


**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
муниципального образования «город Бугуруслан»
«Детский сад общеразвивающего вида № 23»
с приоритетным осуществлением физического развития воспитанников**

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий

 Н.П. Хивинцева
01 апреля 2021



**СПЕЦИФИКАЦИЯ
НА ГОТОВУЮ ПРОДУКЦИЮ**

2021

Спецификация на готовую продукцию	МБДОУ «Д/с № 23 город Бугуруслан,пищевблок		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 2 из 18

1. Ассортимент продукции

Ассортимент производимой продукции в пищеблоке Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад общеразвивающего вида № 23»

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

Спецификация на готовую продукцию	МБДОУ «Д/с № 23 город Бугуруслан,пищеблок		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 2 из 18

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.

МБДОУ Д/с № 23» р д Бу уру
Щ б

Спецификация на готовую продукцию	МБДОУ «Д/с № 23 город Бугуруслан,пищеблок		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 2 из 18

2. Спецификация

Спецификация № 1 Холодные блюда: 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. <i>Вкус и запах:</i> Свойственный набору овощей и других ингредиентов, без постороннего. Не допускаются посторонние привкусы и запахи, хруст от минеральных примесей. <i>Консистенция:</i> Сырых овощей – хрустящая, сочная, пластичная, но не жесткая, отварных - мягкая, нежная.	
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов, радионуклидов диоксинов, и нормируется по основному сырью и не должно превышать норм, установленных ТР ТС 021/2011.	
Микробиологические показатели		
Салаты из сырых овощей	Listeria monocytogenes Не допускается в 25 г	
Все салаты	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы Не допускается в 25 г	
Салаты из сырых овощей с заправками (масло растительное); Салаты из вареных овощей с заправками (масло растительное);	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	Не более 5 x 10 ⁴ КОЕ/г
Салаты из вареных овощей	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	Не более 5 x 10 ⁴ КОЕ/г
Салаты из сырых овощей: без заправки	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	Не более 1 x 10 ⁴ КОЕ/г
Салаты из сырых овощей без заправки, с заправками (масло растительное.); Салаты из квашенных, соленых овощей; Салаты из овощей с заправками (масло растительное);	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Не допускаются в 0,1 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)	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Не допускаются в 0,01 г продукта

Спецификация на готовую продукцию	МБДОУ «Д/с № 23 город Бугуруслан,пищеблок		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 2 из 18

Спецификация № 1		
Холодные блюда: салаты		
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	МБДОУ «Д/с № 23 город Бугуруслан,пищеблок		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 2 из 18

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. Потребители склонные к аллергическим реакциям на рыбу и продукты из рыбы – для рыбных супов.	
Специфическая предупредительная информация*	Сведения о составе блюд	
Требования к качеству	Овощи сохраняют форму нарезки, консистенция овощей мягкая. <i>Вкус и запах:</i> Свойственный набору ингредиентов, без постороннего. Соотношение плотной и жидкой части соответствует рецептуре.	
Показатели безопасности	Определяются по вкладу компонентов с учетом массовых долей и показателей безопасности для данных компонентов. Содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов, радионуклидов диоксинов, и нормируется по основному сырью и не должно превышать норм установленных ТР ТС 021/2011.	
Микробиологические показатели:		
Супы горячие: борщи, щи, рассольник , овощные супы, супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами, 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 x 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.	<i>S. aureus</i>	Не допускаются в 1,0 г продукта

Спецификация на готовую продукцию	МБДОУ «Д/с № 23 город Бугуруслан,пищеблок		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 2 из 18

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 <i>Внешний вид:</i> - блюда и гарниры из овощей - в зависимости от рецептуры – смесь овощей, нарезанных в виде кубиков или брусочков; нарезанных кусочками разнообразной формы. 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. <i>Вкус и запах:</i> 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 КМАФАн	1, КОЕ/г, не более 5x 10	2
Гарниры: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное (без заправки), картофель отварной, (без заправки)		1x 10 ³
Гарниры: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное (без заправки), картофель отварной (без заправки), овощи тушеные (без заправки)	БГКП (колиформы) (г/см ³) не допус	ается 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	МБДОУ «Д/с № 23 город Бугуруслан,пищеблок		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 2 из 18

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

МБДОУ «Д/с № 23» г. Бугуруслан

Спецификация на готовую продукцию	МБДОУ «Д/с № 23 город Бугуруслан,пищеблок	
	Издание: 1	Изменение:

Лист 2 из 18

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	МБДОУ «Д/с № 23 город Бугуруслан,пищеблок		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 2 из 18

Спецификация № 5		
Блюда из творога: запеканки, сырники, вареники		
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 запеканок ровная, покрыта румяной корочкой, консистенция нежная. 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. Вареников – однородная, мягкая,слегка плотная.	
Микробиологические показатели	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	Не допускается в 25 г
	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	Не более 1 x 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	МБДОУ «Д/с № 23 город Бугуруслан,пищеблок		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 2 из 18

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 ингредиентов, без посторонних, без признаков подгорелости.
Микробиологические показатели	
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x 10 ³
БГКП (колиформы) (г/см ³) в 1,0 г	не допускается
S.aureus, не допускаются в массе продукта, (г)	1,0
Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта, (г)	0,1
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г. продукта	не допускается
Listeria monocytogenes в 25 г. продукта	не допускается

Спецификация на готовую продукцию	МБДОУ «Д/с № 23 город Бугуруслан,пищеблок		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 2 из 18

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 <i>Внешний вид:</i>	<ul style="list-style-type: none"> - блюда из рыбы в виде филе, с кожей и без кожи, сохранившие форму; - блюда из рыбной котлетной массы – в виде изделий различной формы в соответствии с рецептурой, сохранившие форму. Консистенция однородная, рыхлая, сочная. <i>Вкус, запах:</i> Свойственный рыбе, не допускаются посторонние 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 x 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	2,5x10 ³
Блюда из рыбы: рыба отварная Бактерии группы кишечных	Не допускаются в 1,0 г продукта	

Спецификация на готовую продукцию	МБДОУ «Д/с № 23 город Бугуруслан,пищеблок		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 2 из 18

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

МБДОУ «Д/с № 23» г. Бугуруслан
ЩБ

Спецификация на готовую продукцию	МБДОУ «Д/с № 23 город Бугуруслан,пищеблок		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 2 из 18

Спецификация № 8 и № 9 Блюда из мяса, мяса птицы		
Наименование блюда	В меню, ТК	
Состав	Состав в соответствии с рецептурами	
Информация о реализуемой продукции	В меню.	
Предусмотренное применение	Потребление на месте в 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 <i>Внешний вид:</i>	Блюда из мяса, блюда из птицы – в соответствии с рецептурой в виде кусочков, порционных кусков, изделий различной формы из рубленого мяса. <i>Вкус и запах:</i> Свойственные блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом. Не допускаются посторонние привкусы и запахи. Мясо – сочное, не жесткое, не переваренное, сохранившее форму.	
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, нитратов, нитрозаминов, диоксинов и радионуклидов в блюдах, нормируется по основному сырью по ТР ТС 034/2013 и ТР ТС 021/2011.	
Микробиологические показатели:		
Блюда из мяса и мясных продуктов, блюда из птицы	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	Не допускается в 25 г
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Не допускается в 25 г
	КМАФАНМ	Не более 1 х 10 ³ КОЕ/г
	БГКП	Не допускаются в 1,0 г продукта
	<i>S. aureus</i>	Не допускаются в 1,0 г продукта
	Бактерии рода <i>Proteus</i>	Не допускаются в 0,1 г продукта

Спецификация на готовую продукцию	МБДОУ «Д/с № 23 город Бугуруслан,пищеблок		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 2 из 18

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 <i>Внешний вид:</i> - блюда и гарниры из овощей - в зависимости от рецептуры – смесь овощей, нарезанных в виде кубиков или брусочков; нарезанных кусочками разнообразной формы. 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. <i>Вкус и запах:</i> 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 КМАФАн	1, КОЕ/г, не более 5x 10	2
Гарниры: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное (без заправки), картофель отварной, (без заправки)		1x 10 ³
Гарниры: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное (без заправки), картофель отварной (без заправки), овощи тушеные (без заправки)	БГКП (колиформы) (г/см ³) не доп	ается в 1,0 г
Гарниры без заправки (рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, картофель отварной, овощи тушеные)	Бактерии рода Proteus, не допущаю	тся в 0,1г продукта
Гарниры: рис отварной, макаронные S.aureus		не допускаются в 1,0 г

Спецификация на готовую продукцию	МБДОУ «Д/с № 23 город Бугуруслан,пищеблок		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 2 из 18

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°C
Группа уязвимых потребителей	Дети, склонные к аллергическим реакциям на злаки, содержащие глютен (мука),молоко и молочную продукцию Ограничения по медицинским показаниям.
Специфическая предупредительная информация*	Сведения о составе блюд
Конечные характеристики продукции <i>Внешний вид:</i>	однородная масса без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира. 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	5x 10 ³
БГКП (колиформы) (г/см ³) в 1,0 г	не допускается
Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта, (г)	0,1
S.aureus, не допускаются в массе продукта, (г)	1,0
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г. продукта	не допускается

Спецификация на готовую продукцию	МБДОУ «Д/с № 23 город Бугуруслан,пищеблок		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 2 из 18

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	Ограничение по медицинским показаниям.	
Специфическая предупредительная информация*	Сведения о составе блюд	
Конечные характеристики продукции	<p><i>Компоты:</i> Отвар прозрачный, цвет светло-коричневый или коричневый. Консистенция фруктов мягкая, вкус и запах вареных сухофруктов.</p> <p><i>Чай:</i> цвет характерный для чая, вкус с терпкостью. Цвет, запах и вкус соответствующие используемым компонентам.</p> <p><i>Какао с молоком</i> - цвет светло шоколадный, запах и вкус, соответствующие используемым компонентам.</p> <p><i>Кисели</i> – однородная средней густоты вязкая масса, без комочков. Цвет, запах и вкус соответствующие используемым компонентам без постороннего.</p> <p><i>Кофейный напиток</i> - цвет светло коричневый, запах и вкус соответствующие используемым компонентам.</p>	
Показатели безопасности	Определяются по вкладу компонентов с учетом массовых долей и показателей безопасности для данных компонентов. По ТР ТС 021/2011	
Микробиологические показатели:	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	Не допускается в 25 г
Сладкие блюда и напитки: компоты из плодов и ягод сушеных, кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	Не более 5 x 10 ² КОЕ/г
Сладкие блюда и напитки: компоты из плодов и ягод свежих, компоты из плодов и ягод сушеных, 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	<i>S. aureus</i>	Не допускаются в 1,0 г продукта

Спецификация на готовую продукцию	МБДОУ «Д/с № 23 город Бугуруслан,пищевлок		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 2 из 18

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.

МБДОУ Д/с № 23» р д Бу уру
Щ б