



Ассортиментный перечень
 пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся
 через буфеты образовательных учреждений

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Примечание
1	Молоко стерилизованное (обогащенное микронутриентами)	200 мл	В индивидуальной (порционной) упаковке
2	Кисломолочные напитки с жизнеспособной микрофлорой (кефир, ряженка, простокваша и т.п.) с м.д.ж не более 3,5% и содержанием углеводов не более 12%	До 200 г	В индивидуальной (порционной) упаковке в ассортименте не менее 1-го наименования; с использованием охлажденного прилавка
3	Продукты, терминированные на основе йогурта в порционной упаковке с массовой долей жира не более 10 %	До 200 г	В ассортименте
4	Изделия творожные с массовой долей жира не более 9% и содержанием углеводов не более 10-12%	до 100 г	В индивидуальной (порционной) упаковке;
5	Сыры сычужные твердые	До 50 г	В индивидуальной (порционной) упаковке; с использованием охлажденного прилавка
6	Молочные напитки, коктейли, пудинги, десерты промышленного производства, стерилизованные с массовой долей жира не более 10%	До 200 г	В индивидуальной (порционной) упаковке;
7	Сливки стерилизованные, с массовой долей жира не более 10%	до 200 г	В индивидуальной (порционной) упаковке
8	Мороженое сливочное, молочное, пломбир, фруктовый лёд, кроме мороженого на основе растительных жиров	до 100 г	В индивидуальной (порционной) упаковке с использованием низкотемпературного охлажденного прилавка
9	Фрукты (яблоки, груши, бананы, киви, мандарины, апельсины, и др.) и овощи (помидоры, огурцы)		Поштучно, мытые, в ассортименте не менее 2-х наименований
10	Сосиски, колбаски и детские сардельки (специализированные виды для школьного питания), в т.ч., запеченные в тесте		При условии обеспечения термической обработки в условиях школьного буфета

11	Соки плодовые (фруктовые) и овощные натуральные без добавления сахара (содержанием соковых веществ 50 – 100%)	200 мл	В индивидуальной (порционной) упаковке: в ассортименте не менее 2-х наименований
12	Соковые напитки и нектары, в том числе напитки соковые на основе молочной сыворотки	200 мл	В ассортименте. В индивидуальной (порционной) упаковке
13	Напитки, витаминизированные промышленного производства, готовые или сухие инстантные (быстрорастворимые)	200 мл	Готовые напитки промышленного производства реализуются только в индивидуальной (порционной) упаковке; инстантные напитки готовятся непосредственно перед раздачей
14	Вода питьевая (минеральная столовая –природная или искусственно минерализованная), бутилированная, негазированная	До 500 мл	Реализуется в потребительской упаковке промышленного изготовления
15	Чай, какао или кофейный напиток с сахаром, напиток из шиповника, чай из различных видов растительного сырья	150 - 200 мл	Горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение 3-х часов с момента приготовления на мармите
16	Хлебобулочные изделия (в т. ч. сдобные, несдобные булочные изделия и зерновые хлебцы) промышленного производства и собственного производства с содержанием белка не менее 8 г/ 100 г, жира - не более 8 г/100 г	До 100 г	В ассортименте не менее 3-х наименований
17	Мучные и кондитерские изделия промышленного и собственного производства (печенье, вафли, миникексы, пряники и др.), обогащенные микронутриентами (витаминизированные); булочки, пирожки (за исключением мясного фарша), печенье из дрожжевого теста-ватрушки, пицца «Школьная»		В ассортименте; изделия промышленного производства - только в индивидуальных (порционных) упаковках
18	Кондитерские изделия сахаристые (ирис, шоколад, зефирные изделия, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), обогащенные микронутриентами	до 20 г (батончики – до 30 г)	В ассортименте; в индивидуальных (порционных) упаковках

	(витаминизированные)		
19	Сухарики -гренки ржаные	В мелкоштучной упаковке	В ассортименте (кроме чипсов) в индивидуальных упаковках
20	Колбасные и мясные изделия, запеченные в тесте		В ассортименте
21	Варенье, джем, повидло, конфитюр, мед	20 г	В ассортименте, в порционной упаковке
22	Консервированные фрукты, овощи, фруктовые и овощные пюре для детского питания	До 150 г	В ассортименте, в порционной упаковке
23	Орехи (кроме арахиса), очищенные семена масличных культур, злаковые хлопья, сухофрукты и их смеси (сухие завтраки типа «мюсли»)	В порционной упаковке	В индивидуальной (порционной) упаковке; сухие завтраки типа «мюсли» могут отпускаться с горячим молоком
24	Холодные закуски	50-100	Реализуются в течение 1-го часа с момента приготовления в порционном виде при наличии охлаждаемого прилавка
25	Первые блюда (супы, борщи)	250-300 мл	Реализуются в течение 2-х часов с момента приготовления
26	Вторые блюда (мясные, рыбные, овощные)	50-100 г	Реализуются в течение 2-х часов с момента приготовления
27	Гарниры (каши, пюре картофельное, макаронные изделия и др.)	100-150 г	Реализуются в течение 2-х часов с момента приготовления
28	Бутерброды с сыром сычужным твердых, полутвердых, мягких сортов, бутерброды с котлетой	30-50	Срок реализации – 1 час с использованием охлаждаемого прилавка, приготовление бутербродов с котлетой непосредственно перед реализацией; срок реализации котлет не более 3 часов (на мармите)
	Продукция диетического лечебного и профилактического питания*		
29	На зерновой основе (безглютеновая, диабетическая, низкобелковая) – злаковые батончики, злаковые батончики с плодоовощным компонентом, батончики-мюсли, хлебцы злаковые	50г	В потребительской упаковке

30	Хлебобулочные изделия (диабетические, безглютеновые, низкобелковые)	50г	В потребительской упаковке
31	Кондитерские изделия безглютеновые, диабетические, низкобелковые	50г	В потребительской упаковке
32	Безлактозная низколактозная молочная продукция		

*при наличии в организации детей, нуждающихся в данных видах продукции для организации лечебного питания.

Примечание: Ассортиментный перечень пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений разработан с учетом требований приложения № 6 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20, Методических рекомендаций № 2.4.0312-22.2.4 «Гигиена детей и подростков. Дополнительное питание в образовательных организациях для детей. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2022), Регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Республики Крым, утвержденного приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым № 798 от «18» мая 2022 г.