

«СОГЛАСОВАНО»

Директор МБОУ г.Керчи РК
«Школа №9 им. Героя Советского
Союза С.А. Борзенко»

Николаева О.П.

«СОГЛАСОВАНО»

Генеральный директор
ООО «НЕКТАР»
договор соисполнения

Белан А.С.

«УТВЕРЖДАЮ»

ИП ОРЛОВ
по доверенности
№10-2025-К от 22.12.25г

Кравченко Т.Н.

АССОРТИМЕНТНЫЙ МИНИМУМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ
ОРГАНИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
сентябрь - декабрь 2026г

№	наименование пищевых продуктов	масса, объем	особые условия реализации
1	Вода питьевая (минеральная, столовая, негазированная)	не более 500-600 мл	в потребительской упаковке
2	Горячие напитки: чай, какао, кофейный напиток, в том числе с молоком. Компоты из плодов и ягод, чаи из различных видов растительного сырья, отвар шиповника	200 мл	горячие напитки готовятся перед реализацией или реализуются в течение 3-х часов с момента приготовления
3	Соки фруктовые, овощные, кроме концентрированных диффузных, сокодержателем, без добавления сахара и подсластителей, смузи, в т.ч. обогащенные витаминно-минеральными премиксами	не более 200 мл	в потребительской упаковке
4	Фруктово-овощная продукция и продукция на зерновой основе -фруктово -злаковые, фруктовые, ягодно - злаковые, ягодные и злаковые батончики, батончики -мюсли, хлебцы злаковые, сухофрукты, орехи (кроме арахиса), чипсы фруктовые и овощные, фруктовая пастила	не более 50г	в потребительской упаковке
5	Пюре плодовоовощные, фруктовые, в том числе со злаками	не более 200 мл	в потребительской упаковке
6	Фрукты и овощи		предварительно вымытые, поштучно в упаковке из полимерных материалов, бумаги
7	Хлебобулочные изделия (сдобные, не сдобные) промышленного производства и собственного производства с содержанием белка не менее 8г/100г, жира -не более 8г/100г	до 100 г	в ассортименте
8	Кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели, шоколад) Кондитерские изделия, обогащенные витаминами и микронутриентами	до 50 г	в индивидуальной (порционной) упаковке
9	блюда и кулинарные изделия собственного (изготовления) (перечень изготавливаемой продукции для реализации на буфете)		реализуется в течение 3-х часов с момента приготовления