

**Приложение 7**  
**к СанПиН 2.4.5.2409-08**

**Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений**

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;
23. Пищевые продукты, не предусмотренные прил. №9
24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.

**Приложение 9**  
**к СанПиН 2.4.5.2409-08**

**Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся**

| № п/п | Наименование пищевых продуктов                                                      | Масса (объем) порции, упаковки | Примечание                                                                                                                         |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.)                          | —                              | реализуются, предварительно вымытые, поштучно в ассортименте, в том числе в упаковке из полимерных материалов                      |
| 2     | Вода питьевая, расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная             | до 500 мл                      | реализуется в потребительской упаковке промышленного изготовления                                                                  |
| 3     | Чай, какао-напиток или кофейный напиток с сахаром, в том числе с молоком,           | 200 мл                         | горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение 3-х часов с момента приготовления на мармите |
| 4     | Соки плодовые (фруктовые) и овощные, нектары, instantные витаминизированные напитки | до 500 мл                      | реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления;                                                 |
| 5     | Молоко и молочные напитки стерилизованные (2,5% и 3,5% жирности)                    | до 500мл                       | реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления                                                  |