

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Директор Недригайлівської
 спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
 (опорний заклад)
 _____Н.Колоусова

ОПИС ПРОДУКТУ- БОРЩ З КАРТОПЛЕЮ				
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники		Норма	Джерела інформації
Назва	БОРЩ З КАРТОПЛЕЮ			Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	Буряк, Картопля, Морква, Петрушка корінь, Цибуля ріпчаста, Томатне пюре (томати свіжі, сіль, вода), Чорнослив, Масло вершкове (молоко), Олія соняшникова рафінована, Цукор білий, Лист лавровий, Перець духмяний, Хмелі-сунелі (червоний гострий перець, майоран, коріандр, кріп,базилік, шафран),Сіль харчова,Вода питна			
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	овочі в рідині, що зберегли форму нарізання, або частково розварені		
	Консистенція:	рідка,овочів - м'яка, картопля в міру м'яка, не переварена		
	Колір:	властивий використаним компонентам		
	Запах та смак:	В міру солоний, без сторонніх присмаку та запаху.		
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:	Відсутність у 25 г		Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше	0,01(г/куб.см)		Наказ№368 від 13.05.2013
	БГКП(колі форми)	0,1(г/куб.см)		
	E.coli	0,1(г/куб.см)		
	S.aureus	0,1(г/куб.см)		

	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см)мікроорганізми,в т.ч.бактерії(Salmonella),віруси нітрати(морква,картопля,капуста,цибуля, столовий буряк)	25(г/куб.см) 159мг/кг,242мг/кг,897,2мг/кг,74,5мг/кг,1164мг/кг	
	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	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 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 гарячому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв,після приготування		Рекомендації п.14.7Наказу 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 – продукти з молока(Масло вершкове) !!! Зверніть увагу!!! В склад приправи хмелі – сунелі та томатного пюре може бути «Селера» яка являється «Алергеном» тому при виборі постачальника, на етапі узгодження та при проведенні «Ідентифікації небезпечних факторів». Навіть згідно ДСТУ 5081: 2008. Продукти томатні концентровані. Одним із інгредієнтів можуть бути масла ефірні (екстракти CO2) натуральних прянощів(Селери,кропу,перцю гіркого)		Закон 2639

Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подається при температурі не нижче +63°C та не вище +75°C.	
-------------------	---	--

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Недригайлівської
спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
(опорний заклад)
_____Н.Колоусова

ОПИС ПРОДУКТУ- СУП ГОРОХОВИЙ				
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники		Норма	Джерела інформації
Назва	СУП ГОРОХОВИЙ			Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	Картопля, Морква, Петрушка корінь, Цибуля ріпчаста, Масло вершкове,Горох, Сіль харчова,Вода питна			
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	Картопля нарізана кубиками в рідині, що зберегла форму нарізання, горох зберігає форму		
	Консистенція:	рідка, горох розварений, картопля напіврозварена		
	Колір:	Жовтий,скалки жиру - помаранчевий		
	Запах та смак:	В міру солоний, пасерований овочів,гороху		
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:	Відсутність у 25 г		Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше	0,01(г/куб.см)		
	БГКП(колі форми)	0,1(г/куб.см)		
	E.coli	0,1(г/куб.см)		
	S.aureus	0,1(г/куб.см)		
				Наказ№368 від 13.05.2013

	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см)мікроорганізми,в т.ч.бактерії(Salmonella),віруси нітрати(морква,картопля, цибуля)	25(г/куб.см) 159мг/кг,242мг/кг,74,5мг/кг	
	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	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 та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63°C.Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в гарячому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв,після приготування		Рекомендації п.14.7Наказу 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 – продукти з молока(Масло вершкове)		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подається при температурі не нижче +63°C та не вище +75°C.		

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Директор Недригайлівської
 спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
 (опорний заклад)
 _____ Н.Колоусова

ОПИС ПРОДУКТУ- САЛАТ З БУРЯКОМ ТА СУХАРИКАМИ				
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники		Норма	Джерела інформації
Назва	САЛАТ З БУРЯКОМ ТА СУХАРИКАМИ			Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	Буряк, Сухарі хлібобулочні,Олія соняшникова рафінована, Сіль харчова			
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	Варений буряк,нарізаний брусочками, заправлений олією та посипаний сухариками		
	Консистенція:	В міру пружна,буряк не переварений		
	Колір:	властивий використаним компонентам		
	Запах та смак:	Властивий використаним овочам,зі шматочками сухарів, без стороннього присмаку та запаху.		
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:	Відсутність у 25 г		Наказ №548 від 19.07.2012

	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше	0,01(г/куб.см)	Наказ №368 від 13.05.2013
	БГКП(колі форми)	0,1(г/куб.см)	
	E.coli	0,1(г/куб.см)	
	S.aureus	0,1(г/куб.см)	
	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см) мікроорганізми, в т.ч. бактерії (Salmonella), віруси нітрати (столовий буряк)	25(г/куб.см) 1164 мг/кг	
	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	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується подається в однорічковій тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточному столі при температурі не нижче 14°C.		Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв, після приготування		Рекомендації п.14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів			

Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подається при температурі не нижче +14°C	
-------------------	---	--

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Недригайлівської
спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
(опорний заклад)
_____Н.Колоусова

ОПИС ПРОДУКТУ- КАПУСНЯК УКРАЇНСЬКИЙ				
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники		Норма	Джерела інформації
Назва	КАПУСНЯК УКРАЇНСЬКИЙ			Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	М'ясо, Картопля,Капуста квашена, Морква, Цибуля ріпчаста, Пшоно,Томатне пюре (томати свіжі, сіль, вода),Борошно,Зелень, Масло вершкове, Сметана, Бульон,Петрушка,Сіль харчова,Вода питна			
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	картопля та овочі зберігають форму нарізання, на поверхні – скалки жиру		
	Консистенція:	овочі - м'які, капуста ледь хрумка		
	Колір:	жир помаранчевий		
	Запах та смак:	Пасерованих овочів,капусти, в міру солоний		
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:	Відсутність у 25 г		Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше	0,01(г/куб.см)		

	БГКП(колі форми)	0,1(г/куб.см)	Наказ №368 від 13.05.2013
	E.coli	0,1(г/куб.см)	
	S.aureus	0,1(г/куб.см)	
	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см) мікроорганізми, в т.ч. бактерії (Salmonella), віруси нітрати (морква, картопля, капуста, цибуля)	25(г/куб.см) 159мг/кг, 242мг/кг, 897,2мг/кг, 74,5мг/кг	
	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	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується подається в однорційній суповій мисці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63°C. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в гарячому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв, після 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 – продукти з молока (Масло вершкове) !!! Зверніть увагу!!! В складі томатного пюре може бути «Селера» яка являється «Алергеном» тому при виборі постачальника, на етапі узгодження та при проведенні «Ідентифікації		Закон 2639

специфічну групу споживачів	небезпечних факторів». Навіть згідно ДСТУ 5081: 2008. Продукти томатні концентровані. Одним із інгредієнтів можуть бути масла ефірні (екстракти CO2) натуральних прянощів(Селери,кропу,перцю гіркого)	
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подається при температурі не нижче +63°C та не вище +75°C.	

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Недригайлівської
спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
(опорний заклад)
_____Н.Колоусова

ОПИС ПРОДУКТУ- СУП З ВЕРМІШЕЛЛЮ				
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники		Норма	Джерела інформації
Назва	СУП З ВЕРМІШЕЛЛЮ			Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	Картопля, Морква, Петрушка корінь, Цибуля, Вермішель,Зелень, Масло вершкове,Сіль харчова,Вода питна			
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	овочі в рідині, що зберегли форму нарізання, або частково розварені		
	Консистенція:	рідка,овочів - м'яка, макаронні вироби не переварені		
	Колір:	рідкої частини – світлий,жиру на поверхні супу – світло - жовтий		
	Запах та смак:	з ароматом пасерізованих овочів і спецій, в міру солоний		

Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:		Відсутність у 25 г	Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше		0,01(г/куб.см)	Наказ №368 від 13.05.2013
	БГКП(колі форми)		0,1(г/куб.см)	
	E.coli		0,1(г/куб.см)	
	S.aureus		0,1(г/куб.см)	
	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см) мікроорганізми, в т.ч. бактерії(Salmonella), віруси нітрати(морква, картопля)		25(г/куб.см)	
	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин		159мг/кг, 242мг/кг	
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 та розміщена біля роздаточної			Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63°C. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в гарячому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.			Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв, після 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 – продукти з молока (Масло вершкове)	Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подається при температурі не нижче +63°C та не вище +75°C.	

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Недригайлівської
спеціалізованої ЗОШ I-III ступенів
(опорний заклад)
_____ Н. Колоусова

ОПИС ПРОДУКТУ- КАРТОПЛЯ СМАЖЕНА БРУСОЧКАМИ АБО КУБИКАМИ АБО СКИБОЧКАМИ				
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники		Норма	Джерела інформації
Назва	КАРТОПЛЯ СМАЖЕНА БРУСОЧКАМИ АБО КУБИКАМИ АБО СКИБОЧКАМИ			Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	Картопля, Олія соняшникова рафінована, Сіль харчова,Сушений імбир, Маса смаженої картоплі,Цибуля зелена			
Структура та	Зовнішній вигляд:	скибочки картоплі, що зберегли форму нарізання,або частково розварені		

фізико – хімічні характеристики	Консистенція:	злегка пружна, не переварена	
	Колір:	жовтуватий або світло - коричневий	
	Запах та смак:	в міру солоний, без сторонніх присмаку та запаху.	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:	Відсутність у 25 г	Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше	0,01(г/куб.см)	Наказ №368 від 13.05.2013
	БГКП(колі форми)	0,1(г/куб.см)	
	E.coli	0,1(г/куб.см)	
	S.aureus	0,1(г/куб.см)	
	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см)мікроорганізми,в т.ч.бактерії(Salmonella),віруси нітрати(картопля)	25(г/куб.см) 242мг/кг	
	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	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв(опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується подається в однопорційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63°C.Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного		Рекомендації п.14.2 Наказу 2489

	оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в гарячому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.	
Строк придатності	Не більше 120 хв,після приготування	Рекомендації п.14.7Наказу 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 – сушений імбир	Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подається при температурі не нижче +63°C та не вище +75°C.	

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Недригайлівської
спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
(опорний заклад)
_____Н.Колоусова

ОПИС ПРОДУКТУ - ЗАПІКАНКА З СИРОМ				
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники		Норма	Джерела інформації
Назва	ЗАПІКАНКА З СИРОМ			Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	Сир,Крупа манна,Цукор,Яйця,Олія соняшникова,Сметана,Сухарі			
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	порційні шматочки квадратної або прямокутної форми		
	Консистенція:	м'яка,пухка і однорідна		

	Колір:	рум'яно – золотистий, на розрізі від білого до жовтуватого	
	Запах та смак:	свіжо запеченого сиру, в міру солодка	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:	Відсутність у 25 г	Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше	0,01(г/куб.см)	Наказ №368 від 13.05.2013
	БГКП(колі форми)	0,1(г/куб.см)	
	E.coli	0,1(г/куб.см)	
	S.aureus	0,1(г/куб.см)	
	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см) 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	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується подається в однопорційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63°C. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в гарячому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п.14.2 Наказу 2489

Строк придатності	Не більше 120 хв,після приготування	Рекомендації п.14.7Наказу 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 – продукти з молока(Сметана),яйця	Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подається при температурі не нижче +63°C та не вище +75°C.	

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Недригайлівської
спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
(опорний заклад)
_____Н.Колоусова

ОПИС ПРОДУКТУ – КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ З ОРЕГАНО				
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники		Норма	Джерела інформації
Назва	КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ З ОРЕГАНО			Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	Картопля свіжа, Молоко, Орегано сухий,Масло вершкове,Сіль йодована			
Структура та	Зовнішній вигляд:	добре протерта картопляна маса		

фізико – хімічні характеристики	Консистенція:	Густа,пишна, однорідна	
	Колір:	від світло – кремового до кремового	
	Запах та смак:	Свіжо приготоване пюре з ароматом кип'яченого молока, вершкового масла та орґано, в міру солоне	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:	Відсутність у 25 г	Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше	0,01(г/куб.см)	Наказ№368 від 13.05.2013
	БГКП(колі форми)	0,1(г/куб.см)	
	E.coli	0,1(г/куб.см)	
	S.aureus	0,1(г/куб.см)	
	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см)мікроорганізми,в т.ч.бактерії(Salmonella),віруси нітрати(картопля)	25(г/куб.см) 242мг/кг	
	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	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв(опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується подається в однопорційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи та розміщена біля роздаточної		Закон 2639

Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 80°C. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в гарячому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.	Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв, після 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 – продукти з молока МП, Л	Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подається при температурі не нижче +60°C	

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Недригайлівської
спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
(опорний заклад)

_____ Н. Колоусова

ОПИС ПРОДУКТУ- СУП ОВОЧЕВИЙ			
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	СУП ОВОЧЕВИЙ		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного

Склад	Картопля свіжа, Морква,Селера корінь,Цибуля ріпчаста,Горошок свіжо – морозений,Олія соняшникова рафінована,Цукор пісок,Томатна паста,Сіль йодована,Вода питна,Зелень сушена		віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	картопля та овочі нарізані кубиками зберегли форму нарізки,не розварені. На поверхні супу скалки жиру та сушена зелень	
	Консистенція:	В міру густа картопля та овочі - м'які	
	Колір:	рідкої частини – помаранчевий,овочі - натуральний	
	Запах та смак:	в міру солоний зі смаком овочів та легким ароматом селери	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:	Відсутність у 25 г	Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше	0,01(г/куб.см)	Наказ№368 від 13.05.2013
	БГКП(колі форми)	0,1(г/куб.см)	
	E.coli	0,1(г/куб.см)	
	S.aureus	0,1(г/куб.см)	
	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см)мікроорганізми,в т.ч.бактерії(Salmonella),віруси нітрати(морква,картопля, цибуля)	25(г/куб.см) 159мг/кг,242мг/кг, 74,5мг/кг	
	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	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 та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 75°C. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в гарячому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв, після 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 – С		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подається при температурі не нижче +75°C		

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Недригайлівської
спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
(опорний заклад)
_____ Н. Колоусова

ОПИС ПРОДУКТУ – КУРЯЧІ НАГЕТСИ			
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	КУРЯЧІ НАГЕТСИ		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного

Склад	Філе куряче,перець чорний мелений,Сіль йодована, Хліб цільнозерновий,Борошно пшеничне цільнозернове або крохмаль кукурудзяний,Яйця курячі,Молоко пастеризоване,Панірувальні сухарі,Олія соняшникова для деко		віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	Виріб прямокутної форми, рівномірно панірований,скоринка без тріщин і підгоріlostей на поверхні	
	Консистенція:	м'яка, соковита	
	Колір:	поверхня золотиста,на зрізі біла	
	Запах та смак:	Приємні характерні для запеченої птиці, смак в міру солоний	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:	Відсутність у 25 г	Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше	0,01(г/куб.см)	Наказ№368 від 13.05.2013
	БГКП(колі форми)	0,1(г/куб.см)	
	E.coli	0,1(г/куб.см)	
	S.aureus	0,1(г/куб.см)	
	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см)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	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв(опис в технологічній картці)		Збірник

Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується подається на однопорційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 65°C. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в гарячому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв, після 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 – продукти з молока МП, Г, Л, Я		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подається при температурі не нижче +65°C не вище 75°C		

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Директор Недригайлівської
 спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
 (опорний заклад)
 _____ Н. Колоусова

ОПИС ПРОДУКТУ – ЧАХОХБЛІ З КУРКОЮ				
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники		Норма	Джерела інформації
Назва	ЧАХОХБЛІ З КУРКОЮ			Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	Філе куряче, Борошно пшеничне цільнозернове або крохмаль кукурудзяний,Олія соняшникова рафінована,Цибуля ріпчаста,Часник сушений,Томатне пюре(помідори свіжі,вода і сіль),Петрушка сушена,Хмелі – сунелі,Сіль харчова,Вода			
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:		шматочки м'яса птиці в соусі	
	Консистенція:		м'яка, соковита	
	Колір:		шматочки м'яса на розрізі світло - сірі, соус - червоний	
	Запах та смак:		характерний для тушкованого м'яса курятини з ароматом і присмаком використаних спецій	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:		Відсутність у 25 г	Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше		0,01(г/куб.см)	Наказ№368 від 13.05.2013
	БГКП(колі форми)		0,1(г/куб.см)	
	E.coli		0,1(г/куб.см)	
	S.aureus		0,1(г/куб.см)	
	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см)мікроорганізми,в т.ч.бактерії(Salmonella),віруси нітрати(цибуля)		25(г/куб.см) 74,5мг/кг	
	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	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв(опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується подається на однопорційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 65°C. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в гарячому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв, після 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 – Г		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подається при температурі не нижче +65°C не вище 75°C		

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Недригайлівської
спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
(опорний заклад)

ОПИС ПРОДУКТУ – МАК ЕНД ЧІЗ				
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники		Норма	Джерела інформації
Назва	МАК ЕНД ЧІЗ			Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	Макаронні вироби з цільнозернового борошна, соус «Бешамель», Сир твердий, Мускатний горіх мелений, Сіль йодована			
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	порційні шматочки з рум'яною скоринкою на поверхні		
	Консистенція:	макаронні вироби з'єднані між собою		
	Колір:	на поверхні золотиста скоринка, на розрізі кремовий		
	Запах та смак:	властивості макаронних виробів без запаху затхлості		
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:	Відсутність у 25 г		Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше	0,01(г/куб.см)		Наказ №368 від 13.05.2013
	БГКП(колі форми)	0,1(г/куб.см)		
	E.coli	0,1(г/куб.см)		
	S.aureus	0,1(г/куб.см)		
	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см)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	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв(опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується подається на однопорційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 55°C. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в гарячому продукті, він вважається непридатним через одну годину після термічного оброблення.		Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 60 хв, після 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 – Г		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подається при температурі не нижче +55°C		

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Недригайлівської
спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
(опорний заклад)

ОПИС ПРОДУКТУ – ВАРЕНИКИ ЛІНИВІ				
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники		Норма	Джерела інформації
Назва	ВАРЕНИКИ ЛІНИВІ			Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	Сир кисло – молочний, Яйце куряче, Цукор пісок Борошно пшеничне цільнозернове, Сіль йодована, Кориця мелена			
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	правильної форми, поверхня гладенька без розривів		
	Консистенція:	щільна		
	Колір:	На розрізі від світло - сірого до світло -кремового		
	Запах та смак:	Відповідає виробу з прісного тіста з ароматом кислого сиру		
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:	Відсутність у 25 г		Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше	0,01(г/куб.см)		Наказ№368 від 13.05.2013
	БГКП(колі форми)	0,1(г/куб.см)		
	E.coli	0,1(г/куб.см)		
	S.aureus	0,1(г/куб.см)		
	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см)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	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв(опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується подається на однопорційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 10°C.		Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв,після приготування		Рекомендації п.14.7Наказу 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 – Я,Г,Л,МП		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подається при температурі не нижче +10°C не вище 15°C		

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Недригайлівської
спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
(опорний заклад)
_____Н.Колоусова

ОПИС ПРОДУКТУ- СОУС ДО ЛІНИВИХ ВАРЕНИКІВ				
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники		Норма	Джерела інформації
Назва	СОУС ДО ЛІНИВИХ ВАРЕНИКІВ			Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	Сметана, Цукрова пудра, Кориця мелена			
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	густа однорідна маса		
	Консистенція:	густа,однорідна		
	Колір:	білий		
	Запах та смак:	притаманний наявним рецептурним інгредієнтам – сметани,кориці		
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:	Відсутність у 25 г		Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше	0,01(г/куб.см)		Наказ№368 від 13.05.2013
	БГКП(колі форми)	0,1(г/куб.см)		
	E.coli	0,1(г/куб.см)		
	S.aureus	0,1(г/куб.см)		
	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см)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	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв(опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується подається на однопорційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 10°C.		Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв,після приготування		Рекомендації п.14.7Наказу 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 – МП,Л		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подається при температурі не нижче +8°C і не вище +10°C		

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Недригайлівської
спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів

ОПИС ПРОДУКТУ- ПЛОВ З КУРЯЧИМ М'ЯСОМ				
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники		Норма	Джерела інформації
Назва	ПЛОВ З КУРЯЧИМ М'ЯСОМ			Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	Філе куряче, Крупа рисова, Олія соняшникова, Цибуля ріпчаста, Морква, Томатна паста, Зіра, Кмин, Перець чорний мелений, Сіль йодована			
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	зернини рису повністю набухлі, в основному зберегли форму ,не злиплися. М'ясо птиці і овочів зберегли форму, рівномірно розподілені в розсипчастому рисі		
	Консистенція:	однорідна,злегка пружня, не переварена. Шматочки курячого філе - м'які, щільні:овочі м'які, рис розсипчастий		
	Колір:	від золотисто жовтого до світло -коричневого		
	Запах та смак:	властиві поєднання вареного рису з м'ясом курятини з присмаком і ароматом пасированих овочів		
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:	Відсутність у 25 г		Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше	0,01(г/куб.см)		Наказ№368 від 13.05.2013
	БГКП(колі форми)	0,1(г/куб.см)		
	E.coli	0,1(г/куб.см)		
	S.aureus	0,1(г/куб.см)		
	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см)мікроорганізми,в т.ч.бактерії(Salmonella),віруси нітрати(морква, цибуля)	25(г/куб.см) 159мг/кг, 74,5мг/кг		

	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	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв(опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується подається на однопорційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 65°C.Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в гарячому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв,після приготування		Рекомендації п.14.7Наказу 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 –		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подається при температурі не нижче +65°C та не вище +75°C.		

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Недригайлівської
спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
(опорний заклад)
_____ Н.Колоусова

ОПИС ПРОДУКТУ- МЕНТАЙ ЗАПЕЧЕНИЙ В СОУСІ «БЕШАМЕЛЬ»				
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники		Норма	Джерела інформації
Назва	МЕНТАЙ ЗАПЕЧЕНИЙ В СОУСІ «БЕШАМЕЛЬ»			Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	Філе минтаю зі шкірою,що вироблене промисловістю(Р), Цибуля ріпчаста, Соус «Бешамель»(ТК № 10.03)(МП,Л,Г), Сіль йодована			
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:		шматки риби з овочами запечені під соусом, з румяною скоринкою викладені на тарілку	
	Консистенція:		м'яка,ніжна,соковита	
	Колір:		світло -коричневий	
	Запах та смак:		Приємні, притаманні запечених страві з риби з цибулею, з ароматом і присмаком соусу «Бешамель»	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:		Відсутність у 25 г	Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше		0,01(г/куб.см)	Наказ№368 від 13.05.2013
	БГКП(колі форми)		0,1(г/куб.см)	
	E.coli		0,1(г/куб.см)	
	S.aureus		0,1(г/куб.см)	
	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см)мікроорганізми,в т.ч.бактерії(Salmonella),віруси нітрати(цибуля)		25(г/куб.см) 74,5мг/кг	

	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	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв(опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується подається на однопорційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 65°C. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в гарячому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв, після 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 – Р, Г, Л, МП		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подається при температурі не нижче +65°C та не вище +75°C.		

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Недригайлівської

спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
(опорний заклад)
_____Н.Колоусова

ОПИС ПРОДУКТУ- РИС З КМИНОМ				
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники		Норма	Джерела інформації
Назва	РИС З КМИНОМ			Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	Крупа рисова, Вода питна, Сіль йодована, Кмин сухий(зерно), Вершкове масло(МП,Л)			
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	рис не розварений, не злипається		
	Консистенція:	розсипчаста		
	Колір:	світло - кремовий		
	Запах та смак:	відповідають вареному рису зі смаком і запахом кмину		
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:	Відсутність у 25 г		Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше	0,01(г/куб.см)		Наказ№368 від 13.05.2013
	БГКП(колі форми)	0,1(г/куб.см)		
	E.coli	0,1(г/куб.см)		
	S.aureus	0,1(г/куб.см)		
	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см)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	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв(опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується подається на однопорційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 65°C. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в гарячому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв, після 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 – Л,МП		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подається при температурі не нижче +65°C		

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Директор Недригайлівської
 спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
 (опорний заклад)
 _____Н.Колоусова

ОПИС ПРОДУКТУ- РИС З ОРЕГАНО				
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники		Норма	Джерела інформації
Назва	РИС З ОРЕГАНО			Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	Крупа рисова, Вода питна, Сіль йодована, Орегано сушений, Вершкове масло(МП,Л)			
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	рис не розварений, не злипається		
	Консистенція:	розсипчаста		
	Колір:	світло - кремовий		
	Запах та смак:	відповідають вареному рису зі смаком і запахом орегано		
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:	Відсутність у 25 г		Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше	0,01(г/куб.см)		Наказ№368 від 13.05.2013
	БГКП(колі форми)	0,1(г/куб.см)		
	E.coli	0,1(г/куб.см)		
	S.aureus	0,1(г/куб.см)		
	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см)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	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв(опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується подається на однопорційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на марміті при температурі не нижче 65°C. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в гарячому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв, після 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 – Л,МП		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подається при температурі не нижче +65°C		

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Директор Недригайлівської
 спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
 (опорний заклад)
 _____ Н.Колоусова

ОПИС ПРОДУКТУ- ГРЕЧАНА КАША З ЧЕБРЕЦЕМ				
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники		Норма	Джерела інформації
Назва	ГРЕЧАНА КАША З ЧЕБРЕЦЕМ			Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	Крупа гречана, Вода питна, Сіль йодована, Чебрець сухий(тим'ян сухий)Вершкове масло(МП,Л)			
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	крупа повністю розварена		
	Консистенція:	розсипчаста		
	Колір:	світло - коричневий		
	Запах та смак:	відповідають даній крупі із запахом чебрецю		
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:	Відсутність у 25 г		Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше	0,01(г/куб.см)		Наказ№368 від 13.05.2013
	БГКП(колі форми)	0,1(г/куб.см)		
	E.coli	0,1(г/куб.см)		
	S.aureus	0,1(г/куб.см)		

	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см)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	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв(опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується подається на однопорційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на марміті при температурі не нижче 65°C.Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в гарячому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв,після приготування		Рекомендації п.14.7Наказу 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 – Л,МП		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подається при температурі не нижче +65°C		

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Директор Недригайлівської
 спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
 (опорний заклад)
 _____Н.Колоусова

ОПИС ПРОДУКТУ- ВІНЕГРЕТ				
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники		Норма	Джерела інформації
Назва	ВІНЕГРЕТ			Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	Капуста квашена, Картопля свіжа, Морква столова свіжа, Буряк столовий свіжий, Горошок свіжоморожений, Петрушка зелена свіжа, Соус «Вінегрет»(Тк№10.02)(ГЦ)			
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	овочі нарізані кубиками, рівномірно перемішені і заправлені соусом		
	Консистенція:	м'яка,соковита		
	Колір:	притаманний інгредієнтам страви		
	Запах та смак:	приємні, притаманні інгредієнтам страви		
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:	Відсутність у 25 г		Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше	0,01(г/куб.см)		

	БГКП(колі форми)	0,1(г/куб.см)	Наказ №368 від 13.05.2013
	E.coli	0,1(г/куб.см)	
	S.aureus	0,1(г/куб.см)	
	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см) мікроорганізми, в т.ч. бактерії (Salmonella), віруси нітрати (морква, картопля, капуста, столовий буряк)	25(г/куб.см) 159мг/кг, 242мг/кг, 897,2мг/кг, 1164мг/кг	
	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	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується подається на однопорційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається при температурі не нижче +4..+8°C.		Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 60 хв, після 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 – ГЦ		Закон 2639

Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подається при температурі не нижче +8°C	
-------------------	--	--

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Недригайлівської
спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
(опорний заклад)
_____Н.Колоусова

ОПИС ПРОДУКТУ- СУП КВАСОЛЕВИЙ				
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники		Норма	Джерела інформації
Назва	СУП КВАСОЛЕВИЙ			Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	Квасоля варена біла(ТК № 8.08), Картопля свіжа, Морква столова свіжа, Цибуля ріпчаста, Олія соняшникова рафінована, Сіль йодована, Розмарин сухий, Вода питна			
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:		Суп з квасолею та шматочками овочів	
	Консистенція:		в міру густа, квасолі та картоплі м'яка, не розварена	
	Колір:		Суп прозорий або злегка каламутний	

	Запах та смак:	Відповідають продуктам, які входять до складу супу	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:	Відсутність у 25 г	Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше	0,01(г/куб.см)	Наказ №368 від 13.05.2013
	БГКП(колі форми)	0,1(г/куб.см)	
	E.coli	0,1(г/куб.см)	
	S.aureus	0,1(г/куб.см)	
	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см)мікроорганізми,в т.ч.бактерії(Salmonella),віруси нітрати(морква,картопля,цибуля)	25(г/куб.см) 159мг/кг,242мг/кг, 74,5мг/кг	
	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	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 та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на марміті при температурі не нижче 75°С.Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в гарячому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв,після приготування		Рекомендації п.14.7Наказу 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 –	Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подається при температурі +75°C.	

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Недригайлівської
спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
(опорний заклад)
_____ Н. Колоусова

ОПИС ПРОДУКТУ- САЛАТ З КАПУСТИ,МОРКВИ ТА ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКУ				
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники		Норма	Джерела інформації
Назва	САЛАТ З КАПУСТОЮ ,МОРКВИ ТА ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКУ			Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	Капуста білокачанна свіжа, Морква столова свіжа, Горошок зелений свіжоморожений, Соус «Вінегрет»(ТК№ 10.02)(ГЦ), Сіль йодована			
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	салат викладено горкою на тарілці,полито соусом		
	Консистенція:	ніжна,м'яка,соковита		
	Колір:	властивий інгредієнтам, що входять до страви		
	Запах та смак:	приємні, притаманні інгредієнтам страви		

Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:		Відсутність у 25 г	Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше		0,01(г/куб.см)	Наказ №368 від 13.05.2013
	БГКП(колі форми)		0,1(г/куб.см)	
	E.coli		0,1(г/куб.см)	
	S.aureus		0,1(г/куб.см)	
	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см)мікроорганізми,в т.ч.бактерії(Salmonella),віруси нітрати(морква, капуста)		25(г/куб.см) 159мг/кг, 897,2мг/кг	
	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	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв(опис в технологічній картці)			Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується подається на однопорційній тарілці			Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи та розміщена біля роздаточної			Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається при температурі не нижче +4...8°С.			Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 60 хв,після приготування			Рекомендації п.14.7Наказу 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 – ГЦ			Закон 2639

споживача або специфічну групу споживачів		
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подається при температурі 8°C	

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Недригайлівської
спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
(опорний заклад)
_____Н.Колоусова

ОПИС ПРОДУКТУ- САЛАТ З КАПУСТИ, ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКУ ТА НАСІННЯМ СОНЯШНИКУ				
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники		Норма	Джерела інформації
Назва	САЛАТ З КАПУСТИ , ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКУ З НАСІННЯМ СОНЯШНИКУ			Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	Капуста білокачанна свіжа, Горошок зелений свіжоморожений, Соус «Ароматна олія»(ТК№ 10.10), Ядра насіння соняшника,Сіль йодована			
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	салат викладено горкою на тарілці, капуста нашинкована, перемішана з горошком зеленим і олією		
	Консистенція:	хрустка,соковита та жорстка		

	Колір:	властивий інгредієнтам, що входять до страви	
	Запах та смак:	приємні, притаманні інгредієнтам страви, з приємним ароматом і присмаком прогрітих ядер насіння соняшника і олії	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:	Відсутність у 25 г	Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше	0,01(г/куб.см)	Наказ №368 від 13.05.2013
	БГКП(колі форми)	0,1(г/куб.см)	
	E.coli	0,1(г/куб.см)	
	S.aureus	0,1(г/куб.см)	
	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см)мікроорганізми,в т.ч.бактерії(Salmonella),віруси нітрати(капуста)	25(г/куб.см) 897,2мг/кг	
	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	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв(опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується подається на однопорційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи та розміщена біля роздаточної		Закон 2639

Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається при температурі не нижче +4...8°C.	Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 60 хв,після приготування	Рекомендації п.14.7Наказу 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 –	Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подається при температурі 8°C	

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Недригайлівської
спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
(опорний заклад)
_____Н.Колоусова

ОПИС ПРОДУКТУ- САЛАТ З КАПУСТОЮ ТА МОРКВОЮ			
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	САЛАТ З КАПУСТОЮ ТА МОРКВОЮ		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	Капуста білокачанна свіжа, Морква столова свіжа, Сік лимона,Сіль йодована, Паприка мелена копчена, Перець чорний мелений, Олія соняшникова		

Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	салат викладено горкою на тарілці, полито олією, по колу тарілки посипано свіжим подрібненим кропом	
	Консистенція:	ніжна, м'яка, соковита	
	Колір:	властивий інгредієнтам, що входять до страви	
	Запах та смак:	приємні, притаманні інгредієнтам	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:	Відсутність у 25 г	Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше	0,01(г/куб.см)	Наказ №368 від 13.05.2013
	БГКП(колі форми)	0,1(г/куб.см)	
	E.coli	0,1(г/куб.см)	
	S.aureus	0,1(г/куб.см)	
	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см) мікроорганізми, в т.ч. бактерії(Salmonella), віруси нітрати(морква, капуста)	25(г/куб.см) 159мг/кг, 897,2мг/кг	
	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	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв(опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується подається на однопорційній тарілці		Збірник

Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи та розміщена біля роздаточної	Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається при температурі не нижче +4...8°C.	Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 60 хв,після приготування	Рекомендації п.14.7Наказу 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 –	Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подається при температурі 8°C	

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Недригайлівської
спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
(опорний заклад)
_____Н.Колоусова

ОПИС ПРОДУКТУ- ФРУКТИ			
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	ФРУКТИ		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	Апельсин, Банан, Виноград, Груша, Мандарин, Яблуко, Слива, Персик, Диня, Кавун, Абрикос, Полуниця,Черешня, Вишня		

Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	форма притаманна плодам, ягодам, цитрусовим та бахчевим культурам. Форми дині,кавуна прямокутна, рівномірно нарізані на шматочки. Яблука та груші нарізають у формі часточок. Банани нарізають довільної форми	
	Консистенція:	соковита, щільна	
	Колір:	характерний для даного виду фруктів,ягід, плодів, цитрусових та бахчевих культур	
	Запах та смак:	характерний для даного виду фруктів, ягід, плодів, цитрусових та бахчевих культур	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:	Відсутність у 25 г	Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше	0,01(г/куб.см)	Наказ№368 від 13.05.2013
	БГКП(колі форми)	0,1(г/куб.см)	
	E.coli	0,1(г/куб.см)	
	S.aureus	0,1(г/куб.см)	
	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см)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	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв(опис в технологічній картці)		Збірник

Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується подається на однопорційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування			Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності			Рекомендації п.14.7Наказу 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 –		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки		

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Недригайлівської
спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
(опорний заклад)
_____Н.Колоусова

ОПИС ПРОДУКТУ- МОЛОКО ТА КИСЛОМОЛОЧНІ ПРОДУКТИ			
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	МОЛОКО ТА КИСЛОМОЛОЧНІ ПРОДУКТИ		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного
Склад	Кефір(МП,Л), Молоко(МП,Л), Сметана(МП,Л),Йогурт(МП,Л)		

			віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	однорідний,білий	
	Консистенція:	Молока – рідка, кисломолочних продуктів – в'язка,однорідна	
	Колір:	білий	
	Запах та смак:	приємні	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:	Відсутність у 25 г	Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше	0,01(г/куб.см)	Наказ№368 від 13.05.2013
	БГКП(колі форми)	0,1(г/куб.см)	
	E.coli	0,1(г/куб.см)	
	S.aureus	0,1(г/куб.см)	
	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см)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	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв(опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується подається у чашці		Збірник

Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи та розміщена біля роздаточної	Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після порціонування зберігається за температури +10...14°C.	Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв	Рекомендації п.14.7Наказу 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 – МП,Л	Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подається при температурі 10- 14°C	

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Недригайлівської
спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
(опорний заклад)
_____Н.Колоусова

ОПИС ПРОДУКТУ- КУРКА ТУШКОВАНА В СОУСІ ГУЛЯШ З КМИНОМ			
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації

Назва	КУРКА ТУШКОВАНА В СОУСІ ГУЛЯШ З КМИНОМ		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	Філе куряче, Томатна паста, Кмин сухий (зерна), Сіль йодована, Паприка мелена, Цукор білий кристалічний, Олія соняшникова.		
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	Шматочки м'яса птиці в соусі	
	Консистенція:	Соковита, м'яка	
	Колір:	Шматочка м'яса на розрізі – світло – сірий, соусу - червоний	
	Запах та смак:	Характерний для тушкованого м'яса курятини з ароматом і присмаком використаних спецій	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:	Відсутність у 25 г	Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше	0,01(г/куб.см)	Наказ№368 від 13.05.2013
	БГКП(колі форми)	0,1(г/куб.см)	
	E.coli	0,1(г/куб.см)	
	S.aureus	0,1(г/куб.см)	
	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см)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	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв(опис в технологічній картці)		Збірник

Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається на одно порційній тарілці	Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи та розміщена біля роздаточної	Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається при температурі + 65 – 75 °С	Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв з моменту приготування	Рекомендації п.14.7Наказу 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	Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подається при температурі + 65 - 75°С	

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Недригайлівської
спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
(опорний заклад)
_____Н.Колоусова

ОПИС ПРОДУКТУ – ГАЛУШКИ				
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники		Норма	Джерела інформації
Назва	ГАЛУШКИ			Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	Борошно пшеничне цільнозернове, Вода питна, Яйце куряче, Сіль йодована, Сода харчова, Вершкове масло			
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	Тісто еластичне, без комочків борошна, не прилипає до рук та столешні		
	Консистенція:	Еластична, пружна		
	Колір:	кремовий		
	Запах та смак:	Відповідають продуктам, які входять до складу страви		
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:	Відсутність у 25 г		Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше	0,01(г/куб.см)		Наказ№368 від 13.05.2013
	БГКП(колі форми)	0,1(г/куб.см)		
	E.coli	0,1(г/куб.см)		
	S.aureus	0,1(г/куб.см)		
	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см)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	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв(опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується подається на однопорційній тарілці як гарнір		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування			Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Використовувати зразу після приготування		Рекомендації п.14.7Наказу 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 – Я,Г,Л,МП		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки.		

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Недригайлівської
спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
(опорний заклад)

ОПИС ПРОДУКТУ- САЛАТ ІЗ БУРЯКА З АРОМАТНОЮ ОЛІЄЮ				
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники		Норма	Джерела інформації
Назва	САЛАТ ІЗ БУРЯКА З АРОМАТНОЮ ОЛІЄЮ			Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	Буряк столовий свіжий, Соус «Ароматна олія» (ТК № 10.10), Сіль йодована, Сік лимона, Орегано сушений.			
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	салат викладено гіркою на тарілці, буряк подрібнений, перемішаний з олією.		
	Консистенція:	Пружна, притаманна свіжому буряку		
	Колір:	бордовий		
	Запах та смак:	приємні, притаманні свіжому буряку, лимону та ароматній олії		
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:	Відсутність у 25 г		Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше	0,01(г/куб.см)		Наказ№368 від 13.05.2013
	БГКП(колі форми)	0,1(г/куб.см)		
	E.coli	0,1(г/куб.см)		
	S.aureus	0,1(г/куб.см)		
	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см)мікроорганізми,в т.ч.бактерії(Salmonella),віруси нітрати(столовий буряк)	25(г/куб.см) 1164мг/кг		
	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	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв(опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується подається на однопорційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається при температурі не нижче +4...8°C.		Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 60 хв після приготування		Рекомендації п.14.7Наказу 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 –		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подається при температурі 8°C		

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Недригайлівської

ОПИС ПРОДУКТУ- САЛАТ З МОРКВОЮ ТА ІМБИРЕМ				
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники		Норма	Джерела інформації
Назва	САЛАТ З МОРКВОЮ ТА ІМБИРЕМ			Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	Морква столова свіжа, Імбир сухий, Сіль йодована, Олія соняшникова.			
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	салат викладено гіркою на тарілці, полито олією.		
	Консистенція:	Ніжна, м'яка, соковита		
	Колір:	Властивий інгредієнтам, що входять до страви		
	Запах та смак:	приємні, притаманні інгредієнтам, з ароматом та присмаком олії та імбиру		
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:	Відсутність у 25 г		Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше	0,01(г/куб.см)		Наказ№368 від 13.05.2013
	БГКП(колі форми)	0,1(г/куб.см)		
	E.coli	0,1(г/куб.см)		
	S.aureus	0,1(г/куб.см)		
	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см)мікроорганізми,в т.ч.бактерії(Salmonella),віруси нітрати(морква)	25(г/куб.см) 159мг/кг		
	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	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв(опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується подається на однопорційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається при температурі не нижче +4...8°C.		Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 60 хв після приготування		Рекомендації п.14.7Наказу 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 –		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подається при температурі 8°C		

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Директор Недригайлівської
 спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
 (опорний заклад)
 _____Н.Колоусова

ОПИС ПРОДУКТУ – РИБНІ НАГЕТСИ				
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники		Норма	Джерела інформації
Назва	РИБНІ НАГЕТСИ			Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	Філе минтая зі шкірою, що вироблене промисловістю, Хліб пшеничний цільнозерновий, Сіль йодована, Яйця курячі, Борошно пшеничне цільнозернове, Сухарі панірувальні, Олія для змащування деко.			
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	Нагетси прямокутної форми, запаніровані в сухарях, з рум'яною скоринкою, викладені на гарнір, страва присипана сушеним кропом		
	Консистенція:	м'яка, соковита, ніжна		
	Колір:	Світло - коричневий		
	Запах та смак:	Приємні , притаманні страві з рибної котлетної маси		
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:	Відсутність у 25 г		Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше	0,01(г/куб.см)		
	БГКП(колі форми)	0,1(г/куб.см)		
	E.coli	0,1(г/куб.см)		
	S.aureus	0,1(г/куб.см)		
				Наказ№368 від 13.05.2013

	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см)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	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв(опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Нагетси викладають зверху на гарнір, присипають сушеним кропом та петрушкою		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 65°C.Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в гарячому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв,після приготування		Рекомендації п.14.7Наказу 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 – Г,Р,Я		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подається при температурі не нижче +65°C не вище 75°C		

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Директор Недригайлівської
 спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
 (опорний заклад)
 _____Н.Колоусова

ОПИС ПРОДУКТУ- УЗВАР				
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники		Норма	Джерела інформації
Назва	УЗВАР			Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	Сухофрукти, вода питна			
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	прозорий, сухофрукти рівномірно розварені без шкідників		
	Консистенція:	Відвару рідка, сухофруктів м'яка		
	Колір:	Прозорий, світло - коричневий		
	Запах та смак:	Кисло – солодкий, з ароматом сухофруктів		
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:	Відсутність у 25 г		Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше	0,01(г/куб.см)		Наказ№368 від 13.05.2013
	БГКП(колі форми)	0,1(г/куб.см)		
	E.coli	0,1(г/куб.см)		
	S.aureus	0,1(г/куб.см)		

	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см)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	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння 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 та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Охолоджують до температури +12 – 15 ° С		Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	2 – 3 години після охолодження		Рекомендації п.14.7Наказу 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 –		Закон 2639
Спосіб споживання	Температура подачі + 12 – 15° С. напій подають охолодженим		

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Директор Недригайлівської
 спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
 (опорний заклад)
 _____Н.Колоусова

ОПИС ПРОДУКТУ- СОУС «АРОМАТНА ОЛІЯ»				
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники		Норма	Джерела інформації
Назва	СОУС «АРОМАТНА ОЛІЯ»			Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	Олія соняшникова рафінована, м’ята перцева сушена, орегано сушений			
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	Прозора рідина з включеннями шматочків зелені		
	Консистенція:	рідка		
	Колір:	Жовтий, золотавий, з темно – зеленими включеннями		
	Запах та смак:	Властивий з легким ароматом м’яти та орегано		
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:	Відсутність у 25 г		Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше	0,01(г/куб.см)		

	БГКП(колі форми)	0,1(г/куб.см)	Наказ №368 від 13.05.2013
	E.coli	0,1(г/куб.см)	
	S.aureus	0,1(г/куб.см)	
	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см) 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	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Використовують як заправку для салатів або соус до других страв		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Протягом 1 місяця у щільно закритій скляній посудині при температурі не вище 20° С		Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Протягом 1 місяця		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 –		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подається при температурі не вище +20°С		

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Директор Недригайлівської
 спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
 (опорний заклад)
 _____Н.Колоусова

ОПИС ПРОДУКТУ- КОМПОТ З ФРУКТІВ АБО ЯГІД (СВІЖИХ АБО ЗАМОРОЖЕНИХ)				
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники		Норма	Джерела інформації
Назва	КОМПОТ З ФРУКТІВ АБО ЯГІД (СВІЖИХ АБО ЗАМОРОЖЕНИХ)			Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	Ягоди або фрукти свіжі або свіжоморожені, вода питна, родзинки			
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	прозорий, ягоди або фрукти без кісточок рівномірно розварені		
	Консистенція:	Відвару рідка,фруктів і ягід м'яка		
	Колір:	Прозорий, властивий відвару ягід або фруктів		
	Запах та смак:	Кисло – солодкий, властивий виду ягід або фруктів, з яких виготовлено напій		
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:	Відсутність у 25 г		Наказ №548 від 19.07.2012

	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше	0,01(г/куб.см)	Наказ №368 від 13.05.2013
	БГКП(колі форми)	0,1(г/куб.см)	
	E.coli	0,1(г/куб.см)	
	S.aureus	0,1(г/куб.см)	
	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см) 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	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння 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 та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Охолоджують до температури +12 ° С		Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	2 – 3 години після охолодження		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 –		Закон 2639

специфічну групу споживачів		
Спосіб споживання	Температура подачі + 12 – 15° С, напій подають охолодженим	

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Недригайлівської
спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
(опорний заклад)
_____Н.Колоусова

ОПИС ПРОДУКТУ- КАКАО З МОЛОКОМ				
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники		Норма	Джерела інформації
Назва	КАКАО З МОЛОКОМ			Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	Какао – порошок, Молоко 2, 5 %, Вода питна			
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	Однорідний, непрозорий, світло- коричневий		
	Консистенція:	Рідка, однорідна, без утворення плівки на поверхні		
	Колір:	Світло - коричневий		
	Запах та смак:	Притаманний молоку та какао		

Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:		Відсутність у 25 г	Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше		0,01(г/куб.см)	Наказ №368 від 13.05.2013
	БГКП(колі форми)		0,1(г/куб.см)	
	E.coli		0,1(г/куб.см)	
	S.aureus		0,1(г/куб.см)	
	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см) 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	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння 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 та розміщена біля роздаточної			Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	1 – 2 години за температури 55 – 65 ° С			Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	1 – 2 години за температури 55 – 65 ° С			Рекомендації п.14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні. Напій подають гарячим			
Дані про передбачуваного	Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість – МП, Л			Закон 2639

споживача або специфічну групу споживачів		
Спосіб споживання	Температура подачі + 55 – 65° С	

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Недригайлівської
спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
(опорний заклад)
_____Н.Колоусова

ОПИС ПРОДУКТУ- СОУС «БЕШАМЕЛЬ»				
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники		Норма	Джерела інформації
Назва	СОУС «БЕШАМЕЛЬ»			Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	Борошно пшеничне цільнозернове, Масло вершкове 82%, Молоко коров'яче питне 2, 5 %, Мускатний горіх, Сіль йодована			
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	Густа однорідна маса, не допускається наявність грудочок		
	Консистенція:	Густа, сметаноподібна		

	Колір:	Жовтуватий	
	Запах та смак:	Притаманний наявним рецептурним інгредієнтам – молока та мускатного горіха	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:	Відсутність у 25 г	Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше	0,01(г/куб.см)	Наказ №368 від 13.05.2013
	БГКП(колі форми)	0,1(г/куб.см)	
	E.coli	0,1(г/куб.см)	
	S.aureus	0,1(г/куб.см)	
	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см)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	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв(опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Використовують як заправку або соус до других страв		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Температура зберігання + 4° С		Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Термін реалізації з моменту приготування 1 – 2 години		Рекомендації п.14.7Наказу 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 – Л,Г	Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки	

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Недригайлівської
спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
(опорний заклад)
_____Н.Колоусова

ОПИС ПРОДУКТУ- БУЛГУР			
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	БУЛГУР		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах.
Склад	Булгур(Г), Вода питна, Сіль йодована, Олія соняшникова		

			авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	крупка добре розварена, не злипається	
	Консистенція:	розсипчаста	
	Колір:	золотистий	
	Запах та смак:	запах відвареної крупи булгур, смак в міру солоний	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:	Відсутність у 25 г	Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше	0,01(г/куб.см)	Наказ №368 від 13.05.2013
	БГКП(колі форми)	0,1(г/куб.см)	
	E.coli	0,1(г/куб.см)	
	S.aureus	0,1(г/куб.см)	
	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см) 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	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв(опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується подається на однопорційній тарілці		Збірник

Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи та розміщена біля роздаточної	Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на марміті при температурі не нижче 65°C. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в гарячому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.	Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв, після приготування	Рекомендації п.14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Подають порційно. 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 – Г	Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подається при температурі не нижче +65°C	

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Недригайлівської
спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
(опорний заклад)
_____ Н. Колоусова

ОПИС ПРОДУКТУ- КАША ЯЧНЕВА			
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації

Назва	КАША ЯЧНЕВА		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	Крупа ячнева, Вода питна, Сіль йодована, Вершкове масло(МП,Л)		
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	крупа добре розварена,тримається на тарілці гіркою	
	Консистенція:	не переварена,пружна, соковита	
	Колір:	властивий використаним компонентам	
	Запах та смак:	відповідають даній крупі	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:	Відсутність у 25 г	Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше	0,01(г/куб.см)	Наказ№368 від 13.05.2013
	БГКП(колі форми)	0,1(г/куб.см)	
	E.coli	0,1(г/куб.см)	
	S.aureus	0,1(г/куб.см)	
	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см)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	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв(опис в технологічній картці)		Збірник

Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується подається на однопорційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на марміті при температурі не нижче 65°C. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в гарячому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв, після 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 – Л, МП, Г		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подається при температурі не нижче +65°C		

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Директор Недригайлівської
 спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
 (опорний заклад)
 _____ Н. Колоусова

ОПИС ПРОДУКТУ- САЛАТ З КАПУСТИ З АРОМАТНОЮ ОЛІЄЮ				
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники		Норма	Джерела інформації
Назва	САЛАТ З КАПУСТИ З АРОМАТНОЮ ОЛІЄЮ			Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	Капуста білокачанна свіжа, Сіль йодована, Соус «Ароматна олія»			
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	салат викладено гіркою на тарілці, полито олією,посипано свіжим кропом або петрушкою		
	Консистенція:	Ніжна, м'яка, соковита		
	Колір:	Властивий інгредієнтам, що входять до страви		
	Запах та смак:	приємні, притаманні інгредієнтам страви		
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:	Відсутність у 25 г		Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше	0,01(г/куб.см)		Наказ№368 від 13.05.2013
	БГКП(колі форми)	0,1(г/куб.см)		
	E.coli	0,1(г/куб.см)		
	S.aureus	0,1(г/куб.см)		
	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см)мікроорганізми,в т.ч.бактерії(Salmonella),віруси нітрати(капуста)	25(г/куб.см) 897,2мг/кг		
	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	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв(опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується подається на однопорційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається при температурі не нижче +4...8°C.		Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 60 хв після приготування		Рекомендації п.14.7Наказу 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 –		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подається при температурі 8°C		

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Недригайлівської
спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
(опорний заклад)
_____Н.Колоусова

--

ОПИС ПРОДУКТУ- ЧАЙ				
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники		Норма	Джерела інформації
Назва	ЧАЙ			Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	Чай,Вода питна.			
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	прозорий, без чайнок		
	Консистенція:	рідка		
	Колір:	чаю		
	Запах та смак:	Приємний ,з терпкістю характерний для чаю		
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:	Відсутність у 25 г		Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше	0,01(г/куб.см)		Наказ№368 від 13.05.2013
	БГКП(колі форми)	0,1(г/куб.см)		
	E.coli	0,1(г/куб.см)		
	S.aureus	0,1(г/куб.см)		
	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см)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	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння 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 та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Охолоджують до температури +75 ° С		Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності			Рекомендації п.14.7Наказу 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 –		Закон 2639
Спосіб споживання	Температура подачі + 65° С		

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Директор Недригайлівської
 спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
 (опорний заклад)
 _____Н.Колоусова

ОПИС ПРОДУКТУ – СИРНИКИ				
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники		Норма	Джерела інформації
Назва	СИРНИКИ			Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	Сир кисло – молочний м'який , Яйце куряче, Цукор пісок Борошно пшеничне цільнозернове, Олія соняшникова рафінована			
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	правильної круглої форми, поверхня гладенька без тріщин, шкірочка не відстає від сирника		
	Консистенція:	м'яка але не рідка		
	Колір:	золотисто - жовтий		
	Запах та смак:	сиру,кисло - солодкий		
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:	Відсутність у 25 г		Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше	0,01(г/куб.см)		Наказ№368 від 13.05.2013
	БГКП(колі форми)	0,1(г/куб.см)		
	E.coli	0,1(г/куб.см)		
	S.aureus	0,1(г/куб.см)		
	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см)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	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв(опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується подається на однопорційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 10°C.		Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв,після приготування		Рекомендації п.14.7Наказу 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 – Я,Г,Л,МП		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подається при температурі не нижче +10°C не вище 15°C		

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Недригайлівської

спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
(опорний заклад)
_____Н.Колоусова

ОПИС ПРОДУКТУ- КАРТОПЛЯ ТУШКОВАНА				
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники		Норма	Джерела інформації
Назва	КАРТОПЛЯ ТУШКОВАНА			Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	Картопля, Морква, Цибуля ріпчаста, Томатне пюре (томати свіжі, сіль, вода), Масло вершкове (молоко), Олія соняшникова рафінована			
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:		картопля нарізана дольками, полита соусом	
	Консистенція:		цільна,соковита	
	Колір:		темно - червоний	
	Запах та смак:		в міру гострий, з солодкуватим присмаком картоплі	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:		Відсутність у 25 г	Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше		0,01(г/куб.см)	Наказ№368 від 13.05.2013
	БГКП(колі форми)		0,1(г/куб.см)	
	E.coli		0,1(г/куб.см)	
	S.aureus		0,1(г/куб.см)	
	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см)мікроорганізми,в т.ч.бактерії(Salmonella),віруси нітрати(морква,картопля, цибуля)		25(г/куб.см)	
			159мг/кг,242мг/кг, 74,5мг/кг	
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	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв(опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується подається на однопорційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 65°C.Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в гарячому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв,після приготування		Рекомендації п.14.7Наказу 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 – продукти з молока(Масло вершкове)		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подається при температурі не нижче +65°C		

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Директор Недригайлівської
 спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
 (опорний заклад)
 _____ Н.Колоусова

ОПИС ПРОДУКТУ- РИБА ТУШКОВАНА В ТОМАТІ З ОВОЧАМИ				
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники		Норма	Джерела інформації
Назва	РИБА ТУШКОВАНА В ТОМАТІ З ОВОЧАМИ			Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	Риба, Морква, Петрушка зелень, Цибуля ріпчаста, Томатне пюре (томати свіжі, сіль, вода), Олія соняшникова рафінована, Цукор білий			
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	риба нарізана на порційні шматочки,полита соусом, в якому тушилася		
	Консистенція:	м'яка, соковита, соус середньої густоти		
	Колір:	соус темно – червоний,філе риби в розрізі -білий		
	Запах та смак:	тушкованої риби з ароматом спецій, моркви, цибулі, в міру солоний		
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:	Відсутність у 25 г		Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше	0,01(г/куб.см)		Наказ№368 від 13.05.2013
	БГКП(колі форми)	0,1(г/куб.см)		
	E.coli	0,1(г/куб.см)		
	S.aureus	0,1(г/куб.см)		
	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см)мікроорганізми,в т.ч.бактерії(Salmonella),віруси нітрати(морква, цибуля)	25(г/куб.см) 159мг/кг,74,5мг/кг		

	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	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв(опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується подається на однопорційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 65°C.		Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв,після приготування		Рекомендації п.14.7Наказу 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 – Р		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подається при температурі не нижче +65°C та не вище +75°C		

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Недригайлівської
спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
(опорний заклад)
_____Н.Колоусова

ОПИС ПРОДУКТУ- ІКРА БУРЯКОВА				
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники		Норма	Джерела інформації
Назва	ІКРА БУРЯКОВА			Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	Буряк, Цибуля ріпчаста, Масло вершкове ,Олія соняшникова рафінована, Цукор білий, Лимонна кислота			
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	однорідна маса без шматочків не протертих овочів		
	Консистенція:	пюреподібна, однорідна		
	Колір:	темно – червоний, характерний для буряка		
	Запах та смак:	характерний для даного виду коренеплоду, з ароматом пасерованої цибулі, спецій, в міру солоний, солодкуватий, в міру гострий		
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:	Відсутність у 25 г		Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше	0,01(г/куб.см)		
	БГКП(колі форми)	0,1(г/куб.см)		
	E.coli	0,1(г/куб.см)		
	S.aureus	0,1(г/куб.см)		
				Наказ№368 від 13.05.2013

	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см)мікроорганізми,в т.ч.бактерії(Salmonella),віруси нітрати(цибуля, столовий буряк)	25(г/куб.см) 74,5мг/кг,1164мг/кг	
	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	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв(опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується подається до м'ясних та рибних страв		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається при температурі +8°C, охолодженням		Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв,після приготування		Рекомендації п.14.7Наказу 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 – продукти з молока(Масло вершкове)		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подається при температурі не нижче +8°C		

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Директор Недригайлівської
 спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
 (опорний заклад)
 _____Н.Колоусова

ОПИС ПРОДУКТУ- СОУС ОВОЧЕВИЙ ЧЕРВОНИЙ				
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники		Норма	Джерела інформації
Назва	СОУС ОВОЧЕВИЙ ЧЕРВОНИЙ			Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	Бульон,Морква, Цибуля,Борошно цільнозернове, Томатна паста,Олія рафінована			
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	однорідна маса, не допускається наявність грудочок		
	Консистенція:	напіврідка, еластична		
	Колір:	світло - червоний		
	Запах та смак:	овочів з томатом, в міру солоний, гострий з присмаком томату, овочів		
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:	Відсутність у 25 г		Наказ №548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше	0,01(г/куб.см)		
	БГКП(колі форми)	0,1(г/куб.см)		

	E.coli	0,1(г/куб.см)	Наказ №368 від 13.05.2013
	S.aureus	0,1(г/куб.см)	
	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см) мікроорганізми, в т.ч. бактерії (Salmonella), віруси нітрати (морква, цибуля)	25(г/куб.см) 159мг/кг, 74,5мг/кг	
	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	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Використовують як заправку або соус до других страв		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Температура зберігання + 4° С		Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Термін реалізації з моменту приготування 1 – 2 години		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 – Г		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки		

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Директор Недригайлівської
 спеціалізованої ЗОШ І-ІІІ ступенів
 (опорний заклад)
 _____Н.Колоусова

ОПИС ПРОДУКТУ- СУП З ГАЛУШКАМИ				
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу №590	Компоненти/показники		Норма	Джерела інформації
Назва	СУП З ГАЛУШКАМИ			Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт.Клопотенко(далі – Збірник)
Склад	Картопля, Цибуля, Олія, Борошно пшеничне,Яйця1/4 шт.,Сметана, Зелень			
Структура та фізико – хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	овочі в рідині, що зберегли форму нарізання, галушки не переварені		
	Консистенція:	овочів - м'яка,галушки пружні		
	Колір:	рідкої частини – світлий,жиру на поверхні супу – світло - жовтий		
	Запах та смак:	з ароматом пасерізованих овочів і спецій, в міру солоний		
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:	Відсутність у 25 г		Наказ №548 від 19.07.2012

	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1г/куб.см, не більше	0,01(г/куб.см)	Наказ №368 від 13.05.2013
	БГКП(колі форми)	0,1(г/куб.см)	
	E.coli	0,1(г/куб.см)	
	S.aureus	0,1(г/куб.см)	
	Бактерії роду Патогенні 0,1(г/куб.см) мікроорганізми, в т.ч. бактерії (Salmonella), віруси нітрати (картопля, цибуля)	25(г/куб.см) 242мг/кг, 74,5мг/кг	
	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	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 та розміщена біля роздаточної		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63°C. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в гарячому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п.14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв, після 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 – Г, Я, МП		Закон 2639

специфічну групу споживачів		
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подається при температурі не нижче +63°C та не вище +75°C.	