

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор
МАОУ «ООШ № 2»

Начальник МАУО
«КШП ЗАТО Александровск»


Т.В. Выговская

«» 2024 г.




Т.И. Ложкина

«» 2024 г.



РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ

пищевых продуктов для обеспечения горячего питания учащихся
общеобразовательных учреждений
на 2024-2025

1. Мясо и мясопродукты:
 - говядина I категории;
 - оленина котлетное мясо;
 - нежирные сорта свинины;
 - мясо птицы (цыплята, курица, филе куриное);
 - субпродукты говяжьи (печень).
2. Рыба: треска, горбуша, сельдь (соленая).
3. Яйца куриные не ниже I категории.
4. Молоко и молочные продукты:
 - молоко (2,5 — 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное, сухое;
 - сгущенное молоко (цельное и с сахаром);
 - творог 9%-й жирности;
 - сыр неострых сортов;
 - сметана (15%-й жирности) — после термической обработки.
5. Пищевые жиры:
 - сливочное масло (72,5 % жирности);
 - подсолнечное масло;
6. Кондитерские изделия:
 - печенье, вафли;
 - джемы, повидло - промышленного выпуска.
7. Овощи:
 - овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, морковь, свекла, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), огурцы, томаты, перец сладкий, петрушка, укроп.
8. Фрукты:
 - яблоки, груши, бананы, апельсины, мандарины;
 - фрукты сухие (плоды) и быстрозамороженные для приготовления напитков.
9. Бобовые.
10. Соки и напитки:

- соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
-какао, чай.

11. Консервы:

- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые;
- томатная паста для приготовления первых и вторых блюд.

12. Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки).

13. Крупы: рис, овсяная, гречневая, пшено, кукурузная, ячневая и др.

14. Макароны изделия.

15. Мука картофельная (крахмал).

16. Соль поваренная йодированная.