

Меню разрабатывается и утверждается индивидуальным предпринимателем, п.8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

УТВЕРЖДАЮ:

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ

СТОГНИЕНКО Т.Н.

 **Т.Н. СТОГНИЕНКО**



Меню согласовывается руководителем организации, в которой организуется питание детей, п.8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

СОГЛАСОВАНО:

ДИРЕКТОР МБОУ СОШ № 10



 **БАЖОВА С.П.**

**ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ МБОУ СОШ № 10 ГОРОДА НОВОАЛТАЙСКА**

Период: 2024-2025г.г

Возрастная категория: 7 - 11 лет /12 лет и старше

Бесплатное горячее питание 1-4 класс	ОВЗ	ДМР	
	ДМС 5-11 класс		

г. Новоалтайск

ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД (2-х недельное одноразовое)

Неделя 1														
День 1														
№ рецеп.	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
411	Каша вязкая молочная с маслом	250	5,2	11,7	15,1	257,5	0,14	0,17	0,04	0	129,4	190	35,9	1
1026	Какао с молоком стуженным	200	4,4	4,8	30	145	0	0,1	0	0	9,2	14,8	7,8	0,9
1	Бутерброд с маслом	50	6	6,45	18,38	153	0,06	0	0,03	0	13,2	35,55	18,15	0,9
Итого за завтрак:		500	15,6	23	63,48	555,5	0,2	0,27	0,07	0	151,8	240,4	61,85	2,8
Обед														
№ рецеп.	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
197	Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	260	4,5	6,4	10,4	183,0	0,04	20	0,21	0,2	51	45	19	0,5
411	Каша вязкая молочная с маслом	210	5,2	11,7	15,1	357,0	0,14	0,17	0,04	0	129,4	190	35,9	1
1026	Какао с молоком стуженным	200	0,16	0	27,6	145	0	0,1	0	0	9,2	14,8	7,8	0,9
акт	Хлеб пшеничный/ржаной (30/20)	50	4,5	0,4	29,5	141,0	0,06	0	0	0,66	12	39	8,4	0,6
Итого за обед:		720	14,36	18,5	82,6	826	0,24	20,27	0,25	0,86	180,4	288,8	71,1	3
День 2														
Завтрак														
№ рецеп.	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
705	Плов из птицы	250	13,41	14,18	31,35	384	0,65	0,82	0,01	2,63	14,26	72,62	9,74	0,86
1009	Чай с сахаром	200	0,4	0,1	21,6	56,0	0	0,1	0	0	9,2	14,8	7,8	0,9
акт	Хлеб пшеничный	50	4,5	0,4	29,5	141,0	0,06	0	0	0,66	12	39	8,4	0,6
Итого за завтрак:		500	18,31	14,7	82,45	581	0,71	0,92	0,01	3,29	35,46	126,4	25,94	2,36
Обед														
№ рецеп.	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Таблица 32	Овощи свежие порциями по сезону	30	0,5	0,2	1,1	12,0	0,03	7	3	0,1	17	30	14	0,5
176	Борщ с капустой и картофелем и сметаной	210	3,8	6,3	9,9	196	0,05	11,02	0,22	0,2	47,3	55	24,4	1,3
705	Плов из птицы	250	13,41	14,18	31,35	384	0,65	0,82	0,01	2,63	14,26	72,62	9,74	0,86
1009	Чай с сахаром	200	0,4	0,1	21,6	56,0	0	0,1	0	0	9,2	14,8	7,8	0,9
акт	Хлеб пшеничный/ржаной (30/20)	50	4,5	0,4	29,5	141,0	0,06	0	0	0,66	12	39	8,4	0,6
Итого за обед:		740	18,56	13,5	271,2	789,0	0,94	6,1	3,74	0	125,2	443,5	140,9	8,3

День 3																
Завтрак		Прием пищи		Масса порции	Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
№ рецеп.	Наименование блюда		Б		Ж	У	В1		С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe	
658	Котлеты, биточки, шницели		120	6,84	12,2	13,93	263	0,04	0	0	0	11,28	66,67	14,36	0,72	
824	в т.ч. соус красный основной															
746	Каша вязкая гречневая		150	4,5	6	32	204	0	0	0,03	0	1,1	115,3	0,2	0,51	
1010	Чай с лимоном		200	0,4	0,1	21,2	82,2	0,03	240	0	0	112,55	99,08	185,5	18,42	
акт	Хлеб пшеничный		30	4,5	0,4	29,5	70,0	0,06	0	0	0,66	12	39	8,4	0,6	
Итого за завтрак:			500	16,24	18,7	96,63	619,2	0,13	240	0,03	0,66	136,93	320,1	208,5	20,3	
Обед																
Прием пищи		Прием пищи		Масса порции	Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
№ рецеп.	Наименование блюда		Б		Ж	У	В1		С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe	
Таблица 32	Овощи свежие порциями по сезону		30	0,5	0,2	1,1	12,0	0,03	7	3	0,1	17	30	14	0,5	
223	Суп картофельный с макаронными изделиями		200	3,3	2,5	22	205	0,51	66	13,7	0	76,8	278,8	109,4	5,1	
658	Котлеты, биточки, шницели		120	6,84	12,2	13,93	263	0,04	0	0	0	11,28	66,67	14,36	0,72	
824	в т.ч. соус красный основной															
746	Каша вязкая гречневая		150	4,5	6	32	204	0	0	0,03	0	1,1	115,3	0,2	0,51	
1010	Чай с лимоном		200	0,4	0,1	21,2	82,2	0,03	240	0	0	112,55	99,08	185,5	18,42	
акт	Хлеб пшеничный/ржаной (30/20)		50	4,5	0,4	29,5	141,0	0,06	0	0	0,66	12	39	8,4	0,6	
Итого за обед:			750	15,14	20,9	69,03	907,2	0,58	73	16,7	0,1	106,18	490,8	138	6,83	
День 4																
Завтрак		Прием пищи		Масса порции	Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
№ рецеп.	Наименование блюда		Б		Ж	У	В1		С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe	
541	Котлеты или биточки или наггетсы рыбные		120	8,1	8,4	15,2	265	0,08	0	0	0,16	11,73	69,33	14,93	0,8	
824	в т.ч. соус красный основной															
759	Пюре картофельное		150	6,6	7,5	38,4	180	0,35	0	0,03	0	73,2	211,5	22,5	1	
948	Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах + витамин С		200	0	0	14	52,6	0	33	0	0	8	0	4,05	0,04	
акт	Хлеб пшеничный		30	4,5	0,4	29,5	70,0	0,06	0	0	0,66	12	39	8,4	0,6	
Итого за завтрак:			500	19,2	16,3	97,1	567,6	0,49	33	0,03	0,82	104,93	319,8	49,88	2,44	
Обед																
Прием пищи		Прием пищи		Масса порции	Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
№ рецеп.	Наименование блюда		Б		Ж	У	В1		С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe	
Таблица 32	Овощи свежие порциями по сезону		30	0,5	0,2	1,1	12,0	0,03	7	3	0,1	17	30	14	0,5	
208	Рассольник Ленинградский со сметаной		210	3,3	3,1	22	133,2	0,09	8,02	0,28	0,2	29,3	76	26,4	1,01	
541	Котлеты или биточки или наггетсы рыбные		120	8,1	8,4	15,2	265	0,08	0	0	0,16	11,73	69,33	14,93	0,8	
824	в т.ч. соус красный основной															
759	Пюре картофельное		150	6,6	7,5	38,4	180	0,35	0	0,03	0	73,2	211,5	22,5	1	
948	Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах + витамин С		200	0	0	14	52,6	0	33	0	0	8	0	4,05	0,04	
акт	Хлеб пшеничный/ржаной (30/20)		50	4,5	0,4	29,5	141,0	0,06	0	0	0,66	12	39	8,4	0,6	
Итого за обед:			760	23	19,6	120,2	783,8	0,61	48,02	3,31	1,12	151,23	425,8	90,28	3,95	

День 3

<u>Завтрак</u>		Принем пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
№ рецепта	Б			Ж	У	В1		С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
668 или 669		Тефтели	120	6,8	11,9	39,8	201	0,65	0,82	0,01	2,63	14,26	72,62	9,74	0,86
824		в т.ч. соус красный основной													
753		Макаронные изделия отварные	150	5,1	4,8	25,3	166	0,06	0	0,03	0	13,2	35,55	18,15	0,9
933		Компот из смеси сухофруктов+витамин С	200	0,5	0	27,9	124	0,02	0,2	0	0	24,9	22,8	16,2	0,9
акт		Хлеб пшеничный	30	4,5	0,4	29,5	70,0	0,06	0	0	0,66	12	39	8,4	0,6
		Итого за завтрак:	500	16,9	17,1	122,5	561	0,79	1,02	0,04	3,29	64,36	170	52,49	3,26
<u>Обед</u>		Принем пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
№ рецепта	Б			Ж	У	В1		С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Таблица 32		Овощи свежие порциями по сезону	30	0,5	0,2	1,1	12,0	0,03	7	3	0,1	17	30	14	0,5
215		Суп с рыбной консервой	200	8,85	5,75	20,65	208	0,51	66	13,7	0	76,8	278,8	109,4	5,1
668 или 669		Тефтели	120	6,8	11,9	39,8	201	0,65	0,82	0,01	2,63	14,26	72,62	9,74	0,86
824		в т.ч. соус красный основной													
753		Макаронные изделия отварные	150	5,1	4,8	25,3	166	0,06	0	0,03	0	13,2	35,55	18,15	0,9
933		Компот из смеси сухофруктов+витамин С	200	0,5	0	27,9	124	0,02	0,2	0	0	24,9	22,8	16,2	0,9
акт		Хлеб пшеничный/ржаной (30/20)	50	4,5	0,4	29,5	141,0	0,06	0	0	0,66	12	39	8,4	0,6
		Итого за обед:	750	26,25	23,1	144,25	852	1,33	74,02	16,7	3,39	158,16	478,8	175,9	8,86

Неделя 2		День 1													
Завтрак		Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
№ рецеп.	Б			Ж	У	В1		С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
411	Каша вязкая молочная с маслом	250	4,2	15,9	15,1	257,5	0,14	0,17	0,04	0	129,4	190	35,9	1	
1	Бутерброд с сыром	50	6,03	6,45	18,38	176	0,06	0	0,03	0	13,2	35,55	18,15	0,9	
1026	Какао с молоком сгущенным	200	4,4	4,8	30	145	0	0,1	0	0	9,2	14,8	7,8	0,9	
Итого за завтрак:		500	14,63	27,2	63,48	578,5	0,2	0,27	0,07	0	151,8	240,4	61,85	2,8	
Обед		Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
№ рецеп.	Б			Ж	У	В1		С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
221	Суп картофельный с бобовыми	250	9	3,5	45	235	0,5	66	3,7	0	63,3	254	96,2	4	
411	Каша вязкая молочная с маслом	210	4,2	15,9	15,1	257,5	0,14	0,17	0,04	0	129,4	190	35,9	1	
1026	Какао с молоком сгущенным	200	4,4	4,8	30	145	0	0,1	0	0	9,2	14,8	7,8	0,9	
акт	Хлеб пшеничный/ржаной (30/20)	50	4,5	0,4	29,5	141,0	0,06	0	0	0,66	12	39	8,4	0,6	
Итого за обед:		710	22,1	24,6	119,6	778,5	0,7	66,27	3,74	0,66	213,9	497,8	139,9	6,5	
Завтрак		Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
№ рецеп.	Б			Ж	У	В1		С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
658	Котлеты, биточки, шницели	120	6,84	12,2	13,93	263	0,04	0	0	0	11,28	66,67	14,36	0,72	
824	в т.ч. соус красный основной														
746	Каша вязкая гречневая	150	4,5	6	32	204	0	0	0,03	0	1,1	115,3	0,2	0,51	
1009	Чай с сахаром	200	0,4	0,1	21,6	56,0	0	0,1	0	0	9,2	14,8	7,8	0,9	
акт	Хлеб пшеничный	30	4,5	0,4	29,5	70,0	0,06	0	0	0,66	12	39	8,4	0,6	
Итого за завтрак:		500	16,24	18,7	97,03	593	0,1	0,1	0,03	0,66	33,58	235,8	30,76	2,73	
Обед		Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
№ рецеп.	Б			Ж	У	В1		С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Таблица 32	Овощи свежие порциями по сезону	30	0,5	0,2	1,1	12,0	0,03	7	3	0,1	17	30	14	0,5	
197	Щи из свеклы с капустой с картофелем и сметаной	210	4,5	6,4	10,4	183,0	0,04	20	0,21	0,2	51	45	19	0,5	
658	Котлеты, биточки, шницели	120	6,84	12,2	13,93	263	0,04	0	0	0	11,28	66,67	14,36	0,72	
824	в т.ч. соус красный основной														
746	Каша вязкая гречневая	150	4,5	6	32	204	0	0	0,03	0	1,1	115,3	0,2	0,51	
1009	Чай с сахаром	200	0,4	0,1	21,6	56,0	0	0,1	0	0	9,2	14,8	7,8	0,9	
акт	Хлеб пшеничный/ржаной (30/20)	50	4,5	0,4	29,5	141,0	0,06	0	0	0,66	12	39	8,4	0,6	
Итого за обед:		760	21,24	25,3	108,53	859	0,17	27,1	3,24	0,96	101,58	310,8	63,76	3,73	

День 3															
Завтрак	№ рецеп.	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
637		Жаркое по домашнему	300	7,1	6,9	33,5	381	0,18	0	0,05	0	16,65	88,35	34,8	1,37
1010		Чай с лимоном	200	0,4	0,1	21,2	82,2	0,03	240	0	0	112,55	99,08	185,5	18,42
акт		Хлеб пшеничный	30	4,5	0,4	29,5	70,0	0,06	0	0	0,66	12	39	8,4	0,6
Итого за завтрак:			530	12	7,4	84,2	533,2	0,27	240	0,05	0,66	141,2	226,4	228,7	20,4
Обед															
№ рецеп.	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Таблица 32		Овощи свежие порциями по сезону	30	0,5	0,2	1,1	12,0	0,03	7	3	0,1	17	30	14	0,5
723		Суп картофельный с макаронными изделиями	200	3,3	2,5	22	205	0,51	66	13,7	0	76,8	278,8	109,4	5,1
637		Жаркое по домашнему	250	7,1	6,9	33,5	381	0,18	0	0,05	0	16,65	88,35	34,8	1,37
1010		Чай с лимоном	200	0,4	0,1	21,2	82,2	0,03	240	0	0	112,55	99,08	185,5	18,42
акт		Хлеб пшеничный/ржаной (30/20)	50	4,5	0,4	29,5	141,0	0,06	0	0	0,66	12	39	8,4	0,6
Итого за обед:			730	11,3	9,7	77,8	821,20	0,75	313	16,7	0,1	223	496,2	343,7	25,4
День 4															
Завтрак	№ рецеп.	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
420		Запеканка рисовая с творогом со сгущ. мол или повидлом.	270	27,84	7,9	33,1	385	0,1	0	0,02	0	21	48,4	15,1	1,155
933		Компот из смеси сухофруктов+витамин С	200	0,5	0	27,9	124	0,02	0,2	0	0	24,9	22,8	16,2	0,9
акт		Хлеб пшеничный	30	4,5	0,4	29,5	70,0	0,06	0	0	0,66	12	39	8,4	0,6
Итого за завтрак:			500	32,84	8,3	90,5	579	0,18	0,2	0,02	0,66	57,9	110,2	39,7	2,66
Обед															
№ рецеп.	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
176		Борщ с капустой и картофелем и сметаной	260	3,8	6,3	9,9	196	0,05	11,02	0,22	0,2	47,3	55	24,4	1,3
470		Запеканка рисовая с творогом со сгущ. мол или повидлом.	190	27,84	7,9	33,1	319	0,1	0	0,02	0	21	48,4	15,1	1,155
933		Компот из смеси сухофруктов+витамин С	200	0,5	0	27,9	124	0,02	0,2	0	0	24,9	22,8	16,2	0,9
акт		Хлеб пшеничный/ржаной (30/20)	50	4,5	0,4	29,5	141,0	0,06	0	0	0,66	12	39	8,4	0,6
Итого за обед:			700	36,64	14,6	100,4	780	0,23	11,22	0,24	0,86	105,2	165,2	64,1	3,96

День 5														
Завтрак	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
№ рец.														
703	Гуляш из курицы	120	9,8	7,6	39	210	0,1	0,7	0,24	0	19,8	99,2	13,4	1,1
748	Рис припущенный	150	5	7,5	23	139,8	0,35	0	0,03	0	73,2	211,5	22,5	1
927	Напиток витаминный из св.плодов	200	0,5	0	27,9	124	0,02	0,2	0	0	24,9	22,8	16,2	0,9
итг	Хлеб пшеничный	30	4,5	0,4	29,5	70,0	0,06	0	0	0,66	12	39	8,4	0,6
	Итого за завтрак:	500	19,8	15,5	119,4	543,8	0,53	0,9	0,27	0,66	129,9	372,5	60,5	3,6
Обед														
№ рец.	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Таблица 32	Овощи свежие порциями по сезону	30	0,5	0,2	1,1	12,0	0,03	7	3	0,1	17	30	14	0,5
708	Рассольник Ленинградский со сметаной	210	3,3	3,1	22	195	0,09	8,02	0,28	0,2	29,3	76	26,4	1,01
703	Гуляш из курицы	120	9,8	7,6	39	210	0,1	0,7	0,24	0	19,8	99,2	13,4	1,1
748	Рис припущенный	150	5	7,5	23	139,8	0,35	0	0,03	0	73,2	211,5	22,5	1
927	Напиток витаминный из св.плодов	200	0,5	0	27,9	124	0,02	0,2	0	0	24,9	22,8	16,2	0,9
итг	Хлеб пшеничный/ржаной (30/20)	50	4,5	0,4	29,5	141,0	0,06	0	0	0,66	12	39	8,4	0,6
	Итого за обед:	760	23,6	18,8	142,5	821,8	0,65	15,92	3,55	0,96	176,2	478,5	100,9	5,11

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20

- п.8.1.4 Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий

- п.8.1.6 При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная.

- п.8.1.7 Ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции

В соответствии с п.1.3 Методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 реализованы принципы здорового питания в т.ч.

включающие уменьшение количества потребляемых кондитерских изделий, колбасных изделий, сахара и соли

- п.8.1.4 Допускается наличие в готовом виде поврежденной упаковки. Бюджет в стандартных условиях не имеет право принимать продукцию. Бюджет в стандартных условиях

- п.8.1.6 При применении Бюджет в стандартных условиях не имеет право принимать продукцию. Бюджет в стандартных условиях

- п.8.1.7 Ежедневное меню с указанием наименования продукта, количества Бюджет, массы порции, калорийности порции

В соответствии с п.1.3 Методическая рекомендация МР 2.4.0179-20 реализованы требования здорового питания в т.ч. исключаются уменьшение количества потребляемых кондитерских изделий, колбасных изделий, сахара и соли

Приложение № 6
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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, бомбажные, "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 обрезки, 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 - "самоквас".
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 рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

