

Програма-передумова системи НАССР щодо маркування харчових продуктів та поінформованості споживачів забезпечує виконання Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» №2639 VIII від 6 серпня 2019р., встановлює правові та організаційні засади надання споживачам інформації про харчові продукти з метою забезпечення високого рівня захисту здоров'я громадян і задоволення їхніх соціальних та економічних інтересів.

Метою програми-передумови є надання дітям/учням (споживачам), їх батькам (опікунам) передбаченої законодавством інформації про харчові продукти, готові страви, а саме: склад продукту, його структуру, мікробіологічні показники, вид оброблення страви, спосіб споживчого пакування (якщо таке здійснюється), вид маркування, про вміст речовин в готових стравах, які призводять до алергічних реакцій або непереносимості речовини, умови та терміни зберігання, транспортування, спосіб реалізації, метод збуту, дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів та спосіб споживання.

Обов'язкова інформація – належним чином оформлене **меню**, розміщено в обідній залі на видному місці у ЗСГО, оформлено чітко і розбірливо; у ЗДО - на вході у заклад та в групах, також інформація може бути надана шляхом її розміщення на веб-сайті закладу.

Страви меню, які мають у складі алергенні продукт або непереносимі речовини, мають відповідні затверджені позначки (індекси). Інформація з розшифровкою індексів алергенів або непереносимих речовин розміщена біля меню.

Інформація

про зміст речовин у готових стравах/виробах, які призводять до алергічних реакцій або непереносимості

Індекс алергену або непереносимої речовини	Розшифровка індексів
Г	Глютен або його сліди
Л	Лактоза
Ф	Фруктоза
ЗП	Злакові продукти
РП	Ракоподібні продукти
Я	Яйця
Р	Риба
А	Арахіс
СБ	Соеві боби
МП	Молочні продукти
ГХ	Горіхи
С	Селера
ГЦ	Гірчиця
К	Кунжут
ЛП	Люпін
М	Молюски

ОПИС ГОТОВИХ СТРАВ. САЛАТИ З СИРИХ ОВОЧІВ з додаванням сирих фруктів

1. Назва продукту, ідентифіційні ознаки	«Салат з моркви», «Салат із свіжих огірків», «Салат з редису та цибулі», «Салат з капусти, моркви, яблука», «Салат з білокачанної капусти» та ін. без заправки
2. Склад продукту	Морква, огірки, редис, цибуля ріпчата, перець, солодкий, помідори, капуста, яблука, олія, сіль, цукор
3. Структура виробу	Нарізані свіжі овочі, фрукти
4. Вимоги безпеки: -мікробіологічні характеристики	Мікробіологічні показники згідно постанови №139 від 07.11.2001р.: патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду <i>Salmonella</i> у 25 г продукту, віруси - не допускаються. Кількість мезофільних аеробних та факультативно –анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1г/куб. см не більше 1×10^4 , БГКП в 0,1г продукту – не допускаються, <i>E.coli</i> не повинна висіватися в 1г продукту, <i>S.aureus</i> в 1г/куб.см – не допускаються, бактерії роду <i>Proteus</i> – не допускаються
5. Вид оброблення	Холодна обробка
6. Спосіб споживчого пакування	Споживче та транспортне пакування при роздачі страв - відсутнє
7. Вид маркування	Меню. Страви, які мають у складі алергенні продукти, мають відповідні затверджені позначки
8. Умови та терміни зберігання, транспортування	Салати зі свіжих овочів готують поточним методом безпосередньо перед видачею готових страв. Транспортування – готові страви до лінії видачі готових страв направляються у технологічній тарі і зберігаються в ній протягом часу реалізації
9. Спосіб реалізації, метод збуту	Накладаються у чистий столовий посуд, методом попереднього сервірування
10. Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Діти дошкільного та шкільного віку в освітніх закладах
11. Споживання	Продукт готовий до споживання

ОПИС ГОТОВИХ СТРАВ. САЛАТИ З КВАШЕНОЇ КАПУСТИ, СОЛОНИХ ОГІРКІВ тощо.

1. Назва продукту, ідентифіційні ознаки	«Салат з квашеної капусти», «Овочі натуральні квашені», «Салат з солоних огірків або помідорів»
2. Склад продукту	Капуста квашена, овочі квашені (солоні), морква, олія, цукор
3. Структура виробу	Квашені овочі, помідори та огірki пружні, не втратили природню форму
4. Вимоги безпеки: -мікробіологічні характеристики	Мікробіологічні показники згідно постанови №139 від 07.11.2001р.: патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду Salmonella у 25 г продукту, віруси - не допускаються. Кількість мезофільних аеробних та факультативно –анаеробних мікроорганізмів, КУО - не допускаються, БГКП в 0,01г продукту – не допускаються, E.coli - в 0,1г продукту не допускаються, S.aureus в 0,1г/куб.см – не допускаються, бактерії роду Proteus –в 0,1г продукту не допускаються
5. Вид оброблення	Холодна обробка
6. Спосіб споживчого пакування	Споживче та транспортне пакування при роздачі страв - відсутнє
7. Вид маркування	Меню. Страви, які мають у складі алергенні продукти, мають відповідні затверджені позначки індексів алергенів
8. Умови та терміни зберігання, транспортування	Салати з квашених овочі зберігають при температурі в межах 18-20°C, реалізують у шкільних їдальнях протягом 2-х годин, у дошкільних закладах – 30 хвилин . Транспортування – готові страви до лінії видачі готових страв направляються у технологічній тарі і зберігаються в ній протягом часу реалізації
9. Спосіб реалізації, метод збуту	Накладаються у чистий столовий посуд, методом попереднього сервірування
10. Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Діти дошкільного та шкільного віку в освітніх закладах
11. Споживання	Продукт готовий до споживання

ОПИС ГОТОВИХ СТРАВ. САЛАТИ ВІНЕГРЕТИ З ВАРЕНИХ ОВОЧІВ.

1. Назва продукту, ідентифіційні ознаки	«Салат з відвареного буряку», «Салат зимовий», «Вінегрет» (без додавання солоних огірків) та ін.
2. Склад продукту	Буряк, морква, картопля, цибуля, сіль, олія
3. Структура виробу	Варені овочі
4. Вимоги безпеки: -мікробіологічні характеристики	Мікробіологічні показники згідно постанови №139 від 07.11.2001р.: патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду <i>Salmonella</i> у 25 г продукту, віруси - не допускаються. Кількість мезофільних аеробних та факультативно –анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1г/куб. см не більше 5×10^3 , БГКП в 0,1г продукту – не допускаються, <i>E.coli</i> - в 1г продукту не допускаються, <i>S.aureus</i> в 1г/куб.см – не допускаються, бактерії роду <i>Proteus</i> – в 0,1г продукту не допускаються
5. Вид оброблення	Варіння
6. Спосіб споживчого пакування	Споживче та транспортне пакування при роздачі страв - відсутнє
7. Вид маркування	Меню. Страви, які мають у складі алергенні продукти, мають відповідні затверджені позначки
8. Умови та терміни зберігання, транспортування	Салати з варених овочів готують поточним методом безпосередньо перед видачею готових страв. Транспортування – готові страви до лінії видачі готових страв направляються у технологічній тарі і зберігаються в ній протягом часу реалізації
9. Спосіб реалізації, метод збуту	Накладаються у чистий столовий посуд, методом попереднього сервірування
10. Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Діти дошкільного та шкільного віку в освітніх закладах
11. Споживання	Продукт готовий до споживання

ОПИС ГОТОВИХ СТРАВ. СТРАВИ З ВАРЕНИХ, ТУШКОВАНИХ ОВОЧІВ (ІКРА КАБАЧКОВА МОРКВЯНА, ЦИБУЛІ та інші)

1. Назва продукту, ідентифіційні ознаки	«Ікра з цибулі», «Ікра з баклажан», «Ікра бурякова», «Ікра кабачкова», «Морква тушкована з солодким перцем», «Буряк тушкований з яблуками або з чорносливом»
2. Склад продукту	Цибуля ріпчаста, морква, баклажани, буряк, кабачки, перець солодкий, помідори або томатна паста, часник, олія, сіль, цукор
3. Структура виробу	Подріблені овочі, в'язка консистенція
4. Вимоги безпеки: -мікробіологічні характеристики	Мікробіологічні показники згідно постанови №139 від 07.11.2001р.: патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду <i>Salmonella</i> у 25 г продукту, віруси - не допускаються. Кількість мезофільних аеробних та факультативно –анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1г/куб. см не більше 5×10^3 , БГКП в 0,1г продукту – не допускаються, <i>E.coli</i> - не допускаються, <i>S.aureus</i> в 1г/куб.см – не допускаються, бактерії роду <i>Proteus</i> - – не допускаються
5. Вид оброблення	Теплове оброблення (варіння, тушкування)
6. Спосіб споживчого пакування	Споживче та транспортне пакування при роздачі страв - відсутнє
7. Вид маркування	Меню. Страви, які мають у складі алергенні продукти, мають відповідні затверджені позначки
8. Умови та терміни зберігання, транспортування	Овочеві страви (закуски) повинні бути реалізовані протягом 2-х годин - шкільне харчування, у ЗДО- протягом 30хвилин з часу приготування та проведення бракеражу, охолоджені до 20-25°C. Транспортування – готові страви до лінії видачі готових страв направляються у технологічній тарі і зберігаються в ній протягом часу реалізації
9. Спосіб реалізації, метод збуту	Накладаються у чистий столовий посуд, методом попереднього сервірування
10. Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Діти дошкільного та шкільного віку в освітніх закладах
11. Споживання	Продукт готовий до споживання

ОПИС ГОТОВИХ СТРАВ. ЗАПРАВНІ СУПИ.

1. Назва продукту, ідентифіційні ознаки	«Борщі», «Розсольники», «Картопляні та овочеві супи»
2. Склад продукту	Картопля, капуста, буряк, морква, цибуля ріпчаста, крупа, огірки солоні, сметана, масло вершкове, олія, сіль, цукор, вода або бульйон
3. Структура виробу	Рідина з додаванням овочів, крупи
4. Вимоги безпеки: -мікробіологічні характеристики	Мікробіологічні показники згідно постанови №139 від 07.11.2001р.: патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду <i>Salmonella</i> у 25 г продукту, віруси - не дозволено. Кількість мезофільних аеробних та факультативно – анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1г/куб. см не більше 5×10^2 , БГКП в 1г продукту – не дозволено, <i>E.coli</i> - не дозволено, <i>S.aureus</i> в 1г – не дозволено, бактерії роду <i>Proteus</i> - не дозволено
5. Вид оброблення	Теплове оброблення (варіння)
6. Спосіб споживчого пакування	Споживче та транспортне пакування при роздачі страв - відсутнє
7. Вид маркування	Меню. Страви, які мають у складі алергенні продукти, мають відповідні затверджені позначки («Г», «С», «Л»).
8. Умови та терміни зберігання, транспортування	Гарячі супи при подачі повинні мати температуру 75-80°C, готові страви повинні бути реалізовані протягом 2-х годин. Транспортування – готові страви до лінії видачі готових страв направляються у технологічній тарі і зберігаються в ній протягом часу реалізації
9. Спосіб реалізації, метод збуту	Накладаються у чистий столовий посуд, методом попереднього сервірування
10. Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Діти дошкільного та шкільного віку в освітніх закладах
11. Споживання	Продукт готовий до споживання

ОПИС ГОТОВИХ СТРАВ. ЗАПРАВНІ СУПИ.

1. Назва продукту, ідентифіційні ознаки	«Супи з макаронними виробами, крупами, овочами, бобовими, картоплею»
2. Склад продукту	Картопля, капуста, морква, цибуля ріпчаста, крупа, макаронні вироби, квасоля, горох лущений, масло вершкове, олія
3. Структура виробу	Рідина з додаванням овочів, макаронних виробів, круп або бобових
4. Вимоги безпеки: -мікробіологічні характеристики	Мікробіологічні показники згідно постанови №139 від 07.11.2001р.: патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду <i>Salmonella</i> у 25 г продукту, віруси - не дозволено. Кількість мезофільних аеробних та факультативно – анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1г/куб. см не більше 5×10^2 , БГКП в 1г продукту – не дозволено, <i>E.coli</i> -не дозволено, <i>S.aureus</i> в 1г – не дозволено, бактерії роду <i>Proteus</i> - не дозволено
5. Вид оброблення	Теплове оброблення- варіння.
6. Спосіб споживчого пакування	Споживче та транспортне пакування при роздачі страв - відсутнє
7. Вид маркування	Меню. Страви, які мають у складі алергенні продукти, мають відповідні затверджені позначки
8. Умови та терміни зберігання, транспортування	Гарячі супи при подачі повинні мати температуру 75-80°C, готові страви повинні бути реалізовані протягом 2-х годин. Транспортування – готові страви до лінії видачі готових страв направляються у технологічній тарі і зберігаються в ній протягом часу реалізації
9. Спосіб реалізації, метод збуту	Накладаються у чистий столовий посуд, методом попереднього сервірування
10. Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Діти дошкільного та шкільного віку в освітніх закладах
11. Споживання	Продукт готовий до споживання

ОПИС ГОТОВИХ СТРАВ. ОМЛЕТИ З ЯЄЦЬ.

1. Назва продукту, ідентифіційні ознаки	Омлети з яєць.
2. Склад продукту	Яйця, молоко, сіль.
3. Структура виробу	Однорідна, пориста маса
4. Вимоги безпеки: -мікробіологічні характеристики	Мікробіологічні показники згідно постанови №139 від 07.11.2001р.: патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду <i>Salmonella</i> у 25 г продукту, віруси - не дозволено. Кількість мезофільних аеробних та факультативно – анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1г/куб. см не більше 1×10^3 , БГКП в 1г продукту – не дозволено, <i>E.coli</i> - не допускаються, <i>S.aureus</i> в 1г/куб.см – не допускаються, бактерії роду <i>Proteus</i> у 0,1г маси продукту - не допускаються
5. Вид оброблення	Теплове оброблення (випікання)
6. Спосіб споживчого пакування	Споживче та транспортне пакування при роздачі страв - відсутнє
7. Вид маркування	Меню. Страви, які мають у складі алергенні продукти, мають відповідні затверджені позначки, індекс алергену «Я» (у складі продукту є яйця).
8. Умови та терміни зберігання, транспортування	Омлет повинно бути реалізовано протягом 2-х годин у шкільних закладах, протягом 30 хвилин у дошкільних. Температура подачі страви від 65 до 20°C Транспортування – готові страви до лінії видачі готових страв направляються у технологічній тарі і зберігаються в ній протягом часу реалізації
9. Спосіб реалізації, метод збуту	Накладаються у чистий столовий посуд, методом попереднього сервірування
10. Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Діти дошкільного та шкільного віку в освітніх закладах
11. Споживання	Продукт готовий до споживання

ОПИС ГОТОВИХ СТРАВ. СУПИ МОЛОЧНІ.

1. Назва продукту, ідентифіційні ознаки	«Суп молочний з макаронними виробами», « Суп молочний з крупою», «Каша в'язка молочна з крупою»
2. Склад продукту	Молоко, вода, макаронні вироби, крупа (рисова, манна, ячна, гречана, пшоно, пластівці вівсяні), масло вершкове, цукор
3. Структура виробу	Рідина з додаванням макаронних виробів, круп
4. Вимоги безпеки: -мікробіологічні характеристики	Мікробіологічні показники згідно постанови №139 від 07.11.2001р.: патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду <i>Salmonella</i> у 25 г продукту, віруси - не дозволено. Кількість мезофільних аеробних та факультативно – анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1г/куб. см не більше 5×10^2 , БГКП в 1г продукту – не дозволено, <i>E.coli</i> -не дозволено, <i>S.aureus</i> в 1г – не дозволено, бактерії роду <i>Proteus</i> - не дозволено
5. Вид оброблення	Теплове оброблення (варіння)
6. Спосіб споживчого пакування	Споживче та транспортне пакування при роздачі страв - відсутнє
7. Вид маркування	Меню. Страви, які мають у складі алергенні продукти, мають відповідні затверджені позначки
8. Умови та терміни зберігання, транспортування	Гарячі супи при подачі повинні мати температуру 75-80°C, готові страви повинні бути реалізовані протягом 2-х годин. Каші при видачі повинні мати температуру в межах 60-70°C Транспортування – готові страви до лінії видачі готових страв направляються у технологічній тарі і зберігаються в ній протягом часу реалізації
9. Спосіб реалізації, метод збуту	Накладаються у чистий столовий посуд, методом попереднього сервірування
10. Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Діти дошкільного та шкільного віку в освітніх закладах
11. Споживання	Продукт готовий до споживання

**ОПИС ГОТОВИХ СТРАВ. СТРАВИ З М'ЯСА, СУБПРОДУКТІВ,
ПТИЦІ. №1**

1. Назва продукту, ідентифіційні ознаки	Страви з м'яса (яловичина, свинина нежирна), субпродуктів, птиці - варені, тушковані: м'ясо відварене, гуляші, свинина тушкована з овочами, печінка тушкована в соусі, стегенця курячі відварені, гуляші з птиці та інші страви з вказаними продуктами та видом термічної обробки
2. Склад продукту	М'ясо, птиця, морква, цибуля ріпчаста, картопля, томатна паста, масло вершкове, олія, сіль, цукор, вода або бульйон
3. Структура виробу	Шматочки м'яса, птиці в соусі або бульйоні
4. Вимоги безпеки: - мікробіологічні характеристики	Мікробіологічні показники згідно постанови №139 від 07.11.2001р.: патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду <i>Salmonella</i> у 25 г продукту, віруси - не дозволено. Кількість мезофільних аеробних та факультативно – анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1г/куб. см не більше 1×10^3 , БГКП в 1г продукту – не допускається, <i>E.coli</i> - не дозволено, <i>S.aureus</i> в 1г – не допускається, бактерії роду <i>Proteus</i> - в 0,1г продукту не допускається
5. Вид оброблення	Теплове оброблення (варіння, тушкування)
6. Спосіб споживчого пакування	Споживче та транспортне пакування при роздачі страв - відсутнє
7. Вид маркування	Меню. Страви, які мають у складі алергенні продукти, мають відповідні затверджені індекси алергенів («Г», «С»).
8. Умови та терміни зберігання, транспортування	Гарячі 2-гі страви при подачі повинні мати температуру 65-75°C, готові страви повинні бути реалізовані протягом 2-х годин у ЗЗСО, протягом 30хвилин – У ЗДО. Транспортування – готові страви до лінії видачі готових страв направляються у технологічній тарі і зберігаються в ній протягом часу реалізації
9. Спосіб реалізації, метод збуту	Накладаються у чистий столовий посуд, методом попереднього сервірування
10. Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Діти дошкільного та шкільного віку в освітніх закладах
11. Споживання	Продукт готовий до споживання

ОПИС ГОТОВИХ СТРАВ. СТРАВИ З М'ЯСА, ПТИЦІ. №2

1. Назва продукту, ідентифіційні ознаки	Страви з м'яса (яловичина, свинина нежирна), птиці смажені: антрекот, піджарка з яловичини, свинини; котлети, піджарка натуральні з філе курячого та інші страви з вказаною сировиною та видом термічної обробки
2. Склад продукту	М'ясо, птиця, цибуля ріпчаста, томатна паста, борошно, масло вершкове, олія, сіль
3. Структура виробу	Відбиті шматочки натурального м'яса, птиці
4. Вимоги безпеки: -мікробіологічні характеристики	Мікробіологічні показники згідно постанови №139 від 07.11.2001р.: патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду <i>Salmonella</i> у 25 г продукту, віруси - не дозволено. Кількість мезофільних аеробних та факультативно – анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1г/куб. см не більше 1×10^4 , БГКП в 1г продукту – не допускається, <i>E.coli</i> -не дозволено, <i>S.aureus</i> в 1г – не допускається, бактерії роду <i>Proteus</i> -в 0,1г продукту не допускається
5. Вид оброблення	Теплове оброблення (смаження)
6. Спосіб споживчого пакування	Споживче та транспортне пакування при роздачі страв - відсутнє
7. Вид маркування	Меню. Страви, які мають у складі алергенні продукти, мають відповідні затверджені індекси алергенів («Г»).
8. Умови та терміни зберігання, транспортування	Гарячі 2-гі страви при подачі повинні мати температуру 65-75°C, готові страви повинні бути реалізовані протягом 2-х годин у ЗЗСО, протягом 30 хвилин – у ЗДО. Транспортування – готові страви до лінії видачі готових страв направляються у технологічній тарі і зберігаються в ній протягом часу реалізації
9. Спосіб реалізації, метод збуту	Накладаються у чистий столовий посуд, методом попереднього сервірування
10. Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Діти дошкільного та шкільного віку в освітніх закладах
11. Споживання	Продукт готовий до споживання

**ОПИС ГОТОВИХ СТРАВ. СТРАВИ З СІЧЕНОГО М'ЯСА,
СУБПРОДУКТІВ, ПТИЦІ.**

№4

1. Назва продукту, ідентифіційні ознаки	Страви з січеного м'яса (яловичина, свинина нежирна), субпродуктів (печінка яловичини), птиці: котлети, биточки, шніцелі, зрази, суфле, кнелі – смажені, тушковані та інші страви з січених інгредієнтів страв з вказаних продуктів та видами термічної обробки
2. Склад продукту	М'ясо, печінка яловичини, птиця, цибуля ріпчаста, картопля, крупа, томатна паста, масло вершкове, олія, сіль, цукор, вода або бульйон
3. Структура виробу	Соковита, однорідна, без грубої сполученої тканини
4. Вимоги безпеки: -мікробіологічні характеристики	Мікробіологічні показники згідно постанови №139 від 07.11.2001р.: патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду <i>Salmonella</i> у 25 г продукту, віруси - не дозволено. Кількість мезофільних аеробних та факультативно – анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1г/куб. см не більше 1×10^3 , БГКП в 1г продукту – не допускається, <i>E.coli</i> -не дозволено, <i>S.aureus</i> в 1г – не допускається, бактерії роду <i>Proteus</i> -в 0,1г продукту не допускається
5. Вид оброблення	Теплове оброблення (смаження: 1 та 2-га термічні обробки або тушкування)
6. Спосіб споживчого пакування	Споживче та транспортне пакування при роздачі страв - відсутнє
7. Вид маркування	Меню. Страви, які мають у складі алергенні продукти, мають відповідні затверджені індекси алергенів
8. Умови та терміни зберігання, транспортування	Гарячі 2-гі страви при подачі повинні мати температуру 65-75°C, готові страви повинні бути реалізовані протягом 2-х годин у ЗЗСО, протягом 30хвилин – У ЗДО. Транспортування – готові страви до лінії видачі готових страв направляються у технологічній тарі і зберігаються в ній протягом часу реалізації
9. Спосіб реалізації, метод збуту	Накладаються у чистий столовий посуд, методом попереднього сервірування
10. Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Діти дошкільного та шкільного віку в освітніх закладах
11. Споживання	Продукт готовий до споживання

ОПИС ГОТОВИХ СТРАВ. СТРАВИ З М'ЯСА, ПТИЦІ. №3

1. Назва продукту, ідентифіційні ознаки	Страви з м'яса (яловичина, свинина нежирна), птиці - плови
2. Склад продукту	М'ясо, птиця, морква, цибуля ріпчаста, томатна паста, крупа рисова, масло вершкове, олія, сіль, вода або бульйон
3. Структура виробу	Суміш шматочків м'яса, птиці з кашею, овочами
4. Вимоги безпеки: -мікробіологічні характеристики	Мікробіологічні показники згідно постанови №139 від 07.11.2001р.: патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду <i>Salmonella</i> у 25 г продукту, віруси - не дозволено. Кількість мезофільних аеробних та факультативно – анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1г/куб. см не більше 1×10^3 , БГКП в 1г продукту – не допускається, <i>E.coli</i> -не дозволено, <i>S.aureus</i> в 1г – не допускається, бактерії роду <i>Proteus</i> -в 0,1г продукту не допускається
5. Вид оброблення	Теплове оброблення (смаження, тушкування)
6. Спосіб споживчого пакування	Споживче та транспортне пакування при роздачі страв - відсутнє
7. Вид маркування	Меню. Страва «Плов», не містить у складі алергенні продукти
8. Умови та терміни зберігання, транспортування	Гарячі 2-гі страви при подачі повинні мати температуру 65-75°C, готові страви повинні бути реалізовані протягом 2-х годин у ЗЗСО, протягом 30хвилин – У ЗДО. Транспортування – готові страви до лінії видачі готових страв направляються у технологічній тарі і зберігаються в ній протягом часу реалізації
9. Спосіб реалізації, метод збуту	Накладаються у чистий столовий посуд, методом попереднього сервірування
10. Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Діти дошкільного та шкільного віку в освітніх закладах
11. Споживання	Продукт готовий до споживання

ОПИС ГОТОВИХ СТРАВ. СТРАВИ З РИБИ: ВІДВАРЕНА, ПРИПУЩЕНА, ТУШКОВАНА, СМАЖЕНА, ЗАПЕЧЕНА , ПРИПУЩЕНА .

№1

1. Назва продукту, ідентифіційні ознаки	Страви: риба смажена, риба по-польські, риба тушкована в томаті з овочами, риба припущена, риба припущена, запечена в сметанному соусі та інші страви з натуральної риби та визначеним видом термічної обробки
2. Склад продукту	Риба морська, морква, цибуля ріпчаста, лимон, яйця, сметана, томатна паста, борошно, масло вершкове, олія, сіль, цукор, вода або бульйон
3. Структура виробу	Шматочки риби - риба м'яка, соковита
4. Вимоги безпеки: -мікробіологічні характеристики	Мікробіологічні показники згідно постанови №139 від 07.11.2001р.: патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду <i>Salmonella</i> у 25 г продукту, віруси - не дозволено. Кількість мезофільних аеробних та факультативно – анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1г/куб. см не більше 1×10^3 , БГКП – в 1г продукту не допускається, <i>E.coli</i> - не допускається, <i>S.aureus</i> в 1г – не допускається, бактерії роду <i>Proteus</i> - в 0,1г продукту не допускається
5. Вид оброблення	Теплове оброблення (варіння, тушкування, припускання, смаження, запікання)
6. Спосіб споживчого пакування	Споживче та транспортне пакування при роздачі страв - відсутнє
7. Вид маркування	Меню. Страви, які мають у складі алергенні продукти, мають відповідні затверджені індекси алергенів
8. Умови та терміни зберігання, транспортування	Гарячі 2-гі страви при подачі повинні мати температуру 65-75°C, готові страви повинні бути реалізовані протягом 2-х годин у ЗЗСО, протягом 30хвилин – У ЗДО. Транспортування – готові страви до лінії видачі готових страв направляються у технологічній тарі і зберігаються в ній протягом часу реалізації
9. Спосіб реалізації, метод збуту	Накладаються у чистий столовий посуд, методом попереднього сервірування
10. Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Діти дошкільного та шкільного віку в освітніх закладах
11. Споживання	Продукт готовий до споживання

**ОПИС ГОТОВИХ СТРАВ. СТРАВИ З РУБЛЕНОЇ РИБНОЇ
КОТЛЕТНОЇ МАСИ: КОТЛЕТИ, ЗРАЗИ, ШНІЦЕЛІ, ФРИКАДЕЛЬКИ З
ТОМАТНИМ СОУСОМ ТОЩО.**

№2

1. Назва продукту, ідентифіційні ознаки	Страви: Кнелі рибні, котлета рибна «Бужок», рибне суфле, товченики рибні, ковбаски рибні, котлети, биточки рибні, тефтелі рибні, шніцель рибний
2. Склад продукту	Риба морська, цибуля ріпчаста, яйця, сир твердий, сметана, сало-сирець млоко, яйця, сухарі панірувальні, томатна паста, борошно, масло вершкове, олія, сіль, цукор, вода або бульйон
3. Структура виробу	Соковита, однорідна, пухка
4. Вимоги безпеки: -мікробіологічні характеристики	Мікробіологічні показники згідно постанови №139 від 07.11.2001р.: патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду <i>Salmonella</i> у 25 г продукту, віруси - не дозволено. Кількість мезофільних аеробних та факультативно –анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1г/куб. см не більше $2,5 \times 10^3$, БГКП – в 1г продукту не допускається, <i>E.coli</i> - не допускається, <i>S.aureus</i> в 1г – не допускається, бактерії роду <i>Proteus</i> - в 0,1г продукту не допускається
5. Вид оброблення	Теплове оброблення (тушкування, варіння, смаження, запікання)
6. Спосіб споживчого пакування	Споживче та транспортне пакування при роздачі страв - відсутнє
7. Вид маркування	Меню. Страви, які мають у складі алергенні продукти, мають відповідні затверджені індекси алергенів
8. Умови та терміни зберігання, транспортування	Гарячі 2-гі страви при подачі повинні мати температуру 65-75°C, готові страви повинні бути реалізовані протягом 2-х годин у ЗЗСО, протягом 30хвилин – У ЗДО. Транспортування – готові страви до лінії видачі готових страв направляються у технологічній тарі і зберігаються в ній протягом часу реалізації
9. Спосіб реалізації, метод збуту	Накладаються у чистий столовий посуд, методом попереднього сервірування
10. Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Діти дошкільного та шкільного віку в освітніх закладах
11. Споживання	Продукт готовий до споживання

ОПИС ГОТОВИХ СТРАВ. ОМЛЕТИ З ЯЄЦЬ.

1. Назва продукту, ідентифіційні ознаки	« Омлети з яєць»
2. Склад продукту	Яйця, молоко. сіль
3. Структура виробу	Однорідна пориста маса
4. Вимоги безпеки: -мікробіологічні характеристики	Мікробіологічні показники згідно постанови №139 від 07.11.2001р.: патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду <i>Salmonella</i> у 25 г продукту, віруси - не дозволено. Кількість мезофільних аеробних та факультативно – анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1г/куб. см не більше 1×10^3 , БГКП в 1г продукту – не допускається, <i>E.coli</i> -не дозволено, <i>S.aureus</i> в 1г – не допускається, бактерії роду <i>Proteus</i> в 1г продукту -не допускається
5. Вид оброблення	Теплове оброблення (запікання)
6. Спосіб споживчого пакування	Споживче та транспортне пакування при роздачі страв - відсутнє
7. Вид маркування	Меню. Страви з яєць містять алерген, індекс алергену «Я»
8. Умови та терміни зберігання, транспортування	Омлет необхідно реалізувати протягом 2-х годин у шкільних закладах, протягом 30 хвилин – у дошкільних. Температура подачі страви від 65 до 20°C. Транспортування – готові страви до лінії видачі готових страв направляються у технологічній тарі і зберігаються в ній протягом часу реалізації
9. Спосіб реалізації, метод збуту	Накладаються у чистий столовий посуд, методом попереднього сервірування
10. Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Діти дошкільного та шкільного віку в освітніх закладах
11. Споживання	Продукт готовий до споживання

ОПИС ГОТОВИХ СТРАВ. СТРАВИ З СИРУ. ВАРЕНИКИ ЛІНИВІ, ПУДІНГИ ВАРЕНІ НА ПАРУ.

1. Назва продукту, ідентифіційні ознаки	«Вареники лінівi», «Пудинг, варений на пару»
2. Склад продукту	Сир кисломолочний, цукор, яйця, борошно, крупа манна, масло вершкове, сметана
3. Структура виробу	Нiжна однорiдна маса, без крупинок непротертого сиру
4. Вимоги безпеки: -мікробіологічні характеристики	Мікробіологічні показники згідно постанови №139 від 07.11.2001р.: патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду <i>Salmonella</i> у 25 г продукту, віруси - не дозволено. Кількість мезофільних аеробних та факультативно – анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1г/куб. см не більше 5×10^2 , БГКП в 1г продукту – не допускається, <i>E.coli</i> -не дозволено, <i>S.aureus</i> в 1г – не допускається, бактерії роду <i>Proteus</i> - не дозволено
5. Вид оброблення	Теплове оброблення (варіння, варіння на пару)
6. Спосіб споживчого пакування	Споживче та транспортне пакування при роздачі страв - відсутнє
7. Вид маркування	Меню. Страви, які мають у складі алергенні продукти, мають відповідні затверджені позначки(у вказаних стравах: «Г», «Л», «Я», «МП».
8. Умови та терміни зберігання, транспортування	Вареники лінівi при подачі повинні мати температуру 60-65°C, готові страви повинні бути реалізовані протягом 30 хвилин, пудинг – при температурі 25-30°C. Транспортування – готові страви до лінії видачі готових страв направляються у технологічній тарі і зберігаються в ній протягом часу реалізації
9. Спосіб реалізації, метод збуту	Накладаються у чистий столовий посуд, методом попереднього сервірування
10. Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Діти дошкільного та шкільного віку в освітніх закладах
11. Споживання	Продукт готовий до споживання

ОПИС ГОТОВИХ СТРАВ. СТРАВИ З СИРУ. СИРНИКИ. ЗАПІКАНКИ. ПУДИНГИ ЗАПЕЧЕНІ

1. Назва продукту, ідентифіційні ознаки	«Сирники», «Запіканки», «Пудинги запечені».
2. Склад продукту	Сир кисломолочний, цукор, яйця, борошно, крупа манна, масло вершкове, сметана
3. Структура виробу	Ніжна однорідна маса, без крупинок непротертого сиру
4. Вимоги безпеки: -мікробіологічні характеристики	Мікробіологічні показники згідно постанови №139 від 07.11.2001р.: патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду <i>Salmonella</i> у 25 г продукту, віруси - не дозволено. Кількість мезофільних аеробних та факультативно – анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1г/куб. см не більше 1×10^3 , БГКП в 1г продукту – не допускається, <i>E.coli</i> -не дозволено, <i>S.aureus</i> в 1г – не допускається, бактерії роду <i>Proteus</i> в 0,1г - не дозволено
5. Вид оброблення	Теплове оброблення (смаження, запікання)
6. Спосіб споживчого пакування	Споживче та транспортне пакування при роздачі страв - відсутнє
7. Вид маркування	Меню. Страви, які мають у складі алергенні продукти, мають відповідні затверджені позначки(у вказаних стравах: «Г», «Л», «Я», «МП».
8. Умови та терміни зберігання, транспортування	Сирники при подачі повинні мати температуру 60-65°C, запіканки та пудинги– при температурі 25-30°C, готові страви повинна бути реалізовані протягом 2 годин у їдальнях ЗЗСО, 30 хвилин – у ЗДО. Транспортування – готові страви до лінії видачі готових страв направляються у технологічній тарі і зберігаються в ній протягом часу реалізації
9. Спосіб реалізації, метод збуту	Накладаються у чистий столовий посуд, методом попереднього сервірування
10. Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Діти дошкільного та шкільного віку в освітніх закладах
11. Споживання	Продукт готовий до споживання

ОПИС ГОТОВИХ СТРАВ. ГАРНІРИ.

1. Назва продукту, ідентифіційні ознаки	Гарніри: рис відварений, макаронні вироби відварені, пюре картопляне
2. Склад продукту	Рис, макаронні вироби, картопля, сіль, масло вершкове, молоко
3. Структура виробу	М'яка, однорідна, без грудочок
4. Вимоги безпеки: -мікробіологічні характеристики	Мікробіологічні показники згідно постанови №139 від 07.11.2001р.: патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду <i>Salmonella</i> у 25 г продукту, віруси - не дозволено. Кількість мезофільних аеробних та факультативно – анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1г/куб. см не більше 1×10^3 , БГКП – в 1г продукту не допускається, <i>E.coli</i> – в 1г продукту не допускається, <i>S.aureus</i> в 1г – не допускається, бактерії роду <i>Proteus</i> - в 0,1г продукту не допускається.
5. Вид оброблення	Теплове оброблення (варіння)
6. Спосіб споживчого пакування	Споживче та транспортне пакування при роздачі страв - відсутнє
7. Вид маркування	Меню. Страви, які мають у складі алергенні продукти, мають відповідні затверджені індекси алергенів.
8. Умови та терміни зберігання, транспортування	Гарячі 2-гі страви при подачі повинні мати температуру 65-75°C, готові страви повинні бути реалізовані протягом 2-х годин у ЗЗСО, протягом 30хвилин – у ЗДО. Транспортування – готові страви до лінії видачі готових страв направляються у технологічній тарі і зберігаються в ній протягом часу реалізації
9. Спосіб реалізації, метод збуту	Накладаються у чистий столовий посуд, методом попереднього сервірування
10. Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Діти дошкільного та шкільного віку в освітніх закладах
11. Споживання	Продукт готовий до споживання

ОПИС ГОТОВИХ СТРАВ. ГАРНІРИ.

1. Назва продукту, ідентифіційні ознаки	Гарніри: картопля варена, смажена, овочі тушковані (капуста, кабачки, рагу овочеве та ін.)
2. Склад продукту	Картопля, капуста, морква, цибуля ріпчаста, томатна паста, сіль, масло вершкове, олія, молоко
3. Структура виробу	М'яка зі збереженою пружністю, соковита
4. Вимоги безпеки: -мікробіологічні характеристики	Мікробіологічні показники згідно постанови №139 від 07.11.2001р.: патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду <i>Salmonella</i> у 25 г продукту, віруси - не дозволено. Кількість мезофільних аеробних та факультативно – анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1г/куб. см картоплі вареної не більше 1×10^3 , овочі тушковані не більше 5×10^2 , БГКП –в 1г продукту не допускаються, <i>E.coli</i> – не допускається, <i>S.aureus</i> в 1г – не допускаються, бактерії роду <i>Proteus</i> -в 0,1г продукту не допускаються.
5. Вид оброблення	Теплове оброблення (варіння, тушкування)
6. Спосіб споживчого пакування	Споживче та транспортне пакування при роздачі страв - відсутнє
7. Вид маркування	Меню. Страви, які мають у складі алергенні продукти, мають відповідні затверджені індекси алергенів.
8. Умови та терміни зберігання, транспортування	Гарячі 2-гі страви при подачі повинні мати температуру 65-75°C, готові страви повинні бути реалізовані протягом 2-х годин у ЗСГО, протягом 30хвилин – у ЗДО. Транспортування – готові страви до лінії видачі готових страв направляються у технологічній тарі і зберігаються в ній протягом часу реалізації
9. Спосіб реалізації, метод збуту	Накладаються у чистий столовий посуд, методом попереднього сервірування
10. Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Діти дошкільного та шкільного віку в освітніх закладах
11. Споживання	Продукт готовий до споживання

ОПИС ГОТОВИХ СТРАВ. СОУСИ АБО ЗАПРАВКИ ДЛЯ ДРУГИХ СТРАВ.

1. Назва продукту, ідентифіційні ознаки	Соуси, сметана кип'ячена
2. Склад продукту	Борошно, вода або бульйон, морква, цибуля ріпчаста, сметана, масло вершкове, олія, сіль, цукор
3. Структура виробу	Гомогенна маса, консистенція сметани
4. Вимоги безпеки: -мікробіологічні характеристики	Мікробіологічні показники згідно постанови №139 від 07.11.2001р.: патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду <i>Salmonella</i> у 25 г продукту, віруси - не допускаються. Кількість мезофільних аеробних та факультативно –анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1г/куб. см не більше 5×10^3 , БГКП в 1,0г продукту – не допускаються, <i>E.coli</i> - в 1г продукту не дозволено, <i>S.aureus</i> в 1г/куб.см – не допускаються, бактерії роду <i>Proteus</i> – у 0,1г/куб. см не допускаються
5. Вид оброблення	Теплова обробка
6. Спосіб споживчого пакування	Споживче та транспортне пакування при роздачі страв - відсутнє
7. Вид маркування	Меню. Страви, які мають у складі алергенні продукти, мають відповідні затверджені позначки
8. Умови та терміни зберігання, транспортування	Соуси в освітніх закладах повинні бути реалізовані: школах- протягом 2 годин, дошкільних – 30хв. Транспортування – готові страви до лінії видачі готових страв направляються у технологічній тарі і зберігаються в ній протягом часу реалізації
9. Спосіб реалізації, метод збуту	Накладаються у чистий столовий посуд, методом попереднього сервірування
10. Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Діти дошкільного та шкільного віку в освітніх закладах
11. Споживання	Продукт готовий до споживання

ОПИС ГОТОВИХ СТРАВ. НАПОЇ.

1. Назва продукту, ідентифіційні ознаки	«Компоти з плодів та ягід свіжих», «Компоти з плодів та ягід сушених»
2. Склад продукту	Свіжі фрукти, ягоди, сушені фрукти, ягоди, цукор, вода
3. Структура виробу	М'яка структура фруктів, ягід у рідині
4. Вимоги безпеки: -мікробіологічні характеристики	Мікробіологічні показники згідно постанови №139 від 07.11.2001р.: патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду Salmonella у 50 г/ куб. см продукту, віруси - не допускаються. Кількість мезофільних аеробних та факультативно –анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1г/куб. см не більше 5×10^2 , БГКП в 1,0г/куб.см продукту – не допускаються, E.coli - не допускається, S.aureus в 1г/куб.см – не допускаються, бактерії роду Proteus – не допускаються
5. Вид оброблення	Термічна- варіння
6. Спосіб споживчого пакування	Споживче та транспортне пакування при роздачі страв - відсутнє
7. Вид маркування	Меню. Страви, які мають у складі алергенні продукти, мають відповідні затверджені позначки(Ф)
8. Умови та терміни зберігання, транспортування	Готові страви у шкільних їдальнях повинні бути реалізовані протягом 2-х годин, у дошкільних – 30хв. Транспортування – готові страви до лінії видачі готових страв направляються у технологічній тарі і зберігаються в ній протягом часу реалізації
9. Спосіб реалізації, метод збуту	Наливаються у чистий чашки, стакани, методом попереднього сервірування
10. Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Діти дошкільного та шкільного віку в освітніх закладах
11. Споживання	Продукт готовий до споживання