

АКТ  
САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО ОБСЛЕДОВАНИЯ

Нами, сотрудниками ОГЦПЗ и ГСЭН с ФКДСОО Калышевой К.А и Алибаевой М в присутствии директора Байзакова Ж.К и зам директора по учебной части Коккозовой Ч.А. было проведено обследование Школы лицейя «Курманжан Датка», находящегося по адресу г.Ош улица Раимбекова 11 А на соответствие Закона №248 от 24.07.2009г. «Об общественном здравоохранении», ППКР №201 от 11.04.2016г. приложение №6.

В ходе обследования установлено: Школа лицей «Курманжан Датка» имеет в составе учебный корпус, общежитие, школьная столовая, два зимних спортивных зала, библиотека, мультимедийный зал, актовый зал. Всего в школе обучаются 840 учащихся, из них проживают в общежитии 300 учащихся. В начальных классах обучаются 500 учащихся, в старших классах 340 учащихся.

В данной школе обучением учащихся занимаются 74 учителей, 29 ассистенты учителя, работники, в составе администрации работают 11 сотрудников, в столовой школы работают 19 кухработники, повара.

Все имеющиеся корпуса школы лицея подключены к центральной, водопроводной, канализационной и отопительной сети, во всех корпусах оборудованы вытяжная вентиляция. В учебном корпусе 17 классных кабинетов, из них в 4 \x кабинетах имеются лабораторные помещения, оборудованные вытяжной вентиляцией. Во многих классных кабинетах санитарно-техническое и гигиеническое состояние удовлетворительное, расстояние между рядами парт, разрывы от наружных и внутренних стен, от первой парты до доски соблюдаются. Почти во всех кабинетах на окнах не установлены москитные сетки, не вывешаны термометры, режим проветривания, уборочный инвентарь хранится открыто (каб №21), не соблюдены разрывы между рядами парт, от наружных и внутренних стен(каб№21). Также имеется библиотека, 2 спортивных зала, с раздевалками, актовый зал, мультимедийный зал. Но в раздевальных помещениях девочек и мальчишек уборка проводится не качественно. На каждом этаже оборудованы уборные помещения для девочек, отдельно для мальчишек, отдельно для преподавателей, санитарно-техническое и гигиеническое состояние последних удовлетворительное, но нет маркировки на швабрах, уборочный инвентарь хранятся открыто.

Имеется общежитие, рассчитанная на 350 мест. В общежитии проживают 300 девочек 7-11 классов. Кровати 2х ярусные, В каждой спальне установлены двухъярусные кровати, постельное белье своевременно меняется, мягкие и твердые инвентари промаркированы. Санитарно-гигиеническое состояние неудовлетворительное. На окнах занавески грязные пропитанные пылью, стенах, углы потолков, окон в паутинах. Имеется санузел, душевая, но последние находятся в неудовлетворительном состоянии, стены душевых, санузлов не моются, грязные, не обрабатываются дезсредствами, везде на полу волосы.

Прачечная состоит из двух помещений, но поточность не соблюдается, тоже не эксплуатируется в неудовлетворительном санитарно-гигиеническом состоянии

А также предусмотрен только один медицинский кабинет, совмещенный с изолятором, там же установлены 2 ед. кровати для изоляции, имеется медицинский шкафчик, кварц, одно холодильное оборудование. Медицинский кабинет не отвечает требованиям ППКР №201 от 11.04.2016г Приложение №13, по набору помещений и по площади помещений. Все имеющиеся документации представлены, своевременно заполняется со стороны медсестры.

Пищеблок: Пищеблок обслуживает всех 840 учащихся, из них кто проживает в общежитии трех разовым питанием, преподавательский состав, кухработниц, техперсонал 155 человек.

В наборе помещений пищеблока имеется заготовочная совмещенная с варочной, обеденный зал, перед входом в пищеблок установлены умывальники. На кухне установлены зонты вытяжки над плитами, над электрокотлами и электросковородой, но вытяжка работает неэффективно, внутри зонта вытяжки, края полностью зажиренные, стол мучной покрыт линолуемом, что не допустимо, посуда моется в двухгнездной ванне, кухонные посуды моются в трехгнездной ванне, требуется замена кухонные досок, ножей, разделочных столов. Стены на высоту 1,4 метра и полы в варочной кафелированы, но местами имеются опавшие и сломанные кафельные плитки.

Журнал регистрации продовольственного сырья и пищевых продуктов не ведется, нет подпися снабженца, заведующей кухни, даты, время. Продовольственное сырье и пищевые продукты закупает бухгалтер, не имеются декларация на соответствие .

Склады для продовольственного сырья и пищевых продуктов, овощей не соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям. Холодильники не оснащены термометрами. В варочной полки холодильника самодельные из материалов не разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Не отбирается суточная проба. Кухработники санитарную одежду стирают дома, что недопустимо.

При проверке санитарных книжек персонала установлено: не прошел курсы санминимума Муратов Эдил(ППКР №225 ОТ 16.05.2011г), а так у всех медосмотр пройден и имеется допуск к работе.

При входе в лицей имеется магазин, где реализуются упакованные кондитерские изделия, прохладительные напитки, работает один продавец не имеет санитарной книжки о прохождении мелосмотра. Все реализуемая продукция не имеет декларацию на соответствие, Установлены два холодильные витрины без термометра. Сам магазин, холодильные оборудования эксплуатируются в неудовлетворительном санитарно-техническом, санитарно-гигиеническом состоянии, стены грязные, паутинах, на полу линолеум порванный, нет умывальника, продавцу не где мыть руки.

Прилегающая территория озеленена и благоустроена, по периметру ограждена забором. Вход со стороны главной дороги, где установлен металлическая дверь. Территория покрыта брусчаткой. Накопленный мусор вывозится в контейнера жилого квартала, есть договоренность с Ош Тазалык.

Отобраны анализы на бак и сани-гиг лаборатории. По результатам анализа калорийность блюд обеденного рациона занижена. Результаты лабораторных анализов прилагаются.

На основании вышеизложенного будет подготовлено и выдано санпредписание.

Подписи ;  
1. Санитарные врачи :  
Помсанвра:  
2. Директор :  
Замдир по уч части:



Кальшева К.А  
Алибаева М  
Байзакова Ж.К  
Коккозовой Ч.А.

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ  
ОШСКИЙ ГОРОДСКОЙ ЦЕНТР ПРОФИЛАКТИКИ ЗАБОЛЕВАНИЙ И ГОССАНЭПИДНАДЗОРА С ФУНКЦИЯМИ КООРДИНАЦИИ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СЛУЖБЫ ПО ОШСКОЙ ОБЛАСТИ

адрес: г. Ош, ул. Н.Байтемирова, 53, телефон/факс: (03222) 5-50-63, телефон: (03222) 7-23-22,  
e<sup>А</sup> mail: adahamov@list.ru

ЛАБОРАТОРИИ ОТДЕЛА ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ (ОЛИ):

Наименование лабораторий ОЛИ	№ аттестата аккредитации	Срок действия	Учетн. №
01 санитарно-гигиеническая лаборатория			
02 санитарно-бактериологическая лаборатория			
03 вирусологическая лаборатория			
04 паразитологическая лаборатория			
05 радиологическая группа			

ПОТВЕРЖДАЮ  
Данный протокол выдан  
заведующий ОЛИ  
РЕЗУЛЬТАТОВ  
ЛАБОРАТОРНЫХ  
ИСПЫТАНИЙ А.А. Адахамов  
СЛУЖБЫ ПО  
ОШСКОЙ ОБЛАСТИ

Примечание: \* - не аккредитованная область; \*\* - не аккредитованный персонал

**ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ**

Код 41706000

№630-632

от «31» мая 2022года

1. **Заказчик:** Сан отдел Гигиена детей и подростков 1.1. **Направление №:** 04/4-195 1.2. **Заказ №:** 273  
2. **Испытуемый образец:** Готовые кулинарные изделия, кондитерские изделия 3. **Изготовитель:** Кыргызстан  
4. **Дата получения образца:** «25» 05. 2022 г. 5. **Дата проведения испытания:** с «25» 05. 2022 г. по «31» 05. 2022г.  
6. **На соответствие НД:** Утвержден Решением Комиссии Таможенного Союза от 9 декабря 2011 г № 880  
ТР ТС «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011  
(наименование НПА – ГОСТ, СанПиН, ТР, Законы и др., в которых установлены соответствующие нормативы)

№	НАИМЕНОВАНИЕ ОБРАЗЦА И ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ	Ед. измер.	РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ	НОРМА/ДУ (допустимые уровни)	НД НА МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ
630	Турецкий мерджимек				
	Микробиологические показатели				
	КМАФАнМ	КОЕ/см <sup>3</sup>	менее 1x10 <sup>1</sup>	не более 1x10 <sup>3</sup>	ГОСТ 10444.15-94
	БГКП	в 1.0см <sup>3</sup>	не обнаружено	не допускаются	ГОСТ 31747-2012
	St.aureus	в 1.0см <sup>3</sup>	не обнаружено	не допускаются	ГОСТ 31746-2012
631	Рисовый плов с мясом				
	Микробиологические показатели				
	КМАФАнМ	КОЕ/г	менее 1x10 <sup>1</sup>	не более 1x10 <sup>3</sup>	ГОСТ 10444.15-94
	БГКП	в 1.0г	не обнаружено	не допускаются	ГОСТ 31747-2012
	St.aureus	в 1.0г	не обнаружено	не допускаются	ГОСТ 31746-2012
632	Кекс				
	Микробиологические показатели				
	КМАФАнМ	КОЕ/г	менее 1x10 <sup>1</sup>	не более 5x10 <sup>3</sup>	ГОСТ 10444.15-94
	БГКП	в 0.1 г	не обнаружено	не допускаются	ГОСТ 31747-2012

Ответственные исполнители:

Байгасиева А. – врач бактериолог  
ФИО и должность проводившего испытания  
Жантаева Э. - лаборант  
ФИО и должность проводившего испытания  
Шеранова Б.Б. – врач- бактериолог  
ФИО, должность, составившего протокол испытания

  
подпись  
  
подпись  
  
подпись

Результаты испытаний подтверждают:

Жоробекова.Г.К – заведующая СБЛ ОЛИ  
ФИО и должность руководителя лаборатории ОЛИ

  
подпись

**Примечание:**


Результаты протокола испытаний распространяются только на образцы проб, подвергнутые испытанию.  
Перепечатка и передача протокола или его копий третьим лицам без разрешения ОЛИ и согласования с заказчиком запрещается.  
Отбор проб и их доставка произведен: «Заказчиком».

Конец протокола. Всего страниц: 1

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ К ПРОТОКОЛУ: №630-632**

**По результатам лабораторных испытаний:** Исследованные пробы обеденного рациона, отобранные с школы лица «Курманжан-Датка»(Сапат) 1-блюдо суп мержилик, 2-блюдо рисовый плов с мясом, кекс, по микробиологическим показателям соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 и ТР ТС 021\2011 «О безопасности пищевой продукции»

Санитарный врач Калышева К.А

  
\_\_\_\_\_

ПОДПИСЬ

«3» июня 2022 г.

Данное заключение действительно только для данного образца.

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ  
 ОШСКИЙ ЦЕНТР ПРОФИЛАКТИКИ ЗАБОЛЕВАНИЙ И ГОССАНЭПИДНАДЗОРА  
 С ФУНКЦИЯМИ КООРДИНАЦИИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СЛУЖБЫ ПО ОШСКОЙ ОБЛАСТИ  
 адрес: г. Ош, ул. Н.Байтемирова, 53, телефон/факс: (03222) 5-50-63, телефон: (03222) 7-22-23,  
 e<sup>А</sup>mail: adahamov@list.ru

ЛАБОРАТОРИИ ОТДЕЛА ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ (ОЛИ):

Наименование лабораторий ОЛИ	№ аттестата аккредитации	Срок действия	Учетн. №
01 санитарно-гигиеническая лаборатория			
02 санитарно-бактериологическая лаборатория			
03 вирусологическая лаборатория			
04 паразитологическая лаборатория			
05 радиологическая группа			

ПОДТВЕРЖДАЮ  
 Данные протокола выдан

для  
 результатов  
 испытаний  
 службы по  
 контролю качества  
 продукции

Примечание: \* - не аккредитованная область; \*\* - не аккредитованный персонал

**ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ**

Код 41706000 № 632 от «31» мая 2022года

1. Заказчик: Сан отдел 1.1. Направление №: 04-4-195 1.2. Заказ №: 273  
 2. Испытуемый образец: Кекс 3. Изготовитель: Кыргызстан  
 4. Дата получения образца: «25»05. 2022г. 5. Дата проведения испытания: с «25» 05. 2022 г. по «31» 05. 2022г.  
 6. На соответствие НД: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. реш. Комиссии ТС № 880 от 09.12.2011г.

(наименование НПА – ГОСТ, СанПиН, ТР, Законы и др., в которых установлены соответствующие нормативы)

№	НАИМЕНОВАНИЕ ОБРАЗЦА И ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ	Ед. измер.	РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ	НОРМА/ ДУ (допустимые уровни)	НД НА МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ
632	Кекс				
	Щелочность	Град.	0,94±0,3	не более 2,0	ГОСТ 5898-87
	Влажность	%	13,3	12,0-24,0	ГОСТ 5900-2014

Ответственные исполнители:

Маматураимова Г.А –врач-лаборант  
 ФИО и должность проводившего испытания

*Маматураимова Г.А*  
 подпись

Результаты испытаний подтверждают:

Маматураимова Г.А –врач-лаборант  
 ФИО и должность проводившего испытания

*Маматураимова Г.А*  
 подпись

Кочконбаева Ж.Ж и.о зав СГЛ  
 ФИО и должность руководителя лаборатории ОЛИ

*Кочконбаева Ж.Ж*  
 подпись

**Примечание:**

Сообщаемая расширенная неопределенность измерения указывается как суммарная стандартная неопределенность измерения, умноженная на коэффициент охвата  $k=2$ , что обеспечивает доверительную вероятность 95%. Неопределенность измерений, связанная с отбором проб, не включена в расширенную неопределенность измерений.

Результаты протокола испытаний распространяются только на образцы проб, подвергнутые испытанию. Перепечатка и передача протокола или его копий третьим лицам без разрешения ОЛИ и согласования с заказчиком запрещается.

Отбор проб и их доставка произведен: «Заказчиком».

Конец протокола, Всего страниц: \_\_\_2\_\_ Стр. \_\_\_2\_\_ из \_\_\_2\_\_

ЗАКЛЮЧЕНИЕ К ПРОТОКОЛУ: № 632

По результатам лабораторных испытаний – исследуемый образец школьного питания кекс при физико-химическом исследовании по показателю щелочности, по показателю влажности соответствует требованиям ТР ТС 021\2011 «О безопасности пищевой продукции».

Санитарный врач Калышева К.А



подпись

«3» июня 2022 г.

Данное заключение действительно только для данного образца.

Исходный № 206/2

Adahamov

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ  
 ОШСКИЙ ГОРОДСКОЙ ЦЕНТР ПРОФИЛАКТИКИ ЗАБОЛЕВАНИЙ ГОССАНЭПИДНАДЗОРА С ФУНКЦИЯМИ  
 КООРДИНАЦИИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СЛУЖБЫ ПО ОШСКОЙ ОБЛАСТИ  
 адрес: г. Ош, ул. Н.Байтемирова, 53, телефон/факс: (03222) 5-50-63, телефон: (03222) 7-22-23,  
 e-mail: adahamov@list.ru

ЛАБОРАТОРИИ ОТДЕЛА ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ (ОЛИ):

Наименование лабораторий ОЛИ	№ аттестата аккредитации	Срок действия	Учетн. №
01 санитарно-гигиеническая лаборатория			
02 санитарно-бактериологическая лаборатория			
03 вирусологическая лаборатория			
04 паразитологическая лаборатория			
05 радиологическая группа			



Примечание: \* - не аккредитованная область; \*\* - не аккредитованный персонал

**ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ**

Код 41706000 №630-631 от «31» мая 2022года

1. Заказчик: Сан отд. 1.1. Направление №: 04\4-195 1.2. Заказ №: 273  
 2. Испытуемый образец: Обеденный рацион 3. Изготовитель: Кыргызстан  
 4. Дата получения образца: «25» 05.2022 г. 5. Дата проведения испытания: с «25» 05.2022 г. по «31» 05.2022 г.  
 6. На соответствие НД: МУ 4237-86 Постановление ПКР № 201 от 11 апреля 2016 года приложения -5  
 (наименование НПА – ГОСТ, СанПиН, ТР, Законы и др. в которых установлены соответствующие нормативы)

№	НАИМЕНОВАНИЕ ОБРАЗЦА И ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ	фактический выход	согласно меню раскладки	НД НА МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ
630	Блюдо № 1 Суп мержилик гр	220,0	200,0	МУ 4237-86
	Содержание сухих веществ, г	47,0	46,4	
	Содержание жира, г	7,0	9,21	
	Содержание белков и углеводов, г	37,3	37,2	
	Калорийность, к кал	212,2	231,6	
631	Блюдо №2 Рисовый плов с мясом гр	260,0	250,0	МУ 4237-86
	Содержание сухих веществ, г	60,4	57,0	
	Содержание жира, г	20,8	34,0	
	Содержание белков и углеводов, г	37,0	23,0	
	Калорийность, ккал	335,2	398,1	
	Калорийность обеда без хлеба	547,4	629,7	МУ 4237-86

Ответственные исполнители:

Результаты испытаний подтверждают:

Маматураимова Г.А.-врач -лаборант  
 ФИО и должность проводившего испытания

*Маматураимова Г.А.*  
 подпись

Маматураимова Г.А -врач -лаборант  
 ФИО, должность, составившего протокол испытания

*Маматураимова Г.А.*  
 подпись

Кочконбаева Ж.Ж и.о - и.о.Зав.СГЛ  
 ФИО и должность руководителя лаборатории ОЛИ

*Кочконбаева Ж.Ж.*  
 подпись

**Примечание:**

Сообщаемая расширенная неопределенность измерения указывается как суммарная стандартная неопределенность измерения, умноженная на коэффициент охвата  $k=2$ , что обеспечивает доверительную вероятность 95%. Неопределенность измерений, связанная с отбором проб, не включена в расширенную неопределенность измерений.

Результаты протокола испытаний распространяются только на образцы проб, подвергнутые испытанию. Перепечатка и передача протокола или его копий третьим лицам без разрешения ОЛИ и согласования с заказчиком запрещается.

Отбор проб и их доставка произведен: «Заказчиком».

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ К ПРОТОКОЛУ: №630-631

**По результатам лабораторных испытаний:** Исследованные пробы обеденного рациона, отобранные с школы лицея «Курманжан-Датка»(Сапат) 1-блюдо с мержилик, 2-блюдо рисовый плов с мясом, по фактической калорийности соответствует калорийности указанной на меню раскладке и по требованиям СанПиН т.к. согласно требований калорийность обеденного рациона детей возрасте от 7 до 16 лет должен составлять 30-35% от суточного рациона фактически калорийность обеденного рациона составляет 547,4 ккал, а по меню раскладке 629,7 к.кал. Меню составлен без учета необходимой энергетической ценности обеденного рациона согласно возрастным групп и приготовлен несбалансированном составе пищевых веществ (белков, жиров, углеводов)

Санитарный врач Калышева К.А



\_\_\_\_\_   
подпись

«3» июня 2022 г.

Данное заключение действительно только для данного образца блюд.



Самсыр уулу  
Коккорова,  
Сайфиликов  
Муратов  
Ибраимов



Утверждено приказом МЗ КР  
от «11» сентября 2013 года № 531

Ташкен шаарынын  
Туркмуш улусу.  
25.05.2022

**МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**Ошский центр профилактики заболеваний и государственного санитарно-эпидемиологического надзора**  
наименование административной территории

**САНИТАРНОЕ ПРЕДПИСАНИЕ**

Код 04-4 № 223

«13» мая 2022г.

Руководителю, субъекту предпринимательства, (подчеркнуть) Раммонмушу  
Мамедову Курманжан-Рахима Саиджановичу Т.А.  
наименование предприятия, ведомственная принадлежность

В связи с случаями массового отравления, произошедших на территории города Ош с 2-5 мая 2022 года, а также в целях соблюдения требований Закона КР №248 от 24.07.2009г. «Об общественном здравоохранении», ПП КР №201 от 11.04.2016 г. приложение №5и №6 и в соответствии с Положением «О департаменте профилактики заболеваний и государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения КР» от 10-июня 2013- года за №319, **предлагаю:**

№	Наименование мероприятий	срок исполнения	отметка о выполнении
1.	Запретить приобретение, изготовление и реализацию кремово-кондитерских изделий, также кондитерских изделий с кремовой, творожной начинкой.	Постоянно	
2.	Использовать при приготовлении пищи, реализовать при ведомственных столовых, буфетах продовольственную продукцию, только при наличии декларации на соответствие, хранить с соблюдением условий хранения.	Постоянно	
3	Запретить реализацию пищевых продуктов домашнего изготовления, в том числе продукты домашнего консервирования.	Постоянно	
4	Обеспечить и использовать для пищи детей муку витаминизированный, обогащенный железом и йодированную соль	Постоянно	
5	Обеспечить качественную ежедневную влажную уборку во всех помещениях детского сада, школы с применением дез. и моющих средств.	Постоянно	
6	Составить и внедрить производственный контроль за соблюдением санитарных правил и	Срок до <u>8.06.22г</u>	

25-05-2022  
01-23/9

выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.		
---	--	--

В случае несогласия с данными мероприятиями или сроками их выполнения Вам предоставляется право сообщить особое мнение в 3-х дневный срок после получения настоящего предписания по адресу г.Ош по ул. Байтемирова, 53

В случае невыполнения указанных предложений к Вам будут применены меры административного воздействия согласно Кодекса Кыргызской Республики « Об административной ответственности».

**Главный врач Ошского ГЦЗ и**  
**ГСЭНс ФКДСОО:**  
наименование административной территории



подпись

**Исмаилов З.М**

ПРЕДПИСАНИЕ ДЛЯ ИСПОЛНЕНИЯ (вручения) ПОЛУЧИЛ \_\_\_\_\_

фамилия, должность

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022г.

Приложение 2  
к Санитарно-эпидемиологическим  
правилам и нормативам «Санитарно-  
эпидемиологические требования к  
условиям и организации обучения в  
общеобразовательных организациях»

**Перечень продуктов и блюд,  
которые не допускаются для реализации в организациях  
общественного питания общеобразовательных организаций**

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
16. Простокваша - «самокваш».
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

21. Блюда, ~~приготовленные~~ из мяса, птицы, рыбы, не прошедших ~~тепловую~~ обработку.
22. Жаренные во фритюре пищевые продукты и изделия.
23. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) ~~приправы~~.
24. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
25. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические, напитки, алкоголь.
26. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
27. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
28. Газированные напитки.
29. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
30. Жевательная резинка.
31. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5 %).
32. Карамель, в том числе леденцовая.
33. Закусочные консервы.
34. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
35. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
36. Окрошки и холодные супы.
37. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
40. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.