

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка»
Новоорского района Оренбургской области**

УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы

_____ С.И. Полянская
_____ 2021 г.
М.П.

**СПЕЦИФИКАЦИЯ
НА ГОТОВУЮ ПРОДУКЦИЮ**

2021

Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области
	Издание: 2021-1 Изменение: Лист 2 из 15

**Ассортимент производимой продукции в столовой
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка»
Новоорского района Оренбургской области**

Наименование продукции	Номер спецификации
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА: - бутерброды - салаты	№ 1
СУПЫ - борщи, щи - рассольники - супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями - супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми - супы молочные - супы-пюре	№ 2
ГОРЯЧИЕ ВТОРЫЕ БЛЮДА - отварные картофель и овощи - картофель, овощи припущенные	№ 3
БЛЮДА ИЗ КРУП - каши молочные	№ 4
БЛЮДА ИЗ ЯИЦ - яйца вареные - омлеты	№ 5
БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА - запеканки, пудинги, вареники, сырники	№ 6
БЛЮДА ИЗ РЫБЫ - рыба отварная - рыба припущенная - рыба тушеная	№ 7
БЛЮДА ИЗ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ - отварное мясо - тушеное мясо - блюда из рубленого мяса	№ 8
БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ - отварные - жареные - тушеные	№ 9
ГАРНИРЫ - овощные, - крупяные, - из макаронных изделий, - из бобовых	№ 10
СОУСЫ	№ 11
СЛАДКИЕ БЛЮДА - свежие фрукты	№ 12
НАПИТКИ - Горячие напитки: чай, кофейный напиток, какао - Холодные напитки: компоты, кисели	№ 13

Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области
	Издание: 2021-1 Изменение: Лист 3 из 15

Продукция общественного питания (кулинарные изделия, блюда, напитки) изготавливается по технологическим документам, разработанным и оформленным в соответствии с ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию». СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

Технологическая карта (ТК) – документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюд, оформляется на основании действующего сборника рецептов блюд.

Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области		
	Издание: 2021-1	Изменение:	Лист 4 из 15

Спецификация № 1 Холодные блюда: бутерброды, салаты		
Наименование блюд	В меню, ТК	
Состав	В соответствии с рецептурами.	
Информация о блюдах	В меню.	
Предусмотренное применение	Потребление на месте в зале столовой	
Температура блюд:	При раздаче должны иметь температуру - не выше 14°C.	
Предусмотренный срок раздачи	Салаты, бутерброды готовят непосредственно перед отпуском. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	
Группа уязвимых потребителей, ограничения по применению	Дети, имеющие аллергические реакции на молочные продукты (сыр). Ограничения по медицинским показаниям.	
Специфическая предупредительная информация*	Сведения о составе блюд	
Требования к качеству	Смесь или один вид нарезанных или измельченных овощей. <i>Вкус и запах:</i> Свойственный набору овощей и других ингредиентов, без постороннего. Не допускаются посторонние привкусы и запахи, хруст от минеральных примесей. <i>Консистенция:</i> Сырых овощей – хрустящая, сочная, пластичная, но не жесткая, отварных - мягкая, нежная. <i>Бутерброды:</i> хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см., на него укладывают тонким слоем основной продукт	
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов, радионуклидов диоксинов, и нормируется по основному сырью и не должно превышать норм, установленных ТР ТС 021/2011.	
Микробиологические показатели		
Салаты из сырых овощей	Listeria monocytogenes	Не допускается в 25 г
Все салаты	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Не допускается в 25 г
Салаты из сырых овощей с заправками (масло растительное); Салаты из вареных овощей с заправками (масло растительное);	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	Не более 5 x 10 ⁴ КОЕ/г
Салаты из вареных овощей	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	Не более 5 x 10 ⁴ КОЕ/г
Салаты из сырых овощей: без заправки	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	Не более 1 x 10 ⁴ КОЕ/г
Салаты из сырых овощей без заправки, с заправками (масло растительное.); Салаты из	Бактерии группы кишечных Бактерии группы кишечных	Не допускаются в 0,1 г продукта

Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области		
	Издание: 2021-1	Изменение:	Лист 5 из 15

Спецификация № 1		
Холодные блюда: бутерброды, салаты		
квашенных, соленых овощей; Салаты из овощей с заправками (масло растительное);	палочек (колиформы)	
Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т. д. без заправки и без добавления соленых овощей, с заправками (масло растительное)	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Не допускаются в 0,01 г продукта
Салаты из сырых овощей и фруктов: без заправки, с заправками (масло растительное)	E. coli	Не допускаются в 1 г продукта
Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т. д. без заправки и без добавления соленых овощей, с заправками (масло растительное); Салаты из вареных овощей с заправками (масло растительное)	E. coli	Не допускаются в 0,1 г продукта
Салаты из сырых овощей и фруктов: без заправки, с заправками (масло растительное); Салаты из квашенных, соленых овощей; Салаты из вареных овощей без добавления соленых овощей и заправки, с заправками (масло растительное)	S. aureus	Не допускаются в 1,0 г продукта
Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т. д. без заправки и без добавления соленых овощей, с заправками (масло растительное)	S. aureus	Не допускаются в 0,1 г продукта
Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т. д.; Салаты из квашенных, соленых овощей; Салаты из вареных овощей	Бактерии рода Proteus	Не допускаются в 0,1 г продукта
Салаты из сырых овощей и фруктов с заправками (масло растительное.); Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.д. с заправками (масло растительное); Салаты из вареных овощей с заправками (масло растительное)	Дрожжи	Не более 500 КОЕ/г
Салаты из сырых овощей и фруктов с заправками (масло растительное); Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т. д. с заправками (масло растительное); Салаты из вареных овощей с заправками (масло растительное)	Плесени	Не более 50 КОЕ/г

Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области
	Издание: 2021-1 Изменение: Лист 6 из 15

Спецификация № 2		
Супы горячие		
Наименование блюд	В меню, ТК	
Состав	Состав в соответствии с рецептурами	
Информация о реализуемой продукции	В меню.	
Предусмотренное применение	Потребление на месте в зале столовой	
Предусмотренный срок раздачи:	Готовые первые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 ч. с момента изготовления.	
Температура блюд:	Горячие блюда супы при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C	
Группа уязвимых потребителей, ограничения по применению	Ограничения по медицинским показаниям.	
Специфическая предупредительная информация*	Сведения о составе блюд	
Требования к качеству	Овощи сохраняют форму нарезки, консистенция овощей мягкая. <i>Вкус и запах:</i> Свойственный набору ингредиентов, без постороннего. Соотношение плотной и жидкой части соответствует рецептуре.	
Показатели безопасности	Определяются по вкладу компонентов с учетом массовых долей и показателей безопасности для данных компонентов. Содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов, радионуклидов диоксинов, и нормируется по основному сырью и не должно превышать норм, установленных ТР ТС 021/2011.	
Микробиологические показатели:		
Супы горячие: борщи, щи, рассольник, , овощные супы, супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами.	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	Не допускается в 25 г
Супы горячие: борщи, щи, рассольник, овощные супы, супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами.	КМАФАнМ	Не более 5 x 10 ² КОЕ/г
Супы горячие: борщи, щи, рассольник, овощные супы, супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами.	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Не допускаются в 1,0 г продукта
Супы горячие и другие горячие блюда: супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами	<i>S. aureus</i>	Не допускаются в 1,0 г продукта

Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области
	Издание: 2021-1 Изменение: Лист 7 из 15

Спецификация № 3 и № 10 Горячие блюда из овощей и гарниры		
Наименование блюд	В меню, ТК	
Состав	Состав в соответствии с рецептурами	
Информация о реализуемой продукции	В меню.	
Предусмотренное применение	Потребление на месте в зале столовой	
Предусмотренный срок раздачи:	Готовые блюда могут находиться на мармите не более 2-х часов с момента изготовления	
Температура блюд:	При раздаче должны иметь температуру не ниже +65 °С	
Группа уязвимых потребителей	Дети, имеющие аллергические реакции на злаки, содержащие глютен, молоко питьевое (пюре картофельное), яйца. Ограничения по медицинским показаниям.	
Специфическая предупредительная информация*	Сведения о составе блюд	
Требования к качеству	<p><i>Внешний вид:</i> - блюда и гарниры из овощей - в зависимости от рецептуры – смесь овощей, нарезанных в виде кубиков или брусочков; нарезанных кусочками разнообразной формы.</p> <p>Пюре картофельное: цвет белый или кремовый, консистенция пышная, однородная, вкус и запах нежные.</p> <p>Не допускается цвет с синеватым оттенком, с темными глазками, кусочки не протертого картофеля, запах подгоревшего молока, водянистый вкус или пересоленный.</p> <p>Крупы, макаронные изделия: не разваренные, не слипшиеся, консистенция крупы мягкая, вкус без признаков подгорелости.</p> <p><i>Вкус и запах:</i> Свойственный набору ингредиентов, без постороннего. Не допускаются посторонние привкусы и запахи, признаки подгорелости.</p>	
Показатели безопасности: Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, нитратов, нитрозаминов, диоксинов и радионуклидов в блюдах, нормируется по основному сырью		
Микробиологические показатели:		
овощи тушеные без заправки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x 10 ²
Гарниры: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное (без заправки), картофель отварной, (без заправки)		1x 10 ³
Гарниры: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное (без заправки), картофель отварной (без заправки), овощи тушеные (без заправки)	БГКП (колиформы) (г/см ³)	не допускается в 1,0 г
Гарниры без заправки (рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное,	Бактерии рода Proteus,	не допускаются в 0,1г продукта

Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области		
	Издание: 2021-1	Изменение:	Лист 8 из 15

Спецификация № 3 и № 10 Горячие блюда из овощей и гарниры		
картофель отварной (без заправки), овощи тушеные		
Гарниры: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное (без заправки), картофель отварной (без заправки), овощи тушеные (без заправки)	S.aureus	не допускаются в 1,0 г
Гарниры: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное (без заправки), картофель отварной (без заправки), овощи тушеные (без заправки)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г. продукта	не допускается
	Listeria monocytogenes в 25 г. продукта	не допускается

Спецификация № 4 Блюда из круп: каши	
Наименование блюд	В меню, ТК
Состав	Состав в соответствии с рецептурами
Информация о реализуемой продукции	В меню
Предусмотренное применение	Потребление на месте в зале столовой
Температура блюд при раздаче:	При раздаче должны иметь температуру не ниже +65°С.
Предусмотренный срок раздачи:	Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления.
Группа уязвимых потребителей (для каш молочных)	Дети склонные к аллергическим реакциям на молоко и молочную продукцию, злаки, содержащие глютен. Ограничения по медицинским показаниям.
Специфическая предупредительная информация*	Сведения о составе блюд
Требования к качеству	Зерна крупы хорошо разваренные, консистенция нежная, вкус и запах, свойственные набору продуктов, без признаков подгорелости, без комков, засохших пленок.
Микробиологические показатели	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы (для молочных каш)
	Не допускается в 25 г

Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области
	Издание: 2021-1 Изменение: Лист 9 из 15

Спецификация № 5	
Блюда из яиц	
Наименование блюд	В меню, ТК, ТТК
Состав	Состав в соответствии с рецептурами
Информация о реализуемой продукции*	В меню
Предусмотренное применение	Потребление на месте в зале столовой
Температура блюд при раздаче:	При раздаче должны иметь температуру не ниже +65°C.
Предусмотренный срок раздачи:	Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления.
Группа уязвимых потребителей (для каш молочных)	Потребители склонные к аллергическим реакциям на яйца Ограничения по медицинским показаниям.
Специфическая предупредительная информация*	Сведения о составе блюд
Требования к качеству	Вкус и запах свойственные свежему яйцу, входящим в состав ингредиентов, без посторонних, без признаков подгорелости.
Микробиологические показатели	
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x 10 ³
БГКП (колиформы) (г/см ³) в 1,0 г	не допускается
S.aureus, не допускаются в массе продукта, (г)	1,0
Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта, (г)	0,1
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г. продукта	не допускается
Listeria monocytogenes в 25 г. продукта	не допускается

Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области
	Издание: 2021-1 Изменение: Лист 10 из 15

Спецификация № 6	
Блюда из творога: запеканки, пудинги, вареники, сырники	
Наименование блюд	В меню, ТК
Состав	Состав в соответствии с рецептурами
Информация о реализуемой продукции	В меню
Предусмотренное применение	Потребление на месте в зале столовой
Температура блюд при раздаче:	При раздаче должны иметь температуру не ниже +65°С.
Предусмотренный срок раздачи:	Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления.
Группа уязвимых потребителей (для каш молочных)	Дети склонные к аллергическим реакциям на молоко и молочную продукцию. Ограничения по медицинским показаниям.
Специфическая предупредительная информация*	Сведения о составе блюд
Требования к качеству	Поверхность ровная, покрыта румяной корочкой. консистенция нежная, вкус и запах, свойственные набору продуктов, без признаков подгорелости, без комков
Микробиологические показатели	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы Не допускается в 25 г <i>Listeria mono- cytogenes</i> Не допускается в 25 г

Спецификация № 6	
Блюда из рыбы	
Наименование блюд	В меню, ТК
Состав	Состав в соответствии с рецептурами
Информация о реализуемой продукции	В меню.
Предусмотренное применение	Потребление на месте в зале столовой
Предусмотренный срок раздачи:	Готовые вторые блюда могут находиться на мармите не более 2-х часов с момента изготовления
Температура блюд:	При раздаче должны иметь температуру не ниже +65 °С
Группа уязвимых потребителей	Потребители склонные к аллергическим реакциям на рыбу и продукты из рыбы.. Ограничения по медицинским показаниям.
Специфическая предупредительная информация*	Сведения о составе блюд
Требования к качеству	<i>Внешний вид:</i> - блюда из рыбы (отварной, припущенной, тушеной) в виде филе, с кожей и без кожи, сохранившие форму; - блюда из рыбной котлетной массы – в виде изделий различной формы в соответствии с рецептурой, сохранившие форму. Консистенция однородная, рыхлая, сочная. <i>Вкус, запах:</i> Свойственный рыбе, не допускаются посторонние

Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области		
	Издание: 2021-1	Изменение:	Лист 11 из 15

Спецификация № 6		
Блюда из рыбы		
	привкусы и запахи, запах и привкус кислого хлеба.	
Показатели безопасности	По ТР ЕАЭС 040/2016 и ТР ТС 021/2011	
Токсичные элементы:	Свинец	Не более 1,0
	Кадмий	Не более 0,2
	Ртуть	Не более 0,5
	Мышьяк	Не более 5,0
Нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА)	0,003	
Пестициды, мг/кг	ГХЦГ и изомеры	Не более 0,2
	ДДТ и его метаболиты	Не более 0,2
Полихлорированные бифенилы	Не более 2,0	
Радионуклиды, Бк/кг	Цезий -137	Не более 130
	Стронций-90	Не более 100
Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания личинок паразитов в живом виде	Не допускаются	
Микробиологические показатели:	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	Не допускается в 25 г
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Не допускается в 25 г
Блюда из рыбы: рыба отварная припущенная, тушеная, запеченная	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	Не более 1×10^3 КОЕ/г
Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); запеченные изделия)	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	$2,5 \times 10^3$
Блюда из рыбы: рыба отварная припущенная, тушеная, запеченная, блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом)	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Не допускаются в 1,0 г продукта
Рыба отварная, рыба отварная припущенная, тушеная, запеченная, блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом)	<i>S. aureus</i>	Не допускаются в 1,0 г продукта
	Бактерии рода <i>Proteus</i>	Не допускаются в 0,1 г продукта

Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области
	Издание: 2021-1 Изменение: Лист 12 из 15

Спецификация № 7 и № 8 Блюда из мяса, мяса птицы		
Наименование блюда	В меню, ТК	
Состав	Состав в соответствии с рецептурами	
Информация о реализуемой продукции	В меню.	
Предусмотренное применение	Потребление на месте в зале столовой	
Предусмотренный срок раздачи:	Готовые вторые блюда могут находиться на мармите не более 2 х часов с момента изготовления	
Температура блюд:	При раздаче должны иметь температуру не ниже +65 °С	
Группа уязвимых потребителей	Потребители склонные к аллергическим реакциям на злаки, содержащие глютен, яйца. Ограничения по медицинским показаниям.	
Специфическая предупредительная информация*	Сведения о составе блюд	
Требования к качеству	<i>Внешний вид:</i> блюда из мяса, блюда из птицы – в соответствии с рецептурой в виде кусочков, порционных кусков, изделий различной формы из рубленого мяса. <i>Вкус и запах:</i> Свойственные блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом. Не допускаются посторонние привкусы и запахи. Мясо – сочное, не жесткое, не переваренное, сохранившее форму.	
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, нитратов, нитрозаминов, диоксинов и радионуклидов в блюдах, нормируется по основному сырью по ТР ТС 034/2013 и ТР ТС 021/2011.	
Микробиологические показатели:		
Блюда из мяса и мясных продуктов, блюда из птицы	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	Не допускается в 25 г
	Listeria monocytogenes	Не допускается в 25 г
	КМАФАНМ	Не более 1 x 10 ³ КОЕ/г
	БГКП	Не допускаются в 1,0 г продукта
	S. aureus	Не допускаются в 1,0 г продукта
	Бактерии рода Proteus	Не допускаются в 0,1 г продукта

Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области		
	Издание: 2021-1	Изменение:	Лист 13 из 15

Спецификация № 9 Гарниры		
Наименование блюд	В меню, ТК	
Состав	Состав в соответствии с рецептурами	
Информация о реализуемой продукции	В меню.	
Предусмотренное применение	Потребление на месте в зале столовой	
Предусмотренный срок раздачи:	Готовые блюда могут находиться на мармите не более 2-х часов с момента изготовления	
Температура блюд:	При раздаче должны иметь температуру не ниже +65 °С	
Группа уязвимых потребителей	Дети, имеющие аллергические реакции на злаки, содержащие глютен, молоко питьевое (пюре картофельное), яйца. Ограничения по медицинским показаниям.	
Специфическая предупредительная информация*	Сведения о составе блюд	
Требования к качеству	<p><i>Внешний вид:</i> - блюда и гарниры из овощей - в зависимости от рецептуры – смесь овощей, нарезанных в виде кубиков или брусочков; нарезанных кусочками разнообразной формы.</p> <p>Пюре картофельное: цвет белый или кремовый, консистенция пышная, однородная, вкус и запах нежные.</p> <p>Не допускается цвет с синеватым оттенком, с темными глазками, кусочки не протертого картофеля, запах подгоревшего молока, водянистый вкус или пересоленный.</p> <p>Крупы, макаронные изделия: не разваренные, не слипшиеся, консистенция крупы мягкая, вкус без признаков подгорелости.</p> <p><i>Вкус и запах:</i> Свойственный набору ингредиентов, без постороннего.</p> <p>Не допускаются посторонние привкусы и запахи, признаки подгорелости.</p>	
Показатели безопасности: Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, нитратов, нитрозаминов, диоксинов и радионуклидов в блюдах, нормируется по основному сырью по ТР ТС 021/2011		
Микробиологические показатели:		
овощи тушеные без заправки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x 10 ²
Гарниры: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное (без заправки), картофель отварной, (без заправки)		1x 10 ³
Гарниры: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное (без заправки), картофель отварной (без заправки), овощи тушеные (без заправки)	БГКП (колиформы) (г/см ³)	не допускается в 1,0 г
Гарниры без заправки (рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное,	Бактерии рода Proteus,	не допускаются в 0,1г продукта

Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области		
	Издание: 2021-1	Изменение:	Лист 14 из 15

Спецификация № 9 Гарниры		
картофель отварной, овощи тушеные)		
Гарниры: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное (без заправки), картофель отварной (без заправки), овощи тушеные (без заправки)	S.aureus	не допускаются в 1,0 г
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г. продукта	не допускается
	Listeria monocytogenes в 25 г. продукта	не допускается

Спецификация № 10 Соусы	
Наименование блюда	В меню, ТК
Состав	Состав в соответствии с рецептурами
Информация о реализуемой продукции	В меню.
Предусмотренное применение	Потребление на месте в зале столовой
Предусмотренный срок раздачи:	Готовые соусы могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 ч. с момента изготовления.
Температура блюд:	Горячие соусы при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C
Группа уязвимых потребителей	Дети, склонные к аллергическим реакциям на злаки, содержащие глютен (мука), молоко и молочную продукцию Ограничения по медицинским показаниям.
Специфическая предупредительная информация*	Сведения о составе блюд
Конечные характеристики продукции	<i>Внешний вид:</i> однородная масса без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира. <i>Консистенция:</i> полужирная, однородная, эластичная <i>Цвет:</i> от белого до светло-кремового, для красного соуса - от светло-коричневого до коричневого. <i>Вкус и запах:</i> умеренно соленый, свойственный свежим ингредиентам, без посторонних привкусов и запахов.
Показатели безопасности: нормируются по основному сырью по ТР ТС 021/2011	
Микробиологические показатели	
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x 10 ³
БГКП (колиформы) (г/см ³) в 1,0 г	не допускается
Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта, (г)	0,1
S.aureus, не допускаются в массе продукта, (г)	1,0
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г. продукта	не допускается

Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области		
	Издание: 2021-1	Изменение:	Лист 15 из 15

Спецификация № 11, 12 Сладкие блюда и напитки		
Наименование продукции	В меню, ТК	
Состав	Состав в соответствии с рецептурами	
Информация о реализуемой продукции	В меню.	
Предусмотренное применение	Потребление на месте в зале столовой	
Предусмотренный срок раздачи:	Готовые блюда и напитки могут находиться на раздаче не более 2-х часов с момента изготовления	
Температура блюд:	Горячие напитки при раздаче должны иметь температуру не ниже +75°C, холодные напитки - не выше + 14°C.	
Группа уязвимых потребителей	Ограничения по медицинским показаниям.	
Специфическая предупредительная информация*	Сведения о составе блюд	
Конечные характеристики продукции	<p><i>Компоты:</i> Отвар прозрачный, цвет светло-коричневый или коричневый. Консистенция фруктов мягкая, вкус и запах вареных сухофруктов.</p> <p><i>Чай:</i> цвет характерный для чая, вкус с терпкостью. Цвет, запах и вкус, соответствующие используемым компонентам.</p> <p><i>Какао с молоком</i> - цвет светло шоколадный, Цвет, запах и вкус, соответствующие используемым компонентам.</p> <p><i>Кисель</i>- цвет свойственный данному напитку, запах и вкус, соответствующие составу продукта</p> <p><i>Кофейный напиток</i>- цвет светло шоколадный, запах и вкус соответствует напитку.</p>	
Показатели безопасности	Определяются по вкладу компонентов с учетом массовых долей и показателей безопасности для данных компонентов. По ТР ТС 021/2011	
Микробиологические показатели:	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	Не допускается в 25 г
Сладкие блюда и напитки: компоты из плодов и ягод сушеных, кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	Не более 5 x 10 ² КОЕ/г
Сладкие блюда и напитки: компоты из плодов и ягод свежих, компоты из плодов и ягод сушеных	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Не допускаются в 1,0 г продукта
Сладкие блюда и напитки: компоты из плодов и ягод свежих, компоты из плодов и ягод сушеных	<i>S. aureus</i>	Не допускаются в 1,0 г продукта

Примечание: Контроль за содержанием диоксинов в пищевых продуктах проводится в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду; в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.