

## ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ

### продукции, реализуемой в буфете учреждения общего среднего

**образования** (Приложение 10 к Санитарным нормам и правилам «Требования для учреждений общего среднего образования»)

№ п/п	Пищевые продукты	Масса (объем) порции	Ассортимент	Условия хранения и реализации
1	Свежие фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы, киви и другие) и овощи (помидоры, огурцы)	Калиброванные	Не менее трех наименований фруктов и двух наименований овощей	Поштучно, мытые
2	Салаты из свежих и вареных овощей со свежей зеленью, из морепродуктов	50–100 г	Не менее пяти наименований	Хранятся не более 2 часов с использованием охлаждаемого прилавка (холодильника)
3	Холодные блюда из мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, яиц, в том числе бутерброды с колбасой детской и другими гастрономическими продуктами	50–100 г	Не менее трех наименований	Хранятся не более 2 часов с использованием охлаждаемого прилавка (холодильника)
4	Изделия творожные (сырки, пудинги) в промышленной (порционной) упаковке	50–100 г	Не менее двух наименований	Хранятся с использованием охлаждаемого прилавка (холодильника)
5	Сыры сычужные твердые (и/или плавленые) ломтевые, массы пластифицированные сырные в промышленной (порционной) упаковке	25–50 г	Одно-два наименования	Хранятся с использованием охлаждаемого прилавка (холодильника)
6	Орехи (кроме сырого арахиса), сухофрукты и их смеси, казинаки, злаковые хлопья в промышленной	До 100 г	Три-четыре наименования	Хранятся в соответствии с требованиями

	(порционной) упаковке, сухие завтраки типа «мюсли» в виде батончиков			
7	Кондитерские изделия: сладости (мармелад, зефир, шоколад, вафли) в промышленной (порционной) упаковке  сдобные булочки и зерновые хлебцы, в том числе обогащенные микронутриентами, промышленного и собственного производства	До 100 г  50–100 г	От трех до восьми наименований  От трех до восьми наименований	Хранятся в соответствии с требованиями
8	Сладкие блюда (желе и другие) промышленного и собственного производства порционные	До 100 г	Одно-два наименования	Хранятся с использованием охлаждаемого прилавка (холодильника)
9	Вода питьевая негазированная промышленного производства, расфасованная в бутылки	0,2–0,5 л	Не менее двух наименований	Хранится в соответствии с требованиями, допускается разлив из бутылей до 2 л
10	Напитки собственного производства (из клюквы, шиповника, других ягод и фруктов)	150–200 мл	Два–четыре наименования	Напитки собственного производства готовятся непосредственно перед реализацией
11	Соки и нектары плодовые (фруктовые) и овощные с содержанием соковых веществ не менее 50 % в промышленной (порционной) упаковке	150–200 мл	Не менее трех наименований	Хранятся в соответствии с требованиями. Допускается разлив из промышленной упаковки от 200 мл до 3 л
12	Кисломолочные напитки с живыми бактериальными культурами (кефир, ряженка, простокваша, биоюгурт), в том числе обогащенные макро- и микронутриентами в	До 200 г	Не менее двух наименований	Хранятся с использованием охлаждаемого прилавка (холодильника). Допускается разлив из промышленной

	промышленной (порционной) упаковке			упаковки от 200 г до 1 кг
13	Молоко стерилизованное или пастеризованное (в том числе обогащенное макро- и микронутриентами) в промышленной (порционной) упаковке	200 г	Одно и более наименований	Хранятся с использованием охлаждаемого прилавка (холодильника). Допускается разлив из промышленной упаковки от 200 г до 1 кг
14	Гематоген не чаще двух раз в учебную неделю (за исключением зарегистрированного в качестве биологически активной добавки к пище, лекарственного средства, иных случаев, установленных законодательством Республики Беларусь)	20 г	От двух до четырех наименований	Хранится в соответствии с требованиями