



АДМИНИСТРАЦИЯ МОСКОВСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 33 Московского района Санкт-Петербурга

ПРИКАЗ

30.08.2023

№ 16.4 ОД

«Об организации питания детей на 2023-2024 учебный год»

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденных главным государственных санитарным врачом Российской Федерации Постановления от 27 октября 2020 года № 32, с целью организации сбалансированного рационального питания детей в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 33 комбинированного вида Московского района Санкт-Петербурга (далее – ГБДОУ № 33), неукоснительного выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с 10-дневным меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023-2024 учебном году.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать 4-х разовое питание детей в ГБДОУ № 33 в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-ти часовым режимом функционирования» (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).
2. Всем работникам ГБДОУ № 33 строго соблюдать «Санитарно - эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
3. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы (*Приложение № 1*).
4. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания (*Приложение № 2*)

**2. О назначении ответственного
за организацию питания в ГБДОУ № 33**

2.1 Возложить ответственность за качественную организацию питания детей в ГБДОУ № 33, ведение ведомости питания детей (на пищеблоке), табеля питания работников, предоставление их в электронном виде и на бумажном носителе в централизованную бухгалтерию, взаимодействие с поставщиками, метрологическое обеспечение, дератизацию, на заместителя заведующего по административно-хозяйственной части – Горенкову Н.Л.

2.1.1. Горенковой Н.Л. в своей работе руководствоваться «Положением об организации питания в ГБДОУ детский сад № 33 Московского района Санкт-Петербурга».

2.2. Ответственному за питание в ГБДОУ № 33 – Горенковой Н.Л., определить следующий круг функциональных обязанностей:

2.2.1. Осуществлять систематический контроль:

- за графиком закладки продуктов;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания.
- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (накладная, сроки реализации, сертификат соответствия, наличие ярлыков и др.(на овощи дата фасовки);
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд;
- за холодильным оборудованием;
- за температурным режимом и соблюдением товарного соседства при хранении продуктов;
- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°....+6°;
- за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведение табеля посещаемости детей в группах;
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал бракеража сырой продукции, журнал входящего контроля поступающих продуктов)
- **Осуществлять своевременное ведение:**
 - ◆ Метрологического обеспечения, с отметкой в Журналах:
 - ✦ Регистрации температурно-влажностного режима в кладовой 1 и 2 (гигрометр)
 - ✦ Регистрации температурного режима в холодильных шкафах (измерять 2 раза в день, в каждой кладовой и холодильниках);
 - ◆ Журнала или папка по обслуживанию холодильного оборудования
- **Осуществлять контроль за ведением:**
 - ◆ Журнала текущих и генеральных уборок;
 - ◆ Журнала здоровья;
 - ◆ Журнала по обработке яиц (№, дата, время, чем обрабатывали, ответственный);
 - ◆ Журнала по обработке зелени (№, дата, время, чем обрабатывали, ответственный);
 - ◆ За соблюдением режима смены рабочей одежды и перчаток при работе на пищеблоке и выдачи готовой продукции.
- Осуществлять маркировку продуктов после вскрытия (ярлык, когда вскрыта пачка или товар, дата, время);
- Осуществлять разморозку холодильного оборудования в соответствии с графиком.
- Осуществлять прием продуктов в соответствии со спецификацией.
- Осуществлять контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических мероприятий) (дезинсекция, дезинфекция, дератизация и лаб.исследования)
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудовании, а также его использование работниками пищеблока по назначению;

- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.
- Осуществлять контроль за ведением Гигиенического журнала сотрудниками, перед выдачей готовой пищевой продукции на пищеблоке (*Приложение № 4*)

2.2.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

При составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;
- включать набор продуктов для питания работников ГБДОУ № 33 в соответствии с графиком питания сотрудников.
- изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ГБДОУ № 33;
- в меню ставить подписи медицинской сестры и заведующего ДОУ.

2.2.3. Представлять меню для утверждения заведующему до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.2.4. Ежедневно до 08.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока.

2.2.5. Выдачу продуктов со склада (кладовых) в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

2.2.6. Систематически привлекать представителей комиссии по питанию для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

2.2.7. Осуществлять контроль и не допускать пищевую продукцию, которая в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 не допускается при организации питания детей в ДОУ (*Приложение № 5*)

2.2.8. Горенковой Н.Л., обеспечить обновление информации на стенде:

- «Организация питания в ДОУ»
- Режим работы пищеблока;
- Копия цикл.меню (10-и дневка)
- Фактическое меню (может висеть отдельно на пищеблоке, в стенде «Меню»);
- Информация, где можно познакомиться с нормативными документами по организации питания в ДОУ.

3. О назначении ответственных за организацию питания на группах

3.1. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей на группах, соблюдение норм выдачи и температурного режима при подачи блюд на помощников воспитателей групп, в случае их отсутствия на воспитателей групп или лиц их замещающих.

3.2. Ответственным за организацию питания на группах:

- строго соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- осуществлять получение продуктов на пищеблоке с использованием СИЗ;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах индивидуальных и бумажных салфеток, набора столовых приборов в соответствии с возрастом детей, блюдец для хлеба);
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами, в специальной одежде и косынке для раздачи питания;
- соблюдать температурный режим подачи блюд;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать нормы выдачи питания при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи;

- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений заместителю заведующего по административно-хозяйственной части (ответственному за питание в ГБДОУ № 33) о фактическом присутствии детей под личную подпись;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- соблюдать питьевой режим в группах (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.4.2, 8.4.3, 8.4.5)
- не допускать присутствие детей в буфетной и на пищеблоке;
- осуществлять контроль за правильной сервировкой стола;
- осуществлять формирование у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

4. Работникам пищеблока: Повару – _____, Повару – Ягодиной Л.М., Повару – Музаффаровой И.Р.: работать только по утвержденному заведующему ГБДОУ № 33 и правильно оформленному меню;

- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- строго соблюдать масочный режим при приготовлении и раздаче готовых блюд;
- строго соблюдать температурный режим выдачи (подачи) блюд;
- не допускать нарушение рецептур;
- внимательно следить за технологией приготовления блюд;
- осуществлять С витаминизацию блюд;
- грамотно производить калькуляцию блюд;
- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов бракеражной комиссии;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой в Журнале бракеража готовой пищевой продукции,
- строго соблюдать график выдачи пищи на группы
- раздеваться в специально отведенном месте;
- соблюдать соответствие энергетической ценности блюда (белки, жиры, углеводы)
- производить маркировку инвентаря.
- работу на пищеблоке производить в сан.одежде (без колец, маникюра и макияжа)
- производить уборку, генеральную уборку, санитарные дни в соответствии с графиками.
- Принимать пищу только за столиком для персонала;
- Определить место для кратковременного хранения отходов.
- Знать нормативы по заполнению мусорного ведра;
- Определить помещение для хранения уборочного инвентаря;
- уборочный инвентарь промаркировать, хранить в сухом и чистом виде;
- определить и промаркировать место для хранения моющих средств (следить за сроком годности, использовать в соответствии с инструкцией)
- строго соблюдать зонирование на пищеблоке: (Овощной цех, мясо/рыба, горячий цех, холодный цех, кондитерский цех, место для обработки яиц, место для хранения и нарезки хлеба, раздача питания и т.д.),
- не допускать осуществлять зонирование готовой и сырой продукции;
- Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен храниться отдельно.
- использование разделочных досок, ножей и т.д. только в соответствии с маркировкой.

- Не допустить контакта сырой и готовой продукции при их технологической обработке и исключить попадание микроорганизмов из сырой продукции в готовую продукцию.
- Осуществлять строгое соблюдение товарного соседства.
- располагать оборудование на пищеблоке по ходу технологического процесса;
- Перед входом в туалетную комнату следует снимать спец.одежду и после выхода тщательно вымыть руки с мылом; пользоваться детским туалетом персоналу запрещается.
- **Строго соблюдать:**
 - ✚ Инструкцию по мытью кухонной посуды;
 - ✚ Инструкцию по мытью столовой посуды;
 - ✚ Инструкцию по обработке яиц;
 - ✚ Инструкция по мытью зелени;
 - ✚ Инструкцию мытью рук с применением Ники 2 и др.
 - ✚ СанПиН 2.3/2.4.3590-20,
 - ✚ Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания" (содержание белков, углеводов, калорий);
 - ✚ СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (Общий СанПин)
 - ✚ СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (требования к пищевым продуктам, показатели безопасности);
 - ✚ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА СП 2.3.6.1066-01 (Условия хранения);
 - ✚ СанПиН 2.3.2.1940-05 Организация детского питания и др.

4.1. В пищеблоке необходимо иметь:

- Инструкцию по мытью кухонной посуды;
- Инструкцию по обработке яиц;
- Инструкция по мытью зелени;
- Инструкцию мытью рук с применением Ники 2 и др.
- должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- журнал здоровья;
- графики закладки основных продуктов;
- графики выдачи готовых блюд на группы;
- суточную пробу (за 2 суток = 48 часов);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- журнал пищевой продукции – входной контроль;
- Графики

4.2. Работникам пищеблока запрещается:

- раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания на пищеблоке;
- принимать пищу на пищеблоке, кроме специально отведенных мест;
- хранить на пищеблоке посторонние предметы (телевизоры, магнитофоны, лестницы-стремянки, контейнеры и др.)
- выдавать готовую продукцию без использования СИЗ;
- выходить из пищеблока в спец.одежде для приготовления пищи.

- работать в тапках и другой открытой обуви.
- Пользоваться детским туалетом;
- Использовать посуду имеющую (сколы, трещины)
- Использовать неисправное оборудование;
- Использовать металлические мочалки для мытья посуды;
- Менять график уборки, график генеральной уборки, график санитарных дней;
- Менять график разморозки холодильного оборудования

5. О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб

- Ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на Шеф - повара – **Корневскую И.Б., в ее отсутствие повара – Ягодину Л.М.**
- Пробы хранить в холодильнике в герметично закрытых банках, с указанием даты, времени, наименованием блюда и ФИО ответственного лица.
- Суточные пробы хранить в закрытом контейнере - 48 часов.

6. О назначении ответственных лиц за обработку яиц

- Возложить ответственность за обработку яиц на Повара – Ягодину Л.М., в ее отсутствие повара – **Музаффарову И.Р.**
- Все работники пищеблока должны знать правила обработки яиц.
- Обработку яиц производить в соответствии с инструкцией по обработке яиц:
2%-й раствор средства «Ника-2»
 ✦ Способ приготовления 10 л. рабочего 2%-ного раствора: 170мл средства + 9л. 830 мл. воды.
 ✦ Порядок обработки яиц: замачивание яиц в 2% растворе «Ника-2» до полного погружения при температуре 40-45 градусов С в течение 30 мин.
- Ополаскивание проточной водой при температуре 40-45 градусов С до полного отмывания от дезинфектанта.

7. Ответственному за сайт – Курамшиной С.И., обеспечить обновление информации на сайте ГБДОУ № 33 в разделе «Питание».

8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

**Заведующий ГБДОУ детский сад № 33
Московского района Санкт-Петербурга**
(Должность лица подписавшего документ)



Н.Н.Шамшонкова
(Расшифровка подписи)

к Приказу № 16.4 ОД от 30.08.2023 «Об организации питания детей на 2023-2024 учебный год»

График выдачи питания с пищеблока на группы (примерный Образец)

№	Наименование	Младшая группа	Средняя группа	Старшая группа	Подготовительная группа
1	Завтрак № 1	8.15	8.20	8.25	8.30
2	Завтрак № 2	9.40	09.50	10.00	10.10
3	Обед	12.15	12.20	12.25	12.30
4	Полдник	15.20	15.25	15.30	15.35

к Приказу № 16.4 ОД от 30.08.2023 «Об организации питания детей на 2023-2024 учебный год»

План мероприятий по контролю за организацией питания на 2023-2024 учебный год

План мероприятию по контролю за организацией питания детей			
1.	Издание приказов по организации питания на 2022-2023 учебный год	На начало учебного года, по мере необходимости	Заведующий - Шамшонкова Н.Н.
2.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежемесячно	Зам.зав.по АХЧ – Горенкова Н.Л.
3.	Обновление спецодежды для обслуживающего персонала (Повар, пом. воспитателя)	по мере необходимости	Зам.зав.по АХЧ – Горенкова Н.Л.
4.	Разработка нормативной документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ	август	Зам.зав.по АХЧ – Горенкова Н.Л. Заведующий - Н.Н.Шамшонкова
5.	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	Зам.зав.по АХЧ – Горенкова Н.Л.
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей о питании детей (меню)	ежедневно	Воспитатели
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	Воспитатели, зам.зав.по УВР – Курамшина С.И.
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	Воспитатели
4.	Выставка детских рисунков «Витамины», «В здоровом теле....» и др.	ежеквартально	Воспитатели
5.	Выпуск буклетов «Питание в ДОУ»	январь	Воспитатели
6.	Выступление на общем родительское собрание на тему «Питание – основа здоровья детей»	Май	диетсестра – Кутова С.Н.

7.	Конкурс «Любимое блюдо нашей семьи»	март	Воспитатели
Работа с кадрами			
1.	Консультация для помощников воспитателей: «Организация питания в ДОУ».	сентябрь	Зам.зав.по АХЧ – Горенкова Н.Л.
2.	Контроль за санитарным состоянием буфетных	2 раза в месяц	Зам.зав.по АХЧ – Горенкова Н.Л.
3.	Памятки: «Организация питания»	ноябрь	Зам.зав.по АХЧ – Горенкова Н.Л.
4.	Индивидуальные беседы	По запросу	Зам.зав.по АХЧ – Горенкова Н.Л., старший воспитатель – Курамшина С.И.
5	Консультация «Правильная сервировка стола»	ноябрь	Зам.зав.по АХЧ – Горенкова Н.Л.
6	Беседа: «Витаминация в зимний период»	февраль	Диетсестра – Крутова С.Н.
Работа с детьми			
1.	Беседы с детьми по ЗОЖ	Ежемесячно	Воспитатели
2.	Праздник «Путешествие в страну полезных продуктов»	декабрь	Воспитатели
3.	Экскурсии на пищеблок	По плану воспитательно- образовательной работы	Воспитатели
Контроль за организацией питания			
1.	Осуществление осмотра при поступлении продуктов питания	ежедневно	Зам.зав.по АХЧ – Горенкова Н.Л.
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Зам.зав.по АХЧ – Горенкова Н.Л.
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочих мест	ежедневно	Зам.зав.по АХЧ – Горенкова Н.Л.
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Бракеражная комиссия
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Диетсестра, Зам.зав.по АХЧ – Горенкова Н.Л.
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	повар – Ягодина Л.М., повар Музаффарова И.Р.
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	повар – Ягодина Л.М., повар Мухаффарова И.Р.
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	Зам.зав.по АХЧ – Горенкова Н.Л.
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	диетсестра, бракеражная комиссия
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	Зам.зав.по АХЧ – Горенкова Н.Л.
12.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	Зам.зав.по АХЧ – Горенкова Н.Л. Старший воспитатель – Курамшина С.И.
13.	Контрольные взвешивания порций на	по мере	Зам.зав.по АХЧ – Горенкова Н.Л.

	группах	необходимости	
14.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Зам.зав.по АХЧ – Горенкова Н.Л.
15.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группы	ежедневно	Зам.зав.по АХЧ – Горенкова Н.Л.
16.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Зам.зав.по АХЧ – Горенкова Н.Л.
17.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	Зам.зав.по АХЧ – Горенкова Н.Л.
18.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Зам.зав.по АХЧ – Горенкова Н.Л.
Работа с поставщиками			
1.	Заключение договора на поставку продуктов.	2 раза в год	Экономист – Белозерова Е.Ю.
2.	Подача заявок на продукты.	по мере необходимости	Зам.зав.по АХЧ – Горенкова Н.Л.
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	постоянно	Зам.зав.по АХЧ – Горенкова Н.Л.
Организация лабораторного контроля			
1	Проводить микробиологические исследования: - водопроводной воды; - готовых блюд - сырья	2 раза в год	Экономист – Белозерова Е.Ю., Зам.зав.по АХЧ – Горенкова Н.Л.
Организация периодических медицинских осмотров			
1	Контроль за прохождением медицинских осмотров при приеме на работу	Постоянно	Заведующий Н.Н.Шамшонкова
2	Ведение Журнала контроля за прививками	Постоянно	Диетсестра
3	Контроль за прохождением медицинских осмотров работающих сотрудников	Постоянно	Диетсестра, Зам.зав.по АХЧ – Горенкова Н.Л.

Приложение № 4

к Приказу № 16.4 ОД от 30.08.2023 «Об организации питания детей на 2023-2024 учебный год»

Гигиенический журнал (сотрудники)

N п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							

**ПЕРЕЧЕНЬ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ
ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрешки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.

39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.