

**Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Юбилейная средняя общеобразовательная школа»
Адамовского района Оренбургской области
столовая**

УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы

_____ К.М. Жалиев
_____ 2022
М.п.

**СПЕЦИФИКАЦИЯ
НА СЫРЬЕ, ПРОДУКТЫ И МАТЕРИАЛЫ**

2022

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 2 из 54

Характеристики продукции.

Характеристики сырья, продуктов, материалов, используемых при приготовлении блюд и продукции в столовой «Юбилейная средняя общеобразовательная школа» Адамовского района Оренбургской области, установлена группой безопасности для идентификации и анализа опасностей и представлена в спецификациях ниже:

Номер спецификации	Наименование	НД
1	Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки	ГОСТ 31807-2018, ТР ТС 021/2011
2	Хлеб и изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки	ГОСТ Р 58233-2018, ГОСТ 31805-2018, ТС 021/2011
3	Горох	ГОСТ 28674-2019, ТР ТС 021/2011
	Крупа гречневая	ГОСТ Р 55290-2012, ГОСТ 5550-74, ТР ТС 021/2011
	Крупа манная	ГОСТ 7022-2019, ТР ТС 021/2011
	Крупа ячменная (перловая, ячневая)	ГОСТ 5784-60, ТР ТС 021/2011
	Крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-2016, ТР ТС 021/2011
	Крупа рисовая	ГОСТ 6292-93, или документу, в соответствии с которым изготовлена продукция ТР ТС 021/2011
	Хлопья овсяные. Крупа овсяная «Геркулес»	ГОСТ 21149-93, ТР ТС 021/2011
	Крупа Пшеничная	ГОСТ 276-60, ТР ТС 021/2011
4	Изделия макаронные	ГОСТ 31743-2017, ТР ТС 021/2011
5	Масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 021/2011
6	Йогурты	ГОСТ 31981-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013
	Сметана	ГОСТ 31452-2012, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013
7	Молоко питьевое пастеризованное	ГОСТ 31450-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013
8	Масло сливочное	ГОСТ 32261-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013
9	Сыры	ГОСТ Р 52686-2006, полутвердые ГОСТ 32260-2013, плавленые по ГОСТ 31690-2013 или документу, в соответствии с которым изготовлены ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013
10	Овощи свежие:	
	Морковь столовая свежая	ГОСТ 1721-85, ГОСТ 32284-2013, ТР ТС 021/2011
	Свекла столовая свежая	ГОСТ 1722-85, ГОСТ 32285-2013, ТР ТС 021/2011
	Картофель свежий продовольственный	ГОСТ 7176-2017, ТР ТС 021/2011
	Капуста белокочанная свежая	ГОСТ 1724-85, ГОСТ Р 51809-2001, ТР ТС 021/2011

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 3 из 54

	Лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017 ТР ТС 021/2011
	Томаты свежие	ГОСТ 1725-85, ГОСТ 34298-2017, ТР ТС 021/2011
	Огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016, ТР ТС 021/2011
11	Фрукты сушеные (в том числе курага, чернослив)	ГОСТ 32896-2014, ГОСТ 28501-90 ТР ТС 021/2011
	Плоды шиповника	ГОСТ 1994-93, ТР ТС 021/2011
12	Фрукты свежие:	
	Яблоки свежие	ГОСТ 16270-70, ГОСТ 27572-2017, ТР ТС 021/2011.
	Мандарины, апельсины	ГОСТ 34307-2017, ТР ТС 021/2011
	Бананы свежие	ГОСТ Р 51603-2000, ТР ТС 021/2011
	Лимоны	ГОСТ 4429-82, ТР ТС 021/2011
13	Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Пряники	ГОСТ 15810-2014, ТР ТС 021/2011.
14	Зелень свежая: Лук зеленый свежий Укроп свежий Петрушка свежая	ГОСТ 34214-2017, ТР ТС 021/2011 ГОСТ 32856-2014, ТР ТС 021/2011 ГОСТ 32856-2014, ТР ТС 021/2011
16	Лавровый лист сухой	ГОСТ 17594-81, ТР ТС 021/2011
17	Консервы натуральные:	
	Горошек зеленый консервированный	ГОСТ 34112-2017, ТР ТС 021/2011
	Кукуруза консервированная	ГОСТ 34114-2017, ТР ТС 021/2011
	Фасоль консервированная	ГОСТ Р 54679-2011, ТР ТС 021/2011
19	Сахар белый	ГОСТ 33222-2015, ТР ТС 021/2011
20	Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Сок яблочный, сок грушевый, соки из цитрусовых плодов.	ГОСТ 32103-2013, ГОСТ 32101-2013, ГОСТ 32104-2013, ТР ТС 021/2011
21	Соль пищевая йодированная	ГОСТ Р 51574-2018, ТР ТС 021/2011
22	Кислота лимонная моногидрат пищевая.	ГОСТ 908-2004, ТР ТС 029/2012
23	Мясо говядины	ГОСТ 31797-2012, ГОСТ 54754-2021, ТР ТС 034/2013, ТР ТС 021/2011
24	Мясо птицы и продукты из мяса птицы, субпродукты птицы	Мясо птицы (кур, цыплят-бройлеров и их части) ГОСТ 31962-2013, - полуфабрикаты из мяса птицы, ГОСТ 31936-2012,
25	Продукты томатные концентрированные: Томатная паста	ГОСТ 3343-2017, ТР ТС 021/2011
26	Рыба мороженая Филе рыбы мороженое Полуфабрикаты рыбные	ГОСТ 32366-2013, ГОСТ 3948-2016, ТУ 10.20.15-584-37676459-2017 или др. НД изготовителя, ТР ЕАЭС 040/2016, ТР ТС 021/2011

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 4 из 54

27	Какао порошок	ГОСТ 108-2014, ТР ТС 021/2011
	Напиток кофейный	ГОСТ Р 50364-92 ТР ТС 021/2011
28	Чай черный	ГОСТ 32573-2013, или др. НД изготовителя, ТР ТС 021/2011
29	Огурцы соленые	ГОСТ 34220-2017, ТР ТС 021/2011
30	Печенье	ГОСТ 24901-2014, ТР ТС 021/2011,
31	Дрожжи хлебопекарные прессованные Дрожжи хлебопекарные сушеные	ГОСТ Р 54731-2011, ГОСТ Р 54845-2011, НД изготовителя, ТР ТС 021/2011
32	Концентраты пищевые сладких блюд. Кисель	ГОСТ 18488-2000, ТР ТС 021/2011
33	Мука пшеничная хлебопекарная.	ГОСТ 26574-2017, ТР ТС 021/2011
34	Повидло	ГОСТ 32099-2013 или др. НД изготовителя, ТР ТС 021/2011
35	Полуфабрикаты мясные рубленые Фарш мясной	НД изготовителя, ТР ТС 034/2013, ТР ТС 021/2011 ГОСТ Р 55365-2012, ТР ТС 034/2013, ТР ТС 021/2011
36	Упаковочные материалы:	
	Пакеты из полимерных пленок, комбинированных материалов	ГОСТ 12302-2013, ГОСТ 10354, ТР ТС 005/2011

Примечание: Пищевые продукты и упаковочные материалы могут быть изготовлены по ТУ, СТО.

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 5 из 54

При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья:

Согласно ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года) **Статья 8. Требования безопасности к специализированной пищевой продукции**

- 1) продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию;
- 2) сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутое повторному замораживанию;
- 3) мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;
- 4) коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- 5) блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;
- 6) говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани более 20 процентов;
- 7) свинина жилованная с массовой долей жировой ткани более 70 процентов;
- 8) баранина жилованная с массовой долей жировой ткани более 9 процентов;
- 9) мясо быков, хряков и тощих животных;
- 10) субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;
- 11) яйца и мясо водоплавающих птиц;
- 12) соки концентрированные диффузионные;
- 13) растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира (за исключением оливкового масла); оливковое масло с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;
- 14) растительные масла: хлопковое;
- 15) гидрогенизированные масла и жиры;
- 16) жгучие специи (перец, хрен, горчица).

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 6 из 54

**Перечень пищевой продукции, которая не допускается
при организации питания детей
согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации
общественного питания населения (Приложение 6)**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
15. Простокваша - "самоквас".
16. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
17. Квас.
18. Соки концентрированные диффузионные.

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 7 из 54

19. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
22. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
23. Острые соусы, кетчупы, майонез.
24. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
25. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
26. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
27. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
28. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
29. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
30. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
31. Карамель, в том числе леденцовая.
32. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
33. Паштеты
34. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
35. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
36. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 8 из 54

Спецификация 1	
Наименование продукции	Изделия хлебобулочные из пшеничной муки, из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки
Нормативные документы	ГОСТ 31807-2018, ТР ТС 021/2011
Состав с указанием пищевых добавок	В соответствии с рецептурами в порядке убывания массовой доли компонентов на момент производства.
Требования к маркировке	Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011: - наименование пищевой продукции; - состав пищевой продукции; - количество пищевой продукции (масса нетто, количество штук, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции)); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ), энергетическая ценность в ккал и кДж; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза.
Методы упаковки и поставки:	Поставка специализированным автотранспортом, чистым, без посторонних запахов
потребительская:	Хлебобулочные изделия поставляются упакованными в полимерные материалы.
транспортная	Транспортная упаковка: ящики из полимерных материалов или лотки деревянные.
Предусмотренный срок годности, условия хранения	72 часа при температуре не ниже +6 °С, в хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов помещениях.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Целостность упаковки, отсутствие следов намокания, загрязнений; наличие маркировки, наличие сведений о декларации о соответствии в товаросопроводительной документации. Санитарное состояние транспорта; Температурный режим доставки выборочный контроль при приемке. <u>Может способствовать возникновению аллергических реакций.</u>
Характеристики	Внешний вид: изделие подовое или формовое. Цвет: от светло-желтого до темно-коричневого. Пропеченный, не влажный на ощупь, без следов непромеса.
Обращение, приготовление, использование	Продукт готов к употреблению.
Группа уязвимых потребителей	Группа потребителей, имеющих непереносимость и/или аллергические реакции на злаки, содержащие глютен и продукты их переработки.
Показатели безопасности	В хлебобулочных изделиях не допускаются посторонние включения, хруст от минеральных примесей, признаки болезней и плесени Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, радионуклиды

Проверка при входном контроле

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 9 из 54

Спецификация 2	
Наименование продукта	Хлеб из пшеничной муки ГОСТ Р 58233-2018, ГОСТ 31805-2018, ТС 021/2011
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской упаковке, ТР ТС 022/2011
Требования к маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование пищевой продукции; - состав пищевой продукции; - количество пищевой продукции (масса нетто, количество штук, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции)); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ), энергетическая ценность в ккал и кДж; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза.
Методы упаковки и поставки:	<p>Потребительская и транспортная упаковки, упаковочные материалы, используемые для упаковывания хлебобулочных изделий из пшеничной хлебопекарной муки, должны соответствовать требованиям безопасности в соответствии с требованиями ТР ТС 005/2011. Хлеб из пшеничной муки вырабатывают не упакованным (кроме хлеба дорожного в упаковке) и упакованным в потребительскую упаковку. Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы изготавливают из материалов, использование которых в контакте с хлебобулочными изделиями обеспечивает сохранность качества и безопасности при их перевозке, хранении и реализации. Тара и упаковочные материалы должны быть неповрежденными, чистыми, сухими, без постороннего запаха. Хлебобулочные изделия упаковывают в потребительскую тару с последующим укладыванием в транспортную тару. Поставка специализированным автотранспортом, чистым, без посторонних запахов.</p>
потребительская	Хлебобулочные изделия упаковывают в потребительскую тару из полиэтиленовой пищевой пленки по ГОСТ 10354, полиэтиленовой термоусадочной пленки по ГОСТ 25951, целлофановой пленки (целлофана) по ГОСТ 7730, полипропиленовой пленки..
транспортная	Лотки, ящики, или корзины.
Условия хранения и срок годности	<p>8.3 Рекомендуемый срок годности хлеба из пшеничной муки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не упакованного в потребительскую упаковку - 24 ч; - дорожного хлеба в упаковке - 48 ч; - остальных видов хлеба - 3 сут.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	<p>Целостность упаковки, отсутствие следов намокания, загрязнений; наличие маркировки, наличие сведений о декларации о соответствии товаросопроводительной документации.</p> <p>Санитарное состояние транспорта;</p> <p>Температурный режим доставки</p> <p>Выборочный контроль при приемке.</p>
Характеристики	<p>Внешний вид - Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выпльвов. Цвет-от светло-желтого до темно-коричневого. Состояние мякиша- пропеченный, не влажный на ощупь.</p>

Проверка при входном контроле

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 10 из 54

Спецификация 2	
Наименование продукта	Хлеб из пшеничной муки ГОСТ Р 58233-2018, ГОСТ 31805-2018, ТС 021/2011
	Эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Пористость - развитая, без пустот и уплотнений. Вкус- свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. Запах - Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха
Ограничения по применению продукта	Группа потребителей, имеющих непереносимость и/или аллергические реакции на злаки, содержащие глютен и продукты их переработки.
Подготовка или обработка перед использованием	Продукт готов к употреблению
Показатели безопасности	В хлебобулочных изделиях не допускаются посторонние включения, хруст от минеральных примесей, признаки болезней и плесени Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, радионуклиды
Микробиологические показатели	Не нормируются

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 11 из 54

Спецификация 3	
Наименование продукта, нормативные документы	Крупы: - хлопья овсяные «Геркулес» ГОСТ 21149-93, - гречневая - ГОСТ Р 55290-2012; ГОСТ 5550-74, - манная - ГОСТ 7022-2019, - ячменная (перловая, ячневая) ГОСТ 5784-60, - пшено шлифованное ГОСТ 572-2016, - рисовая ГОСТ 6292-93, - горох - ГОСТ 28674-2019 - крупа пшеничная - ГОСТ 276-60, ТР ТС 021/2011
Требования к маркировке	Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011: - наименование крупы, вид, сорт; - количество пищевой продукции (масса нетто, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции)); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ), энергетическая ценность в ккал и кДж. - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза.
Методы упаковки и поставки:	Упаковка транспортная и потребительская чистые, сухие, обеспечивают прочность упаковки, соответствуют требованиям ТР ТС 005/2011. Поставка специализированным автотранспортом, чистым, без посторонних запахов.
потребительская	Пакеты бумажные, полимерные, полипропиленовые мешки и другие упаковочные материалы.
транспортная	Мешки полипропиленовые.
Условия хранения и срок годности	Температура не выше +20 ⁰ С и относительная влажность не более 70 % или температурно-влажностные режимы хранения, установленные изготовителем продукции. Срок годности продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Целостность упаковки, отсутствие следов намокания, загрязнений; наличие сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации. Санитарное состояние транспорта; Выборочный контроль при приемке.
Характеристики:	
<i>Хлопья овсяные «Геркулес»</i>	Цвет - белый с оттенками от кремового до желтоватого. Вкус - свойственный овсяной крупе без привкуса горечи и посторонних привкусов. Запах - свойственный овсяной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов.
<i>Горох шлифованный</i>	Цвет - желтый, зеленый; вкус - нормальный, свойственный гороху вкус, без посторонних привкусов, не кислый, не горький; запах - свойственный гороху, без затхлого, плесенного или иного постороннего запаха.
<i>Гречневая крупа</i>	Запах и вкус - свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький, без затхлости, плесени и других посторонних запахов.
<i>Манная крупа</i>	Вкус - нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов. Запах - нормальный, без запахов плесени,

Проверка при входном контроле

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 12 из 54

Спецификация 3	
Наименование продукта, нормативные документы	Крупы: - хлопья овсяные «Геркулес» ГОСТ 21149-93, - гречневая - ГОСТ Р 55290-2012; ГОСТ 5550-74, - манная - ГОСТ 7022-2019, - ячменная (перловая, ячневая) ГОСТ 5784-60, - пшено шлифованное ГОСТ 572-2016, - рисовая ГОСТ 6292-93, - горох - ГОСТ 28674-2019 - крупа пшеничная - ГОСТ 276-60, ТР ТС 021/2011
	затхлости и других посторонних запахов. При разжевывании крупы не должно ощущаться хруста.
<i>Ячменная (перловая, ячневая)</i>	Запах - свойственный нормальной ячменной крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Вкус - без посторонних привкусов, не кислый, не горький.
<i>Пшено шлифованное</i>	Цвет – желтый, разных оттенков. Запах – свойственный пшенице без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус – свойственный пшенице, без посторонних привкусов, не горький, не кислый
<i>Рисовая крупа</i>	Цвет - белый с различными оттенками. Запах - свойственный рисовой крупе без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус - свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький.
<i>Крупа пшеничная</i>	Цвет – желтовато- сероватый, разных оттенков. Запах – свойственный пшенице без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус – свойственный пшенице, без посторонних привкусов, не горький, не кислый
Подготовка или обработка перед использованием	Перебирают, промывают.
Показатели безопасности	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), микотоксины, пестициды, радионуклиды (цезий-137), охратоксин А, вредные примеси, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи).

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 13 из 54

Спецификация 4	
Наименование продукта	Макаронные изделия
Нормативные документы	ГОСТ 31743-2017, ТР ТС 021/2011
Состав	В соответствии с маркировкой
Требования к маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование пищевой продукции; - группа продукта, сорт; - состав пищевой продукции; - количество пищевой продукции (масса нетто, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции)); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов), энергетическая ценность в ккал и кДж; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).
Методы упаковки и поставки:	Упаковка транспортная и потребительская чистые, сухие, обеспечивают прочность упаковки, соответствуют требованиям ТР ТС 005/2011. Поставка специализированным автотранспортом, чистым, без посторонних запахов.
потребительская	Пакеты полимерные, полипропиленовые мешки и другие упаковочные материалы.
транспортная	Мешки полимерные, полипропиленовые.
Условия хранения и срок годности	Температура не выше +30 ⁰ С и относительная влажность не более 70 % или температурно-влажностные режимы хранения, установленные изготовителем продукции. Срок годности продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Целостность упаковки, отсутствие следов намокания, загрязнений; наличие сведений об обязательном подтверждении соответствия (о декларации о соответствии). Санитарное состояние транспорта; Выборочный контроль при приемке.
Подготовка или обработка перед использованием	Не требуется
Характеристики:	Цвет – соответствующий сорту муки. Форма – соответствующая типу изделий. Вкус – свойственный данному изделию, без постороннего привкуса. Запах – свойственный данному изделию, без постороннего запаха.
Показатели безопасности	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), радионуклиды (цезий-137), микотоксины, пестициды.
Микробиологические показатели	Для макаронных изделий яичных (патогенные в т.ч. сальмонеллы)

Проверка при входном контроле

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 14 из 54

Спецификация 5	
Наименование продукта	Масложировая продукция: Масло подсолнечное ГОСТ 1129-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 024/2011.
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской таре в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 024/2011
Требования к маркировке	Маркировка – в соответствии ТР ТС 022/2011, ТР ТС 024/2011. - наименование продукции; - марка продукции (для масла растительного); - количество пищевой продукции (масса нетто или объем продукта); - дата производства (дата розлива); - срок годности; условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж. - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).
Методы упаковки и поставки:	Автотранспортом
- потребительская упаковка	Баночки из полимерных материалов, бутылки из полимерных материалов соответствуют требованиям ТР ТС 005/2011.
- транспортная упаковка	Ящики картонные из материалов, которые обеспечивают прочность тары и соответствуют требованиям ТР ТС 005/2011.
Условия хранения и срок годности	Температура от минус 20 ⁰ С до +15 ⁰ С или температурно-влажностные режимы хранения, установленные изготовителем продукции.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Целостность упаковки, потребительская тара с растительным маслом герметично закупорена колпачками, пробками или крышками, соответствующими требованиям ТР ТС 005/2011, отсутствие следов намокания, загрязнений; наличие маркировки, информации о декларации о соответствии в товаросопроводительной документации, санитарное состояние транспорта; выборочный контроль при приемке.
Характеристики	Равномерный цвет, отсутствие постороннего запаха. Растительное масло - прозрачное, без осадка.
Подготовка перед использованием	Не требуется
Показатели безопасности	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, железо, медь), микотоксины, пестициды, афлатоксин В1, показатели окислительной порчи, бенз(а)пирен, радионуклиды

Проверка при входном контроле

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 15 из 54

Спецификация 6	
Наименование продукта, нормативные документы	Кисломолочные продукты: йогурты ГОСТ 31981-2013, сметана ГОСТ 31452-2012, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013
Состав	На потребительской упаковке в соответствии с рецептурами.
Требования к маркировке	Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 033/2013: - наименование пищевой продукции; - массовая доля жира; - содержание в готовом кисломолочном продукте микроорганизмов (молочнокислых, бифидобактерий и других пробиотических микроорганизмов, а также дрожжей (при наличии дрожжей в составе закваски) – колониеобразующих единиц в 1г. продукта); - состав пищевой продукции; - количество пищевой продукции (масса нетто, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции)); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке
Методы упаковки и поставки: потребительская	Пакеты, стаканчики, коробочки из полимерных материалов, бутылки из полимерных материалов, пленка из полимерных материалов и другая, соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011
транспортная	Ящики картонные, ящики из полимерных материалов
Условия хранения и срок годности	Температура хранения от +2 ⁰ С до +6 ⁰ С и относительной влажности не выше 70%. Хранение молочной продукции совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом в одной камере не допускается. Срок годности продукции в соответствии с маркировкой
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Целостность упаковки, отсутствие следов намокания, загрязнений; наличие маркировки, наличие сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации. Санитарное состояние транспорта; Температурный режим доставки Выборочный контроль при приемке.
Характеристики	<i>Йогурты:</i> <i>консистенция:</i> Однородная, с нарушенным сгустком при резервуарном способе производства, с ненарушенным сгустком - при термостатном способе производства, в меру вязкая, при добавлении загустителей или стабилизирующих добавок - желеобразная или кремообразная. <i>Вкус и запах:</i> Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, в меру сладкий вкус <i>Цвет:</i> Молочно-белый или обусловленный цветом внесенных компонентов, однородный или с вкраплениями нерастворимых частиц <i>Сметана:</i> Однородная густая масса, вкус чистый, кисломолочный. Цвет белый с кремовым оттенком, однородный по всей массе. Жировая фаза продукта должна содержать только молочный жир.
Ограничения по применению продукта:	Содержат компоненты, вызывающие аллергические реакции (молоко)
Подготовка или обработка перед использованием	Не требуется
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов,

Проверка при входном контроле

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 16 из 54

	радионуклидов, диоксинов, меламина.
Микробиологические показатели	БГКП (колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы, S.aureus, дрожжи, плесени, молочнокислые микроорганизмы.

МБОУ «Юбилейная СОШ», столовая

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 17 из 54

Спецификация 7	
Наименование продукта	Молоко питьевое пастеризованное
Нормативные документы	ГОСТ 31450-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013
Состав	На потребительской упаковке.
Требования к маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 033/2013:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование пищевой продукции; - массовая доля жира; - состав пищевой продукции; - количество пищевой продукции (масса нетто, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции)); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов), энергетическая ценность в ккал и кДж; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).
Методы упаковки и поставки:	
потребительская	Пакеты из полимерных материалов, бутылки из полимерных материалов, пленка из полимерных материалов и другая, соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011
транспортная	Ящики картонные, ящики из полимерных материалов
Условия хранения и срок годности	Температура хранения от +2 ⁰ С до +6 ⁰ С и относительной влажности не выше 70%. Хранение молочной продукции совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом в одной камере не допускается. Срок годности продукции в соответствии с маркировкой
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	<p>Целостность упаковки, отсутствие следов намокания, загрязнений; наличие маркировки, наличие сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации и ветеринарных сопроводительных документов - результат ветеринарно-санитарной экспертизы документов (в электронном виде). соответствия.</p> <p>Санитарное состояние транспорта;</p> <p>Температурный режим доставки</p> <p>Выборочный контроль при приемке.</p>
Характеристики	Непрозрачная жидкость белого цвета, без посторонних привкусов и запахов. Допускается незначительный отстой жира, исчезающий при перемешивании. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира.
Ограничения по применению продукта:	Является компонентом, вызывающим аллергические реакции
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, диоксинов, меламина
Микробиологические показатели	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), L.monocytogenes, патогенные, в т.ч. сальмонеллы, S.aureus

Проверка при входном контроле

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 18 из 54

Спецификация 8	
Наименование продукта	Масло сливочное
Нормативные документы	ГОСТ 32261-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013
Состав	Пастеризованные сливки.
Требования к маркировке	Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 033/2013: - наименование пищевой продукции; - массовая доля жира; - сорт масла; - состав пищевой продукции; - количество пищевой продукции (масса нетто, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции)); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов), энергетическая ценность в ккал и кДж; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).
Методы упаковки и поставки:	Блоки (монолит) в коробке картонной /Потребительская упаковка. Специализированным автотранспортом поставщика.
потребительская	Кашированная упаковочная фольга или его заменители, пергамент или его заменители и другая, соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011
транспортная	Ящики картонные. Масло монолитом упаковано в картонные ящики, выстланные пергаментом или полимерной пленкой.
Условия хранения и срок годности	Масло сливочное замороженное при температуре минус (16±2) °С и относительной влажности воздуха от 80% до 90%, в том числе 35 суток при температуре (3±2) °С и относительной влажности воздуха не более 90%.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Целостность упаковки, отсутствие следов намокания, загрязнений; наличие маркировки, наличие сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации и ветеринарных сопроводительных документов - результат ветеринарно-санитарной экспертизы документов (в электронном виде). Санитарное состояние транспорта; Выборочный контроль при приемке.
Характеристики	Вкус и запах: выраженный или недостаточно выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция: плотная, пластичная или недостаточно плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая, слабо-блестящая или матовая. Цвет: От светло-желтого, однородный по всей массе. Жировая фаза должна содержать только молочный жир коровьего молока.
Ограничения по применению продукта:	Содержит компоненты, вызывающие аллергические реакции
Подготовка или обработка перед использованием	Растваривание, нарезание на бруски, кусочки
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, диоксинов, меламина
Микробиологические показатели	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), L.monocytogenes, патогенные, в т.ч. сальмонеллы, S.aureus

Проверка при входном контроле

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 19 из 54

Спецификация 9	
Наименование продукта, нормативные документы	Сыры полутвердые ГОСТ 32260-2013;ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013.
Состав	В соответствии с маркировкой
Требования к маркировке	Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 033/2013: - наименование пищевой продукции; - массовая доля жира в сухом веществе (в процентах); - вид основной заквасочной микрофлоры (для полутвердых сыров); - природа происхождения молокосвертывающих ферментных препаратов (для полутвердых сыров); - состав пищевой продукции; - количество пищевой продукции (масса нетто, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции)); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов), энергетическая ценность в ккал и кДж; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).
Методы упаковки и поставки:	
потребительская	Пленка из полимерных материалов, пергамент или его заменители и другая, соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011.
Условия хранения и срок годности	Продукт охлажденный при температуре или в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Целостность упаковки, отсутствие загрязнений; отсутствие плесени наличие маркировки, наличие сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации и ветеринарных сопроводительных документов - результат ветеринарно-санитарной экспертизы документов. Санитарное состояние транспорта; Выборочный контроль при приемке
Характеристики	Вкус и запах чистые, без посторонних, сырный, сладковато-пряный с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра.
Ограничения по применению продукта:	Содержит компоненты, вызывающие аллергические реакции (молочные продукты)
Подготовка или обработка перед использованием	Растаривание, нарезание на бруски, кусочки для полутвердых сыров
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, диоксинов, меламина
Микробиологические показатели:	
Сыры полутвердые	БГКП (колиформы), L.monocytogenes, патогенные, в т.ч. сальмонеллы, S.aureus
Сыры плавленые без компонентов	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы, дрожжи, плесени

Проверка при входном контроле

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 20 из 54

Спецификация 10	
Наименование продукта, нормативные документы	<p>Овощи свежие: Морковь столовая свежая - ГОСТ 1721-85, ГОСТ 32284-2013, Свекла столовая свежая - ГОСТ 1722-85, ГОСТ 32285-2013, Картофель продовольственный свежий - ГОСТ 7176-2017, Капуста белокочанная свежая - ГОСТ 1724-85, ГОСТ Р 51809-2001, Лук репчатый свежий - ГОСТ 34306-2017, ТР ТС 021/2011 Томаты свежие - ГОСТ 1725-85, ГОСТ 34298-2017, ТР ТС 021/2011 Огурцы свежие - ГОСТ 33932-2016, ТР ТС 021/2011 Редис свежий - ГОСТ 34216-2017 ТР ТС 021/2011</p>
Состав	Не требуется указывать
Требования к маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование пищевой продукции; - ботанический сорт; - количество пищевой продукции (масса нетто, количество штук, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции)); - дата сбора и упаковывания; - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).
Метод упаковки и поставки: - потребительская и транспортная упаковка	Упаковка из полимерных, тканевых или сетчатых мешков, ящики картонные и других, соответствующих требованиям ТР ТС 005/2011
Условия хранения и срок годности	От 0°С до +10°С или в соответствии с условиями, указанными изготовителем. Срок годности продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	<p>Наличие маркировки, наличие сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации</p> <p>Санитарное состояние транспорта;</p> <p>Температурный режим доставки</p> <p>Выборочный контроль</p>
Характеристики продукта	<p>Морковь столовая свежая: Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Зеленоватые или лиловые головки корнеплодов не допускаются.</p> <p>Не допускается наличие корнеплодов загнивших, подмороженных, запаренных, увядших, с признаками морщинистости, загнивших, треснувших, с открытой сердцевинной.</p> <p>Свекла столовая свежая: Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и механических, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них, но без повреждения плечиков корнеплода. Корнеплоды должны быть гладкими, правильной формы, без боковых корешков, не побитыми. Мякоть сочная, различных темно-красных оттенков.</p> <p>Не допускается наличие загнивших, подмороженных, запаренных,</p>

Проверка при входном контроле

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 21 из 54

Спецификация 10	
	<p>увядших с признаками морщинистости корнеплодов.</p> <p>Картофель: клубни целые, сухие, незагрязненные, здоровы, не проросшие, не увядшие. Однородные или разнообразные по форме и цвету. Вкус и запах свойственный ботаническому сорту.</p> <p>Лук репчатый свежий: Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой). Не допускается наличие загнивших, подмороженных, запаренных луковиц.</p> <p>Капуста белокочанная свежая: Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без излишней влажности, с чистым срезом кочерыги. Не допускается наличие кочанов загнивших, подмороженных, запаренных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения), с механическими повреждениями на глубину более 3 см.</p> <p>Томаты свежие - Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, не перезревшие, без механических повреждений и солнечных ожогов, без зеленых пятен (зеленых или желтых спинок у плодоножки) и незарубцевавшихся трещин, без излишней внешней влажности. Стебли кистей томатов должны быть свежими, здоровыми, чистыми. Допускаются плоды с незначительными поверхностными дефектами, не влияющими на общий внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукции ;</p> <p>Огурцы свежие - плоды целые, здоровые, чистые без механических повреждений, без излишней влажности с типичной для ботанического сорта окраской.;</p> <p>Редис свежий - корнеплоды целые, здоровые, чистые без излишней влажности. Мякоть сочная, плотная, не огрубевшая, без пустот</p> <p>Капуста китайская и капуста пекинская свежие- Розетки листьев или кочаны целые*, здоровые, свежие, чистые, типичных для ботанического сорта формы и окраски**, без цветочных стеблей, без признаков самосогревания, без повреждений механических и сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности. Кочаны различной степени плотности с розеточными листьями, срезанные с кочерыгой не более 15 мм от нижнего листа. Допускаются отклонения от формы и окраски, незначительные механические повреждения листьев и кочанов. Запах и вкус- Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса</p>
Подготовка и обработка перед использованием	<p>Инспектируют, моют, очищают от кожицы. Подготовка в соответствии с технологической инструкцией.</p> <p>Мойка, обработка в 10% солевом или 3% уксусном растворе сырых овощей, предназначенных для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки.</p> <p>Обработка овощей по инструкции.</p>
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов, радионуклидов

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 22 из 54

Спецификация 11	
Наименование продукта	Фрукты сушеные (курага, чернослив, смесь сухофруктов) Плоды шиповника
Нормативные документы	ГОСТ 32896-2014, ГОСТ 1994-93, ТР ТС 021/2011
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской упаковке по ТР ТС 022/2011.
Требования к маркировке	Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011: <ul style="list-style-type: none"> - наименование пищевой продукции; - состав пищевой продукции; - сорт; - количество пищевой продукции (масса нетто, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции)); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАЭС).
Методы упаковки и поставки:	Автотранспортом
- потребительская упаковка	Мешки из полимерных материалов или другие упаковочные материалы, соответствующие требованиям ТР ТС 005/2011
- транспортная упаковка	Картонные ящики и коробки и другие материалы, соответствующие требованиям ТР ТС 005/2011
Условия хранения	Сухие помещения, без постороннего запаха, не зараженные вредителями. Температура от 5 ⁰ С до 20 ⁰ С относительная влажность воздуха не более 70 % или условия хранения, указанные на маркировке.
Срок годности	Срок годности (хранения) продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, товарно-сопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость и подтверждающей качество и безопасность продукции, наличие сведений о декларации о соответствии Санитарное состояние транспорта; Температурный режим доставки Выборочный контроль при приемке.
Характеристика	Плоды с выдавленной косточкой, с неповрежденной кожицей. <u>В сушеных плодах не допускаются:</u> <ul style="list-style-type: none"> - плоды загнившие, горелые отходы, плесень, видимая невооруженным глазом; - пораженные вредителями хлебных запасов; - насекомые-вредители, их личинки и куколки; - металлические примеси; минеральные примеси, ощущаемые органолептически (для готового продукта). Сушеные фрукты должны быть эластичными, не ломкими, не слипаться при сжатии.
Подготовка или обработка перед использованием	Подготовка сырья: переборка, мойка в соответствии с требованиями технологических инструкций.
Показатели безопасности	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), диоксид серы (в обработанных сушеных фруктах), пестициды
Микробиологические показатели	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), плесени, дрожжи

Проверка при входном контроле

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 23 из 54

Спецификация 12	
Наименование продукта, нормативные документы	Фрукты свежие: мандарины, апельсины ГОСТ 34307-2017, яблоки свежие ГОСТ 16270-70, ГОСТ 27572-2017, ГОСТ 34314-2017, груши ГОСТ 33499-2015, бананы ГОСТ Р 51603-2000, лимоны ГОСТ 4429-82, ТР ТС 021/2011
Состав	Не требуется указывать
Требования к маркировке	Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011. - наименование пищевой продукции; - помологический сорт (не обязательно); - количество пищевой продукции (масса нетто, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции)); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАЭС).
Методы упаковки и поставки: - потребительская упаковка	Мешки из полимерных материалов, картонные ящики и другие виды упаковки, соответствующие требованиям ТР ТС 005/2011
- транспортная упаковка	Ящики картонные, мешки полипропиленовые и другие виды упаковки, соответствующие требованиям ТР ТС 005/2011. Упаковка должна быть чистой, сухой, не имеющей постороннего запаха и не зараженная сельскохозяйственными вредителями.
Условия хранения	Чистые, сухие, проветриваемые склады, не зараженные вредителями, без постороннего запаха, при температуре, указанной на маркировке.
Срок годности	Срок годности (хранения) продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, наличие сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации, входной контроль. Санитарное состояние транспорта; Температурный режим доставки Выборочный контроль при приемке.
Характеристика	<u>Апельсины, мандарины:</u> плоды свежие, чистые, не уродливые, без механических повреждений вредителями болезней. Цвет от светло-зеленой до желтой или оранжевой (для лимонов), оранжевый для апельсинов и мандаринов. <u>Лимоны:</u> плоды свежие, чистые, не уродливые, без механических повреждений вредителями болезней. Цвет желтый, допускаются плоды с прозеленью. Запах и вкус свойственный свежим плодам, без постороннего. <u>Не допускаются:</u> Плоды зеленые, замороженные, загнившие. <u>Яблоки свежие:</u> плоды здоровые, свежие, целые, чистые. <u>Бананы свежие:</u> плоды в кистях здоровые, свежие, целые, чистые. Крона зеленовато-желтая, желтая. Специфический запах спелых бананов, вкус сладкий, без постороннего привкуса и запаха. <u>Груша свежая:</u> плоды свежие чистые, здоровые, плотные, неповрежденные, не вялые, не подмороженные, без затрагивающих мякоть повреждений, типичные по форме, окраске, вкусу и запаху.
Подготовка перед использованием	Фрукты свежие, включая цитрусовые промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.
Показатели безопасности	Токсичные элементы, пестициды, микотоксин патулин (яблоки)

Проверка при входном контроле

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 24 из 54

Спецификация 13	
Наименование продукции	Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Пряники.
Нормативные документы	ГОСТ 15810-2014, ТР ТС 021/2011
Состав с указанием пищевых добавок	В соответствии с рецептурами в порядке убывания массовой доли компонентов на момент производства.
Требования к маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование пищевой продукции; - состав пищевой продукции; - количество пищевой продукции (масса нетто, количество штук, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции)); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза.
Поставки:	Поставка специализированным автотранспортом, чистым, без посторонних запахов
Упаковка	Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания пряничных изделий, должны соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранность, качество и безопасность пряничных изделий при их транспортировании, хранении и реализации..
	Транспортная упаковка: ящики из полимерных материалов или лотки деревянные.
Предусмотренный срок годности, условия хранения	<p>Пряничные изделия следует хранить в сухих, чистых, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями.</p> <p>Пряничные изделия не должны подвергаться воздействию прямого солнечного света.</p> <p>Не допускается хранить и транспортировать пряничные изделия совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.</p> <p>Срок годности и условия хранения пряничных изделий устанавливает изготовитель в соответствии с порядком, действующим в государствах, принявших стандарт.</p>
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	<p>Целостность упаковки, отсутствие следов намокания, загрязнений; наличие маркировки, наличие сведений о декларации о соответствии в товаросопроводительной документации.</p> <p>Санитарное состояние транспорта;</p> <p>Температурный режим доставки</p> <p>Выборочный контроль при приемке.</p> <p><u>Может способствовать возникновению аллергических реакций.</u></p>
Характеристики	Внешний вид: Изделия с ярко выраженным сладким вкусом и ароматом, свойственными данному наименованию

Проверка при входном контроле

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 25 из 54

Спецификация 13	
Наименование продукции	Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Пряники.
	<p>пряничного изделия, соответствующими вносимым вкусоароматическим добавкам, без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Цвет: От бело-кремового до темно-коричневого с оттенками различной интенсивности. Цвет мякиша - равномерный по всему объему изделия. Поверхность может быть темнее мякиша, нижняя поверхность темнее верхней.</p> <p>Допускается более темный цвет выступающих рельефов оттиска рисунка или надписи.</p> <p>Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единице</p> <p>Вид на изломе: Пропеченные изделия, с равномерной хорошо развитой пористостью, без пустот, закала и следов непромеса.</p> <p>Поверхность - сухая, без крупных трещин, вздутий, впадин, не подгоревшая, без наплывов. Допускается наличие мелких трещин не более 5% площади поверхности. Оттиск рисунка или надписи должны быть четкими, нерасплывшимися. Допускается отделка верхней поверхности.</p> <p>Форма - правильная, разнообразная, нерасплывчатая, без вмятин, с выпуклой верхней поверхностью (за исключением пряничных изделий, имеющих оттиск рисунка или надписи на поверхности). Нижняя поверхность ровная.</p> <p>Допускаются каверны не более 5 мм в диаметре в количестве не более 10% площади нижней поверхности.</p>
Обращение, приготовление, использование	Продукт готов к употреблению.
Группа уязвимых потребителей	Группа потребителей, имеющих непереносимость и/или аллергические реакции на злаки, содержащие глютен и продукты их переработки.
Показатели безопасности	В изделиях не допускаются посторонние включения, хруст от минеральных примесей, признаки болезней и плесени Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, радионуклиды

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 26 из 54

Спецификация 14	
Наименование продукта, нормативные документы	Зелень свежая Петрушка свежая (зелень) ГОСТ 34212-2017, Лук свежий зеленый ГОСТ 34214-2017, Укроп свежий ГОСТ 32856-2014, ТР ТС 021/2011
Состав	Не требуется
Требования к маркировке	В соответствии ТР ТС 022/2011. - наименование пищевой продукции (корнеплоды, зелень обрезная); - особый способ обработки (при проведении обработки); - количество пищевой продукции (масса нетто); - дата сбора и упаковывания; - «выращено в защищённом грунте» (для продукции, выращенной в защищенном грунте); - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).
Методы упаковки и поставки: - потребительская упаковка	Пакеты из полимерных материалов или другая упаковка, соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011
- транспортная упаковка	Ящики картонные или другая упаковка, соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011
Срок годности	Срок годности (хранения) продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, товарно-сопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость и подтверждающей качество и безопасность продукции, наличие сведений о декларации о соответствии в товаросопроводительной документации. Санитарное состояние транспорта; Температурный режим доставки Выборочный контроль при приемке.
Характеристика	Листья, перья зеленого лука молодые, свежие, целые, здоровые, не пожелтевшие, без примесей сорных растений, не поврежденные морозом, без насекомых вредителей, без излишней внешней влажности. Листья петрушки, укропа свежие, молодые, зеленые (различных оттенков), целые, здоровые, не вялые, не загрязненные, не пожелтевшие, не поврежденные морозом, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями; без излишней внешней влажности, без цветоносов и примеси сорных растений. Растения шпината срезаны на уровне нижних листьев (при поставке розетками).
Подготовка или обработка перед использованием	Мойка, обработка в 10% солевом или 3% уксусном растворе при использовании в сыром виде. Обработка зелени по инструкции
Показатели безопасности	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), нитраты, яйца гельминтов и цисты патогенных простейших, ГМО

Проверка при входном контроле

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 27 из 54

Спецификация 16	
Наименование продукта	Лавровый лист сухой
Нормативные документы	ГОСТ 17594-81, ТР ТС 021/2011
Требования к маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование пищевой продукции; - количество пищевой продукции (масса нетто); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).
Методы упаковки и поставки: - потребительская упаковка	Пакеты из полимерных материалов, полипропилена, бумажные пачки и пакеты, ламинированные пакеты, и другие виды упаковки, соответствующие требованиям ТР ТС 005/2011
- транспортная упаковка	Ящики картонные, мешки полипропиленовые, бумажные многослойные мешки
Условия хранения	Лавровый лист сухой хранится в чистых, хорошо вентилируемых помещениях или условия, указанные на маркировке.
Срок годности	Срок годности (хранения) продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации, Санитарное состояние транспорта; Выборочный контроль при приемке.
Характеристика	<p>Без посторонних запахов и привкусов.</p> <p><u>Лавровый лист:</u> Внешний вид: листья здоровые, неповрежденные вредителями и болезнями, по форме продолговатые, овальные, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком. Запах и вкус: хорошо выраженные, свойственные лавровому листу, без постороннего запаха и привкуса.</p>
Подготовка или обработка перед использованием	Перед использованием промыть
Показатели безопасности	Токсичные элементы, пестициды

Проверка при входном контроле

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 28 из 54

Спецификация 17	
Наименование продукта, нормативные документы	Консервы натуральные: Консервы. Икра овощная, икра кабачковая ГОСТ 2654-2017, Горошек зеленый консервированный ГОСТ 34112-2017, Консервы овощные. Кукуруза сахарная ГОСТ 34114-2017 Фасоль консервированная ГОСТ Р 54679-2011 ТР ТС 021/2011
Состав:	В соответствии с маркировкой
Требования к маркировке	В соответствии с техническими регламентами Таможенного союза: ТР ТС 022/2011: - наименование пищевой продукции; - дополнительно должно быть указано «стерилизованная»; - состав пищевой продукции; - количество пищевой продукции (масса нетто, количество штук, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции)); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж.; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).
Методы упаковки и поставки: -потребительская упаковка	Металлические банки: не ржавые, не деформированные без нарушения герметичности банок, не бомбажные.
- транспортная упаковка	Ящики картонные или другая упаковка, соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011
Срок годности и условия хранения	Срок годности и условия хранения продукции в соответствии с маркировкой. При хранении должны быть защищены от попадания прямых солнечных лучей.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации Санитарное состояние транспорта; Выборочный контроль при приемке.
Характеристики	<u>Горошек зеленый консервированный</u> <u>Внешний вид:</u> зерна целые, без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета. <u>Вкус и запах:</u> натуральные, свойственные консервированному зеленому горошку, без постороннего привкуса и запаха. <u>Цвет:</u> зеленый, светло-зеленый или оливковый, однородный в единице фасовки. <u>Консистенция:</u> мягкая, однородная <u>Качество заливочной жидкости:</u> прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенком. Икра кабачковая – внешний вид: Однородная, равномерно измельченная овощная масса с видимыми включениями зелени и праностей, без грубых семян и фрагментов кожицы перезревших овощей. Допускается незначительное отделение жидкости для икры из уваренных овощей. Вкус и запах- свойственные икре, изготовленной из определенного вида предварительно подготовленных овощей. Цвет- однородный по всей массе для икры: из кабачков - от желтого до светло-коричневого; Не допускается привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха. Вкус и запах свойственные каждому виду консервов без посторонних.

Проверка при входном контроле

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 29 из 54

Спецификация 17	
Обработка перед использованием	Банки обмывают, вскрывают. Подвергают термической обработке (кипячению).
Показатели безопасности	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, олово (для консервов в сборной жестяной таре), пестициды, радионуклиды).
Микробиологические показатели:	Требования промышленной стерильности (Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В.рoлyтyxa, негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfrin-gens</i> , мезофильные клостридии кроме <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfrin-gens</i> , неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы и или дрожжи).

МБОУ «Юбилейная СОШ», столовая

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 30 из 54

Спецификация 18	
Наименование продукта	Вафли.
Нормативная документация	ГОСТ 14031-2014, ТР ТС 021/2011
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской таре в соответствии с ТР ТС 022/2011
Требования к маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование пищевой продукции; - состав пищевой продукции; - сорт; - количество пищевой продукции (масса нетто); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).
Методы упаковки и поставки (потребительская, транспортная упаковка)	<p>Продукт упаковывают по одной или несколько штук в потребительскую упаковку массой нетто до 1000 г или упаковывают продукт в транспортную упаковку без потребительской упаковки.</p> <p>Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковки продукта, должны соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011. или нормативным правовым актам, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранение качества и безопасности продукта при его перевозках, хранении и реализации</p>
Условия хранения и срок годности	<p>Продукт следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями. Продукт не должен подвергаться воздействию прямого солнечного света.</p> <p>Не допускается хранить и транспортировать продукт совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.</p> <p>Срок годности и условия хранения продукта устанавливает изготовитель в технической документации..</p>
Критерии приемки, относящиеся к безопасности, нормативные документы	<p>Целостность упаковки, отсутствие следов намокания, загрязнений; наличие маркировки, сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации, Санитарное состояние транспорта; Выборочный контроль при приемке.</p>
Характеристика	<p>Внешний вид- Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов и запахов</p> <p>Поверхность- поверхность вафель без отделки с четким рисунком без вздутий, вмятин и трещин. Форма- разнообразная, плоская или объемная в зависимости от формы вафель. Цвет вафель от светло-желтого до светло-коричневого. Допускается неравномерность окраски вафель, изготовленных с добавлением сахара, фруктозы, глюкозы. Вкус и запах- Для начинок пралине - сладкий с выраженным вкусом и ароматом используемого ореха, без постороннего привкуса и запаха. Для начинок типа пралине - сладкий с выраженным вкусом и ароматом используемого семян злаковых или бобовых культур, без постороннего привкуса и запаха. Для жировых начинок - сладкий со вкусом и ароматом используемого сырья и ароматизаторов, без постороннего привкуса и запаха. Не допускается ощущения салостости.</p>

Проверка при входном контроле

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 31 из 54

	Для помадных начинок - сладкий молочный со вкусом и ароматом используемых ароматизаторов, без постороннего привкуса и запаха. Для фруктовых начинок - сладкий, со вкусом и ароматом используемого фруктово-ягодного сырья, без постороннего привкуса и запаха
Подготовка или обработка перед использованием	Продукт готов к употреблению
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов
Микробиологические показатели	БГКП (колиформы), КМАФАМ, патогенные, в т.ч. сальмонеллы, S.aureus, плесневых грибов, дрожжей

МБОУ «Юбилейная СОШ», столовая

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 32 из 54

Спецификация 19	
Наименование продукта	Сахар белый
Нормативные документы	ГОСТ 33222-2015, ТР ТС 021/2011
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской таре в соответствии с ТР ТС 022/2011
Требования к маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011, ГОСТ 33222-2015:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование и категория сахара; - происхождение по виду сырья; - состав пищевой продукции; - количество пищевой продукции (номинальная масса упаковочной единицы); - год изготовления и дата фасовки; - содержание диоксида серы при содержании, превышающем 10мг/кг; - наименование и количество антислеживающего агента (для сахарной пудры); - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж.; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАЭС).
Методы упаковки и поставки	Сахар в транспортной и потребительской упаковке (коробки, пачки, пакеты, пакетики, мешки полипропиленовые) из материалов, которые обеспечивают прочность тары и соответствуют требованиям ТР ТС 005/2011.
Условия хранения и срок годности	Температура не выше 25 ⁰ С, относительная влажность не выше 70% и принципа товарного соседства Срок годности продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Целостность упаковки, горловина мешков с сахаром зашита машинным способом, отсутствие следов намокания, загрязнений; наличие маркировки, наличие сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации Санитарное состояние транспорта; Выборочный контроль при приемке.
Характеристики продукта	Сладкий, без посторонних привкуса и запаха. Цвет: белый до белого с желтоватым оттенком
Подготовка или обработка перед использованием	Мешки с сахаром очищают с поверхности щеткой, а затем аккуратно вспарывают по шву. Сахар-песок в транспортной упаковке просеивают через сито с размером ячеек не более 2-3 мм.
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов, пестицидов
Микробиологические показатели	-

Проверка при входном контроле

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 33 из 54

Спецификация 20	
Наименование продукта	Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Сок яблочный, сок грушевый
Нормативные документы	ГОСТ 32103-2013, ТР ТС 021/2011
Требования к маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011, ГОСТ Р 51574-2018:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование продукта; - масса нетто; - дата фасовки (упаковки) при фасовки в потребительскую упаковку; - дата упаковывания; - срок годности; - условия хранения; - условия хранения после вскрытия упаковки; - наименование и место нахождения изготовителя; - показатели пищевой ценности; - единый знак обращения продукции на рынке; - товарный знак изготовителя (при наличии); наименование пищевой продукции; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС). В соответствии с ГОСТ 14192 на верхней крышке транспортной упаковки, в которую помещена продукция в стеклянной или керамической упаковке, наносят предупредительные надписи и манипуляционные знаки: "Хрупкое", "Осторожно".
<p>Методы упаковки и поставки:</p> <p>- потребительская тара</p>	<p>Соки фасуют в герметично укупориваемую потребительскую упаковку и упаковывают в транспортную упаковку. Потребительская и транспортная упаковка, укупорочные средства должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности и соответствовать требованиям ТР ТС 005/2013] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, - для продукции, не подлежащей обращению на территории государств - членов Таможенного союза. Покрyтия внутренней поверхности металлических банок и крышек должны быть изготовлены из лакокрасочных материалов, соответствующих требованиям ТР ТС 005/2013 и предназначенные для применения в пищевой промышленности.</p> <p>Соки фасуют:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в стеклянную упаковку по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, ГОСТ 32129, ГОСТ 32131; - в упаковку из полимерных и комбинированных материалов. <p>Допускается фасовать соки в упаковку из материалов других видов, предназначенных для применения в пищевой промышленности.</p>
- транспортная тара	Ящики
Условия хранения	Соки, фасованные в стеклянную упаковку, при хранении должны быть защищены от попадания прямых солнечных лучей.
Срок годности	<p>Сроки годности соков устанавливает изготовитель с указанием условий хранения</p> <p>Условия и сроки годности, в течение которых соки сохраняют свое качество со дня изготовления, не более:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в стеклянной упаковке - 12 мес при температуре от 0°С до 25°С; - в потребительской полимерной упаковке для соков, фасованных асептическим способом, - не более 9 мес; - в пакетах из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги при температуре от 0°С до 25°С, для соков: - фасованных способом асептического розлива - 12 мес, - фасованных способом "горячего розлива" - 6 мес;

Проверка при входном контроле

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 34 из 54

	<p>- в пакетах из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги и полиэтиленовой пленки при температуре от 0°С до 10°С для соков, фасованных способом "горячего розлива" - 9 мес.</p> <p>Условия и сроки годности, в течение которых пастеризованные восстановленные соки сохраняют свое качество со дня изготовления в асептической упаковке - не более 30 сут при температуре плюс (4±2)°С..</p>	
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	<p>Наличие маркировки, сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации</p> <p>Санитарное состояние транспорта;</p> <p>Температурный режим доставки</p> <p>Выборочный контроль при приемке.</p>	
Характеристика	<p>Внешний вид- Однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне упаковки. Прозрачная жидкость стабильная в процессе хранения, допускается легкая опалесценция. Вкус и аромат- хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам.</p> <p>Цвет- однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых (овощных) соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки.</p>	
Подготовка или обработка перед использованием	Продукт готов к употреблению	
Показатели безопасности	Токсичные элементы, пестициды, нитраты, радионуклиды	
Микробиологические показатели	КМАФАнМ, патогенные, в т.ч. сальмонеллы, дрожжи, плесени	

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 35 из 54

Спецификация 21	
Наименование продукта	Соль пищевая йодированная
Нормативные документы	ГОСТ Р 51574-2018, ТР ТС 021/2011
Требования к маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011, ГОСТ Р 51574-2018:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование пищевой продукции; - сорт; - состав пищевой продукции (добавки, при их применении); - количество пищевой продукции (масса нетто); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж. (может не указываться); - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).
Методы упаковки и поставки: - потребительская тара	Пакеты из полимерных материалов, полипропилена, бумажные пачки и пакеты, ламинированные пакеты, и другие виды упаковки, соответствующие требованиям ТР ТС 005/2011
- транспортная тара	Ящики картонные, мешки полипропиленовые, бумажные многослойные мешки
Условия хранения	Сухие помещения. Для йодированной соли необходимо избегать попадания прямых солнечных лучей.
Срок годности	Срок годности (хранения) продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации Санитарное состояние транспорта; Выборочный контроль при приемке.
Характеристика	Кристаллический сыпучий продукт белого цвета (экстра, высший сорт), белый или серый для 1 и 2 сорта, соленый, без посторонних примесей и запахов
Показатели безопасности	Токсичные элементы, йод (для йодированной соли)

Проверка при входном контроле

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 36 из 54

Спецификация 22	
Наименование продукта	Кислота лимонная моногидрат пищевая.
Нормативные документы	ГОСТ 908-2004, ТР ТС 029/2012
Состав	На транспортной и потребительской таре в соответствии ТР ТС 029/2012.
Требования к маркировке	<p>Маркировка – в соответствии ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование должно содержать слова "пищевая добавка" и (или) функциональный(е) класс(ы) пищевой(ых) добавки(ок) и наименование пищевой(ых) добавки(ок); - количество пищевой продукции (масса нетто); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).
Методы упаковки и поставки: - транспортная упаковка	Продуктовые мешки из льно-джуто-кенафных тканей или полульняные по ГОСТ 30090, или бумажные непропитанные трехслойные мешки по ГОСТ 2226 при фасовке массой нетто не более 25 кг, или из полиэфирных волокон по действующей НД, соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011
- потребительская упаковка	Лимонную кислоту, предназначенную для реализации в розничной торговле, упаковывают в пакеты вместимостью 15; 20; 30; 50 и 100 г из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302,
Условия хранения	Лимонную кислоту хранят в крытых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 70%. Изготовитель гарантирует соответствие лимонной кислоты требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий транспортирования и хранения. Срок хранения лимонной кислоты в крупной фасовке в мешках вкладышах из "пищевой" пленки - не более двух лет со дня изготовления, в мелкой фасовке для розничной продажи - не более одного года.
Срок годности	Срок хранения лимонной кислоты в крупной фасовке в мешках вкладышах из "пищевой" пленки - не более двух лет со дня изготовления, в мелкой фасовке для розничной продажи - не более одного года
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, товарно-сопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость и подтверждающей качество и безопасность продукции, сведения о декларации о соответствии в товаросопроводительной документации. Санитарное состояние транспорта; Выборочный контроль при приемке.
Характеристика	Внешний вид и цвет - бесцветные кристаллы или белый порошок без комков, вкус - кислый, без постороннего привкуса, запах-отсутствие запаха, структура- сыпучая и сухая, на ощупь не липкая, механические примеси- не допускают.
Подготовка или обработка перед использованием	Подготовка сырья в соответствии с требованиями технологических инструкций. Область применения и максимальные дозировки должны соответствовать требованиям, установленным ТР ТС 029/2012.
Показатели безопасности	Токсичные элементы (Приложение 28 ТР ТС 029/2012),
Микробиологические показатели	-

Проверка при входном контроле

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 37 из 54

Спецификация 23	
Наименование продукции, нормативные документы	Мясо говядины бескостное и на кости ГОСТ 31797-2012, ГОС.54754-2021, ТР ТС 034/2013, ТР ТС 021/2011
Состав, включая пищевые добавки	Указан на транспортной и потребительской таре в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013.
Требования к маркировке	Маркировка - в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013: - наименование продукции; - количество пищевой продукции (масса нетто); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - термическое состояние; - срок годности; условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).
Методы упаковки и поставки:	<u>Потребительская тара (внутренняя упаковка):</u> Упаковка из полимерных материалов или других материалов, разрешенных к применению в установленном порядке. <u>Транспортная тара (внешняя упаковка):</u> Ящики картонные.
Условия хранения и срок годности	Хранение при температуре: - не выше минус 18°С и относительной влажности 95-98% для замороженной продукции или, указанные на маркировке Срок годности продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Целостность упаковки, отсутствие следов размораживания для замороженной продукции. Наличие маркировки, товарно-сопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость и подтверждающей качество и безопасность продукции (ветеринарные сопроводительные документы – результат ветеринарно-санитарной экспертизы документов (в электронном виде)), входной контроль. Не допускается к приемке мясо и мясное сырье - подвергнутые дефростации в период хранения; - имеющие признаки порчи; - имеющие температуру выше минус 8 °С , с механическими примесями, а также с несвойственными мясу цветом, запахом. Санитарное состояние транспорта; Температурный режим доставки Выборочный контроль при приемке.
Характеристики продукта	Температура продукта: не выше минус 8°С для замороженной мясной продукции в любой точке измерения; Мясо, мясопродукты должны быть свежими, без постороннего запаха, загрязнений, кровоподтеков.
Подготовка перед использованием	Размораживание, зачистка, мойка
Показатели безопасности	содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов подтверждается результатом ветеринарно-санитарной экспертизы
Микробиологические показатели	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы, L.monocytogenes.

Проверка при входном контроле

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 38 из 54

Спецификация 24	
Наименование продукции, нормативные документы	- Мясо птицы (тушки) охлажденное, замороженное ГОСТ 31962-2013, - полуфабрикаты из мяса птицы ГОСТ 31936-2012
Состав	-
Требования к маркировке	Маркировка - в соответствии с ТР ТС 022/2011: - наименование продукции; - количество пищевой продукции (масса нетто); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; условия хранения; - термическое состояние; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАЭС). Полуфабрикаты из мяса птицы должны иметь информацию о рекомендациях по приготовлению готовых блюд.
Методы упаковки и поставки:	Специализированным автотранспортом, обеспечивающим установленные изготовителем условия хранения и транспортирования
- потребительская упаковка (для отрубов):	Упаковка из полимерных материалов или других материалов, соответствующих требованиям ТР ТС 005/2011
- транспортная упаковка:	Ящики картонные.
Условия хранения и срок годности	Хранение при температуре: Хранение при температуре: - не выше минус 18 °С и относительной влажности 95-98% для замороженной продукции. - от 0 °С до 4 °С для охлажденной продукции. Срок годности продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Целостность упаковки, отсутствие следов подмораживания для охлажденной продукции, наличие маркировки, выборочный контроль при приемке. Наличие ветеринарных сопроводительных документов - результат ветеринарно-санитарной экспертизы документов (в электронном виде) или декларации о соответствии (для полуфабрикатов), входной контроль. Правила приемки по ГОСТ Р 54349. К приемке не допускается мясо птицы: недоброкачественное по органолептическим показателям имеющее признаки порчи, посторонние запахи, включения; имеющее температуру в толще мышцы выше плюс 4 °С – для охлажденного ; имеющее темную пигментацию, остатки кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, фекальные загрязнения, видимые кровяные сгустки. Санитарное состояние транспорта; Температурный режим доставки Выборочный контроль при приемке.
Характеристики продукта	Температура продукта: - от 0 °С до 4 °С для охлажденной продукции в любой точке измерения. - Температура продукта: - не выше минус 12 °С для замороженного мяса птицы; Мясо кури: цвет кожи - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; цвет мышечной ткани - от бледно-розового до розового. Запах – свойственный свежему мясу птицы. Тушки и их части чистые, хорошо обескровленные..
Подготовка перед использованием	Зачистка, мойка, нарезка в соответствии с требованиями технологических карт

Проверка при входном контроле

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 39 из 54

Спецификация 24	
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть) антибиотиков (левомицетин, тетрациклиновая группа, гризин, бацитрацин), пестицидов (альфа, бета, гамма-изомеры), ДДТ и его метаболиты), диоксинов*
Микробиологические показатели	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы

МБОУ «Юбилейная СОШ», столовая

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 40 из 54

Спецификация 25	
Наименование продукта	Продукты томатные концентрированные - томатная паста
Нормативные документы	ГОСТ 3343-2017, ТР ТС 023/2011, ТР ТС 021/2011
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской таре в соответствии с рецептурами.
Требования к маркировке	Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 023/2011: - наименование продукции; - количество пищевой продукции (масса нетто); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАЭС).
Методы упаковки и поставки: - потребительская тара	Упаковка из полимерных материалов, стеклянные бутылки и др., соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011
- транспортная упаковка	Ящики картонные и др., соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011.
Условия хранения	Температура хранения от 0 ⁰ С до 25 ⁰ С или в соответствии с условиями, указанными на маркировке.
Срок годности	Срок годности продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации, санитарное состояние транспорта, температурный режим доставки Выборочный контроль при приемке.
Характеристики продукта	Внешний вид и консистенция: однородная концентрированная масса мажущей консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов Цвет: красный, оранжево-красный или малиново-красный, ярко выраженный, равномерный по всей массе Вкус и запах: свойственные концентрированной томатной массе, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха.
Подготовка или обработка перед использованием	Упаковки обмывают, вытирают, вскрывают.
Показатели безопасности	Токсичные элементы, микотоксин патулин, нитраты, пестициды
Микробиологические показатели	Мезофильные клостридии, молочнокислые микроорганизмы, неспорообразующие микроорганизмы, дрожжи, плесени

Проверка при входном контроле

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 41 из 54

Спецификация 26	
Наименование продукта	Рыба мороженая: минтай - ГОСТ 32366-2013, ТР ЕАЭС 040/2016. филе рыбы минтая – ГОСТ 3948-2016 Полуфабрикаты рыбные – ТУ изготовителя
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской таре в соответствии с ТР ЕАЭС 040/2016.
Требования к маркировке	Маркировка – в соответствии с ТР ЕАЭС 040/2016. Ограничения по применению продукта: группа потребителей, имеющих непереносимость и/или аллергические реакции на рыбу и рыбную продукцию. <ul style="list-style-type: none"> - наименование продукции; - термическое состояние; - вид разделки; - сорт (при наличии); - количество пищевой продукции, (масса нетто без глазури для глазированной рыбы); - дата производства, (дата фасования, для рыбы, расфасованной в потребительскую упаковку); - срок годности, условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж (может не указываться); - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - информация о подтверждении соответствия - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС)
Методы упаковки и поставки:	Пакеты или мешки из полимерных материалов и другие материалы, соответствующие требованиям ТР ТС 005/2011
- потребительская упаковка	
- транспортная упаковка	Картонные ящики или коробки, мешки бумажные с полипропиленовым внутренним слоем и другие материалы, соответствующие требованиям ТР ТС 005/2011. В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного вида, наименования, сорта.
Условия хранения	Температура не выше минус 18 °С. Условия хранения, указанные на маркировке.
Срок годности	Срок годности (хранения) продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, товарно-сопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость и подтверждающей качество и безопасность продукции ветеринарное свидетельство (результат ветеринарно-санитарной экспертизы в электронном виде) и декларация о соответствии на рыбные котлеты , санитарное состояние транспорта, температурный режим доставки Выборочный контроль при приемке. Аллерген.
Характеристика	Поверхность рыбы чистая, естественной окраски. Консистенция после размораживания плотная, запах свойственный свежей рыбе. Котлеты и биточки рыбные должны сохранять свою форму, не иметь трещин, состоять из однородной, тщательно измельченной и промешанной массы. Недопустимыми дефектами являются неправильная форма изделия, закатка панировки внутрь изделия, наличие посторонних запахов, привкус кислого хлеба, подгоревших корочек и т. д. Филе без кожи и костей - рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые, крупные и мелкие реберные кости, остатки костей оснований брюшных и спинных плавников, плавники, внутренности, в том числе икра или молоки, кожа, черная пленка

Проверка при входном контроле

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 42 из 54

	(при наличии); сгустки крови зачищены.
Подготовка или обработка перед использованием	Подготовка сырья в соответствии с требованиями технологических карт.
Показатели безопасности	Токсичные элементы, пестициды, полихлорированные бифенилы, радионуклиды, паразитологические показатели, диоксины*.
Микробиологические показатели	Патогенные в т.ч. сальмонеллы, <i>Listeria monocytogenes</i> , КМАФАнМ, БГКП, <i>S. aureus</i> , <i>V. parahaemolyticus</i> .

МБОУ «Юбилейная СОШ», столовая

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 43 из 54

Спецификация 27	
Наименование продукта	Напиток кофейный ГОСТ Р 50364-92, какао-порошок ГОСТ 108-2014, ТР ТС 021/2011
Состав	На транспортной и потребительской таре в соответствии с ТР ТС 022/2011.
Требования к маркировке	<p>Маркировка – в соответствии ТР ТС 022/2011</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование продукции; - количество пищевой продукции (масса нетто); - дата производства; - срок годности; условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж. - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).
Методы упаковки и поставки: - потребительская упаковка	Пачки из бумаги, картона, комбинированных материалов или другая упаковка, соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011
транспортная упаковка	Коробки картонные
Условия хранения	Чистые складские помещения, условия хранения, установленные изготовителем.
Срок годности	Срок годности (хранения) продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, информации о декларации о соответствии в товаросопроводительной документации, санитарное состояние транспорта, температурный режим доставки Выборочный контроль при приемке.
Характеристика	<p>Какао-порошок: Порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. Не допускается серый оттенок. При растирании между пальцами не должен давать ощущения крупинок. Вкус и аромат свойственный какао-порошку, без посторонних привкусов и запахов.</p> <p>Напиток кофейный: порошкообразный, наличие комков не допускается.</p> <p>Цвет коричневый разной степени интенсивности Вкус и аромат свойственный данному продукту.</p>
Показатели безопасности	Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, кофеин (у кофейного напитка)
Микробиологические показатели	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), сальмонеллы, дрожжи, плесени

Проверка при входном контроле

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 44 из 54

Спецификация 28	
Наименование продукта	Чай черный
Нормативные документы	ГОСТ 32573-2013, ТР ТС 021/2011
Состав	На транспортной и потребительской таре в соответствии с ТР ТС 022/2011.
Требования к маркировке	<p>Маркировка – в соответствии ТР ТС 022/2011:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование продукции; - количество пищевой продукции; - дата производства; - срок годности; условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж. (может не указываться); - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).
Методы упаковки и поставки: - потребительская упаковка	Пакеты из бумаги, картона, комбинированных материалов или другая упаковка, соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011
транспортная упаковка	Коробки картонные
Условия хранения	Чистые складские помещения, условия хранения, установленные изготовителем.
Срок годности	Срок годности (хранения) продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, информации о декларации о соответствии в товаросопроводительной документации, санитарное состояние транспорта. Выборочный контроль при приемке.
Характеристика	<p>В чае не допускаются плесень, затхлость, кислотность, желтая чайная пыль, посторонние запахи, привкусы.</p> <p>Аромат и вкус: нежный аромат, приятный терпкий;</p> <p>Настой: яркий, прозрачный;</p> <p>Цвет: однородный, коричнево-красный или коричневый,</p>
Показатели безопасности	Токсичные элементы
Микробиологические показатели	КМАФАнМ, плесени

Проверка при входном контроле

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 45 из 54

Спецификация 29	
Наименование продукта	Овощи соленые и квашеные Огурцы соленые, помидоры соленые - ГОСТ 34220-2017, ТР ТС 021/2011
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской таре в соответствии с рецептурами.
Требования к маркировке	Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011: - наименование продукции; - количество пищевой продукции; - дата производства (изготовления); - срок годности; условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАЭС).
Методы упаковки и поставки: - потребительская тара	Упаковка из полимерных материалов, стеклянные банки, металлические банки и др., соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011 Банки без ржавчины, деформации
- транспортная упаковка	Ящики картонные.
Условия хранения	Температура хранения от 0 ⁰ С до 25 ⁰ С или в соответствии с условиями, указанными на маркировке.
Срок годности	Срок годности продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, информации о декларации о соответствии в товаросопроводительной документации, санитарное состояние транспорта, температурный режим доставки Выборочный контроль при приемке.
Характеристики продукта	<i>Внешний вид:</i> овощи целые однородные по размеру и конфигурации, здоровые, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических повреждений. <i>Вкус и запах:</i> приятный, слабокислый или кислый, или кисло-сладкий, свойственный соленым овощам
Подготовка или обработка перед использованием	Упаковки с консервами обмывают, вытирают, вскрывают.
Показатели безопасности	Токсичные элементы, микотоксины, нитраты, пестициды, радионуклиды
Микробиологические показатели	Требования промышленной стерильности (Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>V. parvula</i> , негазиобразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> , мезофильные клостридии кроме <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> , неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы и или дрожжи).

Проверка при входном контроле

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 46 из 54

Спецификация 30	
Наименование продукта	Печенье
Нормативная документация	ГОСТ 24901-2014 , ТР ТС 021/2011
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской таре в соответствии с ТР ТС 022/2011
Требования к маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование пищевой продукции; - состав пищевой продукции; - сорт; - количество пищевой продукции (масса нетто); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).
Методы упаковки и поставки (потребительская, транспортная упаковка)	<p>Печенье упаковывают в потребительскую упаковку или упаковывают в транспортную упаковку без потребительской упаковки. Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания печенья, должны соответствовать требованиям [6] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранение качества и безопасности продукта при его перевозках, хранениях и реализации. Масса нетто печенья в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальному количеству, указанному в маркировке потребительской упаковки, с учетом допускаемых отклонений.</p>
Условия хранения и срок годности	<p>Продукт следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов. Рекомендуемая температура хранения - (18±5)°С, относительная влажность воздуха - не более 75%. При хранении печенья ящики устанавливаются на стеллажах штабелями высотой не более 2 м. Продукт не должен подвергаться воздействию прямого солнечного света и атмосферных осадков. Не допускается хранить и транспортировать продукт совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Срок годности и условия хранения продукта устанавливает изготовитель.</p>
Критерии приемки, относящиеся к безопасности, нормативные документы	<p>Целостность упаковки, отсутствие следов намокания, загрязнений; наличие маркировки, сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации, санитарное состояние транспорта. Выборочный контроль при приемке.</p>
Характеристика	<p>Сахарное печенье: печенье плоской формы с хрупкой, рассыпчатой, равномерной пористой структурой, переслоенное начинкой или без нее, массовой долей общего сахара не более 35%, массовой долей жира не более 30%, массовой долей влаги не более 10%.</p> <p>Затяжное печенье: печенье плоской формы, переслоенное начинкой или без нее, со сквозными проколами на поверхности, сухой, слоистой структуры, массовой долей общего сахара не более 20%, массовой долей жира не более 30%, массовой долей влаги не более 9%.</p> <p>Сдобное печенье: Печенье разнообразной плоской или объемной формы, с</p>

Проверка при входном контроле

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 47 из 54

	<p>начинкой или без нее, с добавлением сахара и (или) жира, и (или) яичных продуктов, и (или) молока и продуктов его переработки, массовой долей влаги не более 16%, массовой долей общего сахара не более 45%, массовой долей жира не более 40%.</p> <p>Овсяное печенье: Печенье круглой или овальной формы, в состав которого входит не менее 14%* овсяной муки и (или) хлопьев, массовой долей влаги не более 10,5%, массовой долей общего сахара не более 40%, массовой долей жира не более 25%.</p> <p>Вкус и запах- Выраженные, свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Поверхность - гладкая, или шероховатая с четким не расплывшимся оттиском рисунка на верхней поверхности. Не подгорелая, без вздутий.</p> <p>Нижняя поверхность ровная. Цвет- равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого с учетом используемого сырья. Допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка, кра-ев печенья, нижней стороны и следов от сетки пода печей.Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единице. Вид на изломе- пропеченное печенье с равномерной пористой структурой, без пустот и следов непромеса.</p>
Подготовка или обработка перед использованием	Продукт готов к употреблению
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов
Микробиологические показатели	КМФам, дрожжи, плесени

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 48 из 54

Спецификация 31	
Наименование продукта	Дрожжи хлебопекарные сушеные
Нормативная документация	ГОСТ Р 54731-2011, ГОСТ Р 54845-2011 другой технической документации, ТР ТС 021/2011
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской таре в соответствии с ТР ТС 022/2011
Требования к специфической маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование пищевой продукции; - состав пищевой продукции; - сорт; - количество пищевой продукции (масса нетто); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).
Методы упаковки и поставки (потребительская, транспортная упаковка)	Дрожжи в транспортной и потребительской таре (коробки, пачки, пакеты, пакетики, мешки полипропиленовые) из материалов, которые обеспечивают прочность упаковки и соответствуют требованиям ТР ТС 005/2011.
Условия хранения и срок годности	Сухие вентилируемые помещения с температурой от 0 до +4 ⁰ С или температурно-влажностные режимы хранения, установленные изготовителем продукции.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности, нормативные документы	Целостность упаковки, отсутствие следов намокания, загрязнений; наличие маркировки, сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации, входной контроль Правила приемки по ГОСТ Р 54731-2011, ГОСТ Р 54845.
Физические характеристики	Равномерный цвет, отсутствие постороннего запаха, гнилостного и запаха плесени
Подготовка или обработка перед использованием	Освобождение от упаковки, внешний осмотр.
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов, пестицидов
Микробиологические показатели	БГКП (колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы, S.aureus, плесени

Проверка при входном контроле

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 49 из 54

Спецификация 32	
Наименование продукта	Концентраты пищевые сладких блюд. Кисель
Нормативные документы	ГОСТ 18488-2000, ТР ТС 021/2011
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской таре в соответствии с ТР ТС 022/2011
Требования к маркировке	Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011, - наименование ; - состав пищевой продукции; - количество пищевой продукции (номинальная масса упаковочной единицы); - год изготовления и дата фасовки; - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж.; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).
Методы упаковки и поставки	Потребительская упаковка должна обеспечивать сохранность киселей и соответствие их требованиям настоящего стандарта в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения. Упаковка (коробки, пачки, пакеты, пакетики, мешки полипропиленовые) из материалов, которые обеспечивают прочность тары и соответствуют требованиям ТР ТС 005/2011.
Условия хранения и срок годности	Температура не выше 25 ⁰ С, относительная влажность не выше 70% и принципа товарного соседства Срок годности продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Целостность упаковки, отсутствие следов намокания, загрязнений; наличие маркировки, наличие сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации Санитарное состояние транспорта; Выборочный контроль при приемке.
Характеристики продукта	Внешний вид- Однородная сыпучая масса. Допускаются неплотно слежавшиеся комочки. Брикетты - Целые, правильной формы
Подготовка или обработка перед использованием	Кисель просеивают через сито с размером ячеек не более 2-3 мм.
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов, радионуклидов, микотоксинов, пестицидов
Микробиологические показатели	Плесень

Проверка при входном контроле

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 50 из 54

Спецификация 33	
Наименование продукта	Мука пшеничная хлебопекарная.
Нормативные документы	ГОСТ 26574-2017, ТР ТС 021/2011
Требования к маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование и сорт муки; - дату выработки (месяц, год); - наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну); - товарный знак изготовителя (при наличии); - массу нетто для транспортной упаковки; - пищевую ценность (калорийность, содержание белков, жиров, углеводов) - условия хранения; - срок годности; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).
Методы упаковки и поставки: - потребительская упаковка	Пакеты из полимерных материалов, полипропилена, бумажные пачки и пакеты, ламинированные пакеты, и другие виды упаковки, соответствующие требованиям ТР ТС 005/2011
- транспортная упаковка	мешки полипропиленовые, бумажные многослойные мешки
Условия хранения	Должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов и защищенных от прямых солнечных лучей, при температуре не выше 20 ⁰ С и относительной влажности не более 75% или условия, указанные на маркировке.
Срок годности	Срок годности (хранения) продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации, Санитарное состояние транспорта; Выборочный контроль при приемке
Характеристика	Цвет-белый до светло-желтого. Запах - свойственный данному сорту муки, без постороннего запаха
Подготовка или обработка перед использованием	Просеивание
Показатели безопасности	В изделиях не допускаются посторонние включения, хруст от минеральных примесей, признаки болезней и плесени Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, радионуклиды

Проверка при входном контроле

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 51 из 54

Спецификация 34	
Наименование продукта	Джем - ГОСТ 31712-2012, Повидло - ГОСТ 32099-2013, Конфитюры - ГОСТ 34447-2018, ТР ТС 021/2011
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской таре в соответствии с ТР ТС 022/2011.
Требования к специфической маркировке	Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011: - наименование пищевой продукции; - состав пищевой продукции; - количество пищевой продукции (масса нетто); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ), энергетическая ценность в ккал и кДж; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС). Для джемов: стерилизованный, нестерилизованный; - из сухофруктов (для джемов из сухофруктов).
Методы упаковки и поставки: - потребительская упаковка	Ведро из полимерных материалов, банки стеклянные или металлические, и другие виды упаковки, соответствующие требованиям ТР ТС 005/2011 и обеспечивающие сохранность продукции до окончания срока годности
- транспортная упаковка	Ящики картонные, мешки полипропиленовые, бумажные многослойные мешки
Условия хранения	Стерилизованный от 0 ⁰ С до +25 ⁰ С, нестерилизованные от 2 ⁰ С до 10 ⁰ С, защищены от попадания прямых солнечных лучей или условия, указанные на маркировке.
Срок годности	Срок годности продукции: стерилизованные в стеклянных банках - 24 месяца, в металлических банках - 12 мес., нестерилизованные - 6 месяцев или в соответствии с маркировкой. Сроки годности после вскрытия банки в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации, входной контроль. Правила приемки – ГОСТ 26313-2014
Характеристика	<u>Джем</u> : мажущая масса, обладающая железной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами. Вкус и запах свойственный фруктам. <u>Повидло</u> : однородная протертая масса без семян, косточек, посторонних запахов и привкусов. Не допускается засахаривание. <u>Конфитюры</u> : Мажущая масса, обладающая железной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами и/или овощами или их частями, вкусоароматическими компонентами (пряности, орехи и др.). Не допускается засахаривание, посторонний запах, привкус.
Подготовка или обработка перед использованием	Повидло перед применением протирают через сито с размером ячеек не более 3 мм. Джем не требует подготовки.
Показатели безопасности	Токсичные элементы, пестициды, микотоксины (патулин)
Микробиологические показатели	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, дрожжи, плесени

Проверка при входном контроле

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 52 из 54

Спецификация 35	
Наименование продукции, нормативные документы	Фарш мясной ГОСТ Р 55365-2012, ТР ТС 034/2013, ТР ТС 021/2011 Полуфабрикаты мясные рубленые – по НД изготовителя, ТР ТС 034/2013, ТР ТС 021/2011
Состав, включая пищевые добавки	Указан на транспортной и потребительской таре в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013.
Требования к маркировке	Маркировка - в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013: - наименование продукции; - количество пищевой продукции (масса нетто); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - термическое состояние; - срок годности; условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).
Методы упаковки и поставки:	<u>Потребительская тара (внутренняя упаковка):</u> Упаковка из полимерных материалов или других материалов, разрешенных к применению в установленном порядке. <u>Транспортная тара (внешняя упаковка):</u> Ящики картонные.
Условия хранения и срок годности	Хранение при температуре: - не выше минус 18°С для замороженной продукции или, указанные на маркировке Срок годности продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Целостность упаковки, отсутствие следов размораживания для замороженной продукции. Наличие маркировки, товарно-сопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость и подтверждающей качество и безопасность продукции (ветеринарные сопроводительные документы – результат ветеринарно-санитарной экспертизы документов (в электронном виде) и декларация о соответствии, входной контроль. Не допускается к приемке мясо и мясное сырье - подвергнутые дефростации в период хранения; - имеющие признаки порчи; - имеющие температуру выше минус 8 °С , с механическими примесями, а также с несвойственными мясу цветом, запахом. Санитарное состояние транспорта; Температурный режим доставки Выборочный контроль при приемке.
Характеристики продукта	Температура продукта: не выше минус 8°С для замороженной мясной продукции в любой точке измерения; Мясной фарш должен быть однородным, без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани и пленок. Цвет – от светло-розового до темно-красного. Запах – свойственный доброкачественному продукту без постороннего. Полуфабрикаты мясные рубленые – котлеты, биточки – изделия соответствующей формы целые, плотные, без разорванных и ломаных краев, поверхность посыпана ровным тонким слоем панированных сухарей. Не допускается увлажнение и отставание панировки. На разрезе – фарш однородный. Запах – свойственный доброкачественному продукту без постороннего.
Подготовка перед использованием	Размораживание.
Показатели безопасности	содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов

Проверка при входном контроле

Спецификация на сырье, продукты и материалы	МБОУ «Юбилейная СОШ» Адамовского района Оренбургской области, столовая		
	Издание: 1	Изменение:	Лист 53 из 54

Спецификация 35	
Микробиологические показатели	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы, L.monocytogenes.

Спецификация 36	
Наименование продукта	Упаковочные материалы
Нормативные документы	Пакеты из полимерных пленок, комбинированных материалов - ГОСТ 12302-2013, ГОСТ 10354-82, ТР ТС 005/2011
Требования к маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 005/2011:</p> <p>Информация об упаковке (укупорочных средствах), должна быть приведена в сопроводительных документах и содержать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование упаковки (укупорочных средств); - информацию о назначении упаковки (укупорочных средств); - условия хранения, транспортирования, возможность утилизации; - способ обработки (для многооборотной упаковки); - наименование и местонахождение изготовителя (производителя), информацию для связи с ним; - наименование и местонахождение уполномоченного изготовителем лица, импортера, информацию для связи с ним (при их наличии); - дату изготовления (месяц, год); - срок хранения (если установлен изготовителем (производителем)). <p>Информация должна быть изложена на русском языке и на государственном(ых) языке(ах) государства-члена Евразийского экономического союза (ЕАС) при наличии соответствующих требований в законодательстве(ах) государства(в)-члена(ов) Евразийского экономического союза (ЕАС)</p> <ul style="list-style-type: none"> - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).
Методы упаковки и поставки:	Упаковка транспортная и потребительская чистые, сухие, обеспечивают прочность упаковки, соответствуют требованиям ТР ТС 005/2011. Поставка специализированным автотранспортом, чистым, без посторонних запахов.
потребительская	Фасованные в пачки и пакеты
транспортная	Коробки картонные
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Целостность упаковки, отсутствие следов намокания, загрязнений; наличие маркировки, наличие сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации, санитарное состояние транспорта. Выборочный контроль при приемке.
Проверка при входном контроле	

