

СОГЛАСОВАНО

Руководитель Межрегионального
управления № 20
ФМБА России

И.А.Кемский
2020 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник МАУО
«КШП ЗАТО Александровск»

И.Ложкина
2020 г.



РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ

пищевых продуктов для обеспечения горячего питания учащихся
общеобразовательных учреждений
на 2020-2021

1. Мясо и мясопродукты:
 - говядина I категории;
 - нежирные сорта свинины;
 - мясо птицы (цыплята, курица, филе куриное);
 - субпродукты говяжьи (печень).
2. Рыба: треска, сельдь (соленая).
3. Яйца куриные не ниже 1 категории.
4. Молоко и молочные продукты:
 - молоко (2,5 — 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное, сухое;
 - сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
 - творог 9%-й жирности;
 - сыр неострых сортов;
 - сметана (15%-й жирности) — после термической обработки;
 - кисломолочные напитки промышленного выпуска: кефир, йогурты, простокваша.
5. Пищевые жиры:
 - сливочное масло (72,5, 82,5% жирности);
 - растительное масло (подсолнечное);
6. Кондитерские изделия:
 - печенье, вафли;
 - джемы, повидло - промышленного выпуска.
7. Овощи:
 - овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, морковь, свекла, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), огурцы, томаты, перец сладкий, петрушка, укроп.
8. Фрукты:
 - яблоки, груши, бананы, апельсины, мандарины;
 - фрукты сухие (плоды) и быстрозамороженные для приготовления напитков.

КОПИЯ ВЕРНА
НАЧАЛЬНИК
Т.И. ЛОЖКИНА

9. Бобовые.

10. Соки и напитки:

- соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
-какао, чай.

11. Консервы:

— горбуша, сайра;

— зеленый горошек;

— кукуруза сахарная;

— фасоль стручковая консервированная;

— томаты и огурцы соленые;

— томатная паста для приготовления первых и вторых блюд.

12. Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки).

13. Крупы: рис, овсяная, гречневая, пшено, кукурузная, ячневая и др.

14. Макароны изделия.

15. Мука картофельная (крахмал).

16. Соль поваренная йодированная.

Ограничено потребление сосисок, сарделек (говяжьих), колбас вареных для детского питания до 1 раза в неделю — после тепловой обработки. Данные продукты не являются обязательными для питания детей.