

26.10.2020.
№ 36-00-02/35-7915-2020

Директору Воронежского филиала
ООО «ГК Фьюжен Менеджмент»
394026, г. Воронеж, ул. Дружинников,
д. 5н
Никоноровой Е.Г.

О соответствии ассортиментного
перечня пищевых продуктов

Уважаемая Елена Геннадьевна!

В ответ на Ваше письмо (вх. № 36-21990-2020 от 16.10.2020г.) сообщая, что ассортиментный перечень пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных организациях г. Воронежа соответствует СанПиН 2.4.5.2409-08 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» , согласно экспертному заключению ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Воронежской области» № 1483 от 21.10.2020г.

Руководитель



И. И. Механтьев

Морозова С.А.
278-89-93

Тел. для связи 89204424842
Елена Сергеевна

ул. Дружинников, д. 5н, г. Воронеж, Россия, E-mail: info@fusion-mng.ru
ОГРН 1107746410683, ИНН/КПП 7733734245/366643001

РУКОВОДИТЕЛЮ УПРАВЛЕНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ
ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО
ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ
МЕХАНТЬЕВУ И.И.

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу согласовать ассортиментный перечень пищевых продуктов для организации
дополнительного питания обучающихся на 2020 – 2021 учебный год.

Директор Воронежского филиала



Е.Г. Никонова



Согласовано: Руководитель
 Управления Федеральной службы по надзору
 В сфере защиты прав потребителей и
 Благополучия человека по Воронежской области

 Механтьев И. И.

 23/10 2020 г.



Утверждаю: Генеральный директор
 ООО ПК «Фьюжен Менеджмент»

 Васьков В.Б.

 2020 г.



Ассортиментный перечень

пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся
 на 2020-2021 учебный год.

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объём) порции, упаковки	Примечание
1.	Фрукты свежие (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.)	шт. или на вес	Реализуется, предварительно вымытые, поштучно в ассортименте, в том числе в упаковке из полимерных материалов.
2.	Вода питьевая, расфасованная в ёмкости(бутилированная) , негазированная	До 500 мл.	Реализуется в потребительской упаковке промышленного изготовления.
3.	Чай ,какао напиток или кофейный напиток с сахаром, в том числе с молоком.	200 мл.	Горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией или реализуется в течении 3-х часов с момента приготовления на мармите.
4.	Соки, нектары, напитки сокодержущие , соки прямого отжима, соки восстановленные(фруктовые, овощные, ягодные, ягоднофруктовые, ягодноовощные и др.)	До 500 мл.	Реализуется в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления.
5.	Молоко и молочные напитки стерилизованные (2,5% и 3,2% жирности)	До 500 мл.	Реализуется в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления.
6.	Кисломолочные напитки (2,5% 3,5% жирности)	До 200 мл.	Реализуется при условии наличия охлаждаемого прилавка , в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления.
7.	Изделия творожные кроме сырков творожных (не более 9% жирности)	До 125 г.	Реализуется при условии наличия охлаждаемого прилавка, в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления.

8.	Мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, крекеры, галеты, пряники, шоколад, снеки, мармелад, соломка, батончики, мини-кексы, пирожное бисквитное с различными начинками, кукурузные палочки, подушечки и др.) и др. собственного производства в ассортименте	До 100 г	Реализуется в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
9.	Кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад.	До 25 г	Реализуется в ассортименте, в потребительской упаковке
10.	Хлебобулочные изделия в ассортименте	До 100 г	Реализуется в ассортименте, в потребительской упаковке
11.	Мучные кулинарные изделия (пицца, сосиска в тесте, слойка с начинками, сдобы, ватруши, пирожки печеные, оладьи)	До 100 г	Собственного изготовления. Реализуются в соответствии с утвержденным меню. При соблюдении условий и сроков хранения и реализации
12.	<u>Салаты и винегреты:</u> - Салат витаминный; - Маринад из моркови; - Маринад из свеклы; - Салат из свежей капусты с зеленым горошком; - Салат из моркови с яблоками; - Салат из моркови с изюмом; - Салат из капусты белокочанной; - Винегрет; - Салат из свеклы и горошка зеленого консервированного; - Салат из свеклы; - Икра кабачковая промышленного производства; - Салат из капусты с кукурузой; - Салат из капусты с яблоками; - Салат из свеклы с сыром; - Салат из картофеля с солеными огурцами; - Салат из квашеной капусты; Салаты в период после 1 марта из овощей урожая прошлого года только после термической обработки.	До 100 г	Собственного изготовления. Реализуются в соответствии с утвержденным меню. При соблюдении условий реализации.
13.	<u>Первые блюда:</u> - Борщ; - Щи из капусты с картофелем; - Рассольник; - Суп картофельный с крупой; - Суп картофельный с макаронными изделиями; - Суп «Крестьянский» с крупой; - Суп картофельный с бобовыми; - Суп из овощей;	До 300 г	Собственного изготовления. Реализуются в соответствии с утвержденным меню. При соблюдении условий реализации.
14.	<u>Вторые горячие блюда из мяса, мяса птицы и рыбы:</u> - Рыба припущенная; - Рыба, тушеная в томате с овощами; - Котлеты или биточки рыбные;	До 100 г	Собственного изготовления. Реализуются в соответствии с утвержденным меню. При соблюдении условий реализации.

	<ul style="list-style-type: none"> - Тефтели рыбные с соусом; - Котлеты, биточки, шницели мясные рубленые; - Тефтели из говядины; - Печень тушеная в соусе; - Гуляш из мяса говядины; - Голубцы ленивые; - Оладьи из печени; - Фрикадельки в соусе; - Птица отварная; - Птица тушеная; - Котлеты рубленые из птицы; - Изделия колбасные вареные (колбаса, сосиски, сардельки); - Котлеты из филе птицы, панированные в сухарях; - Филе куриное отбивное запеченное. - Шницель куриный натуральный рубленый; - Филе куриное запеченное с овощами; 		
15.	<u>Вторые горячие блюда из мяса, мяса птицы:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Рагу из овощей с мясом; - Рагу из птицы; - Плов из птицы; - Жаркое из птицы; - Запеканка картофельная с курицей; 	До 200 г	Собственного изготовления. Реализуются в соответствии с утвержденным меню. При соблюдении условий реализации.
16.	<u>Гарниры к горячим вторым блюдам из мяса, птицы, рыбы:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Каши рассыпчатые; - Каши вязкие; - Рис отварной; - Рис припущенный; - Макароны отварные с сыром; - Изделия макаронные отварные; - Картофель отварной; - Пюре картофельное; - Картофель запеченный дольками; - Зразы картофельные (капуста, лук) - Овощи отварные с маслом; - Рагу овощное; - Капуста тушеная; 	До 180 г	Собственного изготовления. Реализуются в соответствии с утвержденным меню. При соблюдении условий реализации.
17.	<u>Блюда из яиц куриных:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Омлет с сыром, запеченный; - Омлет с горошком зеленым, запеченный; - Омлет, смешанный с продуктами мясными для школьного питания; - Омлет натуральный; 	До 200 г	Собственного изготовления. Реализуются в соответствии с утвержденным меню. При соблюдении условий реализации.
18.	<u>Блюда из творога:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Сырники из творога; - Запеканка из творога; - Запеканка рисовая с творогом; 	До 200 г	Собственного изготовления. Реализуются в соответствии с утвержденным меню. При соблюдении условий реализации.
19.	<u>Напитки холодные и горячие:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Напиток апельсиновый; - Компот из свежих яблок с лимоном; 	До 200 г	Собственного изготовления. Реализуются в соответствии с утвержденным меню. При

	<ul style="list-style-type: none"> - Напиток из плодов свежих витаминизированный; - Компот из сухофруктов витаминизированный; - Кисель плодово –ягодный; - Напиток из шиповника; - Чай с сахаром; - Чай с лимоном; - Напиток кофейный на молоке; - Чай с молоком; - Какао с молоком; 		<p>соблюдении условий реализации.</p>
--	---	--	---------------------------------------

Примечание:

Ассортимент кулинарных изделий разрабатывается на основании сборников рецептов.