

ОПИС ПРОДУКТУ – ХЕК СМАЖЕНИЙ

Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	Хек смажений		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Склад	Хек, борошно пшеничне , олія соняшникова рафінована , сіль харчова, перець чорний мелений, лимонний сік		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	- Шматочки риби що не втратили своєї форми , з рум'яною скоринкою	
	Консистенція:	- М'яка , соковита, ніжна	
	Колір:	- Поверхня коричнювата , на зрізі сірий , не допускається рожево-червоне забарвлення	
	Запах та смак:	- Приємні характерні для риби та спецій , смак в міру солоний	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: Listeria monocytogenes	Відсутність у 25 г⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	5*10²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (Salmonella), віруси	25 (г/куб.см)	
	Максимальний рівень окремих	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих	

	забруднюючих речовин	забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	
Вид оброблення	Нарізання , смаження згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в опорційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www\html.... та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість – продукту перець чорний мелений, лимонний сік		Закон 2639

Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подається при +60 , +65 С	
--------------------------	---	--

ОПИС ПРОДУКТУ – СУП З КРУПОЮ ТА ТОМАТОМ			
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	Суп з крупою та томатом		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Склад	Крупа рисова або перлова ,пшенична, вівсяна, цибуля ріпчаста , картопля, томатне пюре, масло вершкове , сіль харчова , сушений орегано, вода питна		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	- Крупа та овочі в рідині , крупа частково розварена , зерна розділяються	
	Консистенція:	- Овочі – м'яка, крупа не переварена	
	Колір:	- Овочів-властивий ,після термообробки , крупи рисової - молочний . пшеничної- світло-жовтий , вівсяної – сіруватий	
	Запах та смак:	- В міру солоний без стороннього присмаку та запаху	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: Listeria monocytogenes	Відсутність у 25 г⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	5*10²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні	25 (г/куб.см)	

	мікроорганізми, в т.ч. бактерії (Salmonella), віруси		
	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	Наказ № 368 від 13.05.2013
Вид оброблення	Нарізання , подрібнення, змішування , варіння згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в однопорційній суповій мисці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www\html.... та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.		
Дані про	Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що		Закон 2639

<p>передбачуваного споживача специфічну споживачів</p>	<p>або групу</p> <p>спричиняють алергічні реакції або непереносимість – продукту молока (масло вершкове) , в складі томатного пюре може бути СЕЛЕРА яка являється «АЛЕРГЕНОМ» тому при виборі постачальника , на етапі узгодження та при проведенні «Ідентифікації небезпечних факторів» це необхідно врахувати . Навіть згідно ДСТУ5081:2008 « Продукти томатні консервовані» одним із інгредієнтів може бути масла ефірні натуральних прянощів(СЕЛЕРИ, кропу, перцю гіркого)</p>	
<p>Спосіб споживання</p>	<p>Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подаються при температурі +60-65 С</p>	

ОПИС ПРОДУКТУ – ЧАЙ З МЕЛІСОЮ

Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	Чай з мелісою		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Склад	Вода, меліси трава , цукор		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	- Рідина без плівки на поверхні	
	Консистенція:	- рідка	
	Колір:	- світло-жовтий із зеленуватим відтінком	
	Запах та смак:	- Приємний з присмаком	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: Listeria monocytogenes	Відсутність у 25 г⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	5*10²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (Salmonella), віруси	25 (г/куб.см)	
	Максимальний рівень окремих	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих	

	забруднюючих речовин	забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	
Вид оброблення	Кип'ятіння згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в чашці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www/html... та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Меліси трава		Закон 2639

Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подаються при температурі +60-65 С	
--------------------------	--	--

ОПИС ПРОДУКТУ – КАРТОПЛЯ ВІДВАРЕНА			
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	Картопля відварена		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Склад	Картопля , масло , вода		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	- Потерта картопляна маса	
	Консистенція:	- Густа , пишна , однорідна	
	Колір:	- Від світло-кремового до кремового або білий	
	Запах та смак:	- В міру солоний ,з вираженим прикусом масла сливового	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: Listeria monocytogenes	Відсутність у 25 г⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	5*10²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (Salmonella), віруси	25 (г/куб.см)	

	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	Наказ № 368 від 13.05.2013
Вид оброблення	Варіння , збивання згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в порційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www\\html.... та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу	Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість – продукту молока(масло вершкове)		Закон 2639

споживачів		
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки ,подається при температурі +60-65 С	

ОПИС ПРОДУКТУ – ПЛОВ ІЗ М'ЯСА ПТИЦІ

Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	Плов із м'яса птиці		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Склад	М'ясо птиці, крупа рисова або булгур, масло рослинне , цибуля ріпчаста , морква , томатне пюре або томатна паста		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	- Плов викладений на тарілку гіркою , плитий соусом	
	Консистенція:	- М'яка , розсипчаста	
	Колір:	- Рис повинен бути світло-коричневим або молочного кольору , м'ясо білого кольору	
	Запах та смак:	- Смаженого м'яса , смак в міру солоний	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: Listeria monocytogenes	Відсутність у 25 г⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	5*10²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (Salmonella), віруси	25 (г/куб.см)	

	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	Наказ № 368 від 13.05.2013
Вид оброблення	Варіння ,обсмажування згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в порційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www\\html.... та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу	Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість – продукту томатна паста		Закон 2639

споживачів		
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки ,подається при температурі +60-65 С	

ОПИС ПРОДУКТУ – МАКАРОНИ ВІДВАРНІ			
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	Макарони відварні		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Склад	Макаронні вироби , масло вершкове , вода питна , сіль		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	- Макаронні вироби , зберігши форму , легко розділяються	
	Консистенція:	- М'яка , але пружна	
	Колір:	- Від світло – кремового до кремового	
	Запах та смак:	- Приємний борошняний з маслом, смак притаманний макаронним виробам	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: Listeria monocytogenes	Відсутність у 25 г⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	5*10²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (Salmonella), віруси	25 (г/куб.см)	
	Максимальний рівень	Не контролюється, інгредієнти повинні	

	окремих забруднюючих речовин	містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	13.05.2013
Вид оброблення	Варіння , згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в порційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www\\html.... та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість – продукту молока(масло вершкове)		Закон 2639

Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки ,подається при температурі +60-65 С	
--------------------------	--	--

ОПИС ПРОДУКТУ – КАША РОЗСИПЧАСТА

Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	КАША РОЗСИПЧАСТА		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Склад	Крупа гречана з ядриці не підсмаженої , або ядриці підсмаженої, або крупа пшенична, або крупа перлова, або крупа ячмінна , сіль вода , масло вершкове		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	- Зерна крупні , цілі , добре набухлі, легко відділяються один від одного	
	Консистенція:	- Зерна круп м'які	
	Колір:	- Каші гречаної - від світло до темно-коричневої . пшеничної , перлової, ячмінної-від сірого до темно-сірого	
	Запах та смак:	- Притаманний каші даного виду .В міру солоний	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: Listeria monocytogenes	Відсутність у 25 г⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	5*10²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (Salmonella),	25 (г/куб.см)	

	віруси		
	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	Наказ № 368 від 13.05.2013
Вид оброблення	Варіння , згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в порційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www\html.... та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.		
Дані про передбачуваного споживача або	Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість – продукту молока(масло вершкове)		Закон 2639

специфічну групу споживачів			
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки ,подається при температурі +60-65 С		
ОПИС ПРОДУКТУ – М'ЯСО ПТИЦІ ВІДВАРНЕ			
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	М'ясо птиці відварне		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Склад	М'ясо птиці, цибуля ріпчаста, морква , сіль , перець чорний мелений		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	- Акуратно нарізані кусочки м'яса , политі соусом	
	Консистенція:	- Соковита, м'яка, ніжна	
	Колір:	- Філе біле або світло-сіре	
	Запах та смак:	- Відвареного м'яса птиці	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: Listeria monocytogenes	Відсутність у 25 г⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	5*10²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч.	25 (г/куб.см)	

	бактерії (Salmonella), віруси		
	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	Наказ № 368 від 13.05.2013
Вид оброблення	Нарізання , варіння згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в порційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www\html.... та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.		
Дані про передбачуваного	Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість – продукту		Закон 2639

споживача специфічну споживачів	або групу	перець чорний мелений	
Спосіб споживання		Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки ,подається при температурі +60-65 С	

ОПИС ПРОДУКТУ – КОТЛЕТА З М'ЯСА ПТИЦІ			
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	Котлета з м'яса птиці		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Склад	М'ясо птиці, хліб пшеничний, молоко, сухарі, сіль, спеції		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	- Котлети овальні – сплюснутої форми із гострим кінчиком	
	Консистенція:	- Однорідна , пишна,соковита	
	Колір:	- Кірочка від жовтої до світло-коричневої, в розрізі - білі	
	Запах та смак:	- В міру солоний, смаженого м'яса, без смаку хліба , запах смаженого м'яса птиці	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: Listeria monocytogenes	Відсутність у 25 г⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	5*10²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (Salmonella), віруси	25 (г/куб.см)	
	Максимальний рівень	Не контролюється, інгредієнти повинні	

	окремих забруднюючих речовин	містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	13.05.2013
Вид оброблення	Нарізання , перемелювання, смажіння , тушкування згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в порційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www\\html.... та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.		
Дані про передбачуваного споживача специфічну групу споживачів	Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість – продукту молока , спеції		Закон 2639

Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки ,подається при температурі +60-65 С	
--------------------------	--	--

ОПИС ПРОДУКТУ – ВАРЕНИКИ ЛІНІВІ			
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	Вареники лінівi		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Склад	Сир кисломолочний , борошно пшеничне, яйця ,цукор , сіль, масло вершкове		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	- Рівномірні шматочки , легко розділяються	
	Консистенція:	- М'які , однорідні	
	Колір:	- Від світло-жовтого до білого	
	Запах та смак:	- Притаманний сиру , смак сиру без відчуття борошна	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: Listeria monocytogenes	Відсутність у 25 г⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	5*10²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (Salmonella),	25 (г/куб.см)	

	віруси		
	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	Наказ № 368 від 13.05.2013
Вид оброблення	збивання, змішування , формування ,варіння згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в порційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www/html.... та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.		
Дані про передбачуваного споживача або	Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість – продукту яйця , молоко		Закон 2639

специфічну споживачів	групу		
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки ,подається при температурі +60-65 С		

ОПИС ПРОДУКТУ – ЗАПІКАНКА ІЗ СИРУ			
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	Запіканка із сиру		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Склад	Сир , крупа манна ,або мука пшенична , цукор , яйця , масло рослинне , сухарі , сметана		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	- Порціонні кусочки квадратні або прямокутної форми з гладкою без тріщин поверхнею , политий сметаною або сметанним соусом	
	Консистенція:	- М'яка , пишна , однорідна	
	Колір:	- Кірочка – рум'яно-золотиста , на розрізі від білого до з легка золотистого	
	Запах та смак:	- Свіже приготовленого запеченого сиру, смак солодкий , в міру солоний	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: Listeria monocytogenes	Відсутність у 25 г⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	5*10²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч.	25 (г/куб.см)	

	бактерії (Salmonella), віруси		
	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	Наказ № 368 від 13.05.2013
Вид оброблення	Змішування ,збивання,запікання згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в порційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www\html.... та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.		
Дані про передбачуваного	Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість – продукту		Закон 2639

споживача специфічну споживачів	або групу	молоко, яйця	
Спосіб споживання		Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки ,подається при температурі +60-65 С	

ОПИС ПРОДУКТУ – СУП МОЛОЧНИЙ З МАКАРОННИМИ ВИРОБАМИ

Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	Суп молочний з макаронними виробами		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Склад	Молоко, вода,макаронні вироби , цукор , сіль, масло вершкове		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	- На поверхні супу блискітки жиру , макаронні вироби зберегли форму	
	Консистенція:	- Супу – рідка , макаронних виробів - м'які , набухлі	
	Колір:	- Молочно-білий , краплини жиру жовтого кольору	
	Запах та смак:	- Кип'яченого молока та відварних макаронних виробів, смак в міру солоний, з легка солодкуватий , з присмаком вершкового масла	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: Listeria monocytogenes	Відсутність у 25 г⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	5*10²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (Salmonella),	25 (г/куб.см)	

	віруси		
	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	Наказ № 368 від 13.05.2013
Вид оброблення	Варіння згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в однопорційній суповій мисці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www\html.... та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.		
Дані про передбачуваного споживача або	Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість – продукту молока		Закон 2639

специфічну групу споживачів		
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки ,подається при температурі +60-65 С	

ОПИС ПРОДУКТУ – САЛАТ З БІЛОКАЧАННОЇ КАПУСТИ			
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	Салат з білокачанної капусти		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Склад	Капуста білокачанна свіжа , цибуля або морква , кислота лимонна , цукор,масло рослинне , вода, сіль		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	- Капуста і морква нарізані соломкою	
	Консистенція:	- Хрумка але не жорстка	
	Колір:	- Притаманний капусті	
	Запах та смак:	- Свіжої капусти , кисло-солодкий ,без гіркоти , в міру солоний	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: Listeria monocytogenes	Відсутність у 25 г⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	5*10²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні	25 (г/куб.см)	

	мікроорганізми, в т.ч. бактерії (Salmonella), віруси		
	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	Наказ № 368 від 13.05.2013
Вид оброблення	Нарізання , змішування згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в порційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www\html.... та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній поверхні		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу	Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість – продукту лимонна кислота		Закон 2639

споживачів		
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки	

ОПИС ПРОДУКТУ – КАПУСТА ТУШКОВАНА			
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	Капуста тушкована		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Склад	Капуста білокачанна свіжа ,масло рослинне , морква , цибуля ріпчаста ,томатне пюре, борошно пшеничне, цукор		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	- Свіжо нарізані овочі соломкою, без залишку стержня	
	Консистенція:	- М'яка ,соковита , не волокниста	
	Колір:	- Від золотистого до світло-коричневого	
	Запах та смак:	- Не допускається запах пареної капусти, смак кисло-солодкий , спецій ,томату ,овочів	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: Listeria monocytogenes	Відсутність у 25 г⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	5*10²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (Salmonella), віруси	25 (г/куб.см)	

	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	Наказ № 368 від 13.05.2013
Вид оброблення	Нарізання , тушкування згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в порційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www\\html.... та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу	Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість – продукту томатне пюре		Закон 2639

споживачів		
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки ,подається при температурі +60-65 С	

ОПИС ПРОДУКТУ – СУП КАРТОПЛЯНИЙ З МАКАРОННИМИ ВИРОБАМИ			
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	Суп картопляний з макаронними виробами		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Склад	Картопля , макаронні вироби , морква , цибуля ріпчаста ,масло вершкове , вода , зелень, сіль ,спеції		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	- Овочі зберегли форму нарізки , макаронні вироби не переварені	
	Консистенція:	- Овочі м'які , макаронні вироби пружні	
	Колір:	- Рідкої частини – світла ,жиру на поверхні – світло-жовтий	
	Запах та смак:	- Пасерованих овочів ,спецій,в міру солоний	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: Listeria monocytogenes	Відсутність у 25 г⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	5*10²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні	25 (г/куб.см)	

	мікроорганізми, в т.ч. бактерії (Salmonella), віруси		
	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	Наказ № 368 від 13.05.2013
Вид оброблення	Нарізання ,варіння , згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в порційній суповій мисці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www\html.... та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.		
Дані про	Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що		Закон 2639

передбачуваного споживача специфічну споживачів	або групу	спричиняють алергічні реакції або непереносимість – продукту молока(масло вершкове), спеції	
Спосіб споживання		Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки ,подається при температурі +60-65 С	

ОПИС ПРОДУКТУ – СУП КАРТОПЛЯНИЙ З ГРЕЧАНОЮ КРУПОЮ

Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	Суп картопляний з гречаною крупою		Збірник рецептур
Склад	Картопля , крупа гречана , морква , цибуля ріпчаста ,масло вершкове , вода , зелень, сіль ,спеції		страв для харчування дітей шкільного віку
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	- Овочі зберегли форму нарізки , крупа добре відварена, на поверхні блискітки жиру , зелень	в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
	Консистенція:	- Овочі м'які , крупа добре відварена	
	Колір:	- Рідкої частини – світла ,жиру на поверхні – світло-жовтий	
	Запах та смак:	- Пасерованих овочів ,спецій, відвареної крупи ,в міру солоний	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: Listeria monocytogenes	Відсутність у 25 г⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	5*10²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (Salmonella), віруси	25 (г/куб.см)	
	Максимальний рівень	Не контролюється, інгредієнти повинні	

	окремих забруднюючих речовин	містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	13.05.2013
Вид оброблення	Нарізання ,варіння , згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в порційній суповій мисці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www\\html.... та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.		
Дані про передбачуваного споживача специфічну групу споживачів	Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість – продукту молока(масло вершкове), спеції		Закон 2639

Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки ,подається при температурі +60-65 С	
--------------------------	--	--

ОПИС ПРОДУКТУ – СУП КАРТОПЛЯНИЙ З КРУПОЮ			
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	Суп картопляний з крупою		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Склад	Картопля , крупа перлова ,вівсяна, пшенична , морква , цибуля ріпчаста ,масло вершкове , вода , зелень, сіль ,спеції		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	- Картопля і овочі зберегли форму нарізки , крупа добре відварена	
	Консистенція:	- Овочі м'які , крупа добре відварена	
	Колір:	- Рідкої частини – світла ,жиру на поверхні – світло-жовтий	
	Запах та смак:	- Пасерованих овочів ,спецій, відвареної крупи ,в міру солоний	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: Listeria monocytogenes	Відсутність у 25 г⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	5*10²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (Salmonella),	25 (г/куб.см)	

	віруси		
	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	Наказ № 368 від 13.05.2013
Вид оброблення	Нарізання ,варіння , згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в порційній суповій мисці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www/html.... та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.		
Дані про передбачуваного споживача або	Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість – продукту молока(масло вершкове), спеції		Закон 2639

специфічну споживачів	групу		
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки ,подається при температурі +60-65 С		

ОПИС ПРОДУКТУ – КАКАО НА МОЛОЦІ

Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	Какао на молоці		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Склад	Какао порошок , молоко , вода		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	- Без плівки на поверхні	
	Консистенція:	- рідка	
	Колір:	- світло-шоколадний	
	Запах та смак:	- Шоколадний ,з ароматом кип'яченого молока	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: Listeria monocytogenes	Відсутність у 25 г⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	5*10²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (Salmonella), віруси	25 (г/куб.см)	

	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	Наказ № 368 від 13.05.2013
Вид оброблення	Варіння згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в керамічній чашці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www\\html.... та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу	Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість – продукту молока , какао		Закон 2639

споживачів			
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки ,подається при температурі +60-65 С		
ОПИС ПРОДУКТУ – КОМПОТ ІЗ СУМІШІ СУХОФРУКТІВ			
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	Компот із суміші сухофруктів		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Склад	Яблука, груші, чорнослив, урюк, курага,ізіюмта ін. вода		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	- Відвар прозорий, плоди і ягоди цілі , зварені до готовності	
	Консистенція:	- Рідка частина , прозора , фрукти - м'які .просочені відваром	
	Колір:	- Від світлого до темно-коричневого	
	Запах та смак:	- Притаманний плодам та ягодам, смак кисло-солодкий	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: Listeria monocytogenes	Відсутність у 25 г⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	5*10²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (Salmonella),	25 (г/куб.см)	

	віруси		
	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	Наказ № 368 від 13.05.2013
Вид оброблення	Варіння згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в керамічній чашці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www/html.... та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.		
Дані про передбачуваного споживача або	Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість – продукту фрукти		Закон 2639

специфічну споживачів групу		
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки ,подається при температурі +60-65 С	

ОПИС ПРОДУКТУ – СІК ПАСТЕРИЗОВАНИЙ

Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	Сік пастеризований		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Склад	Сік яблучний		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	- Прозорий	
	Консистенція:	- рідка	
	Колір:	- від світло-золотистого до коричневого	
	Запах та смак:	- Притаманний яблуку ,смак солодкий обо кисло-солодкий	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: Listeria monocytogenes	Відсутність у 25 г⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	5*10²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (Salmonella), віруси	25 (г/куб.см)	
	Максимальний рівень окремих	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих	

	забруднюючих речовин	забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	
Вид оброблення	Пастеризований згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в керамічній чашці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www\html.... та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній поверхні		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість – продукту фруктів		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки		

ОПИС ПРОДУКТУ – ЯЙЦЕ ВАРЕНЕ

Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	Яйце варене		Збірник рецептур
Склад	Яйце		страв для харчування
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	- Поверхня шкаралупи повинна бути без тріщин	дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
	Консистенція:	- У яйця відвареного круту в міру щільний білок і жовток	
	Колір:	- Білок – білий , жовток – жовтий	
	Запах та смак:	- Відповідний до відвареного яйця	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: <i>Listeria monocytogenes</i>	Відсутність у 25 г⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	5*10²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (<i>Salmonella</i>), віруси	25 (г/куб.см)	
	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я	

		України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	
Вид оброблення	Миття, знезараження , варіння , чистка згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в порційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www\\html.... та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість – продукту яйце		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки ,подається при температурі +60-65 С		

ОПИС ПРОДУКТУ – ЯБЛУКО СВИЖЕ

Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	Яблуко свіже		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Склад	Яблуко свіже		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	- Притаманний яблуку шкірка без пошкоджень	
	Консистенція:	- В міру тверда	
	Колір:	- Притаманний яблуку	
	Запах та смак:	- Свіжого яблука	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: Listeria monocytogenes	Відсутність у 25 г⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	5*10²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (Salmonella), віруси	25 (г/куб.см)	
	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я	

		України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	
Вид оброблення	Миття згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в порціонній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www\html.... та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній поверхні		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість – продукту фруктів		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки		

		-	
Мікробіологічні та хімічні	Мікробіологічні: <i>Listeria monocytogenes</i>	Відсутність у 25 г⁷	Наказ № 548 від

критерії			19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	5*10²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (Salmonella), віруси	25 (г/куб.см)	
	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	
Вид оброблення	Миття згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в порційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www\\html.... та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній поверхні		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод	Безготівково в шкільній їдальні.		

збуту		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість – продукту цитрусових	Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки	

ОПИС ПРОДУКТУ – АПЕЛЬСИН			
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	Апельсин		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Склад	Апельсин		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	- Притаманний апельсинові , шкірка без ушкоджень	
	Консистенція:	- Пругла , соковита	
	Колір:	- Помаранчевий	
	Запах та смак:	- Притаманний апельсину, солодкий або кисло-солодкий	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: Listeria monocytogenes	Відсутність у 25 г⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1	5*10²	Постанова № 139 від 07.11.2001

	г/куб.см, не більше		
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (Salmonella), віруси	25 (г/куб.см)	
	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	Наказ № 368 від 13.05.2013
Вид оброблення	Миття згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в порційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www\html.... та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній поверхні		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.		
Дані про передбачуваного	Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість – продукту		Закон 2639

споживача або специфічну споживачів	або групу	цитрусових	
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки		

ОПИС ПРОДУКТУ – ХЛІБ ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ			
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	Хліб цільнозерновий		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Склад	Хліб		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	- Порційно нарізані кусочки	
	Консистенція:	- М'яка не крихка	
	Колір:	- Темно-коричневий	
	Запах та смак:	- Притаманний свіжому хлібові	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: Listeria monocytogenes	Відсутність у 25 г⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	5*10²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні	25 (г/куб.см)	

	мікроорганізми, в т.ч. бактерії (Salmonella), віруси		
	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	Наказ № 368 від 13.05.2013
Вид оброблення	Нарізання згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в порційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www\\html.... та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній поверхні		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість – продукту		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки		