

СОГЛАСОВАНО:

Директор МАОУ СОШ №20

МО г.Армавир

Л.Е.Дмитренко

2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МП г.Армавира

«КШПТ»

В.Н.Серикова

2023 г.

**АССОРТИМЕНТ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ОТДЕЛЬНЫХ БЛЮД
для организации дополнительного питания обучающихся
в общеобразовательных учреждениях МО город Армавир**

(с учетом ограничений в приложении 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Примечание
1	Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы, и др.)	-	реализуются, предварительно вымытые, поштучно в ассортименте, в том числе в упаковке из полимерных материалов
2	Вода питьевая, расфасованная в ёмкости (бутилированная), негазированная	до 500 мл	реализуется в потребительской упаковке промышленного изготовления
3	Чай, какао-напиток или кофейный напиток с сахаром, в том числе с молоком	200 мл	горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение 2-х часов с момента приготовления на мармите
4	Соки плодовые (фруктовые) и овощные, нектары, инстантные и витаминизированные напитки	до 500 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
5	Молоко и молочные напитки стерилизованные (2,5% и 3,5% жирности)	до 500 мл	реализуются в ассортименте в потребительской упаковке промышленного изготовления
6	Кисломолочные напитки (2,5% и 3,2% жирности)	до 200 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка, в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
7	Сыры сычужные твердые для приготовления бутербродов	до 125 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
8	Хлебобулочные изделия	до 100 г	реализуются в ассортименте
9	Мучные кондитерские изделия промышленного производства (печенье, вафли, миникексы, пряники) и мучные печеные кулинарные изделия собственного производства, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные)	до 50 г	реализуются в ассортименте
10	Кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад	до 25 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
11	Каши, или овощные, или яичные, или творожные, или мясные блюда	до 250 г	готовятся непосредственно перед реализацией и реализуются в течение 2-х часов с момента приготовления
12	Холодные блюда (овощи, салаты)	до 150 г	готовятся непосредственно перед реализацией и реализуются в течение 1 часа с момента приготовления (при наличии условий для приготовления)
13	Первые блюда (борщи, супы)	до 300 г	готовятся непосредственно перед реализацией и реализуются в течение 2-х часов с момента приготовления
14	Вторые блюда (из мяса говядины, филе рыбы, курицы)	до 120 г	готовятся непосредственно перед реализацией и реализуются в течение 2-х часов с момента приготовления
15	Гарниры (крупяные, овощные, из картофеля и макаронных изделий)	до 180 г	готовятся непосредственно перед реализацией и реализуются в течение 2-х часов с момента приготовления
16	Третьи блюда (компоты, кисели, напитки)	200 г	реализуются в течение 2-х часов