**Список запрещенных продуктов питания в столовых школы**

В организациях общественного питания объектов воспитания и образования НЕ допускается:

     1**) изготовление и реализация:**

* простокваши, творога, кефира;
* фаршированных блинчиков;
* макарон по–флотски;
* зельцев, форшмаков, студней, паштетов;
* кондитерских изделий с кремом;
* кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье) в потребительских упаковках;
* морсов, квасов;
* жареных во фритюре изделий;
* яиц всмятку, яичницы – глазуньи;
* сложных (более четырех компонентов) салатов; салатов, заправленных сметаной и майонезом;
* окрошки;
* грибов;
* пищевой продукции непромышленного (домашнего) приготовления;
* первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого
* приготовления;
* газированных, лечебных и лечебно-столовых минеральных вод, сладких безалкогольных напитков, безалкогольных энергетических (тонизирующих) напитков, соков концентрированных диффузионных (за исключением упакованных минеральных и питьевых вод);
* фаст-фудов: гамбургеров, хот–догов, чипсов, сухариков, кириешек;
* острых соусов, кетчупов, жгучих специй (перец, хрен, горчица);

      2) **использование:**

* непастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки;
* яиц и мяса водоплавающих птиц;
* молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;
* субпродуктов продуктивных животных и птицы, за исключением языка, сердца;
* мяса продуктивных животных и мяса птицы механической обвалки;
* коллагенсодержащего сырья из мяса птицы;
* продуктов убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию;
* генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные источники;
* нейодированной соли и необогащенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.