



УТВЕРЖДАЮ  
 Директор  
 НОУ СОШ "Развитие"  
 И.Ю. Смирнова  
 2021 г.

**Спецификация на готовый продукт  
 № 4 от 10.03.2021 г.**

Наименование блюда	Супы: Суп картофельный с макаронными изделиями на К/Б, Щи из свежей капусты с картофелем на К/Б, Рассольник ленинградский на м/б, Суп картофельный с бобовыми на к/б, Борщ с мясом, капустой и картофелем	
Технический документ	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей Тутельян В.А. ТТК №82, 67, 74, 81, 62	
Состав продукции:		
Согласно ТТК		
<b>Микробиологические показатели по ТР/ТС 021/2011</b>		
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		1*10(3)
БГКП (колиформы), не допускается в г		1,0
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы мг/кг, не более		25,0
S.aureus, не допускаются в массе продукта, (г)		1,0
Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта (г)		0,1
Срок и условия реализации по СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Готовые блюда могут находиться на мармите или плите не более 2 ч с момента изготовления при постоянной температуре не менее +75°C. Подавать блюдо при температуре не ниже +75°C.	
Предусмотренное применение	Для непосредственного употребления в пищу	
Непредусмотренное применение	Не выявлено	
Особые указание	Блюда содержат аллергены; противопоказаны для отдельных групп населения по медицинским показаниям.	
Гарантия изготовителя	Качество и безопасность гарантируется в течение срока реализации, срока годности и хранения при выполнении условий реализации и условий хранения.	