

# Что можно реализовывать в школьном буфете



## Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся

Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и другие)	Поштучно	предварительно вымытые
Вода питьевая негазированная	до 500 мл	в потребительской упаковке промышленного изготовления
Чай, какао-напиток или кофейный напиток с сахаром, в том числе с молоком	200 мл	горячие напитки реализуются не позднее 3 часов с момента приготовления на мармите
Соки фруктовые и овощные, нектары, витаминизированные напитки	до 500 мл	в потребительской упаковке промышленного изготовления
Молоко и молочные напитки стерилизованные (2,5% и 3,5% жирности)	до 500 мл	в потребительской упаковке промышленного изготовления
Кисломолочные напитки (2,5%, 3,2% жирности)	до 200 мл	только при условии наличия охлаждаемого прилавка, в потребительской упаковке промышленного изготовления
Изделия творожные, (не более 9% жирности) кроме творожных сырков	до 125 г	только при условии наличия охлаждаемого прилавка, в потребительской упаковке промышленного изготовления
Сыры сычужные твердые для приготовления бутербродов	до 125 г	в потребительской упаковке
Хлебобулочные изделия	до 100 г	в потребительской упаковке
Орехи сухофрукты кроме арахиса	до 50 г	в потребительской упаковке
Печенье, вафли, миникексы, пряники ( в том числе - собственного производства)	до 50 г	в потребительской упаковке промышленного изготовления
Кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, кондитерские батончики, конфеты), шоколад	до 25 мл	в потребительской упаковке



## ПРОДУКТЫ И БЛЮДА, РЕАЛИЗАЦИЯ КОТОРЫХ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ



1

### ОСТАТКИ ПИЩИ

- Оставшаяся от предыдущего приема, или приготовленная