

Інформація про страви.

Вимога законодавства пункти ст. 6	Інформація про страву														
1) назва харчового продукту;	ХЕК СМАЖЕНИЙ														
2) перелік інгредієнтів;	Хек, борошно пшеничне , олія соняшникова рафінована , сіль харчова, перець чорний мелений, лимонний сік														
3) речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість;	Лимонний сік , перець чорний мелений														
4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;	Хек 90 г в 75 г страви														
5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;	Порція –75 грам														
6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";	Не більше 120 хв. з моменту приготування														
7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	Продукт після приготування зберігається на роздатчній плиті при температурі не нижче 63 °С.														
8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;	Хоминцівська гімназія – заклад загальної середньої освіти I-II ступенів Андріяшівської сільської ради адреса: с.Хоминці, вул. Кооперативна, 19														
10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;	Температура подачі +60-65 °С														
12) інформація про поживну цінність харчового продукту.	<p style="text-align: center;">Маса порції – 75 г</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td>Білки</td> <td style="text-align: right;">15,69 г</td> </tr> <tr> <td>Жири</td> <td style="text-align: right;">5,80 г</td> </tr> <tr> <td>з них: насичені</td> <td style="text-align: right;">г</td> </tr> <tr> <td>Вуглеводи</td> <td style="text-align: right;">5,70 г</td> </tr> <tr> <td>з них: цукри</td> <td style="text-align: right;">г</td> </tr> <tr> <td>Сіль</td> <td style="text-align: right;">0,4 г</td> </tr> <tr> <td>Енергетична цінність</td> <td style="text-align: right;">137,77 ккал</td> </tr> </tbody> </table>	Білки	15,69 г	Жири	5,80 г	з них: насичені	г	Вуглеводи	5,70 г	з них: цукри	г	Сіль	0,4 г	Енергетична цінність	137,77 ккал
Білки	15,69 г														
Жири	5,80 г														
з них: насичені	г														
Вуглеводи	5,70 г														
з них: цукри	г														
Сіль	0,4 г														
Енергетична цінність	137,77 ккал														

ОПИС ПРОДУКТУ – ХЕК СМАЖЕНИЙ

Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	Хек смажений		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Склад	Хек, борошно пшеничне , олія соняшникова рафінована , сіль харчова, перець чорний мелений, лимонний сік		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	- Шматочки риби що не втратили своєї форми , з рум'яною скоринкою	
	Консистенція:	- М'яка , соковита, ніжна	
	Колір:	- Поверхня коричнювата , на зрізі сірий , не допускається рожево-червоне забарвлення	
	Запах та смак:	- Приємні характерні для риби та спецій , смак в міру солоний	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: <i>Listeria monocytogenes</i>	Відсутність у 25 г ⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	5*10 ²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (<i>Salmonella</i>), віруси	25 (г/куб.см)	
	Максимальний рівень окремих	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих	

	забруднюючих речовин	забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	
Вид оброблення	Нарізання , смаження згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в порційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www\\html.... меню		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість – продукту перець чорний мелений, лимонний сік		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт подається при +60 , +65-60 , +65 С	Продукт подається при +60 , +65-60 , +65 С	

Інформація про страви

Вимога законодавства пункти ст. 6	Інформація про страву														
1) назва харчового продукту;	Чай														
2) перелік інгредієнтів;	Вода, заварка														
3) речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість;															
4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;	Заварка 0,8 на 200 грам														
5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;	Порція – 200 грам														
6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";	Не більше 120 хв. з моменту приготування														
7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С.														
8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;	Хоминцівська гімназія – заклад загальної середньої освіти І-ІІ ступенів Андріяшівської сільської ради адреса: с.Хоминці, вул. Кооперативна, 19														
10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;	Температура подачі +60-65 °С														
12) інформація про поживну цінність харчового продукту.	<p align="center">Маса порції – 200 г</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Білки</td> <td align="right">0,0 г</td> </tr> <tr> <td>Жири</td> <td align="right">0,0 г</td> </tr> <tr> <td>з них: насичені</td> <td align="right">0г</td> </tr> <tr> <td>Вуглеводи</td> <td align="right">0 г</td> </tr> <tr> <td>з них: цукри</td> <td align="right">0 г</td> </tr> <tr> <td>Сіль</td> <td align="right">0,0 г</td> </tr> <tr> <td>Енергетична цінність</td> <td align="right">0 ккал</td> </tr> </tbody> </table>	Білки	0,0 г	Жири	0,0 г	з них: насичені	0г	Вуглеводи	0 г	з них: цукри	0 г	Сіль	0,0 г	Енергетична цінність	0 ккал
Білки	0,0 г														
Жири	0,0 г														
з них: насичені	0г														
Вуглеводи	0 г														
з них: цукри	0 г														
Сіль	0,0 г														
Енергетична цінність	0 ккал														

ОПИС ПРОДУКТУ – ЧАЙ

Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	Чай		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Склад	Вода, меліси трава , цукор		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	- Рідина без плівки на поверхні	
	Консистенція:	- рідка	
	Колір:	- світло-жовтий	
	Запах та смак:	- Приємний з присмаком	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: <i>Listeria monocytogenes</i>	Відсутність у 25 г ⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	5*10 ²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (<i>Salmonella</i>), віруси	25 (г/куб.см)	
	Максимальний рівень окремих	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих	

	забруднюючих речовин	забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	
Вид оброблення	Кип'ятіння згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в чашці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www\\html.... меню		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздатчій плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів			Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подаються при температурі +60-65 С		

Інформація про страви.

Вимога законодавства пункти ст. 6	Інформація про страву														
1) назва харчового продукту;	КАРТОПЛЯ ВІДВАРЕНА														
2) перелік інгредієнтів;	Картопля , вода, масло вершкове														
3) речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість;	Масло вершкове (молоко)														
4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;	Картопля – 150 г в 150 г страви														
5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;	Порція – 150 грам														
6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";	Не більше 120 хв. з моменту приготування														
7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С.														
8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;	Хоминцівська гімназія – заклад загальної середньої освіти І-ІІ ступенів Андріяшівської сільської ради адреса: с.Хоминці, вул. Кооперативна, 19														
10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;	Температура подачі +60-65 °С														
12) інформація про поживну цінність харчового продукту.	<p style="text-align: center;">Маса порції – 150 г</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td>Білки</td> <td style="text-align: right;">3,8 г</td> </tr> <tr> <td>Жири</td> <td style="text-align: right;">5,6 г</td> </tr> <tr> <td>з них: насичені</td> <td style="text-align: right;">г</td> </tr> <tr> <td>Вуглеводи</td> <td style="text-align: right;">27,0 г</td> </tr> <tr> <td>з них: цукри</td> <td style="text-align: right;">г</td> </tr> <tr> <td>Сіль</td> <td style="text-align: right;">0,0 г</td> </tr> <tr> <td>Енергетична цінність</td> <td style="text-align: right;">227 ккал</td> </tr> </tbody> </table>	Білки	3,8 г	Жири	5,6 г	з них: насичені	г	Вуглеводи	27,0 г	з них: цукри	г	Сіль	0,0 г	Енергетична цінність	227 ккал
Білки	3,8 г														
Жири	5,6 г														
з них: насичені	г														
Вуглеводи	27,0 г														
з них: цукри	г														
Сіль	0,0 г														
Енергетична цінність	227 ккал														

ОПИС ПРОДУКТУ – КАРТОПЛЯ ВІДВАРЕНА

Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	Картопля відварена		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Склад	Картопля , масло , вода		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	- Потерта картопляна маса	
	Консистенція:	- Густа , пишна , однорідна	
	Колір:	- Від світло-кремового до кремового або білий	
	Запах та смак:	- В міру солоний ,з вираженим прикусом масла сливового	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: <i>Listeria monocytogenes</i>	Відсутність у 25 г ⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	5*10 ²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (<i>Salmonella</i>), віруси	25 (г/куб.см)	

	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	Наказ № 368 від 13.05.2013
Вид оброблення	Варіння , збивання згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в порційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www\html.... меню		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість – продукту молока(масло вершкове)		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки ,подається при температурі +60-65 С		

Інформація про страви.

Вимога законодавства пункти ст. 6	Інформація про страву														
1) назва харчового продукту;	ПЛОВ ІЗ М'ЯСА З ВІДВАРЕНИХ ОКОРОЧКІВ														
2) перелік інгредієнтів;	Куряче філе, крупа рисова або булгур, масло вершкове , цибуля ріпчаста , морква , томатне пюре або томатна паста														
3) речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість;	Масло вершкове (молоко), томатна паста														
4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;	Крупа рисова – 34 г в 150 г страви М'ясо – 74г в 150 г страви														
5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;	Порція – 150 грам														
6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";	Не більше 120 хв. з моменту приготування														
7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С.														
8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;	Хоминцівська гімназія – заклад загальної середньої освіти І-ІІ ступенів Андріяшівської сільської ради адреса: с.Хоминці, вул. Кооперативна, 19														
10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;	Температура подачі +60-65 °С														
12) інформація про поживну цінність харчового продукту.	<p style="text-align: center;">Маса порції – 150 г</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td>Білки</td> <td style="text-align: right;">12,6 г</td> </tr> <tr> <td>Жири</td> <td style="text-align: right;">5,33 г</td> </tr> <tr> <td>з них: насичені</td> <td style="text-align: right;">г</td> </tr> <tr> <td>Вуглеводи</td> <td style="text-align: right;">34,49 г</td> </tr> <tr> <td>з них: цукри</td> <td style="text-align: right;">г</td> </tr> <tr> <td>Сіль</td> <td style="text-align: right;">1,0 г</td> </tr> <tr> <td>Енергетична цінність</td> <td style="text-align: right;">251,64 ккал</td> </tr> </tbody> </table>	Білки	12,6 г	Жири	5,33 г	з них: насичені	г	Вуглеводи	34,49 г	з них: цукри	г	Сіль	1,0 г	Енергетична цінність	251,64 ккал
Білки	12,6 г														
Жири	5,33 г														
з них: насичені	г														
Вуглеводи	34,49 г														
з них: цукри	г														
Сіль	1,0 г														
Енергетична цінність	251,64 ккал														

ОПИС ПРОДУКТУ – ПЛОВ ІЗ М'ЯСА З ВІДВАРЕНИХ ОКОРОЧКІВ

Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	ПЛОВ ІЗ М'ЯСА З ВІДВАРЕНИХ ОКОРОЧКІВ		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Склад	Куряче філе, крупа рисова або булгур, масло рослинне , цибуля ріпчаста , морква , томатне пюре або томатна паста		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	- Плов викладений на тарілку гіркою , плитий соусом	
	Консистенція:	- М'яка , розсипчаста	
	Колір:	- Рис повинен бути світло-коричневим або молочного кольору , м'ясо білого кольору	
	Запах та смак:	- Смаженого м'яса , смак в міру солоний	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: <i>Listeria monocytogenes</i>	Відсутність у 25 г ⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	5*10 ²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (<i>Salmonella</i>), віруси	25 (г/куб.см)	

	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	Наказ № 368 від 13.05.2013
Вид оброблення	Варіння ,обсмажування (опис в технологічній картці)	згідно технології приготування страв	Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в порційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www\\html...menu		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість – продукту томатна паста		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки ,подається при температурі +60-65 С		

Інформація про страви.

Вимога законодавства пункти ст. 6	Інформація про страву														
1) назва харчового продукту;	МАКАРОНИ ВІДВАРНІ														
2) перелік інгредієнтів;	Макаронні вироби , вода, масло вершкове , сіль														
3) речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість;	Масло вершкове (молоко)														
4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;	Макаронні вироби – 145 г в 150 г страви														
5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;	Порція – 150 грам														
6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";	Не більше 120 хв. з моменту приготування														
7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С.														
8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;	Хоминцівська гімназія – заклад загальної середньої освіти І-ІІ ступенів Андріяшівської сільської ради адреса: с.Хоминці, вул. Кооперативна, 19														
10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;	Температура подачі +60-65 °С														
12) інформація про поживну цінність харчового продукту.	<p style="text-align: center;">Маса порції – 150 г</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td>Білки</td> <td style="text-align: right;">5,6 г</td> </tr> <tr> <td>Жири</td> <td style="text-align: right;">3,8 г</td> </tr> <tr> <td>з них: насичені</td> <td style="text-align: right;">г</td> </tr> <tr> <td>Вуглеводи</td> <td style="text-align: right;">43,2 г</td> </tr> <tr> <td>з них: цукри</td> <td style="text-align: right;">г</td> </tr> <tr> <td>Сіль</td> <td style="text-align: right;">1,0 г</td> </tr> <tr> <td>Енергетична цінність</td> <td style="text-align: right;">172 ккал</td> </tr> </tbody> </table>	Білки	5,6 г	Жири	3,8 г	з них: насичені	г	Вуглеводи	43,2 г	з них: цукри	г	Сіль	1,0 г	Енергетична цінність	172 ккал
Білки	5,6 г														
Жири	3,8 г														
з них: насичені	г														
Вуглеводи	43,2 г														
з них: цукри	г														
Сіль	1,0 г														
Енергетична цінність	172 ккал														

ОПИС ПРОДУКТУ – МАКАРОНИ ВІДВАРНІ

Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	Макарони відварні		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Склад	Макаронні вироби , масло вершкове , вода питна , сіль		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	- Макаронні вироби , зберігши форму , легко розділяються	
	Консистенція:	- М'яка , але пружна	
	Колір:	- Від світло – кремового до кремового	
	Запах та смак:	- Приємний борошняний з маслом, смак притаманний макаронним виробам	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: <i>Listeria monocytogenes</i>	Відсутність у 25 г ⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	5*10 ²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (<i>Salmonella</i>), віруси	25 (г/куб.см)	
	Максимальний рівень	Не контролюється, інгредієнти повинні	

	окремих забруднюючих речовин	містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	13.05.2013
Вид оброблення	Варіння , згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в порційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www\\html.... меню		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість – продукту молока(масло вершкове)		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки ,подається при температурі +60-65 С		

Інформація про страви.

Вимога законодавства пункти ст. 6	Інформація про страву														
1) назва харчового продукту;	ВАРЕНИКИ ЛІНІВІ														
2) перелік інгредієнтів;	Сир кисломолочний , борошно пшеничне, яйця ,цукор , сіль, масло вершкове, сметана														
3) речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість;	Молоко, яйця														
4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;	Сир кисломолочний – 78 г, сметана 8,3 г в 100 г страви														
5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;	Порція – 100 грам														
6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";	Не більше 120 хв. з моменту приготування														
7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С.														
8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;	Хоминцівська гімназія – заклад загальної середньої освіти І-ІІ ступенів Андріяшівської сільської ради адреса: с.Хоминці, вул. Кооперативна, 19														
10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;	Температура подачі +60-65 °С														
12) інформація про поживну цінність харчового продукту.	<p style="text-align: center;">Маса порції – 100 г</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td>Білки</td> <td style="text-align: right;">16,23 г</td> </tr> <tr> <td>Жири</td> <td style="text-align: right;">13,84 г</td> </tr> <tr> <td>з них: насичені</td> <td style="text-align: right;">г</td> </tr> <tr> <td>Вуглеводи</td> <td style="text-align: right;">15,94 г</td> </tr> <tr> <td>з них: цукри</td> <td style="text-align: right;">3 г</td> </tr> <tr> <td>Сіль</td> <td style="text-align: right;">1,0 г</td> </tr> <tr> <td>Енергетична цінність</td> <td style="text-align: right;">261,44 ккал</td> </tr> </tbody> </table>	Білки	16,23 г	Жири	13,84 г	з них: насичені	г	Вуглеводи	15,94 г	з них: цукри	3 г	Сіль	1,0 г	Енергетична цінність	261,44 ккал
Білки	16,23 г														
Жири	13,84 г														
з них: насичені	г														
Вуглеводи	15,94 г														
з них: цукри	3 г														
Сіль	1,0 г														
Енергетична цінність	261,44 ккал														

**ОПИС ПРОДУКТУ – ВАРЕНИКИ
ЛІНИВІ**

Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	Вареники лінівi		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Склад	Сир кисломолочний , борошно пшеничне, яйця ,цукор , сіль, масло вершкове		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	- Рівномірні шматочки , легко розділяються	
	Консистенція:	- М'які , однорідні	
	Колір:	- Від світло-жовтого до білого	
	Запах та смак:	- Притаманний сиру , смак сиру без відчуття борошна	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: <i>Listeria monocytogenes</i>	Відсутність у 25 г ⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	5*10 ²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (<i>Salmonella</i>),	25 (г/куб.см)	

	віруси		
	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	Наказ № 368 від 13.05.2013
Вид оброблення	збивання, змішування, формування, варіння	згідно технології	Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в порційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www\html....меню		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.		
Дані про передбачуваного Споживача або специфічну групу споживачів	Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість – продукту яйця, молоко		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подається при температурі +60-65 С		

Інформація про страви

Вимога законодавства пункти ст. 6	Інформація про страву														
1) назва харчового продукту;	ЗАПІКАНКА ІЗ СИРУ														
2) перелік інгредієнтів;	Сир , крупа манна ,або мука пшенична , цукор , яйця , масло рослинне , сухарі , сметана														
3) речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість;	Молоко , яйця														
4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;	Сир – 93 г в 100 г сметана 8,8 г														
5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;	Порція – 100 грам														
6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";	Не більше 120 хв. з моменту приготування														
7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С.														
8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;	Хоминцівська гімназія – заклад загальної середньої освіти І-ІІ ступенів Андріяшівської сільської ради адреса: с.Хоминці, вул. Кооперативна, 19														
10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;	Температура подачі +60-65 °С														
12) інформація про поживну цінність харчового продукту.	<p style="text-align: center;">Маса порції – 100 г</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td>Білки</td> <td style="text-align: right;">15,06 г</td> </tr> <tr> <td>Жири</td> <td style="text-align: right;">13,41г</td> </tr> <tr> <td>з них: насичені</td> <td style="text-align: right;">г</td> </tr> <tr> <td>Вуглеводи</td> <td style="text-align: right;">14,90 г</td> </tr> <tr> <td>з них: цукри</td> <td style="text-align: right;">4 г</td> </tr> <tr> <td>Сіль</td> <td style="text-align: right;">1,0 г</td> </tr> <tr> <td>Енергетична цінність</td> <td style="text-align: right;">284,22 ккал</td> </tr> </tbody> </table>	Білки	15,06 г	Жири	13,41г	з них: насичені	г	Вуглеводи	14,90 г	з них: цукри	4 г	Сіль	1,0 г	Енергетична цінність	284,22 ккал
Білки	15,06 г														
Жири	13,41г														
з них: насичені	г														
Вуглеводи	14,90 г														
з них: цукри	4 г														
Сіль	1,0 г														
Енергетична цінність	284,22 ккал														

ОПИС ПРОДУКТУ – ЗАПІКАНКА ІЗ СИРУ

Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	Запіканка із сиру		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Склад	Сир , крупа манна ,або мука пшенична , цукор , яйця , масло рослинне , сухарі , сметана		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	- Порціонні кусочки квадратні або прямокутної форми з гладкою без тріщин поверхнею , политий сметаною або сметанним соусом	
	Консистенція:	- М'яка , пишна , однорідна	
	Колір:	- Кірочка – рум'яно-золотиста , на розрізі від білого до з легка золотистого	
	Запах та смак:	- Свіже приготовленого запеченого сиру, смак солодкий , в міру солоний	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: <i>Listeria monocytogenes</i>	Відсутність у 25 г ⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	5*10 ²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч.	25 (г/куб.см)	

	бактерії (Salmonella), віруси		
	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	Наказ № 368 від 13.05.2013
Вид оброблення	Змішування ,збивання,запікання згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в порційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www\\html.... меню		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість – продуктут молоко, яйця		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки ,подається при температурі +60-65 С		

Інформація про страви.

Вимога законодавства пункти ст. 6	Інформація про страву														
1) назва харчового продукту;	КАША МОЛОЧНА РІДКА														
2) перелік інгредієнтів;	Молоко, вода, манна крупа, або рис , цукор , сіль, масло вершкове														
3) речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість;	Молоко														
4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;	Молоко 100 г крупа 32 г в 200 г страви														
5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;	Порція 200 г														
6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";	Не більше 120 хв. з моменту приготування														
7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С.														
8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;	Хоминцівська гімназія – заклад загальної середньої освіти І-ІІ ступенів Андріяшівської сільської ради адреса: с.Хоминці, вул. Кооперативна, 19														
10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;	Температура подачі +60-65 °С														
12) інформація про поживну цінність харчового продукту.	<p style="text-align: center;">Маса порції – 200 г</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td>Білки</td> <td style="text-align: right;">8,64 г</td> </tr> <tr> <td>Жири</td> <td style="text-align: right;">6,44 г</td> </tr> <tr> <td>з них: насичені</td> <td style="text-align: right;">г</td> </tr> <tr> <td>Вуглеводи</td> <td style="text-align: right;">30,98 г</td> </tr> <tr> <td>з них: цукри</td> <td style="text-align: right;">1,2 г</td> </tr> <tr> <td>Сіль</td> <td style="text-align: right;">0,1 г</td> </tr> <tr> <td>Енергетична цінність</td> <td style="text-align: right;">269,56 ккал</td> </tr> </tbody> </table>	Білки	8,64 г	Жири	6,44 г	з них: насичені	г	Вуглеводи	30,98 г	з них: цукри	1,2 г	Сіль	0,1 г	Енергетична цінність	269,56 ккал
Білки	8,64 г														
Жири	6,44 г														
з них: насичені	г														
Вуглеводи	30,98 г														
з них: цукри	1,2 г														
Сіль	0,1 г														
Енергетична цінність	269,56 ккал														

ОПИС ПРОДУКТУ – КАША МОЛОЧНА РІДКА

Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	КАША МОЛОЧНА РІДКА		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Склад	Молоко, вода, манна крупа або рис , цукор , сіль, масло вершкове		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	- На поверхні супу блискітки жиру , крупа зберегла форму	
	Консистенція:	- Рідка , крупи - м'які , набухлі	
	Колір:	- Молочно-білий , краплини жиру жовтого кольору	
	Запах та смак:	- Кип'яченого молока та відварних круп, смак в міру солоний, з легка солодкуватий , з присмаком вершкового масла	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: <i>Listeria monocytogenes</i>	Відсутність у 25 г ⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	5*10 ²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (<i>Salmonella</i>),	25 (г/куб.см)	

	віруси		
	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	Наказ № 368 від 13.05.2013
Вид оброблення	Варіння згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в однопорційній суповій мисці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www/html.... меню		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.		
Дані про передбачуваного Споживача або специфічну групу споживачів	Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість – продукту молока		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки ,подається при температурі +60-65 С		

Інформація про страви.

Вимога законодавства пункти ст. 6	Інформація про страву														
1) назва харчового продукту;	САЛАТ З БІЛОКАЧАННОЇ КАПУСТИ														
2) перелік інгредієнтів;	Капуста білокачанна свіжа , цибуля або морква , кислота лимонна , цукор,масло рослинне , вода, сіль														
3) речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість;	Лимонна кислота														
4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;	Капуста 71 г в 100 г страви														
5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;	Порція – 100 грам														
6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";	Не більше 120 хв. з моменту приготування														
7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	Продукт після приготування зберігається на роздатчній плиті при температурі не нижче 63 °С.														
8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;	Хоминцівська гімназія – заклад загальної середньої освіти І-ІІ ступенів Андріяшівської сільської ради адреса: с.Хоминці, вул. Кооперативна, 19														
10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;	Температура подачі +60-65 °С														
12) інформація про поживну цінність харчового продукту.	<p style="text-align: center;">Маса порції – 100 г</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td>Білки</td> <td style="text-align: right;">1,6 г</td> </tr> <tr> <td>Жири</td> <td style="text-align: right;">5,1 г</td> </tr> <tr> <td>з них: насичені</td> <td style="text-align: right;">г</td> </tr> <tr> <td>Вуглеводи</td> <td style="text-align: right;">9,0 г</td> </tr> <tr> <td>з них: цукри</td> <td style="text-align: right;">5 г</td> </tr> <tr> <td>Сіль</td> <td style="text-align: right;">0,1 г</td> </tr> <tr> <td>Енергетична цінність</td> <td style="text-align: right;">89 ккал</td> </tr> </tbody> </table>	Білки	1,6 г	Жири	5,1 г	з них: насичені	г	Вуглеводи	9,0 г	з них: цукри	5 г	Сіль	0,1 г	Енергетична цінність	89 ккал
Білки	1,6 г														
Жири	5,1 г														
з них: насичені	г														
Вуглеводи	9,0 г														
з них: цукри	5 г														
Сіль	0,1 г														
Енергетична цінність	89 ккал														

ОПИС ПРОДУКТУ – САЛАТ З БІЛОКАЧАННОЇ КАПУСТИ

Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	Салат з білокачанної капусти		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Склад	Капуста білокачанна свіжа , цибуля або морква , кислота лимонна , цукор,масло рослинне , вода, сіль		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	- Капуста і морква нарізані соломкою	
	Консистенція:	- Хрумка але не жорстка	
	Колір:	- Притаманний капусті	
	Запах та смак:	- Свіжої капусти , кисло-солодкий ,без гіркоти , в міру солоний	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: <i>Listeria monocytogenes</i>	Відсутність у 25 г ⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	5*10 ²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні	25 (г/куб.см)	

	мікроорганізми, в т.ч. бактерії (Salmonella), віруси		
	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	Наказ № 368 від 13.05.2013
Вид оброблення	Нарізання , змішування (опис в технологічній картці)	згідно технології приготування страв	Збірник
Спосіб споживчого транспортного пакування та	Страва не пакується, подається в порційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www\\html.... меню		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній поверхні		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу	Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість – продукту лимонна кислота		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки		

Вимога законодавства пункти ст. 6	Інформація про страву	
1) назва харчового продукту;	САЛАТ З КАПУСТИ З ЗЕЛЕНИМ ГОРОШКОМ	
2) перелік інгредієнтів;	Капуста білокачанна, горошок зелений свіжоморожений, олія ароматна (РЦ № 91: олія соняшникова рафінована, м'яти перцевої листя сушені, орегано сушений), насіння соняшника, сіль харчова	
3) речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість;	-	
4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;	Капуста білокачанна - 83 г. та горошок зелений свіжоморожений – 9 г в 100 г. страви	
5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;	Порція – 100 грам	
6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";	Не більше 4-ох годин	
7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	Продукт після приготування зберігається при температурі від 0 до 5 ⁰ С в холодильнику.	
8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;	Хоминцівська гімназія I-II ст. с. Хоминці, вул. Кооперативна,19	
10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;		
12) інформація про поживну цінність харчового продукту.	Маса порції – 100 г	
	Білки	2,25 г
	Жири	6,95 г
	з них: насичені	?
	Вуглеводи	6,09 г
	з них: цукри	?
	Сіль	?
Енергетична цінність	95,92 ккал	

САЛАТ З КАПУСТИ З ЗЕЛЕНИМ ГОРОШКОМ			
Перелік питань згідно п.3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	САЛАТ З КАПУСТИ З ЗЕЛЕНИМ ГОРОШКОМ		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. Авт. Клопотенко
Склад	КАПУСТА БЛОКАЧАННА, ГОРОШОК ЗЕЛЕНИЙ СВІЖОМОРОЖЕНИЙ, ОЛІЯ АРОМАТНА (РЦ №91: Олія соняшникова рафінована, М'яти перцевої листя сушені, Орегано сушений), НАСІННЯ СОНЯШНИКА ЧИЩЕНЕ, СІЛЬ ХАРЧОВА		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд: Консистенція: Колір: Запах та смак:	<ul style="list-style-type: none"> - нашинкована, заправлена капуста з горошком, посипана зернятами соняшникового насіння; - в міру хрумка, горошок цілий, м'який в середині; - властивий використаним компонентам; - властиві свіжій капусті та горошку в поєднанні з легким ароматом м'яти та присмаком орегано. 	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: <i>Listeria monocytogenes</i>	Відсутність у 25 г ⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, куо в 1 г/куб.см, не більше	1×10 ⁴	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	0,1 (г/куб.см)	
	<i>E.coli</i>	1 (г/куб.см)	
	<i>S.aureus</i>	1 (г/куб.см)	
	Бактерії роду <i>Proteus</i>	-	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (<i>Salmonella</i>), віруси	25 (г/куб.см)	

	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі МОЗ України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах»	Наказ № 368 від 13.05.2013
Вид оброблення	Шаткування, розморожування, бланшування у киплячій воді протягом 5 хвилин, прогрівання в духовій шафі за температури 80 °С протягом 15 хвилин.		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається на столовій обідній плоскій тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи		ст. 6 Закон 2639, п.13 Наказу 2489
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається при температурі від 0 до 5 °С на холодильній вітрині.		Рекомендації п. 14.2.1 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 4-ох годин		Рекомендації п. 14.2.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Для загального вжитку, не містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість.		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки		

Вимога законодавства пункти ст. 6	Інформація про страву																	
1) назва харчового продукту;	БОРЩ УКРАЇНСЬКИЙ																	
2) перелік інгредієнтів;	Капуста білокачанна, буряк, картопля, морква, корінь петрушки, цибуля, томатна паста 99%, борошно пшеничне, масло вершкове, цукор, перець солодкий																	
3) речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносиміст;	Молоко (масло вершкове), борошно пшеничне(глютени)																	
4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;	Капуста білокачанна - 8 г, буряк – 12 г, картопля – 16 г, морква – 4 г, корінь петрушки – 1,5 г, цибуля -3 г, томатна паста – 1,5 г, борошно пшеничне – 0,5 г, масло вершкове – 2 г, цукор -1 г, перець солодкий -2 г в 100 гр. страви																	
5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;	Порція – 250 грам																	
6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";	Не більше 2-ох годин																	
7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	Продукт після приготування зберігається при температурі не нижче 63 ⁰ С на роздаточній плиті.																	
8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;	Хоминцівська гімназія I-II ст. с. Хоминці, вул. Кооперативна,19																	
10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;	Температура подачі +60-65 °С																	
12) інформація про поживну цінність харчового продукту.	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" data-bbox="972 823 2132 855" style="text-align: center;">Маса порції – 250 г</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="972 855 1442 887">Білки</td> <td data-bbox="1442 855 2132 887" style="text-align: right;">2,7 г</td> </tr> <tr> <td data-bbox="972 887 1442 919">Жири</td> <td data-bbox="1442 887 2132 919" style="text-align: right;">7,7 г</td> </tr> <tr> <td data-bbox="972 919 1442 951">з них: насичені</td> <td data-bbox="1442 919 2132 951" style="text-align: center;">?</td> </tr> <tr> <td data-bbox="972 951 1442 983">Вуглеводи</td> <td data-bbox="1442 951 2132 983" style="text-align: right;">17,7 г</td> </tr> <tr> <td data-bbox="972 983 1442 1015">з них: цукри</td> <td data-bbox="1442 983 2132 1015" style="text-align: center;">?</td> </tr> <tr> <td data-bbox="972 1015 1442 1046">Сіль</td> <td data-bbox="1442 1015 2132 1046" style="text-align: center;">?</td> </tr> <tr> <td data-bbox="972 1046 1442 1078">Енергетична цінність</td> <td data-bbox="1442 1046 2132 1078" style="text-align: right;">152 ккал</td> </tr> </tbody> </table>		Маса порції – 250 г		Білки	2,7 г	Жири	7,7 г	з них: насичені	?	Вуглеводи	17,7 г	з них: цукри	?	Сіль	?	Енергетична цінність	152 ккал
Маса порції – 250 г																		
Білки	2,7 г																	
Жири	7,7 г																	
з них: насичені	?																	
Вуглеводи	17,7 г																	
з них: цукри	?																	
Сіль	?																	
Енергетична цінність	152 ккал																	

БОРЩ УКРАЇНСЬКИЙ			
Перелік питань згідно п.3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	БОРЩ УКРАЇНСЬКИЙ		Збірник рецептур страв для харчування школярів рецептура № 64 стор.45
Склад	Буряк, картопля, капуста свіжа, морква, петрушка корінь, цибуля ріпчаста, часник, томатна паста 99%, борошно пшеничне, масло вершкове, цукор білий, перець солодкий, сіль харчова, лавровий лист, вода питна.		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд: Консистенція: Колір: Запах та смак:	<ul style="list-style-type: none"> - овочі в рідині, що зберегли форму нарізання, або частково розварені; - рідка, овочів - м'яка; - картопля і капуста в міру м'яка, не переварені властивий використаним компонентам; - в міру сольоний, без сторонніх присмаку та запаху. 	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: <i>Listeria monocytogenes</i>	Відсутність у 25 г ⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, кyo в 1 г/куб.см, не більше	5×10 ²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	0,1 (г/куб.см)	
	Бактерії роду <i>Proteus</i>	-	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (<i>Salmonella</i>), віруси	25 (г/куб.см)	
Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі МОЗ України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм «Регламент		Наказ № 368 від 13.05.2013

		максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах»	
Вид оброблення	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв (опис у технологічній картці).		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в однопорційній суповій мисці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи		ст. 6 Закон 2639, п.13 Наказу 2489
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2.1 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 2-ох годин з моменту приготування		Рекомендації п. 14.2.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Для загального вжитку, не містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість- продукти з молока (масло вершкове)!!! Зверніть увагу.		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подаються при температурі +60-65 °С.		

Вимога законодавства пункти ст. 6	Інформація про страву	
1) назва харчового продукту;	САЛАТ З КАПУСТИ З НАСІННЯМ	
2) перелік інгредієнтів;	Капуста білокачанна, олія соняшникова рафінована, насіння соняшника, сіль харчова	
3) речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість;	-	
4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;	Капуста білокачанна - 90 г, насіння соняшника – 5 г в 100 г. страви	
5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;	Порція – 100 грам	
6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";	Не більше 4-ох годин	
7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	Продукт після приготування зберігається при температурі від 0 до 5 ⁰ С в холодильнику.	
8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;	Хоминцівська гімназія І-ІІ ст. с. Хоминці, вул. Кооперативна,19	
10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;		
12) інформація про поживну цінність харчового продукту.	Маса порції – 100 г	
	Білки	2,21 г
	Жири	7,73 г
	з них: насичені	?
	Вуглеводи	5,93 г
	з них: цукри	?
	Сіль	?
	Енергетична цінність	102,09 ккал

САЛАТ З КАПУСТИ З НАСІННЯМ

Перелік питань згідно п.3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	САЛАТ З КАПУСТИ З НАСІННЯМ		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. Авт. Клопотенко
Склад	КАПУСТА БІЛОКАЧАННА, Олія соняшникова рафінована, НАСІННЯ СОНЯШНИКА ЧИЩЕНЕ, СІЛЬ ХАРЧОВА		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд: Консистенція: Колір: Запах та смак:	- нашинкована, посипана зернятами соняшникового насіння; - в міру хрумка; властивий використаним компонентам; - властиві свіжій капусті в поєднанні з легким ароматом олії.	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: <i>Listeria monocytogenes</i>	Відсутність у 25 г ⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, кyo в 1 г/куб.см, не більше	1×10 ⁴	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	0,1 (г/куб.см)	
	<i>E.coli</i>	1 (г/куб.см)	
	<i>S.aureus</i>	1 (г/куб.см)	
	Бактерії роду <i>Proteus</i>	-	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (<i>Salmonella</i>), віруси	25 (г/куб.см)	

	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі МОЗ України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах»	Наказ № 368 від 13.05.2013
Вид оброблення	Шаткування		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається на столовій обідній плоскій тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи		ст. 6 Закон 2639, п.13 Наказу 2489
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається при температурі від 0 до 5 °С на холодильній вітрині.		Рекомендації п. 14.2.1 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 4-ох годин		Рекомендації п. 14.2.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Для загального вжитку, не містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість.		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки		

Вимога законодавства пункти ст. 6	Інформація про страву																
1) назва харчового продукту;	КАПУСНЯК ЗАПОРІЗЬКИЙ																
2) перелік інгредієнтів;	Капуста квашена, картопля, морква, цибуля, масло вершкове, сало шпик, пшоно																
3) речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносиміст;	Молоко (масло вершкове), злаки (пшоно)																
4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;	Капуста квашена - 20 г, картопля – 15 г, морква – 4 г, цибуля -5 г, масло вершкове – 2,5 г, пшоно – 1,5 г, сало шпик – 1 г в 100 гр. страви																
5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;	Порція – 250 грам																
6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";	Не більше 2-ох годин																
7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	Продукт після приготування зберігається при температурі не нижче 63 ⁰ С на роздаточній плиті.																
8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;	Хоминцівська гімназія I-II ст. с. Хоминці, вул. Кооперативна,19																
10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;	Температура подачі +60-65 °С																
12) інформація про поживну цінність харчового продукту.	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">Маса порції – 250 г</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Білки</td> <td style="text-align: right;">1,9 г</td> </tr> <tr> <td>Жири</td> <td style="text-align: right;">5,5 г</td> </tr> <tr> <td>з них: насичені</td> <td style="text-align: center;">?</td> </tr> <tr> <td>Вуглеводи</td> <td style="text-align: right;">7,2 г</td> </tr> <tr> <td>з них: цукри</td> <td style="text-align: center;">?</td> </tr> <tr> <td>Сіль</td> <td style="text-align: center;">?</td> </tr> <tr> <td>Енергетична цінність</td> <td style="text-align: right;">86 ккал</td> </tr> </tbody> </table>	Маса порції – 250 г		Білки	1,9 г	Жири	5,5 г	з них: насичені	?	Вуглеводи	7,2 г	з них: цукри	?	Сіль	?	Енергетична цінність	86 ккал
Маса порції – 250 г																	
Білки	1,9 г																
Жири	5,5 г																
з них: насичені	?																
Вуглеводи	7,2 г																
з них: цукри	?																
Сіль	?																
Енергетична цінність	86 ккал																

КАПУСНЯК ЗАПОРІЗЬКИЙ

Перелік питань згідно п.3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	КАПУСНЯК ЗАПОРІЗЬКИЙ		1.118 Збірник рецептур національних страв і кулінарних виробів стор.163
Склад	Картопля, капуста квашена, морква, пшоно, цибуля ріпчаста, масло вершкове, сало шпик, сіль харчова, лавровий лист, вода питна або бульйон.		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд: Консистенція: Колір: Запах та смак:	<ul style="list-style-type: none"> - овочі в рідині, що зберегли форму нарізання, або частково розварені; - рідка, овочів - м'яка; - картопля і капуста в міру м'яка, не переварені властивий використаним компонентам; - в міру сольоний, без сторонніх присмаку та запаху. 	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: <i>Listeria monocytogenes</i>	Відсутність у 25 г ⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, кюо в 1 г/куб.см, не більше	5×10 ²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	0,1 (г/куб.см)	
	Бактерії роду <i>Proteus</i>	-	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (<i>Salmonella</i>), віруси	25 (г/куб.см)	
Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі МОЗ України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм «Регламент максимальних рівнів окремих		Наказ № 368 від 13.05.2013

		забруднюючих речовин у харчових продуктах»	
Вид оброблення	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв (опис у технологічній картці).		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в однопорційній суповій мисці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи		ст. 6 Закон 2639, п.13 Наказу 2489
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2.1 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 2-ох годин з моменту приготування		Рекомендації п. 14.2.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Для загального вжитку, не містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість- продукти з молока (масло вершкове)!!! Зверніть увагу.		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подаються при температурі +60-65 °С.		

Вимога законодавства пункти ст. 6	Інформація про страву	
1) назва харчового продукту;	БОРЩ З КАРТОПЛЕЮ	
2) перелік інгредієнтів;	Буряк, картопля, морква, корінь петрушки, цибуля, томатна паста 99%, чорнослив, олія рафінована соняшникова, масло вершкове, цукор, перець духмяний, лист лавровий, хмелі-сунелі, сіль харчова, вода питна	
3) речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносиміст;	Молоко (масло вершкове)	
4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;	Буряк – 16 г, картопля – 20 г, морква – 4 г, корінь петрушки – 1 г, цибуля -4 г, томатна паста – 4,6 г, чорнослив – 2 г, масло вершкове – 1 г, олія рафінована – 1 г, цукор - 0,6 г в 100 гр. страви	
5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;	Порція – 250 грам	
6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";	Не більше 2-ох годин	
7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	Продукт після приготування зберігається при температурі не нижче 63 ⁰ С на роздаточній плиті.	
8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;	Хоминцівська гімназія І-ІІ ст. с. Хоминці, вул. Кооперативна,19	
10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;	Температура подачі +60-65 °С	
12) інформація про поживну цінність харчового продукту.	Маса порції – 250 г	
	Білки	2,5 г
	Жири	5,3 г
	з них: насичені	?
	Вуглеводи	17,5 г
	з них: цукри	?
	Сіль	?
	Енергетична цінність	129 ккал

БОРЩ З КАРТОПЛЕЮ			
Перелік питань згідно п.3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	БОРЩ З КАРТОПЛЕЮ		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. Авт. Клопотенко
Склад	Буряк, картопля, капуста свіжа, морква, петрушка корінь, цибуля ріпчаста, часник, томатне пюре(томати свіжі,сіль,вода), чорнослив, масло вершкове(молоко), цукор білий, перець духмянний, сіль харчова, олія рафінована, лавровий лист, вода питна.		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд: Консистенція: Колір: Запах та смак:	<ul style="list-style-type: none"> - овочі в рідині, що зберегли форму нарізання, або частково розварені; - рідка, овочів - м'яка; - картопля і капуста в міру м'яка, не переварені властивий використаним компонентам; - в міру сольоний, без сторонніх присмаку та запаху. 	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: <i>Listeria monocytogenes</i>	Відсутність у 25 г ⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, кyo в 1 г/куб.см, не більше	5×10 ²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	0,1 (г/куб.см)	
	Бактерії роду <i>Proteus</i>	-	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (<i>Salmonella</i>), віруси	25 (г/куб.см)	
Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі МОЗ України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм «Регламент		Наказ № 368 від 13.05.2013

		максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах»	
Вид оброблення	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв (опис у технологічній картці).		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в однопорційній суповій мисці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи		ст. 6 Закон 2639, п.13 Наказу 2489
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2.1 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 2-ох годин з моменту приготування		Рекомендації п. 14.2.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Для загального вжитку, не містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість- продукти з молока (масло вершкове)!!! Зверніть увагу.		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подаються при температурі +60-65 °С.		

Вимога законодавства пункти ст. 6	Інформація про страву															
1) назва харчового продукту;	СУП КАРТОПЛЯНИЙ З ГОРОХОМ															
2) перелік інгредієнтів;	Картопля, горох лущений, морква, корінь петрушки, цибуля, масло вершкове, вода питна															
3) речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносиміст;	Молоко (масло вершкове), бобові (горох)															
4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;	Картопля – 20 г, горох лущений – 10 г, морква – 4 г, корінь петрушки – 1 г, цибуля -4 г, масло вершкове – 2 г в 100 гр. страви															
5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;	Порція – 250 грам															
6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";	Не більше 2-ох годин															
7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	Продукт після приготування зберігається при температурі не нижче 63 ⁰ С на роздаточній плиті.															
8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;	Хоминцівська гімназія І-ІІ ст. с. Хоминці, вул. Кооперативна,19															
10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;	Температура подачі +60-65 °С															
12) інформація про поживну цінність харчового продукту.	<p style="text-align: center;">Маса порції – 250 г</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="width: 60%;">Білки</td> <td style="text-align: right;">5,9 г</td> </tr> <tr> <td>Жири</td> <td style="text-align: right;">4,7 г</td> </tr> <tr> <td>з них: насичені</td> <td style="text-align: center;">?</td> </tr> <tr> <td>Вуглеводи</td> <td style="text-align: right;">20,7 г</td> </tr> <tr> <td>з них: цукри</td> <td style="text-align: center;">?</td> </tr> <tr> <td>Сіль</td> <td style="text-align: center;">?</td> </tr> <tr> <td>Енергетична цінність</td> <td style="text-align: right;">150 ккал</td> </tr> </tbody> </table>		Білки	5,9 г	Жири	4,7 г	з них: насичені	?	Вуглеводи	20,7 г	з них: цукри	?	Сіль	?	Енергетична цінність	150 ккал
Білки	5,9 г															
Жири	4,7 г															
з них: насичені	?															
Вуглеводи	20,7 г															
з них: цукри	?															
Сіль	?															
Енергетична цінність	150 ккал															

СУП КАРТОПЛЯНИЙ З БОБОВИМИ(ГОРОХОМ)			
Перелік питань згідно п.3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	СУП КАРТОПЛЯНИЙ З ГОРОХОМ		Збірник рецептур страв для харчування школярів рецептура № 81 стор.53
Склад	Картопля, горох лущений , морква, цибуля ріпчаста, петрушка корінь, масло вершкове, сіль харчова, лавровий лист, вода питна.		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд: Консистенція: Колір: Запах та смак:	<ul style="list-style-type: none"> - овочі в рідині, що зберегли форму нарізання, або частково розварені; - рідка, овочів - м'яка; - картопля і горох в міру м'які, не переварені властивий використаним компонентам; - в міру сольоний, без сторонніх присмаку та запаху. 	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: <i>Listeria monocytogenes</i>	Відсутність у 25 г ⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, кyo в 1 г/куб.см, не більше	5×10 ²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	0,1 (г/куб.см)	
	Бактерії роду <i>Proteus</i>	-	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (<i>Salmonella</i>), віруси	25 (г/куб.см)	
	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі МОЗ України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм «Регламент максимальних рівнів окремих	

		забруднюючих речовин у харчових продуктах»	
Вид оброблення	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв (опис у технологічній картці).		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в однопорційній суповій мисці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи		ст. 6 Закон 2639, п.13 Наказу 2489
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2.1 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 2-ох годин з моменту приготування		Рекомендації п. 14.2.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Для загального вжитку, не містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість- продукти з молока (масло вершкове)!!! Зверніть увагу.		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подаються при температурі +60-65 °С.		

Вимога законодавства пункти ст. 6	Інформація про страву																	
1) назва харчового продукту;	СУП КАРТОПЛЯНИЙ З МАКАРОННИМИ ВИРОБАМИ																	
2) перелік інгредієнтів;	Картопля, макаронні вироби, морква, цибуля, масло вершкове, вода питна																	
3) речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносиміст;	Молоко (масло вершкове), борошно (глютени)																	
4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;	Картопля – 30 г, макаронні вироби – 4 г, морква – 4 г, цибуля - 4 г, масло вершкове – 1 г в 100 гр. страви																	
5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;	Порція – 250 грам																	
6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";	Не більше 2-ох годин																	
7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	Продукт після приготування зберігається при температурі не нижче 63 ⁰ С на роздаточній плиті.																	
8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;	Хоминцівська гімназія I-II ст. с. Хоминці, вул. Кооперативна,19																	
10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;	Температура подачі +60-65 °С																	
12) інформація про поживну цінність харчового продукту.	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" data-bbox="972 786 2132 818" style="text-align: center;">Маса порції – 250 г</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="972 818 1442 850">Білки</td> <td data-bbox="1442 818 2132 850" style="text-align: right;">2,9 г</td> </tr> <tr> <td data-bbox="972 850 1442 882">Жири</td> <td data-bbox="1442 850 2132 882" style="text-align: right;">2,5 г</td> </tr> <tr> <td data-bbox="972 882 1442 914">з них: насичені</td> <td data-bbox="1442 882 2132 914" style="text-align: center;">?</td> </tr> <tr> <td data-bbox="972 914 1442 946">Вуглеводи</td> <td data-bbox="1442 914 2132 946" style="text-align: right;">21,6 г</td> </tr> <tr> <td data-bbox="972 946 1442 978">з них: цукри</td> <td data-bbox="1442 946 2132 978" style="text-align: center;">?</td> </tr> <tr> <td data-bbox="972 978 1442 1010">Сіль</td> <td data-bbox="1442 978 2132 1010" style="text-align: center;">?</td> </tr> <tr> <td data-bbox="972 1010 1442 1086">Енергетична цінність</td> <td data-bbox="1442 1010 2132 1086" style="text-align: right;">121 ккал</td> </tr> </tbody> </table>		Маса порції – 250 г		Білки	2,9 г	Жири	2,5 г	з них: насичені	?	Вуглеводи	21,6 г	з них: цукри	?	Сіль	?	Енергетична цінність	121 ккал
Маса порції – 250 г																		
Білки	2,9 г																	
Жири	2,5 г																	
з них: насичені	?																	
Вуглеводи	21,6 г																	
з них: цукри	?																	
Сіль	?																	
Енергетична цінність	121 ккал																	

СУП КАРТОПЛЯНИЙ З МАКАРОННИМИ ВИРОБАМИ			
Перелік питань згідно п.3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	СУП КАРТОПЛЯНИЙ З МАКАРОННИМИ ВИРОБАМИ		Збірник рецептур страв для харчування школярів рецептура № 80 стор.52
Склад	Картопля, макаронні вироби , морква, цибуля ріпчаста, масло вершкове, сіль харчова, лавровий лист, вода питна.		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд: Консистенція: Колір: Запах та смак:	<ul style="list-style-type: none"> - овочі в рідині, що зберегли форму нарізання, або частково розварені; - рідка, овочів - м'яка; - картопля і макарони в міру м'які, не переварені властивий використаним компонентам; - в міру сольоний, без сторонніх присмаку та запаху. 	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: <i>Listeria monocytogenes</i>	Відсутність у 25 г ⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, кyo в 1 г/куб.см, не більше	5×10 ²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	0,1 (г/куб.см)	
	Бактерії роду <i>Proteus</i>	-	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (<i>Salmonella</i>), віруси	25 (г/куб.см)	
	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі МОЗ України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм «Регламент максимальних рівнів окремих	

		забруднюючих речовин у харчових продуктах»	
Вид оброблення	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв (опис у технологічній картці).		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в однопорційній суповій мисці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи		ст. 6 Закон 2639, п.13 Наказу 2489
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2.1 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 2-ох годин з моменту приготування		Рекомендації п. 14.2.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Для загального вжитку, не містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість- продукти з молока (масло вершкове)!!! Зверніть увагу.		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подаються при температурі +60-65 °С.		

Вимога законодавства пункти ст. 6	Інформація про страву																
1) назва харчового продукту;	СУП КАРТОПЛЯНИЙ З ГРЕЧАНОЮ КРУПОЮ																
2) перелік інгредієнтів;	Картопля, крупа гречана, морква, цибуля, масло вершкове, вода питна																
3) речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносиміст;	Молоко (масло вершкове)																
4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;	Картопля – 20 г, крупа гречана – 4 г, морква – 4 г, цибуля - 4 г, масло вершкове – 1 г в 100 гр. страви																
5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;	Порція – 250 грам																
6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";	Не більше 2-ох годин																
7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	Продукт після приготування зберігається при температурі не нижче 63 ⁰ С на роздаточній плиті.																
8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;	Хоминцівська гімназія I-II ст. с. Хоминці, вул. Кооперативна,19																
10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;	Температура подачі +60-65 °С																
12) інформація про поживну цінність харчового продукту.	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">Маса порції – 250 г</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Білки</td> <td style="text-align: right;">2,5 г</td> </tr> <tr> <td>Жири</td> <td style="text-align: right;">2,6 г</td> </tr> <tr> <td>з них: насичені</td> <td style="text-align: center;">?</td> </tr> <tr> <td>Вуглеводи</td> <td style="text-align: right;">16,8 г</td> </tr> <tr> <td>з них: цукри</td> <td style="text-align: center;">?</td> </tr> <tr> <td>Сіль</td> <td style="text-align: center;">?</td> </tr> <tr> <td>Енергетична цінність</td> <td style="text-align: right;">102 ккал</td> </tr> </tbody> </table>	Маса порції – 250 г		Білки	2,5 г	Жири	2,6 г	з них: насичені	?	Вуглеводи	16,8 г	з них: цукри	?	Сіль	?	Енергетична цінність	102 ккал
Маса порції – 250 г																	
Білки	2,5 г																
Жири	2,6 г																
з них: насичені	?																
Вуглеводи	16,8 г																
з них: цукри	?																
Сіль	?																
Енергетична цінність	102 ккал																


СУП КАРТОПЛЯНИЙ З ГРЕЧАНОЮ КРУПОЮ			
Перелік питань згідно п.3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	СУП КАРТОПЛЯНИЙ З ГРЕЧАНОЮ КРУПОЮ		Збірник рецептур страв для харчування школярів рецептура № 80 стор.52
Склад	Картопля, крупа гречана , морква, цибуля ріпчаста, масло вершкове, сіль харчова, лавровий лист, вода питна.		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд: Консистенція: Колір: Запах та смак:	<ul style="list-style-type: none"> - овочі в рідині, що зберегли форму нарізання, або частково розварені; - рідка, овочів - м'яка; - картопля і крупа в міру м'яка, не переварені властивий використаним компонентам; - в міру сольоний, без сторонніх присмаку та запаху. 	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: <i>Listeria monocytogenes</i>	Відсутність у 25 г ⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, кyo в 1 г/куб.см, не більше	5×10 ²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	0,1 (г/куб.см)	
	Бактерії роду <i>Proteus</i>	-	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (<i>Salmonella</i>), віруси	25 (г/куб.см)	
Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі МОЗ України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм «Регламент		Наказ № 368 від 13.05.2013

		максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах»	
Вид оброблення	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв (опис у технологічній картці).		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в однопорційній суповій мисці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи		ст. 6 Закон 2639, п.13 Наказу 2489
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2.1 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 2-ох годин з моменту приготування		Рекомендації п. 14.2.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Для загального вжитку, не містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість- продукти з молока (масло вершкове)!!! Зверніть увагу.		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подаються при температурі +60-65 °С.		

Вимога законодавства пункти ст. 6	Інформація про страву																	
1) назва харчового продукту;	СУП ОВОЧЕВИЙ																	
2) перелік інгредієнтів;	Капуста білокачанна, картопля, квасоля овочева, морква, цибуля, олія, вода питна, паприка мелена, перець чорний мелений																	
3) речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість;	Бобові (квасоля)																	
4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;	Капуста білокачанна – 8 г, картопля – 20 г, квасоля овочева – 3 г, морква – 4 г, цибуля -4 г, олія – 1 г в 100 гр. страви																	
5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;	Порція – 250 грам																	
6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";	Не більше 2-ох годин																	
7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	Продукт після приготування зберігається при температурі не нижче 63 ⁰ С на роздаточній плиті.																	
8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;	Хоминцівська гімназія I-II ст. с. Хоминці, вул. Кооперативна,19																	
10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;																		
12) інформація про поживну цінність харчового продукту.	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" data-bbox="976 823 2181 855" style="text-align: center;">Маса порції – 250 г</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="976 855 1442 887">Білки</td> <td data-bbox="1442 855 2181 887" style="text-align: right;">2 г</td> </tr> <tr> <td data-bbox="976 887 1442 919">Жири</td> <td data-bbox="1442 887 2181 919" style="text-align: right;">5,4 г</td> </tr> <tr> <td data-bbox="976 919 1442 951">з них: насичені</td> <td data-bbox="1442 919 2181 951" style="text-align: right;">?</td> </tr> <tr> <td data-bbox="976 951 1442 983">Вуглеводи</td> <td data-bbox="1442 951 2181 983" style="text-align: right;">11,9 г</td> </tr> <tr> <td data-bbox="976 983 1442 1015">з них: цукри</td> <td data-bbox="1442 983 2181 1015" style="text-align: right;">?</td> </tr> <tr> <td data-bbox="976 1015 1442 1046">Сіль</td> <td data-bbox="1442 1015 2181 1046" style="text-align: right;">?</td> </tr> <tr> <td data-bbox="976 1046 1442 1118">Енергетична цінність</td> <td data-bbox="1442 1046 2181 1118" style="text-align: right;">105 ккал</td> </tr> </tbody> </table>		Маса порції – 250 г		Білки	2 г	Жири	5,4 г	з них: насичені	?	Вуглеводи	11,9 г	з них: цукри	?	Сіль	?	Енергетична цінність	105 ккал
Маса порції – 250 г																		
Білки	2 г																	
Жири	5,4 г																	
з них: насичені	?																	
Вуглеводи	11,9 г																	
з них: цукри	?																	
Сіль	?																	
Енергетична цінність	105 ккал																	

ОПИС ПРОДУКТУ – СУП ОВОЧЕВИЙ

Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	СУП ОВОЧЕВИЙ		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Склад	Вода питна, Картопля, Капуста білокачанна, Морква, Цибуля ріпчаста, Квасоля овочева (стручкова) свіжа або квасоля продовольча, Олія соняшникова рафінована, Сіль харчова, Паприка мелена, Перець чорний мелений		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд: Консистенція: Колір: Запах та смак:	- овочі в рідині, що зберегли форму нарізання, або частково розварені; - рідка, овочів – м'яка, картопля в міру м'яка, не переварена - овочів – властивий, після термообробки. - в міру солоний, без сторонніх присмаку та запаху.	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: <i>Listeria monocytogenes</i>	Відсутність у 25 г ⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	5*10 ²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	<i>E.coli</i>	-	
	<i>S.aureus</i>	1 (г/куб.см)	
	Бактерії роду <i>Proteus</i>		
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (<i>Salmonella</i>), віруси	25 (г/куб.см)	
Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих ..."		Наказ № 368 від 13.05.2013
Вид оброблення	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник

Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в однопорційній суповій мисці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Для загального вжитку.		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подаються при температурі +60 – 65 °С.		

Вимога законодавства пункти ст. 6	Інформація про страву	
1) назва харчового продукту;	КАША ПШЕНИЧНА В'ЯЗКА	
2) перелік інгредієнтів;	Крупа пшенична, масло вершкове, вода питна	
3) речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість;	Молоко (масло вершкове), злаки (крупа пшенична)	
4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;	Крупа пшенична – 24,3 г та масло вершкове – 3,5 г в 100 г. страви	
5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;	Порція – 100 грам	
6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";	Не більше 4-ох годин	
7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	Продукт після приготування зберігається при температурі від 0 до 5 ⁰ С в холодильнику.	
8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;	Хоминцівська гімназія І-ІІ ст. с. Хоминці, вул. Кооперативна,19	
10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;		
12) інформація про поживну цінність харчового продукту.	Маса порції – 100 г	
	Білки	3,1 г
	Жири	3,2 г
	з них: насичені	?
	Вуглеводи	17,2 г
	з них: цукри	?
	Сіль	?
	Енергетична цінність	110 ккал

КАША ПШЕНИЧНА В'ЯЗКА			
Перелік питань згідно п.3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	КАША ПШЕНИЧНА В'ЯЗКА		Збірник рецептур страв для харчування школярів рецептура № 291 стор.172
Склад	Крупа пшенична, масло вершкове, сіль харчова, вода питна.		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд: Консистенція: Колір: Запах та смак:	<ul style="list-style-type: none"> - каша в'язка, що зберегла форму крупинок, або частково розварені; - в'язка , м'яка; - страва світло-коричневого кольору, крупа в міру м'яка, не переварена властива використаним компонентом; - в міру сольона, без сторонніх присмаку та запаху. 	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: <i>Listeria monocytogenes</i>	Відсутність у 25 г ⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, кyo в 1 г/куб.см, не більше	5×10 ²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	0,1 (г/куб.см)	
	Бактерії роду <i>Proteus</i>	-	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (<i>Salmonella</i>), віруси	25 (г/куб.см)	
	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено	

		в наказі МОЗ України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах»	
Вид оброблення	Варіння згідно технології приготування страв (опис у технологічній картці).		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в однопорційній чистій тарільці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи		ст. 6 Закон 2639, п.13 Наказу 2489
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2.1 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 2-ох годин з моменту приготування		Рекомендації п. 14.2.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Для загального вжитку, не містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість- продукти з молока (масло вершкове)!!! Зверніть увагу.		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подаються при температурі +60-65 °С.		

Вимога законодавства пункти ст. 6	Інформація про страву	
1) назва харчового продукту;	КУРЯЧИЙ ШНЦЕЛЬ	
2) перелік інгредієнтів;	Філе куряче, панірувальні сухарі, яйце куряче, борошно пшеничне, лимонний сік, перець	
3) речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість;	Яйця курячі, борошно пшеничне(глутени)	
4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;	Філе куряче – 125 г, панірувальні сухарі – 18 г, яйце куряче – 10 г, борошно пшеничне – 10 г, лимонний сік – 1 г в 100 г. страви	
5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;	Порція – 75 грам	
6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";	Не більше 2-ох годин	
7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	Продукт після приготування зберігається при температурі не нижче 63 ⁰ С на роздаточній плиті.	
8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;	Хоминцівська гімназія І-ІІ ст. с. Хоминці, вул. Кооперативна,19	
10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;		
12) інформація про поживну цінність харчового продукту.	Маса порції – 75 г	
	Білки	23,4 г
	Жири	2,08 г
	з них: насичені	?
	Вуглеводи	5,36 г
	з них: цукри	?
	Сіль	?
	Енергетична цінність	133,7 ккал

КУРЯЧИЙ ШНЦЕЛЬ

Перелік питань згідно п.3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	КУРЯЧИЙ ШНЦЕЛЬ		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. Авт. Клопотенко
Склад	Філе куряче, панірувальні сухарі ,яйце куряче, борошно пшеничне, лимонний сік, морква, сіль харчова, перець.		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд: Консистенція: Колір: Запах та смак:	<ul style="list-style-type: none"> - виріб овально-приплюсноті форми, рівномірно панірований, без тріщин,зверху покритий рум'яною скоринкою; - м'яка, соковита, ніжна; - поверхня золотава, на зрізі сіра, не допускається рожево-червоне забарвлення; - смак в міру сольоний, приємні характерні для запеченої птиці та спецій . 	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: <i>Listeria monocytogenes</i>	Відсутність у 25 г ⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, кyo в 1 г/куб.см, не більше	1×10 ³	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	0,1 (г/куб.см)	
	Бактерії роду <i>Proteus</i>	-	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (<i>Salmonella</i>), віруси	25 (г/куб.см)	

	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі МОЗ України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах»	Наказ № 368 від 13.05.2013
Вид оброблення	Куряче філе зачистити, відбити, додати сіль, перець згідно технології приготування страв (опис у технологічній картці).		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в однопорційній чистій тарільці зверху на гарнір, посипати сушеним кропом або петрушкою.		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи		ст. 6 Закон 2639, п.13 Наказу 2489
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2.1 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 2-3 -ох годин з моменту приготування		Рекомендації п. 14.2.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Для загального вжитку, не містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість.		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подаються при температурі +60-65 °С.		

Вимога законодавства пункти ст. 6	Інформація про страву	
1) назва харчового продукту;	БУРЯЧОК ТУШКОВАНИЙ	
2) перелік інгредієнтів;	Буряк столовий, олія соняшникова рафінована	
3) речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість;	-	
4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;	Буряк столовий - 90 г, олія рафінована – 10 г в 100 г. страви	
5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;	Порція – 100 грам	
6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";	Не більше 4-ох годин	
7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	Продукт після приготування зберігається при температурі від 0 до 5 ⁰ С в холодильнику.	
8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;	Хоминцівська гімназія І-ІІ ст. с. Хоминці, вул. Кооперативна,19	
10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;		
12) інформація про поживну цінність харчового продукту.	Маса порції – 100 г	
	Білки	5,7 г
	Жири	2 г
	з них: насичені	?
	Вуглеводи	9,2 г
	з них: цукри	?
	Сіль	?
	Енергетична цінність	63 ккал

БУРЯЧОК ТУШКОВАНИЙ			
Перелік питань згідно п.3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	БУРЯЧОК ТУШКОВАНИЙ		Збірник рецептур страв для харчування школярів. К: Полтава,1986, ст.57
Склад	БУРЯК СТОЛОВИЙ, Олія соняшникова рафінована,		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд: Консистенція: Колір: Запах та смак:	- однорідна маса без комочків; - пюреподібна, однорідна; - темно-червоно, характерний для буряків; характерний для даного виду коренеплоду, в міру посолені, солодкуватий	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: <i>Listeria monocytogenes</i>	Відсутність у 25 г ⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, кyo в 1 г/куб.см, не більше	5×10 ³	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	0,1 (г/куб.см)	
	Бактерії роду <i>Proteus</i>	0,1 (г/куб.см)	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (<i>Salmonella</i>), віруси не дозволено	25 (г/куб.см)	
	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі МОЗ України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм «Регламент максимальних рівнів окремих	

		забруднюючих речовин у харчових продуктах»	
Вид оброблення	Теплове оброблення		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається на столовій обідній плоскій тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи ...МЕНЮ.		ст. 6 Закон 2639, п.13 Наказу 2489
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається при температурі від 0 до 5 °С		Рекомендації п. 14.2.1 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 2-3-ох годин		Рекомендації п. 14.2.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Для загального вжитку, не містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість.		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання		

Вимога законодавства пункти ст. 6	Інформація про страву															
1) назва харчового продукту;	СУП КАРТОПЛЯНИЙ З КРУПОЮ (РИСОВА)															
2) перелік інгредієнтів;	Картопля, крупа рисова , морква, цибуля, масло вершкове, вода питна.															
3) речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносиміст;	Молоко (масло вершкове), злаки (крупа рисова)															
4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;	Картопля – 30 г, крупа рисова – 2 г, морква – 4 г, цибуля - 4 г, масло вершкове – 1 г в 100 гр. страви															
5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;	Порція – 250 грам															
6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";	Не більше 2-ох годин															
7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	Продукт після приготування зберігається при температурі не нижче 63 ⁰ С на роздаточній плиті.															
8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;	Хоминцівська гімназія I-II ст. с. Хоминці, вул. Кооперативна,19															
10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;																
12) інформація про поживну цінність харчового продукту.	<p style="text-align: center;">Маса порції – 250 г</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="width: 60%;">Білки</td> <td style="text-align: right;">2,1 г</td> </tr> <tr> <td>Жири</td> <td style="text-align: right;">2,4 г</td> </tr> <tr> <td>з них: насичені</td> <td style="text-align: center;">?</td> </tr> <tr> <td>Вуглеводи</td> <td style="text-align: right;">18,3 г</td> </tr> <tr> <td>з них: цукри</td> <td style="text-align: center;">?</td> </tr> <tr> <td>Сіль</td> <td style="text-align: center;">?</td> </tr> <tr> <td>Енергетична цінність</td> <td style="text-align: right;">104 ккал</td> </tr> </tbody> </table>		Білки	2,1 г	Жири	2,4 г	з них: насичені	?	Вуглеводи	18,3 г	з них: цукри	?	Сіль	?	Енергетична цінність	104 ккал
Білки	2,1 г															
Жири	2,4 г															
з них: насичені	?															
Вуглеводи	18,3 г															
з них: цукри	?															
Сіль	?															
Енергетична цінність	104 ккал															

СУП КАРТОПЛЯНИЙ З КРУПОЮ(РИСОВА)			
Перелік питань згідно п.3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	СУП КАРТОПЛЯНИЙ З КРУПОЮ(РИСОВА)		Збірник рецептур страв для харчування школярів рецептура № 79 стор.52
Склад	Картопля, крупа рисова , морква, цибуля ріпчаста, масло вершкове, сіль харчова, лавровий лист, вода питна.		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд: Консистенція: Колір: Запах та смак:	<ul style="list-style-type: none"> - овочі в рідині, що зберегли форму нарізання, або частково розварені; - рідка, овочів - м'яка; - картопля і крупа в міру м'яка, не переварені властивий використаним компонентам; - в міру сольоний, без сторонніх присмаку та запаху. 	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: <i>Listeria monocytogenes</i>	Відсутність у 25 г ⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, куо в 1 г/куб.см, не більше	5×10 ²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	0,1 (г/куб.см)	
	Бактерії роду <i>Proteus</i>	-	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (<i>Salmonella</i>), віруси	25 (г/куб.см)	
	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі МОЗ України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм «Регламент максимальних рівнів окремих	

		забруднюючих речовин у харчових продуктах»	
Вид оброблення	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв (опис у технологічній картці).		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в однопорційній суповій мисці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи		ст. 6 Закон 2639, п.13 Наказу 2489
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2.1 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 2-ох годин з моменту приготування		Рекомендації п. 14.2.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Для загального вжитку, не містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість- продукти з молока (масло вершкове)!!! Зверніть увагу.		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подаються при температурі +60-65 °С.		

Вимога законодавства пункти ст. 6	Інформація про страву	
1) назва харчового продукту;	КАША ГРЕЧАНА РОЗСИПЧАСТА	
2) перелік інгредієнтів;	Крупа гречана, масло вершкове, вода питна	
3) речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість;	Молоко (масло вершкове)	
4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;	Крупа гречана – 46,2 г та масло вершкове – 3,5 г в 100 г. страви	
5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;	Порція – 100 грам	
6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";	Не більше 4-ох годин	
7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	Продукт після приготування зберігається при температурі від 0 до 5 ⁰ С в холодильнику.	
8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;	Хоминцівська гімназія І-ІІ ст. с. Хоминці, вул. Кооперативна,19	
10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;		
12) інформація про поживну цінність харчового продукту.	Маса порції – 100 г	
	Білки	5,8 г
	Жири	4,4 г
	з них: насичені	?
	Вуглеводи	30,1 г
	з них: цукри	?
	Сіль	?
	Енергетична цінність	186 ккал

КАША ГРЕЧАНА РОЗСИПЧАСТА			
Перелік питань згідно п.3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	КАША ГРЕЧАНА РОЗСИПЧАСТА		Збірник рецептур страв для харчування школярів рецептура № 291 стор.172
Склад	Крупа гречана, масло вершкове, сіль харчова, вода питна.		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	<p>Зовнішній вигляд:</p> <p>Консистенція:</p> <p>Колір:</p> <p>Запах та смак:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - каша розсипчаста, що зберегла форму крупинок, або частково розварені; - окремі крупинки , м'яка; - страва коричневого кольору, крупа в міру м'яка, не переварена властива використаним компонентом; - в міру сольона, без сторонніх присмаку та запаху. 	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: <i>Listeria monocytogenes</i>	Відсутність у 25 г ⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, кyo в 1 г/куб.см, не більше	5×10 ²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	0,1 (г/куб.см)	
	Бактерії роду <i>Proteus</i>	-	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (<i>Salmonella</i>), віруси	25 (г/куб.см)	
Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі МОЗ України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм «Регламент		Наказ № 368 від 13.05.2013

		максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах»	
Вид оброблення	Варіння згідно технології приготування страв (опис у технологічній картці).		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в однопорційній чистій тарільці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи		ст. 6 Закон 2639, п.13 Наказу 2489
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2.1 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 2-ох годин з моменту приготування		Рекомендації п. 14.2.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Для загального вжитку, не містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість- продукти з молока (масло вершкове)!!! Зверніть увагу.		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подаються при температурі +60-65 °С.		

Вимога законодавства пункти ст. 6	Інформація про страву	
1) назва харчового продукту;	КАПУСТА ТУШКОВАНА	
2) перелік інгредієнтів;	Капуста білокачанна, олія соняшникова рафінована, морква, цибуля, борошно пшеничне, цукор, томатна паста 99%	
3) речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість;	Борошно пшеничне (глютен)	
4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;	Капуста білокачанна – 114,6 г, олія рафінована – 3,5 г, морква – 2 г, цибуля – 4 г, борошно пшеничне – 1,2 г, томатна паста – 6 г в 100 г. страви	
5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;	Порція – 100 грам	
6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";	Не більше 4-ох годин	
7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	Продукт після приготування зберігається при температурі від 0 до 5 ⁰ С в холодильнику.	
8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;	Хоминцівська гімназія І-ІІ ст. с. Хоминці, вул. Кооперативна,19	
10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;		
12) інформація про поживну цінність харчового продукту.	Маса порції – 100 г	
	Білки	2,12 г
	Жири	4,48 г
	з них: насичені	?
	Вуглеводи	4,65 г
	з них: цукри	?
	Сіль	?
	Енергетична цінність	79,8 ккал

КАПУСТА ТУШКОВАНА			
Перелік питань згідно п.3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	КАПУСТА ТУШКОВАНА		Збірник рецептур страв для харчування школярів. К: Техніка, 1987, ст.176
Склад	КАПУСТА БЛОКАЧАННА, Олія соняшникова рафінована, морква, цибуля ріпчаста, томатне пюре, борошно пшеничне, цукор		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд: Консистенція: Колір: Запах та смак:	- подрібнені овочі, добре протушені; - в міру м'яка; - червоно-помаранчевий; властиві тушкованим овочам в міру посолені, солодкуватий	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: <i>Listeria monocytogenes</i>	Відсутність у 25 г ⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, кyo в 1 г/куб.см, не більше	5×10 ³	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	0,1 (г/куб.см)	
	Бактерії роду <i>Proteus</i>	0,1 (г/куб.см)	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (<i>Salmonella</i>), віруси не дозволено	25 (г/куб.см)	
Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі МОЗ України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм «Регламент		Наказ № 368 від 13.05.2013

		максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах»	
Вид оброблення	Теплове оброблення		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається на столовій обідній плоскій тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи ...МЕНЮ.		ст. 6 Закон 2639, п.13 Наказу 2489
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається при температурі від 0 до 5 °С		Рекомендації п. 14.2.1 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 2-3-ох годин		Рекомендації п. 14.2.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Для загального вжитку, не містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість.		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання		

Вимога законодавства пункти ст. 6	Інформація про страву														
1) назва харчового продукту;	ЗАПІКАНКА СИРНА З БАНАНОМ ТА СМЕТАНОЮ														
2) перелік інгредієнтів;	СИР КИСЛОМОЛОЧНИЙ (молоко коров'яче знежирене, закваска чистих культур молочнокислих бактерій, молокозсідальний фермент (ферментативно виготовлений хімозин), вершки пастеризовані з молока коров'ячого, сіль кухонна), БАНАН СВІЖИЙ, ЦУКОР ПІСОК, КРУПА МАННА, СУХАРІ ПАНІРУВАЛЬНІ (пшениця), СМЕТАНА (вершки з коров'ячого молоко, закваска чистих культур молочнокислих мікроорганізмів), ОЛІЯ СОНЯШНИКОВА РАФІНОВАНА, КУРКУМА, ВАНІЛЬНИЙ ЦУКОР.														
3) речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносиміст;	ВЕРШКОВЕ МАСЛО, СИР КИСЛОМОЛОЧНИЙ (молоко), КРУПА МАННА, СУХАРІ ПАНІРУВАЛЬНІ (глутен)														
4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;	Сир кисломолочний - 57 гр., банан – 30 гр., сметана – 3 гр. в 100 гр. страви														
5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;	Порція – 100 грам														
6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";	Не більше 1-їєї години														
7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	подавати не пізніше 1 год. з моменту приготування.														
8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;	Хоминцівська гімназія І-ІІ ст. с. Хоминці, вул. Кооперативна, 19														
10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;	Температура подачі +55 °С														
12) інформація про поживну цінність харчового продукту.	<p style="text-align: center;">Маса порції «Запіканка сирна з бананом» – 100 г</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="width: 70%;">Білки</td> <td style="text-align: right;">11,49 г</td> </tr> <tr> <td>Жири</td> <td style="text-align: right;">9,94 г</td> </tr> <tr> <td>з них: насичені</td> <td style="text-align: center;">?</td> </tr> <tr> <td>Вуглеводи</td> <td style="text-align: right;">19,32 г</td> </tr> <tr> <td>з них: цукри</td> <td style="text-align: center;">?</td> </tr> <tr> <td>Сіль</td> <td style="text-align: center;">?</td> </tr> <tr> <td>Енергетична цінність</td> <td style="text-align: right;">213,95 ккал</td> </tr> </tbody> </table>	Білки	11,49 г	Жири	9,94 г	з них: насичені	?	Вуглеводи	19,32 г	з них: цукри	?	Сіль	?	Енергетична цінність	213,95 ккал
Білки	11,49 г														
Жири	9,94 г														
з них: насичені	?														
Вуглеводи	19,32 г														
з них: цукри	?														
Сіль	?														
Енергетична цінність	213,95 ккал														

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ! Склад сухарів панірувальних може бути різним (пшениця, або хліб пшеничний який в своєму складі включає різні компоненти та може містити наприклад яйце та ін.), також різний склад може бути у «Сиру кисломолочного» та ін.

ЗАПІКАНКА СИРНА З БАНАНОМ ТА СМЕТАНОЮ			
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	ЗАПІКАНКА СИРНА З БАНАНОМ ТА СМЕТАНОЮ		Технологічна карта страв та виробів для харчування дітей віком від 6 до 18 років Клопотенка Науковий звіт № 8.2/2469 від 06.09.21 (далі – Технологічна карта) Т.К. № 07.12
Склад	СИР КИСЛОМОЛОЧНИЙ, БАНАН СВІЖИЙ, ЦУКОР ПІСОК, КРУПА МАННА, СУХАРІ ПАНІРУВАЛЬНІ, СМЕТАНА (вершки з коров'ячого молока, закваска чистих культур молочнокислих мікроорганізмів), ОЛІЯ СОНЯШНИКОВА РАФІНОВАНА, КУРКУМА, ВАНІЛЬНИЙ ЦУКОР		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд: Консистенція: Колір: Запах та смак:	- порційні шматочки правильної форми, з румяною скоринкою на поверхні, яка щільно прилягає; - пухка, соковита, однорідна; - ніжно лимонний; - смак кисломолочного сиру з ніжним ароматом банану, ванілі.	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: <i>Listeria monocytogenes</i>	Відсутність у 25 г ⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	1x10 ³	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	<i>E.coli</i>	-	
	<i>S.aureus</i>	1 (г/куб.см)	
	Бактерії роду <i>Proteus</i>	0,1 (г/куб.см)	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (<i>Salmonella</i>), віруси	25 (г/куб.см)	
Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі МОЗ України від 13.05.2013 №		Наказ № 368 від 13.05.2013

		368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	
Вид оброблення	Запікання		Технологічна карта
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається на столовій обідній плоскій тарілці		Технологічна карта
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www\\html...		ст. 6 Закон 2639, п. 13 Наказу 2489
Умови зберігання та транспортування	Зберігати страву гарячою (+55 °C) не більше 1 год. з моменту приготування.		Технологічна карта
Строк придатності	Не більше 1-їєї години		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Для загального вжитку, крім осіб в яких алергічні реакції або непереносимість на молоко та злаки, що містять глютен.		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки. Температура подачі +55 °C		

Вимога законодавства пункти ст. 6	Інформація про страву														
1) назва харчового продукту;	НАГЕТСИ КУРЯЧІ														
2) перелік інгредієнтів;	КУРЯТИНА (ФІЛЕ), ХЛІБ ПШЕНИЧНИЙ ПОДОВИЙ (борошно пшеничне першого сорту, борошно пшеничне вищого сорту, дріжджі, сіль, вода), БОРОШНО ПШЕНИЧНЕ (пшениця), СУХАРІ ПАНІРУВАЛЬНІ (пшениця), ЯЙЦЯ, ОЛІЯ, СІЛЬ ЙОДОВАНА														
3) речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість;	ВЕРШКОВЕ МАСЛО, СІР КИСЛОМОЛОЧНИЙ (молоко), ХЛІБ ПШЕНИЧНИЙ ПОДОВИЙ, БОРОШНО ПШЕНИЧНЕ, СУХАРІ ПАНІРУВАЛЬНІ (глутен), Яйця.														
4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;	КУРЯТИНА (ФІЛЕ) – 80,0 гр. в 100 гр. страви														
5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;	Порція – 75 грам														
6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";	Не більше 2 год. з моменту приготування														
7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	Зберігати страву гарячою не нижче +65 0С.														
8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;	Хоминцівська гімназія І-ІІ ст. с. Хоминці, вул. Кооперативна,19														
10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;	Температура подачі +65 °С														
12) інформація про поживну цінність харчового продукту.	<p style="text-align: center;">Маса порції – 75 г</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="width: 60%;">Білки</td> <td style="text-align: right;">17,49 г</td> </tr> <tr> <td>Жири</td> <td style="text-align: right;">1,98 г</td> </tr> <tr> <td>з них: насичені</td> <td style="text-align: center;">?</td> </tr> <tr> <td>Вуглеводи</td> <td style="text-align: right;">18,52 г</td> </tr> <tr> <td>з них: цукри</td> <td style="text-align: center;">?</td> </tr> <tr> <td>Сіль</td> <td style="text-align: center;">?</td> </tr> <tr> <td>Енергетична цінність</td> <td style="text-align: right;">161,86 ккал</td> </tr> </tbody> </table>	Білки	17,49 г	Жири	1,98 г	з них: насичені	?	Вуглеводи	18,52 г	з них: цукри	?	Сіль	?	Енергетична цінність	161,86 ккал
Білки	17,49 г														
Жири	1,98 г														
з них: насичені	?														
Вуглеводи	18,52 г														
з них: цукри	?														
Сіль	?														
Енергетична цінність	161,86 ккал														


НАГЕТСИ КУРЯЧІ			
Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	НАГЕТСИ КУРЯЧІ		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Склад	Курятина (філе), Хліб пшеничний подовий (борошно пшеничне першого сорту, борошно пшеничне вищого сорту, дріжджі, сіль, вода), Борошно пшеничне (пшениця), Сухарі панірувальні (пшениця), Яйця, Олія, Сіль йодована		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд: Консистенція: Колір: Запах та смак:	- виріб прямокутної форми, рівномірно панірований, без тріщин, зверху вкритий рум'яною скоринкою; - однорідна, пухка, соковита; - поверхня золотава, на зрізі – білий - приємні, характерні для запеченої птиці, смак в міру солоний.	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: <i>Listeria monocytogenes</i>	Відсутність у 25 г ⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	1x10 ³	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	<i>E.coli</i>	-	
	<i>S.aureus</i>	1 (г/куб.см)	
	Бактерії роду <i>Proteus</i>	0,1 (г/куб.см)	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (<i>Salmonella</i>), віруси	25 (г/куб.см)	
Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі МОЗ України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"		Наказ № 368 від 13.05.2013
Вид оброблення	Подрібнення, запікання		Збірник

Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається на м'якій закусочній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www\html....		ст. 6 Закон 2639, п. 13 Наказу 2489
Умови зберігання та транспортування	Зберігати страву гарячою не нижче +65 °С.		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 2 год. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Для загального вжитку, крім осіб в яких алергічні реакції або непереносимість на молоко, яйця та злаки, що містять глютен.		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки. Температура подачі +60-65 °С		

Вимога законодавства пункти ст. 6	Інформація про страву																
1) назва харчового продукту;	СУП З КРУПОЮ ТА ТОМАТОМ																
2) перелік інгредієнтів;	ВОДА ПИТНА, КАРТОПЛЯ, КРУПА РИСОВА АБО ПЕРЛОВА, ЦИБУЛЯ РІПЧАСТА, ТОМАТНЕ ПЮРЕ, МАСЛО ВЕРШКОВЕ, СІЛЬ ХАРЧОВА, СУШЕНИЙ ОРЕГАНО																
3) речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість;	Молоко (масло вершкове), злаки (крупа перлова)																
4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;	Картопля – 4 г., крупа перлова – 8 г., цибуля ріпчаста -4 г., томатне пюре- 3г., в 100 гр. страви																
5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;	Порція – 250 грам																
6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";	Не більше 2-ох годин																
7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	Продукт після приготування зберігається при температурі не нижче 63°C на роздаточній плиті																
8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;	Хоминцівська гімназія І-ІІ ст. с. Хоминці, вул. Кооперативна, 19																
10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;	-																
12) інформація про поживну цінність харчового продукту.	<p style="text-align: center;">Показники енергетичної цінності та вмісту поживних речовин на 250 грам харчового продукту</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="width: 60%;"></td> <td style="width: 40%;"></td> </tr> <tr> <td>Білки</td> <td style="text-align: right;">3,00 г</td> </tr> <tr> <td>Жири</td> <td style="text-align: right;">6,00 г</td> </tr> <tr> <td>з них: насичені</td> <td style="text-align: center;">?</td> </tr> <tr> <td>Вуглеводи</td> <td style="text-align: right;">15,25 г</td> </tr> <tr> <td>з них: цукри</td> <td style="text-align: center;">?</td> </tr> <tr> <td>Сіль</td> <td style="text-align: center;">?</td> </tr> <tr> <td>Енергетична цінність</td> <td style="text-align: right;">127,00 ккал</td> </tr> </tbody> </table>			Білки	3,00 г	Жири	6,00 г	з них: насичені	?	Вуглеводи	15,25 г	з них: цукри	?	Сіль	?	Енергетична цінність	127,00 ккал
Білки	3,00 г																
Жири	6,00 г																
з них: насичені	?																
Вуглеводи	15,25 г																
з них: цукри	?																
Сіль	?																
Енергетична цінність	127,00 ккал																

ОПИС ПРОДУКТУ – СУП З КРУПОЮ ТА ТОМАТОМ

Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	СУП З КРУПОЮ ТА ТОМАТОМ		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку
Склад	<p>Вода питна, Крупа рисова, Картопля, Цибуля ріпчаста, Томатне пюре (томати свіжі, сіль, вода), Масло вершкове, Сіль харчова, Орегано сушений.</p> <p>Зверніть увагу!!! ЯКЩО ВИ ВИКОРИСТОВУВАТИМЕТЕ НЕ РИС А ПЕРЛОВУ КРУПУ ТА ЗАМІСТЬ МАСЛА ОЛІЮ, ЯК ЦЕ ДОПУСКАЄТЬСЯ В РЕЦЕПТУРІ ТО ВНЕСІТЬ ЗМІНИ В СКЛАД, ФОТО, КОЛІР, Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів вказавши обмеження для людей з алергією на компоненти</p>		в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Структуру та фізико-хімічні характеристики	<p>Зовнішній вигляд:</p> <p>Консистенція:</p> <p>Колір:</p> <p>Запах та смак:</p>	<p>- крупа та овочі в рідині. Крупа частково розварена, зерна розділяються;</p> <p>- овочів – м'яка, крупа не переварена</p> <p>- колір овочів – властивий, після термообробки, крупи рисової – молочний, рідина червоного кольору.</p> <p>- в міру солоний, без сторонніх присмаку та запаху.</p>	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні:		Наказ № 548 від 19.07.2012
	<p><i>Listeria monocytogenes</i></p> <p>Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше</p>	<p>Відсутність у 25 г⁷</p> <p>5*10²</p>	

	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	E.coli	-	
	S.aureus	1 (г/куб.см)	
	Бактерії роду Proteus		
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (Salmonella), віруси	25 (г/куб.см)	
	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих ..."	Наказ № 368 від 13.05.2013
Вид оброблення	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в однопорційній суповій мисці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www\\html....		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489

	Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.	
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування	Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.	
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	<p>Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість – продукти з молока (МАСЛЮ ВЕРШКОВЕ)</p> <p>!!! Зверніть увагу !!!</p> <p>В разі використання ПЕРЛОВКИ алергеном буде ГЛЮТЕН. Перловка - це вид ячменю який входить до списку (Додаток 1 ЗУ 2639)</p>	Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подаються при температурі +60 – 65 °С.	

Інформація про страви.

Вимога законодавства пункти ст. 6	Інформація про страву														
1) назва харчового продукту;	КАКАО НА МОЛОЦІ														
2) перелік інгредієнтів;	Какао порошок, молоко , вода														
3) речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість;	Молоко, какао														
4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;	Молоко – 100 г в 200 г страви														
5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;	Порція – 200 грам														
6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";	Не більше 120 хв. з моменту приготування														
7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	Продукт після приготування зберігається на роздатчній плиті при температурі не нижче 63 °С.														
8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;	Хоминцівська гімназія – заклад загальної середньої освіти I-II ступенів Андріяшівської сільської ради адреса: с.Хоминці, вул. Кооперативна, 19														
10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;	Температура подачі +60-65 °С														
12) інформація про поживну цінність харчового продукту.	<p style="text-align: center;">Маса порції – 200 г</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td>Білки</td> <td style="text-align: right;">5,6 г</td> </tr> <tr> <td>Жири</td> <td style="text-align: right;">6,4 г</td> </tr> <tr> <td>з них: насичені</td> <td style="text-align: right;">г</td> </tr> <tr> <td>Вуглеводи</td> <td style="text-align: right;">9,8 г</td> </tr> <tr> <td>з них: цукри</td> <td style="text-align: right;">г</td> </tr> <tr> <td>Сіль</td> <td style="text-align: right;">0,0 г</td> </tr> <tr> <td>Енергетична цінність</td> <td style="text-align: right;">116 ккал</td> </tr> </tbody> </table>	Білки	5,6 г	Жири	6,4 г	з них: насичені	г	Вуглеводи	9,8 г	з них: цукри	г	Сіль	0,0 г	Енергетична цінність	116 ккал
Білки	5,6 г														
Жири	6,4 г														
з них: насичені	г														
Вуглеводи	9,8 г														
з них: цукри	г														
Сіль	0,0 г														
Енергетична цінність	116 ккал														

ОПИС ПРОДУКТУ – КАКАО НА МОЛОЦІ

Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	Какао на молоці		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Склад	Какао порошок , молоко , вода		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	- Без плівки на поверхні	
	Консистенція:	- рідка	
	Колір:	- світло-шоколадний	
	Запах та смак:	- Шоколадний ,з ароматом кип'яченого молока	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: <i>Listeria monocytogenes</i>	Відсутність у 25 г ⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	5*10 ²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (<i>Salmonella</i>), віруси	25 (г/куб.см)	

	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	Наказ № 368 від 13.05.2013
Вид оброблення	Варіння згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в керамічній чашці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www\\html...меню		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість – продукту молока , какао		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки ,подається при температурі +60-65 С		

Інформація про страви.

Вимога законодавства пункти ст. 6	Інформація про страву														
1) назва харчового продукту;	КОМПОТ ІЗ СУМІШІ СУХОФРУКТІВ														
2) перелік інгредієнтів;	Яблука, груші, чорнослив, урюк, курага, ізіом та ін. вода														
3) речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість;	Фрукти														
4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;	Сухофрукти 20 – г в 200 г страви														
5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;	Порція – 200 грам														
6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";	Не більше 120 хв. з моменту приготування														
7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С.														
8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;	Хоминцівська гімназія – заклад загальної середньої освіти І-ІІ ступенів Андріяшівської сільської ради адреса: с.Хоминці, вул. Кооперативна, 19														
10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;	Температура подачі +60-65 °С														
12) інформація про поживну цінність харчового продукту.	<p style="text-align: center;">Маса порції – 200 г</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td>Білки</td> <td style="text-align: right;">0 г</td> </tr> <tr> <td>Жири</td> <td style="text-align: right;">0,0 г</td> </tr> <tr> <td>з них: насичені</td> <td style="text-align: right;">г</td> </tr> <tr> <td>Вуглеводи</td> <td style="text-align: right;">21,6 г</td> </tr> <tr> <td>з них: цукри</td> <td style="text-align: right;">г</td> </tr> <tr> <td>Сіль</td> <td style="text-align: right;">0,0 г</td> </tr> <tr> <td>Енергетична цінність</td> <td style="text-align: right;">50 ккал</td> </tr> </tbody> </table>	Білки	0 г	Жири	0,0 г	з них: насичені	г	Вуглеводи	21,6 г	з них: цукри	г	Сіль	0,0 г	Енергетична цінність	50 ккал
Білки	0 г														
Жири	0,0 г														
з них: насичені	г														
Вуглеводи	21,6 г														
з них: цукри	г														
Сіль	0,0 г														
Енергетична цінність	50 ккал														

ОПИС ПРОДУКТУ – КОМПОТ ІЗ СУМІШІ СУХОФРУКТІВ

Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	Компот із суміші сухофруктів		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Склад	Яблука, груші, чорнослив, урюк, курага, ізіюмта ін. вода		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	- Відвар прозорий, плоди і ягоди цілі , зварені до готовності	
	Консистенція:	- Рідка частина , прозора , фрукти - м'які .просочені відваром	
	Колір:	- Від світлого до темно-коричневого	
	Запах та смак:	- Притаманний плодам та ягодам, смак кисло-солодкий	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: <i>Listeria monocytogenes</i>	Відсутність у 25 г ⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	5*10 ²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (<i>Salmonella</i>),	25 (г/куб.см)	

	віруси		
	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	Наказ № 368 від 13.05.2013
Вид оброблення	Варіння згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в керамічній чашці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www\\html...menu		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість – продукту фрукти		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки ,подається при температурі +60-65 С		

Інформація про страви.

Вимога законодавства пункти ст. 6	Інформація про страву														
1) назва харчового продукту;	СІК ПАСТЕРИЗОВАНИЙ														
2) перелік інгредієнтів;	Сік яблучний														
3) речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість;	фрукти														
4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;	Сік – 200 г в 200 г страви														
5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;	Порція – 200 грам														
6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";	Не більше 120 хв. з моменту приготування														
7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	Продукт зберігається на роздаточному столі														
8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;	Хоминцівська гімназія – заклад загальної середньої освіти I-II ступенів Андріяшівської сільської ради адреса: с.Хоминці, вул. Кооперативна, 19														
10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;	Температура подачі +22 °С														
12) інформація про поживну цінність харчового продукту.	<p style="text-align: center;">Маса порції – 200 г</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td>Білки</td> <td style="text-align: right;">1 г</td> </tr> <tr> <td>Жири</td> <td style="text-align: right;">0,0 г</td> </tr> <tr> <td>з них: насичені</td> <td style="text-align: right;">г</td> </tr> <tr> <td>Вуглеводи</td> <td style="text-align: right;">18,2 г</td> </tr> <tr> <td>з них: цукри</td> <td style="text-align: right;">г</td> </tr> <tr> <td>Сіль</td> <td style="text-align: right;">0,0 г</td> </tr> <tr> <td>Енергетична цінність</td> <td style="text-align: right;">76 ккал</td> </tr> </tbody> </table>	Білки	1 г	Жири	0,0 г	з них: насичені	г	Вуглеводи	18,2 г	з них: цукри	г	Сіль	0,0 г	Енергетична цінність	76 ккал
Білки	1 г														
Жири	0,0 г														
з них: насичені	г														
Вуглеводи	18,2 г														
з них: цукри	г														
Сіль	0,0 г														
Енергетична цінність	76 ккал														

ОПИС ПРОДУКТУ – СІК ПАСТЕРИЗОВАНИЙ

Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	Сік пастеризований		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Склад	Сік яблучний		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	- Прозорий	
	Консистенція:	- рідка	
	Колір:	- від світло-золотистого до коричневого	
	Запах та смак:	- Притаманний яблуку ,смак солодкий або кисло-солодкий	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: <i>Listeria monocytogenes</i>	Відсутність у 25 г ⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	5*10 ²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (<i>Salmonella</i>), віруси	25 (г/куб.см)	
	Максимальний рівень окремих	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих	

	забруднюючих речовин	забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	
Вид оброблення	Пастеризований згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в керамічній чашці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www\\html...menu		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній поверхні		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість – продукту фруктів		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки		

Інформація про страви.

Вимога законодавства пункти ст. 6	Інформація про страву														
1) назва харчового продукту;	ЯЙЦЕ ВАРЕНЕ														
2) перелік інгредієнтів;	Яйце														
3) речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість;	Яйце														
4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;	Яйце – 40г в 40 г страви														
5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;	Порція – 40 грам														
6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";	Не більше 120 хв. з моменту приготування														
7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	Продукт після приготування зберігається на роздаточному столі														
8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;	Хоминцівська гімназія – заклад загальної середньої освіти І-ІІ ступенів Андріяшівської сільської ради адреса: с.Хоминці, вул. Кооперативна, 19														
10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;	Температура подачі +20 °С														
12) інформація про поживну цінність харчового продукту.	<p style="text-align: center;">Маса порції – 40 г</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td>Білки</td> <td style="text-align: right;">5,08 г</td> </tr> <tr> <td>Жири</td> <td style="text-align: right;">4,6 г</td> </tr> <tr> <td>з них: насичені</td> <td style="text-align: right;">г</td> </tr> <tr> <td>Вуглеводи</td> <td style="text-align: right;">0.28 г</td> </tr> <tr> <td>з них: цукри</td> <td style="text-align: right;">г</td> </tr> <tr> <td>Сіль</td> <td style="text-align: right;">0,0 г</td> </tr> <tr> <td>Енергетична цінність</td> <td style="text-align: right;">62,8 ккал</td> </tr> </tbody> </table>	Білки	5,08 г	Жири	4,6 г	з них: насичені	г	Вуглеводи	0.28 г	з них: цукри	г	Сіль	0,0 г	Енергетична цінність	62,8 ккал
Білки	5,08 г														
Жири	4,6 г														
з них: насичені	г														
Вуглеводи	0.28 г														
з них: цукри	г														
Сіль	0,0 г														
Енергетична цінність	62,8 ккал														

ОПИС ПРОДУКТУ – ЯЙЦЕ ВАРЕНЕ

Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	Яйце варене		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Склад	Яйце		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	- Поверхня шкаралупи повинна бути без тріщин	
	Консистенція:	- У яйця відвареного круту в міру щільний білок і жовток	
	Колір:	- Білок – білий , жовток – жовтий	
	Запах та смак:	- Відповідний до відвареного яйця	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: <i>Listeria monocytogenes</i>	Відсутність у 25 г ⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	5*10 ²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (<i>Salmonella</i>), віруси	25 (г/куб.см)	
	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я	Наказ № 368 від 13.05.2013

		України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	
Вид оброблення	Миття, знезараження , варіння , чистка згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в порційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www\\html...меню		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче 63 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість – продукту яйце		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки ,подається при температурі +60-65 С		

Інформація про страви.

Вимога законодавства пункти ст. 6	Інформація про страву														
1) назва харчового продукту;	ЯБЛУКО СВІЖЕ														
2) перелік інгредієнтів;	Яблуко свіже														
3) речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість;	Фрукти														
4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;	Яблуко – 100 г в 100 г страви														
5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;	Порція – 100 грам														
6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";	Не більше 120 хв. з моменту приготування														
7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	Продукт зберігається на роздаточному столі														
8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;	Хоминцівська гімназія – заклад загальної середньої освіти І-ІІ ступенів Андріяшівської сільської ради адреса: с.Хоминці, вул. Кооперативна, 19														
10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;	Температура подачі +18 °С														
12) інформація про поживну цінність харчового продукту.	<p style="text-align: center;">Маса порції – 100 г</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td>Білки</td> <td style="text-align: right;">0,4 г</td> </tr> <tr> <td>Жири</td> <td style="text-align: right;">0,0 г</td> </tr> <tr> <td>з них: насичені</td> <td style="text-align: right;">г</td> </tr> <tr> <td>Вуглеводи</td> <td style="text-align: right;">10,4 г</td> </tr> <tr> <td>з них: цукри</td> <td style="text-align: right;">г</td> </tr> <tr> <td>Сіль</td> <td style="text-align: right;">0,0 г</td> </tr> <tr> <td>Енергетична цінність</td> <td style="text-align: right;">45 ккал</td> </tr> </tbody> </table>	Білки	0,4 г	Жири	0,0 г	з них: насичені	г	Вуглеводи	10,4 г	з них: цукри	г	Сіль	0,0 г	Енергетична цінність	45 ккал
Білки	0,4 г														
Жири	0,0 г														
з них: насичені	г														
Вуглеводи	10,4 г														
з них: цукри	г														
Сіль	0,0 г														
Енергетична цінність	45 ккал														

ОПИС ПРОДУКТУ – ЯБЛУКО СВІЖЕ

Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	Яблуко свіже		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Склад	Яблуко свіже		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	- Притаманий яблуку шкірка без пошкоджень	
	Консистенція:	- В міру тверда	
	Колір:	- Притаманий яблуку	
	Запах та смак:	- Свіжого яблука	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: <i>Listeria monocytogenes</i>	Відсутність у 25 г ⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	5*10 ²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (<i>Salmonella</i>), віруси	25 (г/куб.см)	
	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я	

		України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	
Вид оброблення	Миття згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в порціонній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www\\html.... меню		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній поверхні		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість – продукту фруктів		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки		

Інформація про страви.

Вимога законодавства пункти ст. 6	Інформація про страву																
1) назва харчового продукту;	АПЕЛЬСИН																
2) перелік інгредієнтів;	Апельсин																
3) речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість;	Цитрусові																
4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;	Апельсин – 100 г в 100 г страви																
5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;	Порція – 100 грам																
6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";	Не більше 120 хв. з моменту приготування																
7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	Продукт зберігається на роздаточному столі																
8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;	Хоминцівська гімназія – заклад загальної середньої освіти І-ІІ ступенів Андріяшівської сільської ради адреса: с.Хоминці, вул. Кооперативна, 19																
10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;	Температура подачі +20 °С																
12) інформація про поживну цінність харчового продукту.	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">Маса порції – 100 г</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Білки</td> <td style="text-align: right;">0,9 г</td> </tr> <tr> <td>Жири</td> <td style="text-align: right;">0,0 г</td> </tr> <tr> <td>з них: насичені</td> <td style="text-align: right;">г</td> </tr> <tr> <td>Вуглеводи</td> <td style="text-align: right;">8,1 г</td> </tr> <tr> <td>з них: цукри</td> <td style="text-align: right;">г</td> </tr> <tr> <td>Сіль</td> <td style="text-align: right;">0,0 г</td> </tr> <tr> <td>Енергетична цінність</td> <td style="text-align: right;">40 ккал</td> </tr> </tbody> </table>	Маса порції – 100 г		Білки	0,9 г	Жири	0,0 г	з них: насичені	г	Вуглеводи	8,1 г	з них: цукри	г	Сіль	0,0 г	Енергетична цінність	40 ккал
Маса порції – 100 г																	
Білки	0,9 г																
Жири	0,0 г																
з них: насичені	г																
Вуглеводи	8,1 г																
з них: цукри	г																
Сіль	0,0 г																
Енергетична цінність	40 ккал																

ОПИС ПРОДУКТУ – АПЕЛЬСИН

Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	Апельсин		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Склад	Апельсин		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	- Притаманний апельсинові, шкірка без ушкоджень	
	Консистенція:	- Пругла, соковита	
	Колір:	- Помаранчевий	
	Запах та смак:	- Притаманний апельсину, солодкий або кисло-солодкий	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: <i>Listeria monocytogenes</i>	Відсутність у 25 г ⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1	5*10 ²	Постанова № 139 від 07.11.2001

	г/куб.см, не більше		
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (Salmonella), віруси	25 (г/куб.см)	
	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	Наказ № 368 від 13.05.2013
Вид оброблення	Миття згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в порційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www\html.... меню		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній поверхні		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість – продукту цитрусових		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки		

Інформація про страви.

Вимога законодавства пункти ст. 6	Інформація про страву																
1) назва харчового продукту;	ХЛІБ ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ																
2) перелік інгредієнтів;	Хліб																
3) речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість;	Пшеничне борошно(глютени)																
4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;	Хліб – 30 г в 30 г страви																
5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;	Порція – 30 грам																
6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";	Не більше 120 хв. з моменту приготування																
7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	Продукт зберігається на роздаточному столі																
8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;	Хоминцівська гімназія – заклад загальної середньої освіти I-II ступенів Андріяшівської сільської ради адреса: с.Хоминці, вул. Кооперативна, 19																
10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;	Температура подачі +18 °С																
12) інформація про поживну цінність харчового продукту.	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th colspan="2">Маса порції – 30 г</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Білки</td> <td>1,98 г</td> </tr> <tr> <td>Жири</td> <td>0,36 г</td> </tr> <tr> <td>з них: насичені</td> <td>г</td> </tr> <tr> <td>Вуглеводи</td> <td>12 ,33г</td> </tr> <tr> <td>з них: цукри</td> <td>г</td> </tr> <tr> <td>Сіль</td> <td>0,0 г</td> </tr> <tr> <td>Енергетична цінність</td> <td>60,6 ккал</td> </tr> </tbody> </table>	Маса порції – 30 г		Білки	1,98 г	Жири	0,36 г	з них: насичені	г	Вуглеводи	12 ,33г	з них: цукри	г	Сіль	0,0 г	Енергетична цінність	60,6 ккал
Маса порції – 30 г																	
Білки	1,98 г																
Жири	0,36 г																
з них: насичені	г																
Вуглеводи	12 ,33г																
з них: цукри	г																
Сіль	0,0 г																
Енергетична цінність	60,6 ккал																

**ОПИС ПРОДУКТУ – ХЛІБ
ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ**

Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	Хліб цільнозерновий		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Склад	Хліб		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд:	- Порційно нарізані кусочки	
	Консистенція:	- М'яка не крихка	
	Колір:	- Темно-коричневий	
	Запах та смак:	- Притаманний свіжому хлібові	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: <i>Listeria monocytogenes</i>	Відсутність у 25 г ⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	5*10 ²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні	25 (г/куб.см)	

	мікроорганізми, в т.ч. бактерії (Salmonella), віруси		
	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"	Наказ № 368 від 13.05.2013
Вид оброблення	Нарізання згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник
Спосіб споживчого транспортного пакування та	Страва не пакується, подається в порційній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті школи www\\html....menu		Закон 2639
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній поверхні		Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489
Строк придатності	Не більше 120 хв. з моменту приготування		Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в шкільній їдальні.		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість – продукту		Закон 2639
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки		

