

Приложение 1
к приказу Министерства
промышленности и торговли
Донецкой Народной
Республики, Министерства
здравоохранения Донецкой
Народной Республики,
Министерства образования и
науки Донецкой Народной
Республики

от 16 марта 2018
№ 42 / 4131 / 227

**Ассортимент
продукции буфетов Организаций***

| № п/п | Название блюд и продуктов | Выход на одну порцию (гр.) |
|----------|---|-------------------------------|
| 1. | Бутерброды: | |
| 1.1. | Хлеб с маслом сливочным | 30/10 |
| 1.2. | Хлеб с маслом шоколадным | 30/10 |
| 1.3. | Хлеб с маслом сливочным и повидлом (или без масла) | 30/5/20 |
| 1.4. | Хлеб с маслом сливочным и медом (или без масла) | 40/5/30 |
| 1.5. | Хлеб с маслом сливочным и сыром твердым | 30/5/15 |
| 1.6. | Хлеб с маслом сливочным и яйцом вареным | 30/5/20 |
| 1.7. | Хлеб с маслом и сельдью соленой | 30/5/20 |
| 1.8. | Хлеб с сосиской вареной | 30/50 |
| 1.9. | Хлеб с колбасой полукопченой или копченой высшего сорта | 30/20 |
| 1.10. | Хлеб с котлетой, шницелем или бифштексом рубленным, печенью жареной, курицей жаренной, отварным языком (изготовленных на пищеблоке общеобразовательных организаций) | 40/50 |

| | | |
|----|--|---------|
| 2. | Салаты из сырых овощей, вареных овощей (капуста, морковь, свекла) с маслом (по согласованию с территориальным учреждением Государственной санитарно - эпидемиологической службы Министерства здравоохранения Донецкой Народной Республики) | 100-150 |
| 3. | Овощи, фрукты, цитрусовые, тропические фрукты, ягоды - натуральные порционные | 50-200 |
| 4. | Соки овощные, фруктовые, плодоягодные, нектары и соковые напитки промышленного изготовления | 150-200 |
| 5. | Напитки: чай, кофейные напитки, цикорий, какао, компоты, кисели, молоко и кисломолочные продукты (промышленного изготовления) | 150-200 |
| 6. | Мучные кулинарные изделия из дрожжевого и листового теста печеные (духовые): ватрушки, пирожки, булочки | 50-75 |
| 7. | Кондитерские изделия: печенье вафли, мармелад, зефир промышленного изготовления | 10-70 |

*Примечание

1. Ассортимент буфетов определен ДСанПиН 5.5.2.008-01 «Государственными санитарными правилами и нормами устройства, содержания общеобразовательных учебных учреждений и организации учебно - воспитательного процесса».

2. Расширение ассортимента возможно только после согласования с территориальным учреждением органа, уполномоченного на осуществление государственного санитарно - эпидемиологического надзора перед началом нового учебного года.

3. Реализация бутербродов с маслом сливочным (шоколадным) в буфетах общеобразовательных организаций осуществляется по согласованию с территориальным учреждением органа, уполномоченного на осуществление

государственного санитарно - эпидемиологического надзора, при наличии условий соблюдения требований санитарных норм при хранении используемых скоропортящихся пищевых продуктов. Для приготовления бутербродов используется масло сливочное (шоколадное) в потребительской упаковке до 300 гр.

Приготовление и отпуск бутербродов в буфетах проводится по мере их приобретения обучающимися, детьми.

4. Запрещается изготовление и реализация через буфеты:

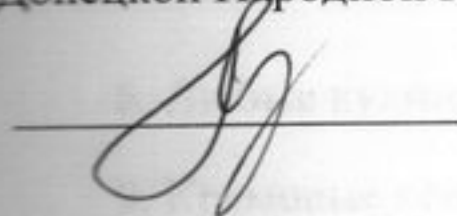
- 1) салатов из свежих овощей урожая прошлого года с 1 марта текущего года с целью профилактики псевдотуберкулеза;
- 2) сложных салатов (более трех компонентов).

5. Ассортимент свежих тропических фруктов ограничивается экзотическими (фейхоа, кокос, ананас, гуава, манго, папайя, авокадо и другими) за счет возможности индивидуальной непереносимости.

6. С целью профилактики пищевых отравлений и заболеваний желудочно - кишечного тракта категорически запрещается продажа в пунктах питания общеобразовательных организаций таких пищевых продуктов и блюд:

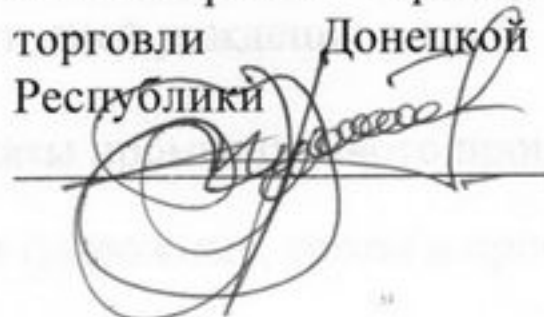
- 1) кондитерские изделия с кремом - торты, пирожные;
- 2) мороженое;
- 3) сладкие газированные напитки;
- 4) нарезные салаты с майонезом, уксусом, сметаной;
- 5) жевательные резинки;
- 6) напитки, в том числе сладкие газированные, а также напитки и соки непрямого изготовления;
- 7) натуральный кофе, напитки из него;
- 8) изделия, жаренные во фритюре, в том числе чипсы;
- 9) сухарики, орешки жареные, соленые орешки, прочие сухие закуски;
- 10) изделия быстрого приготовления;
- 11) пищевые продукты, содержащие красители, ароматизаторы, подсластители, усилители вкуса, консерванты, запрещенные к применению;
- 12) колбасные изделия, сосиски, сардельки первого сорта и ниже.

Директор Департамента организации
оказания медицинской помощи
Министерства здравоохранения
Донецкой Народной Республики



Н.С. Щербакова

Директор департамента торговли и
технического регулирования
Министерства промышленности и
торговли Донецкой Народной
Республики



В.В. Лунёв

Приложение 2
к приказу Министерства
промышленности и торговли
Донецкой Народной
Республики, Министерства
здравоохранения Донецкой
Народной Республики,
Министерства образования и
науки Донецкой Народной
Республики

от 16 марта 2018
№ 42 / 413 / 227

ПЕРЕЧЕНЬ

**пищевых продуктов и блюд, которые не допускаются
для реализации в Организациях**

1. Пищевые продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность, не имеющие маркировки производителя.
2. Пищевые продукты с явными признаками недоброкачества (порчи) или сомнительного качества, с истекшим сроком годности или на грани его истечения, с наличием плесени и признаками гнили (включая овощи и фрукты); подмоченные пищевые продукты в мягкой таре (мука, крупа, сахар и прочее).
3. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, яйца не прошедшие ветеринарный контроль.
4. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
5. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопушки", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
6. Крупа, мука, сухофрукты и другие пищевые продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
7. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.).
8. Любые кулинарные полуфабрикаты промышленного производства.
9. Кремовые кондитерские изделия (пирожные, торты и прочие).

10. Пищевые продукты, содержащие синтетические красители, ароматизаторы, подсластители, усилители вкуса, консерванты.

11. Жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия.

12. Остатки пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне.

13. Мясо и мясопродукты:

- 1) мясные обрезки;
- 2) мясо диких животных;
- 3) коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- 4) мясо ниже первой категории;
- 5) мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- 6) свинина жирная (II категории), свиные баки;
- 7) непотрошенная птица;
- 8) мясо водоплавающих птиц;
- 9) субпродукты (диафрагма, кровь, легкие, почки, головы и т. п.), кроме говяжьих (печень, язык, сердце), куриных (печень, сердце);
- 10) мясные фарши промышленного производства;
- 11) колбасные изделия - вареные, сардельки, сосиски ниже высшего сорта;
- 12) кровяные и ливерные колбасы, зельцы;
- 13) сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- 14) полуфабрикаты из мяса кур, цыплят - бройлеров кулинарные.

14. Блюда, изготовленные из мяса, птицы:

- 1) студни, холодцы, заливные блюда;
- 2) мясные салаты;
- 3) паштеты;
- 4) зельцы, рулеты из мякоти голов;
- 5) макароны по - флотски (с мясом);
- 6) блинчики с мясом;
- 7) изделия из мясной обрезки, диафрагмы;
- 8) блюда, не прошедшие тепловую обработку;
- 9) вареники, пельмени с начинкой из сырого мяса;
- 10) первые блюда на бульоне из свиных и говяжьих костей.

15. Рыба и рыбопродукты:

- 1) рыба речная и копченая;
- 2) рыба выловленная самостоятельно.

16. Блюда, изготовленные из мяса рыбы:

- 1) заливные блюда;
- 2) блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель);
- 3) рыбные салаты;
- 4) форшмаки из сельди (изделия из рубленной соленой, копченой рыбы).

17. Консервы:

- 1) консервы мясные, рыбные с добавлением масла, томата, уксуса, шпроты;
- 2) консервы из свинины;
- 3) консервы мясные из говядины ниже высшего сорта;
- 4) консервы из рыбы, которая была предварительно обработана подсушена жаркой или копчением;
- 5) консервы рыбные в томатном соусе, в маринаде, желе, в сложных соусах;
- 6) комбинированные рыбораствительные, закусочные консервы, паштеты;
- 7) консервы овощные с добавлением масла, томата, уксуса;
- 8) закусочные консервы, закусочные овощные консервы (из обжаренных корнеплодов, фаршированных овощей, комбинированные мясоовощные и с крупами);
- 9) консервированные фруктовые компоты промышленного производства без разведения и повторного кипячения.

18. Пищевые жиры:

- 1) кулинарные жиры, спрэды;
- 2) баранье сало, свиной жир;
- 3) маргарины (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры.

19. Молоко и молочные продукты, изготовление:

- 1) молоко, творог, сметана, которые не прошли тепловую обработку;
- 2) фляжная сметана без тепловой обработки;
- 3) молоко, не прошедшее пастеризацию, использование пастеризованного фляжного молока без предварительного кипячения;
- 4) творог из не пастеризованного молока;
- 5) молочные продукты, творожные сырки на основе и с использованием растительных жиров;
- 6) мороженое;
- 7) сливочно - растительные масла и масла с добавлением любого другого сырья (рыбы, морепродуктов и тому подобное);
- 8) изготовление кислого молока - простокваши ("самоквас"), йогуртов, творога и других кисломолочных продуктов (за исключением творога, который изготовлен на детской молочной кухне);

- 9) использование перекисшего молока (простокваша) за исключением для приготовления теста;
- 10) сыр плавленый;
- 11) сыры острых сортов твердые;
- 12) кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола более 0,5 %;
- 13) сгущенное молоко, сгущенные сливки с пищевыми добавками и растительными жирами.

20. Яйца, блюда из яиц:

- 1) яйца водоплавающих птиц;
- 2) яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой";
- 3) яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- 4) изготовление яичницы - глазуньи.

21. Кондитерские изделия, изготовление:

- 1) изготовление кремов;
- 2) карамель, в том числе леденцовая;
- 3) продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь.

22. Прочие пищевые продукты, изготовление:

- 1) квас, газированные напитки;
- 2) уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы;
- 3) маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;
- 4) кофе натуральный и напитки из него;
- 5) тонизирующие напитки, в том числе энергетические, алкоголь;
- 6) вода газированная, сильно газированная питьевая и столовая минеральная вода;
- 7) ядра абрикосовой косточки, арахиса, жареные орехи, соленые орешки, прочие сухие закуски;
- 8) клубника;
- 9) мед не промышленного производства;
- 10) чипсы, сухарики, «воздушный рис»;
- 11) жевательные резинки;
- 12) свежие экзотические фрукты (фейхоа, кокос, ананас, гуава, манго, папайя, авокадо и другие);
- 13) изготовление первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления, изделия быстрого приготовления, бульонные кубики;
- 14) изготовление окрошек, холодных супов;

- 15) грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;
- 16) изготовление салатов из свежих овощей урожая прошлого года с 1 марта с целью профилактики псевдотуберкулеза;
- 17) изготовление винегрета с 15 апреля до 15 октября с целью профилактики вспышек острых кишечных инфекций и пищевых отравлений, а также приготовление винегрета в остальной период года на завтрак (второй завтрак);
- 18) изготовление сложных салатов (более трех компонентов);
- 19) изготовление макарон по - флотски с мягким сыром или мясом, макарон с рубленным яйцом;
- 20) изготовление блинчиков с мясом или с творогом;
- 21) изготовление морсов, напитков из искусственных красителей и ароматизаторов;
- 22) изготовление газированных напитков, а также напитков и соков непромышленного изготовления;
- 23) изготовление холодных напитков и морсов из плодово - ягодного сырья без термической обработки.

Директор Департамента организации
оказания медицинской помощи
Министерства здравоохранения
Донецкой Народной Республики

Н.С. Щербакова

Директор департамента торговли и
технического регулирования
Министерства промышленности и
торговли Донецкой Народной
Республики

В.В. Лунёв

Приложение 3
к приказу Министерства
промышленности и торговли
Донецкой Народной
Республики, Министерства
здравоохранения Донецкой
Народной Республики,
Министерства образования и
науки Донецкой Народной
Республики

от 16 марта 2019 г.
№ 42 / 1413 / 227

ПЕРЕЧЕНЬ
пищевых продуктов и блюд, не рекомендованных в питании детей
Организаций

1. Птица - куры или индейка потрошенные, цыплята - бройлеры потрошенные ниже первого сорта.
2. Натуральные консервы без добавления масла, томата, уксуса - мясные, рыбные и овощные **в виде исключения** при отсутствии мяса, рыбы, свежих овощей и только после их термической обработки при приготовлении первых и вторых блюд.
3. Масло сливочное жирностью ниже 72,5%.
4. Творог жирностью ниже 9%.
5. Сметана жирностью ниже 10%.
6. Сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные, в том числе для детского питания высшего сорта чаще, чем 2 раза в неделю (с учетом кратности питания).
7. Субпродукты говяжьи импортного производства без согласования с территориальным учреждением органа, уполномоченного на осуществление государственного санитарно - эпидемиологического надзора.
8. Шоколад и шоколадные конфеты чаще одного раза в неделю.

Директор Департамента организации
оказания медицинской помощи
Министерства здравоохранения
Донецкой Народной Республики


Н.С. Щербакова

Директор департамента управления
делами и хозяйственного обеспечения
Министерства образования и науки
Донецкой Народной Республики


А.А. Бегларян

Приложение 4
к приказу Министерства
промышленности и торговли
Донецкой Народной
Республики, Министерства
здравоохранения Донецкой
Народной Республики,
Министерства образования и
науки Донецкой Народной
Республики

от 16 марта 2018 г.

№ 42 / 413 / 227

**Перечень
пищевых продуктов для поставок в Организации**

| Наименование пищевого продукта | Требования (условия) |
|---|--|
| 1 | 2 |
| МЯСО И МЯСОПРОДУКТЫ, ЯЙЦО | |
| <p>Говядина или телятина (бескостное /на части) крупно кусковая торговая:</p> <ul style="list-style-type: none"> - охлажденная, - замороженная, полуфабрикаты натуральные - замороженные | <p>Первой категории (не допускается мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%)</p> |
| <p>Свинина мясная (нежирные сорта - величина шпика не более чем 1,5см), полуфабрикаты натуральные из мякоти свинины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - охлажденные - замороженные | <p>Первой категории (при наличии говядины используется для приготовления мясных блюд из рубленого мяса в пропорции 50% говядина и 50% свинина)</p> |
| <p>Мясо птицы без добавления ингредиентов, включая воду:</p> <ul style="list-style-type: none"> - куры или индейка потрошенные, цыплята - бройлеры потрошенные; - охлажденное; - замороженное | <p>Первого сорта с массовой долей влаги, которая выделяется при размораживании, не более 4%</p> |

| | |
|--|--|
| <p>Мясо кролика без добавления ингредиентов, включая воду потрошенные тушки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - охлажденное; - замороженное | <p>Первого сорта с массовой долей влаги, которая выделяется при размораживании, не более 4%</p> |
| <p>Сосиски, сардельки преимущественно говяжьей, в т.ч. для детского питания по ДСТУ, ГОСТ</p> | <p>Высший сорт без костных включений (срок хранения 48 часов при температуре от +2 до +6°C) Используется в питании детей только после термической обработки (варка)</p> |
| <p>Колбасы вареные без шпика, в т.ч. для детского питания по ДСТУ, ГОСТ</p> | <p>Высший сорт без костных включений (срок хранения 72 часа при температуре от +2 до +6°C). Используется в питании детей только после термической обработки (варка)</p> |
| <p>Колбасы полукопченые или копченые по ДСТУ, ГОСТ</p> | <p>Высший сорт (без содержания муки пшеничной, крахмала, продуктов белковых гидратированных (соевые, молочные) и другого вида сырья) Используется для школьных буфетов</p> |
| <p>Субпродукты говяжьей полученные при убойе животных в промышленных условиях отечественного производства:</p> <ul style="list-style-type: none"> - печень; - язык; - сердце; - охлажденные; - замороженные. <p>Субпродукты говяжьей импортного производства при наличии обязательного согласования с территориальным учреждением органа, уполномоченного на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора</p> | <p>Первой категории (охлажденные - прямые поставки с предприятий производителей)</p> |

| | |
|---|--|
| <p>Полуфабрикаты из мяса кур, цыплят - бройлеров натуральные</p> <ul style="list-style-type: none"> - охлажденные: - филе; - четвертины (окорока); - бедро; - замороженные. <p>Субпродукты кур, цыплят - бройлеров</p> <ul style="list-style-type: none"> - печень, - сердце - охлажденные, - замороженные | <p>Натуральные (без панировки, обсыпке, маринада):</p> <ul style="list-style-type: none"> - тушки; - часть тушек; - кусковые: бескостные и мясокостные. <p>Охлажденные - прямые поставки с предприятий производителей</p> |
| <p>Консервы мясные из говядины высшего сорта по ДСТУ, ГОСТ</p> | <p>В виде исключения при отсутствии мяса для приготовления первых и вторых блюд после термической обработки.</p> <p>Высший сорт с содержанием мясной части мяса с жиром не менее 56,5%, жира не более 17%.</p> |
| <p>Консервы из мяса кур, цыплят - бройлеров в собственном соку по ГОСТ</p> | <p>С массовой долей мясных ингредиентов не менее 60%</p> |
| <p>Яйцо куриное диетическое, столовое, предназначенные для реализации и использования в питании населения:</p> <p>Классов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пищевые диетические; - яйца класса «extra»; - пищевые класса А; - пищевые столовые; <p>Категории:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отборные; - высшей категории; - первой категории; - второй категории | <p>С массой одного яйца от 45 гр. и более</p> |
| <p>РЫБА И РЫБНЫЕ ПРОДУКТЫ</p> | |
| <p>Рыба морская в разделанном виде (потрошенная обезглавленная), тушка полупотрошенная, филе мороженая: по ГОСТ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - окунь морской; - скумбрия; | <p>Первого сорта</p> |

| | |
|--|--|
| <p>- хек; - щука; - минтай; - ледяная рыба; - ставрида; - треска; - горбуша; - лосось; - судак.</p> <p>Умеренно жирные сорта - от 4 до 8% - окунь морской, лещ, сом, нерпа. Жирные сорта - более 8% - горбуша, кета, севрюга, осетр, сайра, палтус, сельдь жирная, скумбрия, камбала</p> | <p>Первого сорта</p> |
| <p>Сельдь соленая - неразделанная - в целом виде по ГОСТ, ТУ</p> | <p>Первого сорта</p> |
| <p>Консервы рыбные натуральные в собственном соку:</p> <p>- лосось; - сайра</p> | <p>В виде исключения при отсутствии рыбы для приготовления первых и вторых блюд после термической обработки.</p> <p>Без добавления масла, томата, томатного соуса, маринада, желе, сложных соусов.</p> <p>Исключая комбинированные рыборастительные консервы, консервы закусочные, паштеты, а также консервы из рыбы, которая была предварительно обработана подсушиванием, жаркой или копчением</p> |
| <p>Морская капуста мороженая</p> | <p>Морскую капусту в мороженом виде или после размораживания на воздухе варят до готовности в кипящей питьевой воде с добавлением пищевой поваренной соли или без нее.</p> <p>Вареную морскую капусту используют для приготовления салатов и других кулинарных изделий</p> |

| МОЛОКО, МОЛОЧНЫЕ И КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ* | |
|--|--|
| Молоко пастеризованное, стерилизованное в потребительской таре по ДСТУ, ГОСТ | С массовой долей жира не менее 3,2% детям до 3-х лет и от 2,5 до 3,2% детям старше 3-х лет. Без применения любых жиров и сливок, кроме тех, которые получены из коровьего молока. |
| Кисломолочные продукты в потребительской таре по ДСТУ, ГОСТ: - ряженка; - кефир, в т.ч. нежирный; - простокваша; - йогурт от 1,5% жирности без применения пищевых добавок или наполнителей | С массовой долей жира не менее 2,5% |
| Масло коровье крестьянское по ДСТУ, ГОСТ: - экстра - сливочное изготовленное только из коровьего молока и (или) продуктов его переработки, несоленое; - сладко сливочное масло, которое производят из натуральных пастеризованных сливок, без добавления растительных масел, какого - либо иного сырья, в потребительской упаковке от 200гр. до 1кг, транспортной таре от 3 до 5кг. Масло сливочное топленое по ГОСТ | Жирность не ниже 72,5% (жировая фаза масла должна содержать только молочный жир коровьего молока) |
| Творог кисломолочный, изготовленный из пастеризованного коровьего молока в потребительской упаковке, включая вакуумную в мелкоштучной упаковке от 200 до 300гр. включительно по ДСТУ, ГОСТ ** | Жирность от 9% (полужирный) до 18%, кислотность не более 150°С. Не допускается творог с использованием растительных жиров и/или с массовой долей жира менее 5 % |
| Сыр неострых сортов твердый, полутвердый по ДСТУ, ГОСТ | С массовой долей жира в сухом веществе 40-45-50% |

| | |
|---|--|
| Сметана в потребительской упаковке массой не более 500гр. по ДСТУ, ГОСТ | С массовой долей жира 15%, 20% (без стабилизаторов и загустителей, без растительных жиров и масел) |
| Сливки 10% жирности в потребительской упаковке: - нормализованные; - из смесей молочного сырья; - пастеризованные | |
| Творог, изготовленный на детских молочных кухнях, а также промышленного производства для детского питания в потребительской таре предприятия-производителя, в объеме на один прием ребенком (мелкоштучная упаковка) | Выдается каждому ребенку в потребительской таре предприятия-производителя |
| Сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенные сливки с сахаром без пищевых добавок и растительных жиров в потребительской таре свыше 300 до 500гр. в металлических банках | Сгущенное молоко (цельное и с сахаром) 8,5% жирности. Сгущенные сливки с сахаром 19% жирности. |
| Маргарин твердый в потребительской упаковке: - столовый; - для листового теста | Ограниченно - только для выпечки |
| Молоко коровье сухое цельное по ГОСТ, ДСТУ. Сливки сухие по ГОСТ | Ограниченно - только при отсутствии молока |
| <p>* МОЛОКО И КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ по ТУ только при наличии обязательного согласования с территориальным учреждением органа, уполномоченного на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора.</p> <p>** Творог по ГОСТ, ДСТУ, ТУ в транспортной таре только при наличии обязательного согласования с территориальным учреждением органа, уполномоченного на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора.</p> | |

| КРУПЫ, МАКАРОНЫ, БОБОВЫЕ | |
|--|--|
| <p>Крупы (злаки) в ассортименте:</p> <ul style="list-style-type: none"> - гречневая - первого класса (22%)*; - рисовая - высшего, первого сорта (12%)*; - манная (8%)*; - пшеничная (15%)*; - овсяная высшего сорта (16%)*; - иные: перловая, пшено и др. (27%)*. <p>* Указан показатель удельного веса распределения круп в питании детей</p> | |
| <p>Макаронные изделия высшего, первого сортов в потребительской упаковке и с массой нетто не более 5кг</p> | <p>Без овощных порошков</p> |
| <p>Бобовые - горох первого сорта, фасоль</p> | |
| ОВОЩИ, ЗЕЛЕНЬ | |
| <p>Овощи свежие продовольственные, заготавливаемые и поставляемые для потребления сезонные - ранние и поздние по ГОСТ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - картофель высококачественных сортов; - баклажаны свежие; - лук репчатый свежий; - кабачки культурных сортов; - перец сладкий культурных сортов; - капуста белокочанная; - капуста краснокочанная; - капуста цветная; - редис весовой первого сорта; - свекла столовая; - морковь столовая; - томаты; - огурцы; - патиссоны | <p>Овощи свежие для реализации в розничной торговой сети населению, преимущественно высшего сорта с учетом нормируемых показателей несъедобной части (%)</p> |
| <p>Бахчевые культуры продовольственные свежие:</p> <ul style="list-style-type: none"> - арбуз; - тыква; - дыня | |

| | |
|--|--|
| <p>Консервы овощные натуральные без уксуса по ГОСТ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - зеленый горошек - залитый раствором сахара и поваренной соли; - икра баклажанная; - икра кабачковая; - фасоль натуральная; - кукуруза - залитая раствором сахара и поваренной соли | <p>В виде исключения при отсутствии свежих овощей после термической обработки для приготовления первых и вторых блюд.</p> <p>Исключаются закусочные овощные консервы, маринованные овощи.</p> |
| <p>Овощи квашенные, соленые промышленного производства по ГОСТ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - огурцы; - томаты; - капуста квашенная. <p>Консервы из свежих огурцов, кабачков, патиссонов с зеленью промышленного производства залитых раствором лимонной кислоты и поваренной соли.</p> <p>Консервы - томаты с зеленью в заливке с добавлением поваренной соли и лимонной кислоты промышленного производства</p> | <p>При отсутствии квашенных, соленых свежих овощей - консервы из свежих огурцов, кабачков, патиссонов с зеленью промышленного производства залитых раствором лимонной кислоты и поваренной соли.</p> |
| <p>Яблоки квашенные промышленного производства по ГОСТ</p> | |
| <p>Концентрированные томатные продукты по ГОСТ, ДСТУ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пюре томатное; - паста томатная; - паста томатная соленая; - сок томатный концентрированный; - сок томатный концентрированный с солью и пряностями | <p>Исключаются маринованные фрукты для приготовления вторых блюд, а также маринованные овощи промышленного производства.</p> |
| <p>Зелень свежая:</p> <ul style="list-style-type: none"> - петрушка; - укроп; - салат (листья); - лук зеленый; - щавель; - сельдерей; - чеснок; - чабрец; | <p>Исключаются соки, содержащие сахар или вещества, которые его заменяют, с подкислителями, солью, полученными диффузионным способом, с ароматизаторами, идентичными натуральным.</p> |

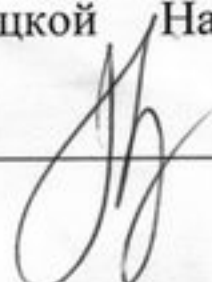
| | |
|--|---|
| <p>- лук зеленый. Пряности - корица, лист лавровый сухой, розмарин</p> | |
| ФРУКТЫ, СОКИ | |
| <p>Фрукты (плоды) свежие реализуемые для потребления в свежем виде: - яблоки высших и первых сортов; - груши первого сорта; - слива и алыча первого сорта; - персики высшего и первого сорта; - абрикосы; - ягоды (кроме клубники)</p> | |
| <p>Цитрусовые фрукты, реализуемые для потребления в свежем виде: - лимоны; - апельсины; - мандарины</p> | <p>С учетом индивидуальной непереносимости</p> |
| <p>Свежие экзотические фрукты - киви - банан экстра и первого класса</p> | |
| <p>Фрукты (плоды) сушеные Сорта: - экстра; - высшего. Фруктовая смесь (яблоки, груши), чернослив, изюм, курага, шиповник</p> | <p>К первому сорту относятся только кизил и сушеные фрукты из семечковых фруктов.</p> |
| <p>Консервы фруктовые промышленного производства по ГОСТ: - однокомпонентные; - многокомпонентные с массовой долей фруктов 50% от общей массы консервов. Залитые раствором сахара, фруктовым соком</p> | <p>Исключаются использование фруктов маринованных для приготовления третьих блюд после разведения и обязательного повторного кипячения</p> |
| <p>Консервы - соки, восстановленные отечественного и импортного производства промышленного выпуска по ГОСТ, ДСТУ: - осветленные; - не осветленные; - с мякотью</p> | <p>Исключаются соки, содержащие сахар или вещества, которые его заменяют, с подкислителями, соки, полученные диффузионным способом, с ароматизаторами, идентичными натуральным,</p> |

| КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ, САХАР | |
|---|--|
| <p>Кондитерские изделия промышленного производства:</p> <ul style="list-style-type: none"> - шоколад, молочный шоколад без начинки - в отдельных случаях (учреждения интернатного типа); - конфеты из корпусов и начинок помадные, молочные; - шоколадные конфеты; - вафли - без начинки, неглазированные; - пряники - массовой долей общего сахара не менее 24%, массовой долей жира не более 15%; - печенье - сахарное, затяжное, овсяное неглазированное; - галеты - простые из пшеничной муки, преимущественно; - мармелад; - неглазированные пастильные кондитерские изделия - зефир - с массовой долей фруктового (овощного) сырья не менее 11 %, пастила - с массовой долей фруктового (овощного) сырья не менее 20 % | <p>Сырье, ароматизаторы, подсластители, усилители вкуса и другие пищевые добавки, используемые для изготовления, должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности, использоваться в количествах в соответствии с нормативными требованиями. Исключаются сдобные печенья типа пирожных</p> |
| <p>Повидло, джемы, варенье промышленного производства, стерилизованное в герметичной закрытой таре (консервы) потребительской (не более 0,5 дм³), плодовые и ягодные, купажированные (из двух или более видов плодов и/или ягод) по ГОСТ, ДСТУ</p> | <p>Без использования искусственных и синтетических красителей, загустителей, ароматизаторов и синтетических сахарозаменителей</p> |
| <p>Мед натуральный промышленного производства в потребительской таре плотно или герметично укупоренной по ГОСТ, ДСТУ</p> | |
| <p>Сахар - песок по ГОСТ, ДСТУ</p> | |

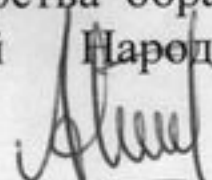
| ПРОЧИЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ | |
|--|--|
| <p>Масло растительное рафинированное («Премиум» «Высшего сорта», «Первого сорта») и нерафинированное «Высшего сорта», «Первого сорта»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подсолнечное; - кукурузное; - оливковое | <p>Масло подсолнечное только пресовое нерафинированное и гидратированное высшего и первого сортов вымороженное, а также вымороженное и невымороженное рафинированное и рафинированное дезодорированное марки П.</p> <p>Для производства продуктов детского и диетического питания используют масло подсолнечное пресовое рафинированное дезодорированное вымороженное и рафинированное дезодорированное невымороженное марки Д</p> |
| Кислота лимонная пищевая | |
| Крахмал картофельный промышленного производства в потребительской упаковке по ГОСТ, ДСТУ сортов экстра, высший, первый | |
| Какао - порошок промышленного производства в потребительской таре по ГОСТ, ДСТУ | |
| <p>Концентраты пищевые - кофейный напиток злаковый, цикорий промышленного производства в потребительской таре без добавок по ГОСТ, ДСТУ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - напиток с цикорием без натурального кофе; - напиток из цикория | Жареные зерна ячменя, ржи, корни цикория |
| <p>Чай листовой черный, зеленый сортов без добавок по ГОСТ, ДСТУ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - букет; - высшего; - первого | В потребительской таре мягкой, полужесткой промышленного производства |
| Соль поваренная пищевая промышленного производства в потребительской упаковке | По рекомендациям Министерства здравоохранения Донецкой Народной Республики возможно использование для лечебных и профилактических целей соли поваренной пищевой с |

| | |
|---|---|
| | добавлением йода (йодированная), фтора (фторированная) и йода и фтора (йодировано - фторированная соль) |
| Вода питьевая, расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная промышленного изготовления в потребительской упаковке 0,5 - 1,0 - 1,5 литра | Для организации индивидуального питьевого режима детей (используется в потребительской упаковке промышленного изготовления) |
| Другие пищевые продукты | Только после дополнительного согласования с территориальным учреждением органа, уполномоченного на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора |

Директор Департамента организации оказания медицинской помощи Министерства здравоохранения Донецкой Народной Республики


_____ Н.С. Щербакова

Директор департамента управления делами и хозяйственного обеспечения Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики


_____ А.А. Бегларян