

## Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей в дошкольных организациях, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений):

- яиц с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
  - консервов с нарушением герметичности банок, бомбажных, "хлопуш", банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток;
  - крупы, мука, сухофруктов и других продуктов, загрязненных различными примесями или зараженных амбарными вредителями;
  - любых пищевых продуктов домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенных из дома и не имеющих документов, подтверждающих их качество и безопасность (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
  - кремовых кондитерских изделий (пирожных и тортов) и кремов;
  - творога из непастеризованного молока, фляжного творога, фляжной сметаны без термической обработки;
  - простокваши "самокваса";
  - грибов и продуктов (кулинарных изделий), из них приготовленных;
  - кваса, газированных напитков;
  - молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедших первичную обработку и пастеризацию;
  - сырокопченых, полукопченых, подкопченных мясных гастрономических изделий и колбас;
  - блюд, изготовленных из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель);
  - бульонов, приготовленных на основе костей;
  - жареных в жире (во фритюре) пищевых продуктов и изделий, чипсов;
  - уксуса, горчицы, хрена, перца острого (красного, черного, белого) и других острых (жгучих) приправ и содержащих их пищевых продуктов;
  - острых соусов, кетчупов, майонезов и майонезных соусов, маринованных овощей и фруктов (огурцы, томаты, сливы, яблоки) и других продуктов, консервированных с уксусом;
  - кофе натурального;
  - ядра абрикосовой косточки, арахиса;
  - молочных продуктов, творожных сырков и мороженого с использованием растительных жиров;
  - кумыса и других кисломолочных продуктов с содержанием этанола (более 0,5%);
  - карамели, в том числе леденцовой;
  - первых и вторых блюд из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
  - продуктов, содержащих в своем составе синтетические ароматизаторы и красители;
  - сливочное масло жирностью ниже 72%;
  - продуктов, в том числе кондитерских изделий, содержащих алкоголь;
  - консервированные продукты с использованием уксуса.
- в целях профилактики гиповитаминозов предусмотрена витаминизация холодных напитков аскорбиновой кислотой.