ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУДЕРМЕССКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА
ИМ. УСМАНА АХМАРОВИЧА ОЗДАМИРОВА»
(ГБОУ «ГУДЕРМЕССКАЯ СШ ИМ. У.А. ОЗДАМИРОВА»)

СОГЛАСОВАНО
Председатель профсоюзного комитета
ГБОУ «Гудермесская СШ
им.У.А.Оздамирова»
_____ Н.С.Татиев
«28» августа 2026 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор ГБОУ «Гудермесская СШ
им. У.А. Оздамирова»
_____ М.С.Дакаев
Приказ №54/1 «02» сентября 2026 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 0090EC0C11F33D4433E857E0D2EA9D4B7D
Владелец: ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ГУДЕРМЕССКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА ИМ. УСМАНА АХМАРОВИЧА ОЗДАМИРОВА"
Действителен: с 24.02.2026 до 20.05.2027

Инструкция по профилактике пищевых отравлений и кишечных инфекций у детей

1. Общие требования безопасности

1.1. Настоящая **инструкция по профилактике пищевых отравлений и кишечных инфекций у детей** разработана в соответствии с Федеральным законом от 21.11.2011г № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» с изменениями от **4 августа 2026 года**, с учетом , СП 2.4.2.4283-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", которые действуют с **1 сентября 2026 года**, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» с изменениями от 24 декабря 2025 года, СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", которые действуют с **1 сентября 2026 года**; согласно разделу X Трудового кодекса Российской Федерации.

1.2. Данная инструкция устанавливает санитарно-эпидемиологические требования, направленные на профилактику пищевых отравлений и кишечных инфекций у детей в школе и лагере, на предотвращение вредного воздействия биологических и химических факторов, обозначает типы пищевых отравлений, определяет их признаки и способы оказания первой помощи при пищевых отравлениях.

1.3. К работе допускаются лица, прошедшие предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинский осмотр, внеочередной

медосмотр по направлению работодателя, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию (при приеме на работу и далее 1 раза в 2 года, работники пищеблока - ежегодно), вакцинацию, а также имеющее личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

1.4. Сотрудники организации (школы, детского сада, лагеря) должны изучить инструкцию по профилактике пищевых отравлений и кишечных инфекций, пройти обучение по охране труда и проверку знания требований охраны труда, обучение приемам оказания первой помощи пострадавшим, пройти вводный инструктаж, первичный инструктаж на рабочем месте (если его должность не входит в утвержденный Перечень освобожденных от прохождения инструктажа профессий и должностей), а также внеплановые и целевые в случаях, установленных Порядком обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда.

1.5. В целях выполнения санитарно-гигиенических норм и требований сотрудник обязан:

- соблюдать требования производственной санитарии;
- соблюдать правила личной гигиены;
- заботиться о личном здоровье, а также о здоровье и безопасности детей в процессе работы;
- проводить работу с детьми в строгом соответствии с требованиями санитарно-гигиенических норм и правил;
- проводить инструктажи с детьми по правилам личной гигиены;
- знать месторасположение аптечки и уметь оказывать первую помощь, в том числе при отравлении.

1.6. В случае отравления или острого инфекционного заболевания, как у самого работника, так и у детей, уведомить непосредственного руководителя любым доступным способом в ближайшее время.

1.7. В целях соблюдения правил личной гигиены и эпидемиологических норм сотрудник должен:

- оставлять верхнюю одежду, обувь в предназначенных для этого местах;
- мыть руки с мылом, использовать кожные антисептики после соприкосновения с загрязненными предметами, перед началом работы, после посещения туалета, перед приемом пищи;
- не допускать приема пищи на рабочем месте;
- осуществлять проветривание используемого в работе помещения;
- соблюдать требования СП 2.4.2.4283-26 "Санитарно-эпидемиологические

требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", которые действуют с **1 сентября 2026 года**, СанПиН 1.2.3685-21 и СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

1.8. Сотрудник, допустивший нарушение или невыполнение требований настоящей инструкции по профилактике пищевых отравлений и кишечных инфекций у детей, рассматривается как нарушитель производственной дисциплины и может быть привлечён к дисциплинарной ответственности и прохождению внеочередной проверки знаний требований охраны труда, а в зависимости от последствий - и к уголовной.

2. Общие санитарно-эпидемиологические требования, направленные на профилактику пищевых отравлений и инфекций

2.1. Сотрудники обязаны строго соблюдать требования действующих санитарно-гигиенических норм и правил.

2.2. Работники пищеблока, педагогический и обслуживающий персонал, дети обязаны строго соблюдать правила личной и общественной гигиены.

2.3. Педагогическим работникам следует регулярно проводить с детьми профилактические беседы и инструктажи по профилактике кишечных отравлений, кишечных инфекций, о соблюдении правильного питания.

2.4. Запрещать употребление детям в пищу неизвестных детям ягод, плодов, семян, корневищ и т. д., употребление любых грибов.

2.5. Не допускать при организации питания детей пищевой продукции, входящей в Перечень, обозначенный в СанПиН 2.3/2.4.4282-26 (Приложение 1), соблюдать настоящую инструкцию по профилактике пищевых отравлений и инфекций.

2.6. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не принимаются.

2.7. Меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей, разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей. Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным меню.

2.8. Руководитель, заведующий производством (шеф-повар), повар, медсестра обязаны контролировать качество готовых блюд.

2.9. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой

продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

2.10. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте / холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.

2.11. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

2.12. На пищеблоке должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую безопасность, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении пищи персонала.

2.13. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем или уполномоченным им лицом.

2.14. При организации дополнительного питания детей должны соблюдаться следующие требования:

- соки, напитки, питьевая вода должны реализоваться в потребительской упаковке промышленного изготовления;
- разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

2.15. Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

2.16. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и

дезинфицирующих средств.

2.17. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией.

2.18. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

2.19. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей, подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

2.20. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется в произвольной форме.

2.21. Медицинский персонал или назначенное ответственное лицо на пищеблоке, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях.

2.22. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут быть переведены на другие виды работ.

2.23. Ежедневно проводить уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами помещений пищеблока, обеденного зала (столовой). Обеденные столы должны подвергаться уборке после каждого использования.

2.24. В помещениях пищеблока и кладовых не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

3. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов

3.1. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

3.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

3.3. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках).

3.4. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов.

3.5. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.6. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;
- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после

посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.7. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- реализация готовых блюд позднее 2 часов с момента изготовления;
- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

3.8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов следует вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в кладовых.

3.9. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

3.10. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов. Мытье посуды вручную должно осуществляться с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

3.11. Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции и аппараты по приготовлению напитков должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.12. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны

использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

4. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов

4.1. Фритюрные жиры, используемые при изготовлении пищевой продукции во фритюре, подлежат ежедневному контролю. Информация о замене фритюрных жиров должна фиксироваться ответственным должностным лицом в электронном или бумажном виде и храниться не менее трех месяцев.

4.2. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в помещениях пищеблока.

4.3. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

4.4. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности.

4.5. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

5. Типы пищевых отравлений и их признаки

5.1 Пищевые отравления делятся на два типа: они могут быть бактериального и не бактериального (химического) происхождения.

5.2. Пищевые отравления бактериального происхождения могут быть вызваны болезнетворными микроорганизмами или вредными продуктами их жизнедеятельности - токсинами. Зачастую, пищевые бактериальные отравления связаны с употреблением в пищу недоброкачественных продуктов животного происхождения: мяса, рыбы, молока, консервов и другими продуктами

5.3. К отравлениям бактериального происхождения относятся:

- отравления, которые вызванные микробами из группы сальмонелл. Микробы данной группы чаще всего обитают в мясе и мясных продуктах, полученных от больных животных, а также поражают гусиные и утиные яйца;
- отравления, вызванные условно-патогенными бактериями, главным образом кишечной палочкой и протеем. Заражение продуктов питания этими бактериями происходит в тех местах, где не соблюдаются санитарно-

гигиенические правила содержания пищеблока, правила личной гигиены, неправильная обработка и хранение продуктов питания;

- ботулизм, может быть вызван особым микроорганизмом — подвижной палочкой (бациллой), живущей в анаэробных условиях.

5.4. Ботулизм. Палочка ботулизма находится в почве, откуда попадает в воду, на свежие овощи и фрукты, в пищевые продукты, а с ними в кишечник человека, животных и рыб, где и размножается. При нарушении санитарных правил, микробы ботулизма могут попасть в продукты питания и вызвать отравление. Микроб ботулизма выделяет очень сильный яд, который действует в основном на центральную нервную систему.

5.5. Основные признаки ботулизма:

- нарушение дыхания из-за паралича дыхательных мышц;
- понижение температуры тела до 35°, появление сухости во рту;
- потеря голоса, затруднение глотания, расширение зрачков, двоение в глазах и т. д.
- те, кто болеют, чувствуют общую слабость, иногда появляются тошнота и рвота, боли в животе.

5.6. Первые признаки отравления проявляются в течение первых суток после приема зараженной пищи. Помощь при ботулизме должна оказываться очень быстро, иначе может наступить летальный исход.

5.7. Стафилококковые отравления. Источником заражения продуктов питания стафилококками являются люди, болеющие ангинами, гнойничковыми заболеваниями кожи. Хорошей средой для развития стафилококка является молоко и молочные продукты, мясо, рыба.

5.8. Первые признаки при стафилококковом отравлении: общая слабость, наличие боли в животе, тошнота, рвота. Первые признаки заболевания могут проявиться через несколько часов после принятия пищи. Данные симптомы характерны и для других отравлений, таких как сальмонелла и кишечная палочка.

5.9. Пищевые отравления не бактериального происхождения - это отравления солями тяжелых металлов. Отравления цинком встречаются немного чаще других и возникают при хранении в оцинкованной посуде кислых продуктов и напитков, например кваса, молока, компота и т. д.

5.10. Признаки не бактериального отравления:

- дают о себе знать, через 20—30 мин после принятия отравленного продукта;
- кратковременная рвота, легкое головокружение, слабость.

5.11. Отравления ядохимикатами возникают при обработке помещений пищеблока или сельхозпродуктов (чаще овощей и фруктов) ДДТ, гексахлораном и др. К основным предупредительным мероприятиям относятся: проверка и правильная обработка продуктов питания перед употреблением в пищу.

5.12. Отравления грибами происходят довольно часто. Некоторые съедобные грибы, являясь ценными питательными продуктами, в последствие неправильной их заготовки или неправильного хранения могут послужить причиной пищевого отравления. Тяжелые отравления происходят при употреблении в пищу несъедобных грибов.

5.13. Отравления ядовитыми растениями и ягодами чаще всего наблюдаются у детей в летнее или осеннее время года. Отравления возникают при неумении отличить ядовитые растения и ягоды от неядовитых (съедобных). Чаще встречаются отравления семенами белены, плодами крушины, корневищем веха (дикая морковь), листьями болиголова и др.

6. Оказание первой помощи при пищевых отравлениях

6.1. Признаки и проявления отравлений:

- особенности места происшествия – остатки еды, открытая аптечка с рассыпанными таблетками, поврежденное растение и т.д.;
- общее болезненное состояние или вид пострадавшего;
- внезапно резвившиеся тошнота, рвота, понос, боли в груди или животе;
- затруднение дыхания, потливость, слюнотечение;
- потеря сознания, мышечные подергивания и судороги, неестественный цвет кожи;
- странная манера поведения человека, необычный запах изо рта.

6.2. Общие принципы оказания первой помощи при отравлении:

- прекратить поступление яда в организм пострадавшего;
- опросить пострадавшего и попытаться выяснить, что ел или пил, какой вид отравляющего вещества был принят, в каком количестве и как давно;
- попытаться удалить яд (спровоцировать рвоту);
- оценить состояние пострадавшего и оказать первую помощь.

6.3. Первая помощь при отравлении через рот:

- удалить ядовитое вещество (вредные продукты), для этого рекомендовать пострадавшему вызвать рвоту, выпив большое количество воды (5-6 стаканов) и надавив двумя пальцами на корень языка (не вызывать рвоту, если пострадавший находится без сознания);
- посоветовать выпить еще 5-6 стаканов воды, чтобы уменьшить концентрацию ядовитого вещества в желудке и, при необходимости, вызвать рвоту повторно;
- до прибытия скорой медицинской помощи контролировать состояние.

6.4. Транспортировать пострадавшего исключительно в лежачем положении, если приезд скорой помощи невозможен или задерживается.

Приложение 1

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации

питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошеная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).

26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

С должностной инструкцией ознакомлен(а), один экземпляр получил(а)

«___»_____2026г. _____ /_____/