

**Перечень
продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации
в организациях общественного питания образовательных учреждений**

1. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
2. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
3. Квас.
4. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
5. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
6. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
7. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
8. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
9. Мясо диких животных.
10. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
11. Непотрошенная птица.
12. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
13. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
14. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
15. Простокваша "самоквас".
16. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
17. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
18. Творог из не пастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
19. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
20. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.