МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 20 «ДЮЙМОВОЧКА»
ГОРОДА ГАЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ (МАДОУ № 20)
462634,Оренбургская область г. Гай, ул. Челябинская 124 «Б»,
тел.: (35362)4-03-16e-mail:doy20-gai@mail.ru

Утверждено:
приказом МАДОУ № 20
от «29» декабря 2021г. № 308
Заведующий МАДОУ № 20
_____ Т.В.Ерхова

СПЕЦИФИКАЦИЯ

НА ГОТОВУЮ ПРОДУКЦИЮ

2022

Спецификация на готовую продукцию	МАДОУ «Детский сад № 20 «Дюймовочка» города Гая Оренбургской области, пищеблок
	Издание: 1 Изменение:

1. Ассортимент продукции

Ассортимент производимой продукции в пищеблоке МАДОУ «Детский сад № 20 «Дюймовочка» города Гая Оренбургской области

Наименование продукции	Номер спецификации
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА: - бутерброды - салаты	**№ 1**
СУПЫ: - борщи, щи - рассольники - супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями - супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми - супы молочные	**№ 2**
ГОРЯЧИЕ ВТОРЫЕ БЛЮДА - отварные картофель и овощи - картофель, овощи припущенные - картофель, овощи запеченные	**№ 3**
БЛЮДА ИЗ КРУП - каши молочные	**№ 4**
БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА -запеканки, сырники	**№ 5**
БЛЮДА ИЗ ЯИЦ - яйца вареные - омлеты	**№ 6**
БЛЮДА ИЗ РЫБЫ - блюда из котлетной массы	**№ 7**
БЛЮДА ИЗ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ - отварное мясо, субпродукты - тушеное мясо, субпродукты - запеченное мясо -блюда из рубленого мяса	**№ 8**
БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ - отварное мясо кур -тушеное мясо кур - из рубленого мяса птицы (из котлетной массы)	**№ 9**
ГАРНИРЫ -овощные, - крупяные, -из макаронных изделий, - из бобовых	**№ 10**
СОУСЫ	**№ 11**
СЛАДКИЕ БЛЮДА - свежие фрукты	**№ 12**
НАПИТКИ - *Горячие напитки:* чай, какао, кофейный напиток - *Холодные напитки:* компоты, кисели	**№ 13**
МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ. -мучные кулинарные изделия (пирожки печеные, ватрушки, расстегаи, курники) - булочные изделия	**№ 14**

Спецификация на готовую продукцию	МАДОУ «Детский сад № 20 «Дюймовочка» города Гая Оренбургской области, пищеблок
	Издание: 1 Изменение:

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

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

Спецификация на готовую продукцию	МАДОУ «Детский сад № 20 «Дюймовочка» города Гая Оренбургской области, пищеблок
	Издание: 1 Изменение:

2. Спецификация

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

Спецификация на готовую продукцию	МАДОУ «Детский сад № 20 «Дюймовочка» города Гая Оренбургской области, пищеблок
	Издание: 1 Изменение:

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

Спецификация на готовую продукцию	МАДОУ «Детский сад № 20 «Дюймовочка» города Гая Оренбургской области, пищеблок
	Издание: 1 Изменение:

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

Спецификация на готовую продукцию	МАДОУ «Детский сад № 20 «Дюймовочка» города Гая Оренбургской области, пищеблок
	Издание: 1 Изменение:

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

Спецификация на готовую продукцию	МАДОУ «Детский сад № 20 «Дюймовочка» города Гая Оренбургской области, пищеблок
	Издание: 1 Изменение:

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

Спецификация на готовую продукцию	МАДОУ «Детский сад № 20 «Дюймовочка» города Гая Оренбургской области, пищеблок
	Издание: 1 Изменение:

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

Спецификация на готовую продукцию	МАДОУ «Детский сад № 20 «Дюймовочка» города Гая Оренбургской области, пищеблок
	Издание: 1 Изменение:

Спецификация № 5 Блюда из творога: запеканки, пудинги, сырники		
Наименование блюд	В меню, ТК	
Состав	Состав в соответствии с рецептурами	
Информация о реализуемой продукции	В меню	
Предусмотренное применение	Потребление на месте в группе	
Температура блюд при раздаче:	При раздаче должны иметь температуру не ниже +65°С.	
Предусмотренный срок раздачи:	Готовят непосредственно перед раздачей.	
Группа уязвимых потребителей (для каш молочных)	Дети склонные к аллергическим реакциям на молоко и молочную продукцию. Ограничения по медицинским показаниям.	
Специфическая предупредительная информация*	Сведения о составе блюд	
Требования к качеству	Поверхность запеканки и пудинга ровная, покрыта румяной корочкой, консистенция нежная, пудинга – пышная, пористая масса. Корочка сырников – светло-коричневая или коричневая с золотистым оттенком без подгорелостей. Консистенция – однородная, мягкая, плотная, корочки слегка твердая. Вкус и запах характерный для творога (без затхлого, кислого, прогорклого и других посторонних), свойственные набору продуктов, без признаков подгорелости, без комков.	
Микробиологические показатели	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	Не допускается в 25 г
	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	Не более 1 х 10^3 КОЕ/г
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Не допускаются в 1,0 г продукта
	Бактерии рода Proteus	Не допускаются в 0,1 г продукта

Спецификация на готовую продукцию	МАДОУ «Детский сад № 20 «Дюймовочка» города Гая Оренбургской области, пищеблок
	Издание: 1 Изменение:

Спецификация № 6 **Блюда из яиц**	
Наименование блюд	В меню, ТК, ТТК
Состав	Состав в соответствии с рецептурами
Информация о реализуемой продукции*	В меню
Предусмотренное применение	Потребление на месте в группе
Температура блюд при раздаче:	При раздаче должны иметь температуру не ниже +65°С.
Предусмотренный срок раздачи:	Готовят непосредственно перед раздачей.
Группа уязвимых потребителей (для каш молочных)	Потребители склонные к аллергическим реакциям на яйца Ограничения по медицинским показаниям.
Специфическая предупредительная информация*	Сведения о составе блюд
Требования к качеству	Вкус и запах свойственные свежему яйцу, входящим в состав ингредиентам, без посторонних, без признаков подгорелости.
Микробиологические показатели	
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1х 10^3
БГКП (колиформы) (г/$см^3$) в 1,0 г	не допускается
S.aureus, не допускаются в массе продукта, (г)	1,0
Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта, (г)	0,1
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г. продукта	не допускается
Listeria monocytogenes в 25 г. продукта	не допускается

Спецификация на готовую продукцию	МАДОУ «Детский сад № 20 «Дюймовочка» города Гая Оренбургской области, пищеблок
	Издание: 1 Изменение:

Спецификация № 7 Блюда из рыбы		
Наименование блюд	В меню, ТК	
Состав	Состав в соответствии с рецептурами	
Информация о реализуемой продукции	В меню.	
Предусмотренное применение	Потребление на месте в группе	
Предусмотренный срок раздачи:	Готовят непосредственно перед раздачей. Готовые блюда могут находиться в горячем состоянии не более 2-х часов с момента изготовления	
Температура блюд:	При раздаче должны иметь температуру не ниже +65 °С	
Группа уязвимых потребителей	Потребители склонные к аллергическим реакциям на рыбу и продукты из рыбы. Ограничения по медицинским показаниям.	
Специфическая предупредительная информация*	Сведения о составе блюд	
Требования к качеству	*Внешний вид:* - блюда из рыбной котлетной массы – в виде изделий различной формы в соответствии с рецептурой, сохранившие форму. Консистенция однородная, рыхлая, сочная. *Вкус, запах:* Свойственный рыбе, не допускаются посторонние привкусы и запахи, запах и привкус кислого хлеба.	
Показатели безопасности	По ТР ЕАЭС 040/2016 и ТР ТС 021/2011	
Токсичные элементы:	Свинец	Не более 1,0
	Кадмий	Не более 0,2
	Ртуть	Не более 0,5
	Мышьяк	Не более 5,0
Нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА)	0,003	
Пестициды, мг/кг	ГХЦГ и изомеры	Не более 0,2
	ДДТ и его метаболиты	Не более 0,2
Полихлорированные бифенилы	Не более 2,0	
Радионуклиды, бк/кг	Цезий -137	Не более 130
	Стронций-90	Не более 100
Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания личинок паразитов в живом виде	Не допускаются	
Микробиологические показатели:	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	Не допускается в 25 г
	Listeria monocytogenes	Не допускается в 25 г
Блюда из рыбы: рыба отварная припущенная, тушеная, запеченная	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	Не более 1 х 10^3 КОЕ/г
Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); запеченные изделия)	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	2,5х10^3
Блюда из рыбы: рыба отварная припущенная, тушеная, запеченная,	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Не допускаются в 1,0 г продукта

Спецификация на готовую продукцию	МАДОУ «Детский сад № 20 «Дюймовочка» города Гая Оренбургской области, пищеблок
	Издание: 1 Изменение:

Спецификация № 7 Блюда из рыбы		
блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом)		
Рыба отварная, рыба отварная припущенная, тушеная, запеченная, блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом)	S. aureus	Не допускаются в 1,0 г продукта
	Бактерии рода Proteus	Не допускаются в 0,1 г продукта

Спецификация на готовую продукцию	МАДОУ «Детский сад № 20 «Дюймовочка» города Гая Оренбургской области, пищеблок
	Издание: 1 Изменение:

Спецификация № 8 и № 9 **Блюда из мяса, субпродуктов, мяса птицы**		
Наименование блюда	В меню, ТК	
Состав	Состав в соответствии с рецептурами	
Информация о реализуемой продукции	В меню.	
Предусмотренное применение	Потребление на месте в группе	
Предусмотренный срок раздачи:	Готовят непосредственно перед раздачей. Готовые блюда могут находиться в горячем состоянии не более 2 х часов с момента изготовления	
Температура блюд:	При раздаче должны иметь температуру не ниже +65 °С	
Группа уязвимых потребителей	Потребители склонные к аллергическим реакциям на злаки, содержащие глютен, яйца. Ограничения по медицинским показаниям.	
Специфическая предупредительная информация*	Сведения о составе блюд	
Требования к качеству	*Внешний вид:* блюда из мяса, субпродуктов, блюда из птицы – в соответствии с рецептурой в виде кусочков, порционных кусков, изделий различной формы из рубленого мяса. *Вкус и запах:* Свойственные блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом. Не допускаются посторонние привкусы и запахи. Мясо – сочное, не жесткое, не переваренное, сохранившее форму.	
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, нитратов, нитрозаминов, диоксинов и радионуклидов в блюдах, нормируется по основному сырью по ТР ТС 034/2013 и ТР ТС 021/2011.	
Микробиологические показатели:		
Блюда из мяса и мясных продуктов, блюда из птицы	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	Не допускается в 25 г
	Listeria monocytogenes	Не допускается в 25 г
	КМАФАНМ	Не более 1 х 10^3 КОЕ/г
	БГКП	Не допускаются в 1,0 г продукта
	S. aureus	Не допускаются в 1,0 г продукта
	Бактерии рода Proteus	Не допускаются в 0,1 г продукта

Спецификация на готовую продукцию	МАДОУ «Детский сад № 20 «Дюймовочка» города Гая Оренбургской области, пищеблок
	Издание: 1 Изменение:

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

Спецификация на готовую продукцию	МАДОУ «Детский сад № 20 «Дюймовочка» города Гая Оренбургской области, пищеблок
	Издание: 1 Изменение:

Спецификация № 10 **Гарниры**		
изделия отварные, пюре картофельное (без заправки), картофель отварной (без заправки), овощи тушеные (без заправки)		
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г. продукта	не допускается
	Listeria monocytogenes в 25 г. продукта	не допускается

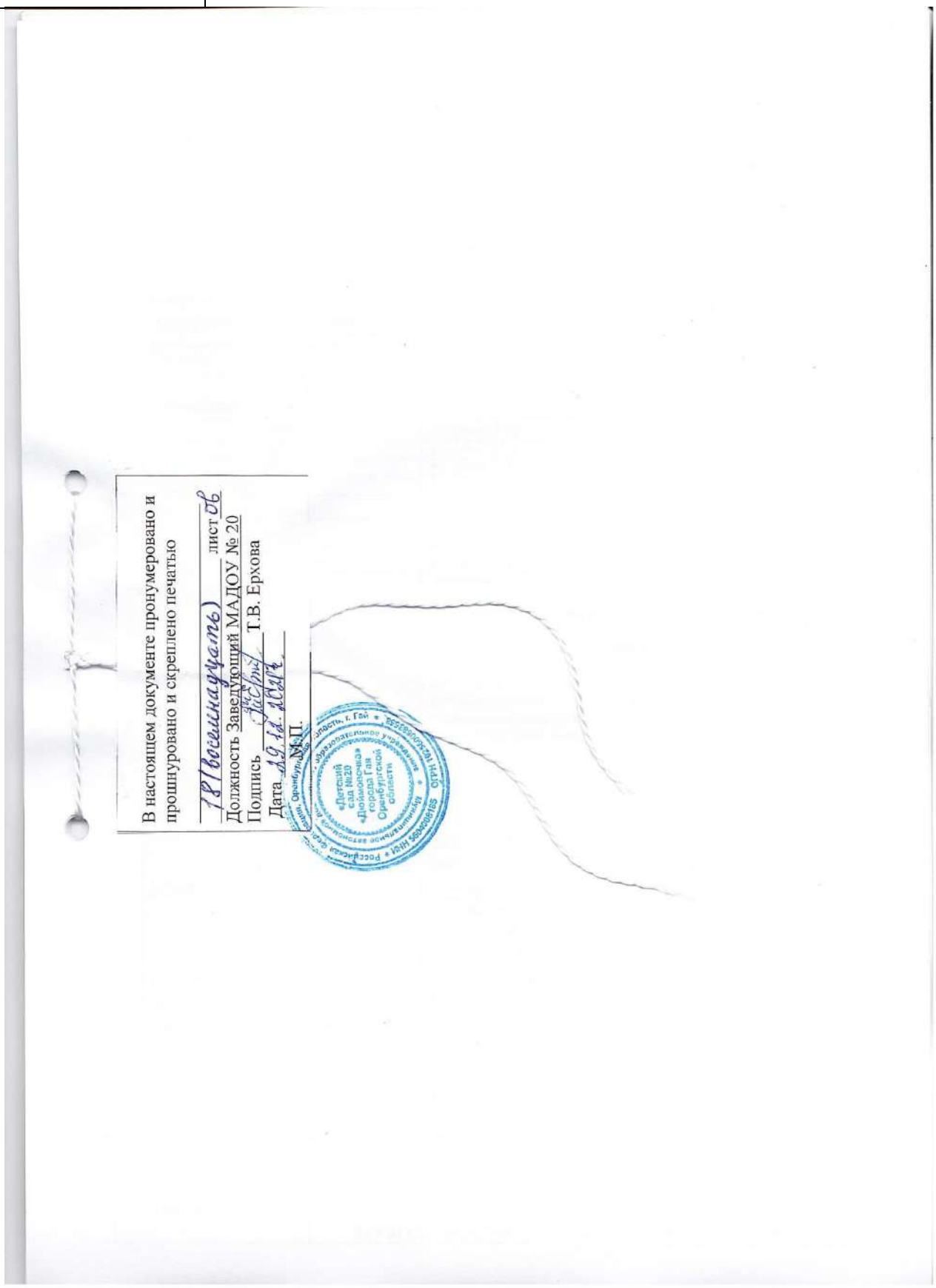
Спецификация № 11 **Соусы**	
Наименование блюда	В меню, ТК
Состав	Состав в соответствии с рецептурами
Информация о реализуемой продукции	В меню.
Предусмотренное применение	Потребление на месте в группе
Предусмотренный срок раздачи:	Готовят непосредственно перед раздачей.
Температура блюд:	Горячие соусы при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С
Группа уязвимых потребителей	Дети, склонные к аллергическим реакциям на злаки, содержащие глютен (мука), молоко и молочную продукцию Ограничения по медицинским показаниям.
Специфическая предупредительная информация*	Сведения о составе блюд
Конечные характеристики продукции	*Внешний вид:* однородная масса без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира. Консистенция: полужирная, однородная, эластичная Цвет: от белого до светло-кремового, для красного соуса - от светло-коричневого до коричневого. Вкус и запах: умеренно соленый, свойственный свежим ингредиентам, без посторонних привкусов и запахов.
Показатели безопасности: нормируются по основному сырью по ТР ТС 021/2011	
Микробиологические показатели	
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5х 10^3
БГКП (колиформы) (г/см^3) в 1,0 г	не допускается
Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта, (г)	0,1
S.aureus, не допускаются в массе продукта, (г)	1,0
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г. продукта	не допускается

Спецификация на готовую продукцию	МАДОУ «Детский сад № 20 «Дюймовочка» города Гая Оренбургской области, пищеблок
	Издание: 1 Изменение:

Спецификация № 12, 13 Сладкие блюда и напитки		
Наименование продукции	В меню, ТК	
Состав	Состав в соответствии с рецептурами	
Информация о реализуемой продукции	В меню.	
Предусмотренное применение	Потребление на месте в группе	
Предусмотренный срок раздачи:	Готовят непосредственно перед раздачей.	
Температура блюд:	Горячие напитки при раздаче должны иметь температуру не ниже +75°С, холодные напитки - не выше + 14°С.	
Группа уязвимых потребителей	Ограничения по медицинским показаниям.	
Специфическая предупредительная информация*	Сведения о составе блюд	
Конечные характеристики продукции	*Компоты*: Отвар прозрачный, цвет светло-коричневый или коричневый. Консистенция фруктов мягкая, вкус и запах вареных сухофруктов. *Чай:* цвет характерный для чая, вкус с терпкостью. Цвет, запах и вкус соответствующие используемым компонентам. *Какао с молоком* - цвет светло шоколадный, запах и вкус, соответствующие используемым компонентам. *Кисели* – однородная средней густоты вязкая масса, без комочков. Цвет, запах и вкус соответствующие используемым компонентам без постороннего. *Кофейный напиток* - цвет светло коричневый, запах и вкус соответствующие используемым компонентам.	
Показатели безопасности	Определяются по вкладу компонентов с учетом массовых долей и показателей безопасности для данных компонентов. По ТР ТС 021/2011	
Микробиологические показатели:	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	Не допускается в 25 г
Сладкие блюда и напитки: компоты из плодов и ягод сушеных, кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	Не более 5 х 10^2 КОЕ/г
Сладкие блюда и напитки: компоты из плодов и ягод свежих, компоты из плодов и ягод сушеных, кисели	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Не допускаются в 1,0 г продукта
Сладкие блюда и напитки: компоты из плодов и ягод свежих, компоты из плодов и ягод сушеных, кисели	S. aureus	Не допускаются в 1,0 г продукта

Спецификация на готовую продукцию	МАДОУ «Детский сад № 20 «Дюймовочка» города Гая Оренбургской области, пищеблок
	Издание: 1 Изменение:

Спецификация № 14 Мучные кулинарные и булочные изделия		
Наименование блюд	В меню, ТК, ТТК	
Состав	Состав в соответствии с рецептурами	
Информация о реализуемой продукции*	В меню	
Предусмотренное применение	Потребление на месте в группе	
Предусмотренный срок раздачи:	Готовят непосредственно перед отпуском. Готовые мучные кулинарные изделия могут находиться в горячем состоянии не более 3 часов с момента изготовления. Срок реализации булочных изделий – не более 16 часов.	
Группа уязвимых потребителей	Потребители склонные к аллергическим реакциям на злаки, содержащие глютен, яйца, молоко и молочную продукцию. Ограничения по медицинским показаниям.	
Специфическая предупредительная информация*	Сведения о составе изделий	
Требования к качеству	Тесто пропеченное – для печеных изделий, цвет поверхности для печеных изделий - золотистый, без подгорелостей, без обнажения начинки, без посторонних привкусов и запаха. Допускается незначительная деформация без нарушения целостности изделий. Вкус и запах свойственный свежеприготовленным изделиям в зависимости от состава, без постороннего привкуса. **Не допускаются** для реализации изделия со следами непромеса, посторонними включениями, разломанные, с обнаженной начинкой, значительно помятые, с дефектами тепловой обработки (подгорелые, недопеченные), с посторонними привкусами и запахами.	
Показатели безопасности	В изделиях не допускаются посторонние включения, хруст от минеральных примесей, признаки болезней и плесени. По ТР ТС 021/2011	
Токсичные элементы:		
Свинец	Не более 0,35	
Кадмий	Не более 0,07	
Ртуть	Не более 0,015	
Мышьяк	Не более 0,15	
Радионуклиды, бк/кг		
Цезий -137	Не более 40	
Стронций-90	Не более 20	
Микробиологические показатели		
Хлебобулочные и мучные кулинарные изделия с начинками	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	$1*10^3$ КОЕ/г
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	не допускается в 1, 0г
	S. aureus	Не допускаются в 1,0 г продукта
	Плесени	Не более 50 КОЕ/г
	Бактерии рода Proteus	Не допускаются в 0,1г продукта

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

Спецификация на готовую продукцию	МАДОУ «Детский сад № 20 «Дюймовочка» города Гая Оренбургской области, пищеблок
	Издание: 1 Изменение: