

Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
Детский сад общеразвивающего вида
№ 7 городского округа – город
Камышин

ПРИНЯТО

На общем собрании работников

МБДОУ ДС № 7

протокол № 7 от 30.06.2014г

Приложение № 5

УТВЕРЖДЕНО

Приказом МБДОУ Дс № 7

от 30.06.2014 г. № 87/1

Положение

об организации питания воспитанников МБДОУ Дс № 7

П-8

Содержание:

1. Общие положения.
2. Порядок организации питания воспитанников в Учреждении.
3. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания.
4. Производственный контроль за организацией питания детей.
5. Отчетность и делопроизводство.

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение по организации питания (далее Положение) разработано на основании СанПиН 2.4.1.3049 – 13, утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от «15»мая 2013 г. № 26 (далее СанПин 2.4.1.3049-13). На основании контракта № 14-06-07 от 30.06.2014 года « На оказания услуг по организации питания воспитанников МБДОУ ДС № 7» МУПОП «Комбинат социального питания»

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида № 7 городского округа-город Камышин (далее – Учреждение) МУПОП «Комбинат социального питания» и порядок организации питания детей в условиях учреждения.

1.3. Учреждение на основе контракта об оказании услуг по организации питания воспитанников МБДОУ Дс № 7 № 14-06-07 от 30.06.2014 года между МУПОП «Комбинат социального питания» обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам с возрастом, временем пребывания в Учреждении.

1.4. Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.5. Организация питания детей:

- получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке, обеспечивается МУОП «Комбинат социального питания»
- создание условий для приема пищи детьми в группах и привитие культурно-гигиенических навыков во время приема пищи, обеспечивается сотрудниками и работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников в группах возлагается на медицинского работника Учреждения.

Раздел 2. Порядок организации питания воспитанников в Учреждении

2.1. Воспитанники Учреждения получают пятиразовое питание, согласно составленного «Примерное 10-ти дневное меню» МУПОП «Комбинат социального питания», согласованного с учреждением и утвержденного территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарный эпидемиологический надзор. В соответствии с требованиями норм СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. N26), СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г.), ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. N 474-ст), ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования» (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 3 ноября 2009 г. N 495-ст), СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 г.), СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6 ноября 2001 г.), ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (утв. и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. N 473-ст), с учетом выделенных средств;

2.2. При организации питания учитываются возрастные физиологические потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием (приложение 1 к настоящему Положению).

2.3. Питание в Учреждении организуется в соответствии с примерным циклическим меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПин среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: детей с 1,5 года до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, (приложение 2 к настоящему Положению) утвержденным МУПОП «Комбинат социального питания», согласованным с руководителем Учреждения.

2.4. На основании утвержденного примерного меню ежедневно представитель МУПОП «Комбинат социального питания» (повар - бригадир с материальной ответственностью) составляет заборную ведомость установленного образца с указанием выхода блюд для детей. На каждое блюдо МУПОП «Комбинат социального питания» разработаны технологические карты,

2.5. При необходимости СТ медицинская сестра Учреждения имеет право внести изменения в меню (в связи с несвоевременным завозом или недоброкачеством продуктов и пр.) медицинская сестра оформляет документ о возврате с указанием причины (согласно требованиям государственного контракта). Внесенные изменения в меню подписью повара - бригадира и председателя бракеражной комиссии по согласованию с МУПОП «Комбинат социального питания».

2.6. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.7. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении круглогодично проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. При использовании в рационе витаминизированных продуктов согласно утвержденному меню витаминизация не проводится.

2.8. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.9. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Объем суточной пробы составляет: порционные блюда – полный объем; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г, порционное второе блюдо (котлета, колбаса) оставляется поштучно. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 ч при температуре 2-6°С в отдельном холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует старшая медицинская сестра Учреждения.

2.10. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПин 2.4.3049-13 пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов плодовой годного сырья (без термической обработки), форшмаком из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль (Список пищевых продуктов, которые не допускается использовать в питании детей в дошкольных организациях в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), предотвращения возникновения и распространения

инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), приведен в приложении 3 к настоящему Положению).

2.11. Доставка пищевых продуктов осуществляется МУОП «Комбинат социального питания» транспортными средствами, соответствующими требованиям, установленным пунктом 4 статьи 19 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», пунктом 3.4 санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН»

2.12. Для перевозки скоропортящихся пищевых продуктов использовать - охлаждаемые или изотермические транспортные средства, в соответствии с пунктом 3.4 санитарно-эпидемиологических правил и нормативов "СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы" утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 "О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов специализированном транспорте в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.13. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информацию об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет представитель МУОП «Комбинат социального питания». Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража согласно документации МУОП «Комбинат социального питания». Не допускаются к приему продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.14. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения в учреждении для хранения продуктов оборудуются приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

2.15. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам организации общественного питания.

2.16. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.17. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.18. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

2.19. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку – по утвержденному графику .

2.20. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.21. Ежедневно перед началом работы поваром бригадиром проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья. Не допускают или немедленно отстраняют от

работы больных сотрудников с подозрением на инфекционные заболевания. Допускаются к приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющих на руках порезы, ожоги, при наличии резиновых перчаток.

2.22. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.23. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в т.ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Рекомендуется использование воды высшей категории качества. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

2.24. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка: меню с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона вывешивают на раздаче и в приемных всех возрастных групп.

2.23. Ежедневно медицинская сестра ведет учет детей заносит данные в Журнал учета посещаемости .

Раздел 3. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

3.1. Продукты поставляют в Учреждение МУОП «Комбинат социального питания», получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством РФ.

3.2. Обязательства снабжающих организацию Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются аукционной документацией и муниципальным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждениями и снабжающей организацией.

3.3. В случае если МУОП «Комбинат социального питания» не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), необходимо направить в МУОП «Комбинат социального питания» претензию в письменной форме.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора и должен быть возвращен той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. Поставка продуктов питания должна производиться во время, когда в Учреждении присутствует персонал, ответственный за приемку продукции. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. С учетом этого график завоза продуктов в Учреждение согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

Раздел 4. Производственный контроль за организацией питания детей

4.1. В Учреждении обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей.

4.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется на основании СанПин 2.4.3049-13.

4.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения .

Раздел 5. Делопроизводств

5.1. Документация по организации питания в Учреждении должна быть пронумерована и прошнурована . Срок хранения 3 года .

5.2 Документация в учреждении при приеме и сдаче дел, при смене состава комиссии передается по акту.

**Ассортимент основных пищевых продуктов,
рекомендуемый для использования в питании детей в ДОУ**

Мясо и мясопродукты:

- говядина первой категории;
- телятина;
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка);
- мясо кролика;
- сосиски, сардельки (говяжьих), колбасы вареные для детского питания (не чаще 1-2 раза в неделю – после тепловой обработки);
- субпродукты говяжьих (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-процентной жирности), пастеризованное, стерилизованное, сухое;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенное вареное молоко;
- творог не более 9-процентной 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-процентной жирности) после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска, ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10-процентной жирности);
- мороженое (молочное, сливочное).

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5-, 82,5-процентной жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое – только рафинированное, рапсовое, оливковое) – в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
- маргарин только для выпечки.

Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты – не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительно с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед – промышленного выпуска.

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;

- быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в т.ч. 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);
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые.

Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия – все виды без ограничения.

Соль поваренная йодированная – в эндемичных по содержанию йода районах.

Приложение 2

Рекомендуемые СанПин 2.4.1.2660-10 среднесуточные нормы питания в дошкольных организациях (г, мл на ребенка)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	Брутто		Нетто	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2%, в т.ч. кисломолочные продукты с м.д.ж. 2,5-3,2%	390	450	390	450
Творог, творожные изделия для детского питания с м.д.ж. не более 9% и кислотностью	30	40	30	40

не более 1500Т				
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр неострых сортов, твердый и мягкий	4,3	6,4	4	6
Мясо (говядина 1-й кат. бескостная/говядина 1-й кат. на костях)	55/68	60,5/75	50	55
Птица (куры 1-й кат. потр./цыплята-бройлеры 1-й кат. потр./индейка 1-й кат. потр.)	23/23/22	27/27/26	20	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	37	39	32	37
Колбасные изделия для питания дошкольников	-	7	-	6,9
Яйцо куриное диетическое	0,5 шт.	0,6 шт.	20	24
Картофель: с 01.09 по 31.10	160	187	120	140
с 31.10 по 31.12	172	200	120	140
с 31.12 по 28.02	185	215	120	140
с 29.02 по 01.09	200	234	120	140
Овощи, зелень	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие	108	114	95	100
Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11
Соки (фруктовые) овощные	100	100	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	50	-	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	60	80	60	80
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия группы А	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Мука картофельная (крахмал)	3	3	3	3
Масло коровье сладкосливочное	18	21	18	21
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток злаковый (суррогатный),	1,0	1,2	1,0	1,2

в т.ч. из цикория				
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Сахар	37	47	37	47
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6

Приложение 4

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

- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- непотрошенная птица;
- мясо диких животных;
- мясо и субпродукты замороженные, со сроком годности более 6 месяцев;
- мясо птицы замороженное;
- мясо птицы механической обвалки и коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категорий;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%
- зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяных и ливерных колбас;
- кулинарные жиры, свиное и баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры;
- яйца и мясо водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопушки», в банках с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- любые пищевые продукты домашнего (непромышленного) изготовления, а также принесенные из дома и не имеющие документов, подтверждающих их качество и безопасность (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы;
- творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки;
- простокваша «самоквас»
- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные;
- квас, газированные напитки;
- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию;
- сырокопченые, полукопченые, подкопченные мясные гастрономические изделия и колбасы;
- блюда из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельди, семги, форели);
- бульоны, приготовленные на основе костей;
- жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и изделия, чипсы;

- уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный, белый) и другие острые (жгучие) приправы и содержащие их пищевые продукты;
- острые соусы, кетчупы, майонез и майонезные соусы, маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) и другие продукты, консервированные с уксусом;
- кофе натуральный;
- ядро абрикосовой косточки, арахис;
- молочные продукты, творожные сырки и мороженое с использованием растительных жиров;
- кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%);
- карамель, в т.ч. леденцовая;
- первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- продукты, в состав которых входят синтетические ароматизаторы и красители;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- продукты, в т.ч. кондитерские изделия, содержащие алкоголь;
- консервированные продукты с использованием уксуса.