

СОГЛАСОВАНО

Директор МАОУ
«СОШ № 266 ЗАТО Александровск»

 З.А.Румянцева

«28» августа 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

и.о.начальника МАОУ
«КШП ЗАТО Александровск»

 Н.А.Каплина

«27» 08 2021 г.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ

пищевых продуктов для обеспечения горячего питания учащихся
общеобразовательных учреждений
на 2021-2022

1. Мясо и мясопродукты:
 - говядина I категории;
 - оленина котлетное мясо;
 - 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.

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.