

Перечень запрещенных блюд и продуктов в ОУ

- Фляжное, бочковое, непастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
- Творог, сметана в натуральном виде без тепловой обработки (творог используется в виде запеканок, сырников, ватрушек, сметану используют в виде соусов и в первое блюдо за 5-10 минут до готовности), майонез;
- Молоко, простокваша, самоквас в натуральном виде, а также для приготовления творога;
- Зеленый горошек без термической обработки;
- Макароны с мясным фаршем (по - флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, форшмаг из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- Напитки: морс без термической обработки, квас;
- Грибы;
- Макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья;
- Пирожные и торты с кремом;
- Жаренные во фритюре пирожные, пончики.