Приложение №11 к СанПин 2.4.1.3049-13

**ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ**

**ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ**

Мясо и мясопродукты:

* мясо диких животных;
* коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
* мясо третьей и четвертой категории;
* мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной тка­ни свыше 20%;
* субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
* кровяные и ливерные колбасы;
* непотрошеная птица;
* мясо водоплавающих птиц.'

Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

* зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мя­коти голов;
* блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).

Консервы:

— консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

Пищевые жиры:

* кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (марга­рин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;
* сливочное масло жирностью ниже 72%;
* жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

Молоко и молочные продукты:

* молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных,
* молоко, не прошедшее пастеризацию;
* молочные продукты, творожные сырки с использованием рас­тительных жиров;
* мороженое;
* творог из непастеризованного молока;
* фляжная сметана без термической обработки;
* простокваша *«самоквас».*

Яйца:

* яйца водоплавающих птиц;
* *яйца* с загрязненной *скорлупой, с* насечкой, «тек», «бой»  
  —яйца из хозяйств, *неблагополучных* по сальмонеллезам.  
  Кондитерские изделия:
* кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

Прочие продукты и блюда:

* 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.);
* первые и вторые *блюда на* основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
* крупы, мука, сухофрукты и другие *продукты,* загрязненные раз­личными примесями или *зараженные* амбарными вредителями;
* грибы и *кулинарные* изделия, из них приготовленные;
* квас, газированные напитки;
* уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, *майонезы* и майонезные *соусы;* .
* маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, *сливы,* яблоки) с применением *уксуса, не* прошедшие перед *выдачей* терми­ческую обработку;
* кофе натуральный;
* ядра абрикосовой косточки, арахиса;
* карамель, в том числе *леденцовая;*
* продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие ал­коголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержани­ем *этанола* (более 0,5%).

АССОРТИМЕНТ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

Мясо и мясопродукты:

* говядина I категории,
* телятина,
* нежирные сорта свинины и баранины;
* мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
* мясо кролика,
* сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще чем 1—2 раза в неделю — после тепловой обработки;
* субпродукты говяжьи (печень, язык).

Рыба и рыбопродукты

— треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

Яйца куриные — в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

* молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизован­ное;
* сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
* творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °Т — после термической обработки; творог и творожные изделия про­мышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
* сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавле­ный — для питания детей дошкольного возраста);
* сметана (10%, 15% жирности) — после термической обработки; *4*
* кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
* сливки (10% жирности);
* мороженое (молочное, сливочное).

Пищевые жиры:

* сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);

— растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое—только рафинированное; рапсовое, оливковое)—в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;

* маргарин ограниченно для выпечки. Кондитерские изделия:
* зефир, пастила, мармелад;
* шоколад и шоколадные конфеты — не чаще одного раза в не­делю;
* галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочти­тельнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
* пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);

— джемы, варенье, повидло, мед — промышленного выпуска.

Овощи:

* овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, ка­бачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чес­нок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, ук­роп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, коренья белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;
* овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): кар­тофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста мор­ская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

Фрукты:

-— яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);

* цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) — с учетом инди­видуальной переносимости;
* тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) — с учетом индивидуальной переносимости;
* сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица. Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

Соки и напитки:

* натуральные отечественные и импортные соки и нектары про­мышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
* напитки промышленного выпуска на основе натуральных фрук­тов;
* витаминизированные напитки промышленного выпуска без кон­сервантов и искусственных пищевых добавок;

— кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

— говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд;