



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

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

Наименование блюда	Блюда из мяса, мясных продуктов и птицы: Котлеты, биточки, шницели рубленые, Гуляш из отварного мяса, Картофель тушеный с птицей, Сосиски отварные, Бефстроганов из отварного мяса со сметаной, Тефтели мясные со сметанным соусом, Фрикадельки мясные в соусе, Суфле куриное, Плов из мяса, Макаронник с мясом	
Технический документ	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей Тутельян В.А. ТТК № 282, 277, 302, 275, 278, 286/356, 288, 310, 304, 292	
Состав продукции:		
Согласно ТТК		
Микробиологические показатели по ТР/ТС 021/2011		
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		1*10(3)
БГКП (колиформы), не допускается в г		1,0
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы мг/кг, не более		25,0
Дрожжи, КОЕ/г не боле		100
Плесени, КОЕ/г не боле		100
S.aureus, не допускаются в массе продукта, (г)		1,0
Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта (г)		-
Срок и условия реализации по СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Готовые блюда могут находиться на мармите или плите не более 2 ч с момента изготовления при постоянной температуре не менее +65°C. Подавать блюдо при температуре не ниже +65°C.	
Предусмотренное применение	Для непосредственного употребления в пищу	
Непредусмотренное применение	Не выявлено	