

Утверждаю:

Генеральный директор
ООО "Торговый дом А.П.Иванов"

Ю.А.Иванов

2023 г

Составлено
Директор ОУ
Франгузова И.В. *Му*
19.04.2023

подпись *А.И.*
техника
общество с ограниченной
отвественностью
"Торговый дом"
А.П. Иванов
Санкт-Петербург

общество с ограниченной
отвественностью
"Торговый дом"
А.П. Иванов
Санкт-Петербург

Основной ассортиментный перечень пищевых продуктов для
организации дополнительного питания детей и подростков,
реализуемый через буфет

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Особые условия реализации
1	Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы, киви и др.) и овощи (помидоры, огурцы)	-	Поштучно, мытые
2	Вода питьевая (минеральная столовая-природная или искусственно минерализованная), бутилированная, негазированная	0,2-0,5 л	В бутылках указанной емкости и в розлив из бутылей без ограничения емкости
4	Напитки, витаминизированные промышленного производства, готовые или сухие инстантные (быстро растворимые)	200 мл	Готовые напитки промышленного производства реализуются только в индивидуальной (порционной) упаковке; инстантные напитки готовятся непосредственно перед реализацией
5	Соки плодовые (фруктовые) и овощные натуральные без добавления сахара (с содержанием соковых веществ 50-100%)	200 мл	В индивидуальной (порционной) упаковке: в ассортименте не менее 2-х наименований
6	Молоко стерилизованное (обогащенное микронутриентами)	200 мл	В индивидуальной (порционной) упаковке

7	Кисломолочные напитки с жизнеспособной микрофлорой (кефир, ряженка, простокваша и т.п.) жирностью не более 3,5% и содержанием углеводов не более 12%	до 200 г	В индивидуальной (порционной) упаковке; с использованием охлаждаемого прилавка
8	Изделия творожные с жирностью не более 9% и содержанием углеводов не более 10-12%	до 100 г	В индивидуальной (порционной) упаковке; с использованием охлаждаемого прилавка
9	Сыры сычужные твердые и (или) плавленые ломтевые; массы пластифицированные сырные с жирностью не более 30-35%	до 50 г	В индивидуальной (порционной) упаковке; с использованием охлаждаемого прилавка
10	Хлебобулочные изделия (в т. ч. сдобные, не сдобные булочные изделия и зерновые хлебцы) промышленного производства и собственного производства с содержанием белка не менее 8 г/ 100 г; жира -не более 8 г/100 г	до 100 г	В ассортименте не менее 3-х наименований
11	Орехи (кроме арахиса), очищенные семена масличных культур, злаковые хлопья, сухофрукты и их смеси (сухие завтраки типа «МЮСЛИ»)	до 200 г	В индивидуальной (порционной) упаковке; сухие завтраки типа «МЮСЛИ») МОГУТ отпускаться с горячим молоком



Согласовано
Директор ОУ
Руководитель И.В. Орлова
19.04.2023



Дополнительный (необязательный) перечень продуктов для организации дополнительного питания детей и подростков, реализуемый через буфет

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Особые условия реализации
1	Соковые напитки и нектары, в т. ч. напитки соковые на основе молочной сыворотки	200 мл	В ассортименте; в индивидуальной (порционной) упаковке
2	Консервированные фрукты, овощи, фруктовые и овощные пюре для детского питания	До 150 г	В ассортименте; в порционной упаковке
3	Варенье, джем, повидло, конфитюр, мед	До 20 г	В ассортименте; в порционной упаковке
4	Молочные напитки, коктейли, пудинги, десерты промышленного производства, стерилизованные с жирностью не более 10%	До 200 г	В ассортименте; в индивидуальной (порционной) упаковке
5	Сливки стерилизованные, с жирностью не более 10%	До 200 г	В индивидуальной (порционной) упаковке
6	Сырки (палочки) творожные, глазированные шоколадной (не кондитерской) глазурью, с жирностью не более 12%	До 50 г	С использованием охлаждаемого прилавка
7	Мороженое сливочное, молочное, пломбир, фруктовый лед	До 100 г	В индивидуальной (порционной) упаковке с использованием низкотемпературного охлаждаемого прилавка

8	Продукты, терминированные на основе йогурта в порционной упаковке	До 200 г	В ассортименте, с жирностью не более 10%
9	Завтраки сухие (крупяные, картофельные).	До 50 г	В ассортименте (кроме чипсов), в индивидуальных
10	Мучные кондитерские изделия промышленного и собственного производства (печенье, вафли, мини-кексы, пряники); обогащенные микронутриентами (витаминизированные)	До 80 г	В ассортименте; изделия промышленного производства - только в индивидуальных (порционных) упаковках
11	Кондитерские изделия сахаристые (ирис, шоколад, зефирные изделия, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели); кондитерские изделия, обогащенные микронутриентами (витаминизированные)	До 50 г	В ассортименте; в индивидуальных (порционных) упаковках
12	Каши детские быстрого приготовления (инстантные), в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные)	150-200 г (готовая каша)	Приготовление - путем заваривания кипятком, непосредственно перед реализацией
13	Яйцо куриное вареное	1 шт.	Срок реализации не более 3 часов (на мармите или в охлаждаемом прилавке)
14	Мучные блюда и кулинарные изделия собственного изготовления (блинчики без начинок, оладьи, пирожки, печеные из пресного дрожжевого теста, ватрушки, мясные изделия, запеченные в тесте, пицца (ватрушка) «Школьная»)	До 100 г	В ассортименте; срок реализации не более 3 часов (на мармите)
15	Блинчики с начинками (фруктовыми, овощными, картофельными) из полуфабрикатов быстрозамороженных промышленного производства	До 200 г	Приготовление - непосредственно перед реализацией в СВЧ-печи или жарочном шкафу (конвектавтомате)

16	Сладкие блюда собственного изготовления (яблоки запеченные, яблоки фаршированные фруктовыми, овощными и крупяными начинками, шарлотка, фруктовые и молочные желе)	До 100 г	Срок реализации - 3 часа с использованием мармита или охлаждаемого прилавка
17	Салаты овощные, салаты-коктейли, винегреты собственного производства - заправленные растительным маслом, специальными пастеризованными или стерилизованными салатными соусами для детского питания или термизированным йогуртным продуктом	30-200 г	В ассортименте; срок реализации - 1 час с использованием охлаждаемого прилавка; рекомендуется заправлять салаты непосредственно перед реализацией
18	Гарниры овощные, крупяные, мучные, макаронные изделия, зеленый горошек или кукуруза консервированные (отварные)	100-250 г	Срок реализации - 3 часа с использованием мармита
19	Котлеты картофельные и овощные.	100-250 г	Срок реализации - 3 часа с использованием мармита
20	Горячие блюда из мяса и рыбы собственного приготовления	50-100 г	Срок реализации - 3 часа с использованием мармита
21	Компоты собственного приготовления из свежих плодов и сухофруктов	200 мл	Срок реализации - 3 часа с использованием мармита