**СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования установили перечень продуктов и блюд, которые не допускаются в организациях общественного питания образовательных учреждений. В их числе**

- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

-Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы, из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.

-Простокваша-самоквас.

-Грибы и продукты (кулинарные изделия), при­готовленные из них.

-Квас.

-Непастеризованное (домашнее) молоко и молочные продукты.

-Сырокопченые мясные гастрономические из­делия и колбасы.

-Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.

-Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.

-Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.

-Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.

-Кофе натуральный, тонизирующие, в том числе энергетические, напитки, алкоголь.

-Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин

-Ядро абрикосовой косточки, арахис.

-Газированные напитки.

-Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.

-Жевательная резинка.

-Кумыс и другие кисломолочные продукты с со­держанием этанола (более 0,5%).

-Карамель, в том числе леденцовая.

-Закусочные консервы.

-Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

-Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

-Окрошки и холодные супы.

-Макароны по-флотски (с мясным фаршем), ма­кароны с рубленым яйцом.

-Яичница-глазунья.

-Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.