ГБПОУ «Краевой политехнический колледж»

ИЗМЕНЕНИЕ В

ПРИНЯТО	УТВЕРЖДЕНО
Советом колледжа	Приказом ГБПОУ «Краевой политехнический колледж»
протокол № 3 от « 31 » января 2024	от « 31 » января 2024 № 35 -ОД
	Директор _____ М.В. Азанов

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в ГБПОУ «Краевой политехнический колледж»
(рег.№ 263)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 52E5D9724C1384DBAA2CA397BB02DB89
Владелец: АЗАНОВ Михаил Васильевич
Действителен: с 31.01.2024 до 25.04.2025

Чернушка 2024

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в ГБПОУ «Краевой политехнический колледж»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о порядке организации питания обучающихся в ГБПОУ «Краевой политехнический колледж» (далее - Колледж) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273 -ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 37);
- Федеральным законом от 21 декабря 1996 года № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;
- Федеральным законом от 30 марта 1999 годе № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- Приказом Министерства образования и науки Пермского края от 15 сентября 2022 года №26-01-06-873 «Об утверждении значений базового норматива на оказание государственных услуг (выполнение работ) государственными учреждениями и затрат на уплату налогов, в качестве объекта налогообложения, по которым признается имущество государственных учреждений, отнесенных к ведению Министерства образования и науки Пермского края, на 2023 год и плановый период 2024-2025 годов».

1.2. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания студентов и сотрудников в Колледже, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля над организацией питания.

1.3. Организация питания студентов и сотрудников в Колледже осуществляется в соответствии с нормативными и правовыми актами РФ и Пермском крае, санитарными правилами и нормами, настоящим Положением.

1.4. Основными задачами при организации питания в Колледже являются:

- обеспечение обучающихся здоровым питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) и предотвращение возникновения и распространения инфекционных (и неинфекционных) заболеваний и пищевых отравлений, связанных с организацией питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Настоящее Положение устанавливает правила предоставления питания обучающимся в Колледже.

1.6. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в Колледже.

1.7. Срок действия настоящего Положения не ограничен. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой

редакции, предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Организация питания обучающихся

2.1. Организация питания в Колледже осуществляется в соответствии с требованиями законодательства РФ и включает комплекс мероприятий по непосредственному планированию питания, приготовлению и выдаче пищи, текущему содержанию материально-технической базы, соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, организации производственного контроля, ежедневному контролю за качеством пищи и полновесностью порций, витаминизации блюд, по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, взаимодействию с соответствующими органами власти, обучающимися и их родителями (законными представителями), профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

2.2. Организация питания обучающихся, в соответствии со статьей 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность. Организация питания может осуществляться как самим образовательным учреждением, так и путем аутсорсинга.

Организация питания в Колледже осуществляется самим образовательным учреждением и по договору об оказании услуг.

При организации питания функционируют 4 столовых на балансе:

в головном учреждении по адресу: Пермский край, г.Чернушка, ул.Юбилейная, д.10;

в структурном подразделении по адресу: Пермский край, г.Чернушка, ул.Луначарского, д.7;

в Бардымском филиале по адресу: Пермский край, с.Барда, ул.Ленина, д.121;

в Куединском филиале по адресу: Пермский край, п.Куеда, ул.Трактовая, д.24.

Директор Колледжа несет ответственность за организацию контроля выполнения Организатором питания возложенных на него функций, за организацию приема пищи обучающимися, ежедневный контроль качества пищевой продукции, полновесности порций и витаминизации блюд, проведение мероприятий по формированию навыков и культуры здорового питания, этики приема питания, за взаимодействие с соответствующими органами государственной власти и местного самоуправления, обучающимися, их родителями (законными представителями).

2.3. Ответственность за непосредственное планирование питания, приготовление и выдачу пищи, текущее содержание материально-технической базы, соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, организацию производственного контроля, обеспечение безопасности и качества пищи, полновесности порций и выполнение других требований возлагается на Организатора питания.

2.4. Управление организацией питания в образовательном учреждении осуществляет директор в объеме, соответствующем его ответственности. Для непосредственного управления и контроля за организацией питания директор Колледжа может назначать ответственных должностных лиц из числа педагогического и административно-управленческого персонала и определять, исходя из финансово-экономических условий учреждения, доплаты за выполнение дополнительных работ (работ по организации питания).

2.5. Отпуск горячего питания обучающимся организованно на перемене между 1 и 2 парой продолжительностью не менее 15 минут и на перемене между 2 и 3 парой продолжительностью не менее 50 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

2.6. Ответственный за организацию питания, назначенный директором Колледже (далее - ответственный):

- координирует и контролирует деятельность по организации питания;
- ежедневно контролирует прием пищи в столовой обучающимися, получающими льготное питание, составляет табель фактического получения обучающимися льготного питания;
- своевременно с медицинским работником (по согласованию) осуществляет контроль соблюдения графика питания обучающихся;
- координирует работу в Колледже по формированию культуры питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

2.7. Кураторы:

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся.

2.8. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на 10-дней, утвержденного директором Колледжа.

2.9. Для организации мониторинга и обеспечения контроля со стороны родителей (законных представителей) соответствия примерного меню и фактического меню ответственный за организацию питания обеспечивает ежедневное размещение меню на видном месте в столовой.

2.10. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками колледжа, а также лицами, оказывающие услуги по договору об оказании услуг по организации питания, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.11. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в колледже осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

2.12. На поставку питания заключаются контракты (договоры) с поставщиками непосредственно колледжем, являющимся заказчиком. Источником финансирования по оплате поставщикам выступают краевые бюджетные денежные средства и средства, полученные от предпринимательской деятельности колледжа. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры, обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

2.13. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32).

2.14. По факту изготовления готового питания ответственным лицом берутся пробы по правилам сбора и хранения таких проб.

2.15. Медицинские книжки на работников находятся по месту осуществления организованного питания, на каждом пищеблоке.

3. Порядок предоставления питания обучающимся

3.1. Обучающиеся по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований по

программам подготовки специалистов среднего звена, основным профессиональным образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих и по основным программам профессионального обучения, относящиеся к категории лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе инвалиды: и дети-инвалиды обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (завтрак, обед).

3.2. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

3.3. В период обучения с использованием дистанционных образовательных технологий обучающимся по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований по программам подготовки специалистов среднего звена, основным профессиональным образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих и по основным программам профессионального обучения, относящимся к категории лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе инвалидам и детям-инвалидам бесплатное двухразовое питание предоставляется в виде сухого пайка.

3.4. Размер суточной стоимости питания определяется департаментом внутренней и кадровой политики Пермском крае, исходя из расчёта доведенного финансирования областного бюджета, численности, обучающихся по основным профессиональным образовательным программам подготовки специалистов среднего звена, программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих и по основным программам профессионального обучения.

3.5. Обучающиеся по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований по основным профессиональным образовательным программам подготовки специалистов среднего звена, программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих и по основным программам профессионального обучения обеспечиваются питанием в дни посещения теоретических и практических занятий в Колледже, за исключением каникулярных, праздничных, выходных дней.

3.6. В каникулярное время, выходные и праздничные дни питание не организуется. Денежная компенсация взамен питания в каникулярное время, выходные и праздничные дни не выплачивается.

3.7. Обучающиеся не имеют права получения денежной компенсации за питание за пропущенные дни и отказ от предлагаемого горячего питания.

4. Питание детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, обучающихся по очной форме обучения по основным профессиональным образовательным программам и (или) по основным программам профессионального обучения

4.1. Детям - сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, лицам из числа детей-сирот и детей, оставшимся без попечения родителей, лицам, потерявшим в период обучения обоих родителей или единственного родителя, обучающимся по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований по основным профессиональным образовательным программам и по основным программам профессионального обучения обучающимся выплачивается государственное материальное обеспечение согласно установленным нормам за счет средств Краевого бюджета.

5. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

5.1. Ответственность за организацию питания, обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и Пермском крае,

федеральными санитарными правилами и нормами, уставом образовательного учреждения и настоящим Положением несет директор Колледже.

5.2. Проверка технологии приготовления и качество готовой продукции осуществляется ежедневно бракеражной комиссией. Результаты проверки отражаются в соответствующем журнале.

6. Ответственность

6.1. Общий контроль над организацией питания, обучающихся возлагается на заместителя директора по общим вопросам, заведующей столовой Колледжа.

7.Документация, которая ведется в столовых

7.1. Перечень журналов

Приложение 1

-Гигиенический журнал (работники);

-Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

-Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;

-Журнал бракеража готовой пищевой продукции;

-Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

-Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья

-Журнал отбора проб на пищеблоке;

-Журнал-график проведения генеральных уборок. Форма У

-Журнал учета текущих уборок

-Журнал учета получения и расходования дезинфицирующих средств и проведения дезинфекционных работ на объекте

-Журнал учета дезинфекции, дезинсекции и дератизации

-Журнал дезинфекции холодильников

-Журнал контроля концентрации рабочих растворов дезинфицирующих средств

-Санитарный журнал

-Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

-Журнал витаминизации блюд Форма 3-лп

-Журнал инструктажа по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию

-Журнал регистрации пищевых отходов

-Журнал инструктажа по личной гигиене

7.2. Приложение 2 к настоящему Положению- Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

8. Заключительные положения

8.1. Настоящее положение разработано заместителем директора 23.01.2024, согласовано советом колледжа 30.01.2024, утверждено 31.01.2024, вступает в силу с момента утверждения.

8.2. Изменения и актуализация настоящего положения по мере изменения законодательства

Приложение N 1

Рекомендуемый образец

Гигиенический журнал (работники)

N п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							

Рекомендуемый образец

Журнал
учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	.....	30

Рекомендуемый образец

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Рекомендуемый образец

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Рекомендуемый образец

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего скоропоряще́йся пищевой продукции	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

Рекомендуемый образец

Журнал отбора проб

N п/п	Дата	Номер пробы	температура	Наименование блюда	время	Выход блюда	Подпись уполномоченного работника
1.							
2.							
3.							

Рекомендуемый образец

Журнал-график проведения генеральных уборок

График проведения генеральных уборок на ___ 202_г.

N п/п	Планируемая дата проведения генеральной уборки	наименование и концентрация используемого дезинфицирующего средства и концентрация	Фактическая дата проведения проверки	Подпись исполнителя
1.				
2.				
3.				

Рекомендуемый образец

Журнал учета текущих уборок

N п/п	Дата уборки	время уборки	Вид уборки (помещение, объект уборки, способ уборки)	наименование и дезинфицирующего средства и концентрация	ФИО лица, проводившего проверку	Подпись исполнителя
1.						
2.						

3.						

Санитарный журнал

N п/п	Дата проверки	Краткая характеристика санитарного состояния объекта в день проверки и предложения директора колледжа об устранении отмеченных нарушений	отметка об исполнении	Подпись исполнителя
1.				
2.				
3.				

Журнал учета получения и расходования дезинфицирующих средств и проведения дезинфекционных работ на объекте

Графы для заполнения Журнала учета получения и расходования дезинфицирующих средств и проведения дезинфекционных работ на объекте:

Расчет потребности в дезинфицирующих средствах
№ п/п
Наименование объекта, подлежащего дезинфекции
Количество объектов
Площадь объекта (м2)
Вид обработки (ТГ)
Кратность обработок в месяц
Дезинфицирующее средство /наименование
Дезинфицирующее средство/рабочая концентрация (%)
Расход рабочего раствора на 1м2
Количество рабочего раствора дезин. средства для однократной обработки объектов
Потребность в дезинфицирующем средстве/На 1 обработку кг(л)
Потребность в дезинфицирующем средстве/На 1 месяц кг(л)
Потребность в дезинфицирующем средстве/На 1 год кг(л)
Сведения о поступлении дезинфицирующих средств

№ п/п
Дата
Приход дезинфицирующего средства/Наименование дезинфицирующего средства
Приход дезинфицирующего средства/Номер счёта, дата получения препарата
Приход дезинфицирующего средства/Количество закупленного препарата
Приход дезинфицирующего средства/Срок годности до:
Приход дезинфицирующего средства/Ф.И.О. лица, ответственного за выдачу дез. средства
Сведения о проведении дезинфекционных работ в профилактических целях

№ п/п
Дата
Наименование объекта, подлежащего дезинфекции
Площадь в м2
Наименование дез. средства, концентрация
Количество израсходованного препарата (кг,л)
Ф.И.О. лица, ответственного за проведение дезинфекционных работ

Журнал учета дезинфекции, дезинсекции и дератизации

Графы для заполнения Журнала учета дезинфекции, дезинсекции и дератизации:
1. № п/п
2. Объекты
3. Дата проведения работ
4. Текущих (профилактических) планировалось по технологическому графику
5. Фактически выполнено
7. Вынужденных
8. Название использованных дез.средств
9. Метод и режим дезинфекции, дезинсекции и дератизации
10. Объем проведенной работы
11. Всего израсходовано дезинфектанта, инсектицида, средств дератизации

12. Подпись лица ответственного за проведение работ
13. Особые отметки

Журнал контроля концентрации рабочих растворов дезинфицирующих средств

Графы для заполнения журнала контроля концентрации рабочих растворов дезинфицирующих и стерилизующих средств:
Дата;
Отделение (кабинет) и назначение дезинфицирующего раствора;
Название дезинфицирующего средства;
Дата приготовления и объем рабочего раствора, л.;
Концентрация рабочего раствора по препарату (или по ДВ), %
1) требуемая;
2) фактическая;
Метод анализа (экспресс-полоски «ДЕЗИКОНТ», титриметрический, аппаратурный);
Должность, фамилия и подпись лица, проводившего анализ, или название организации.

Журнал обработки холодильного оборудования

N п/п	Дата уборки	№ холодильного оборудования	наименование и дезинфицирующего средства и концентрация	ФОИ лица, проводившего проверку	Подпись исполнителя
1.					
2.					
3.					

Гигиенический журнал

N п/п	Дата	ФИО Работника, должность	Подпись работника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у работника и членов его семьи	Подпись работника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником	Подпись медицинского работника
1.						
2.						
3.						

Журнал инструктажа по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию

Графы для заполнения Журнала инструктажа по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию:

- № п\п
- Дата
- Фамилия, имя, отчество рабочего
- Профессия
- Проведен инструктаж
- Квартал
- Подпись/инструктируемого
- Подпись/инструктирующего

Журнал регистрации пищевых отходов

Графы для заполнения Журнала учета биоотходов:
1. Дата вывоза
2. Количество единиц упаковки

3. Вид упаковки
4. Вес отходов
5. Наименование организации, осуществляющей вывоз
6. Сдал Ф.И.О., подпись
7. Принял Ф.И.О., подпись

Журнал инструктажа по личной гигиене

Журнал инструктажа по личной гигиене имеет графы (столбцы):

1. Дата
2. Фамилия, имя, отчество инструктируемого
3. Профессия, должность инструктируемого
4. Причина проведения инструктажа
5. Структурное подразделение

6-7. Подпись

- Инструктирующего
- Инструктируемого

Приложение N 2
к Положению

ПЕРЕЧЕНЬ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.

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. Непотрошеная 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 обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым 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 рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.