

Информация о запрещенных продуктах в ШГ 22

В Министерстве здравоохранения определили перечень продуктов, запрещенных к реализации в организациях образования. Согласно документу, энергетическая и питательная ценность пищи в организациях образования и воспитания должна соответствовать общим возрастным потребностям воспитанников/учащихся согласно нормам физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, определенным Министерством здравоохранения.

Комитет санитарно-эпидемиологического контроля определил несколько перечней продуктов, запрещенных при организации питания в столовых школ.

Так, в перечне продовольственного сырья, которое не допускается при изготовлении пищи, оказались:

замороженное мясо птицы;

продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутые повторному замораживанию;

сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутое повторному замораживанию;

сельдь соленая (малосоленая);

мясо свинины, баранины, быков, хряков и тощих животных;

субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;

яйца с загрязненной и поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

яйца и мясо водоплавающих птиц;

молоко, молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию, непастеризованное молоко, творог и сметана без термической обработки;

жгучие специи (перец, хрен, горчица);

грибы;

продукция домашнего производства и другое.

Также Минздрав определил перечень пищевой продукции, которая не допускается к изготовлению и реализации в организациях образования и воспитания. В него вошли:

простокваша, творог, кефир;

фаршированные блинчики;

макаронны по-флотски;

зельцы, форшмаки, студни, паштеты;

кондитерские изделия с кремом;

некремовые кондитерские изделия и сладости;

морсы, квасы;

жаренные во фритюре изделия;

яйца всмятку, яичница-глазунья, омлет из свежего яичного меланжа непастеризованного;

сложные (более четырех компонентов) салаты, салаты, заправленные сметаной и майонезом;

окрошка;

грибы;

фаст-фуд: гамбургеры, хот-доги, пицца, наггетсы, чипсы (чипсоны), соленые сухарики с вкусовыми добавками;

острые соусы, кетчупы, жгучие специи (перец, хрен, горчица);

непастеризованное молоко, творог и сметана без термической обработки;

колбасные изделия, копчености;

кофе и кофейные напитки;

сушеная и вяленая рыба.

Ответственным лицам необходимо соблюдать условия хранения продуктов, правила организации питания. ответственные лица.

Ознакомлены:

Социальный педагог Мукашева Д.



Социальный педагог Абуова А.



Заместитель директора ВР Столярова Т.



Заведующая столовой Виниченко О.

