

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
муниципального образования «город Бугуруслан»
«Детский сад № 8»**

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 8»


Т. М. Мигманова
2021
М.п. МБДОУ
«Д/с №8»


**СПЕЦИФИКАЦИЯ
НА ГОТОВУЮ ПРОДУКЦИЮ**

МБДОУ «Детский сад

2021

Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок		
	Издание: 2021-1	Изменение:	Лист 2 из 21

1. Ассортимент производимой продукции в пищеблоке Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8» представлен в спецификациях № 1-14

2. Спецификации

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

Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок		
	Издание: 2021-1	Изменение:	Лист 3 из 21

Наименование продукции	Номер спецификации
- <i>Холодные напитки:</i> компоты, кисели, соки, напитки	
МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ - мучные кулинарные и булочные изделия	№ 14

Продукция общественного питания (кулинарные изделия, блюда, напитки) изготавливается по технологическим документам, разработанным и оформленным в соответствии с ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию». СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

Технологическая карта (ТК) – документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюд, оформляется на основании действующего сборника рецептов блюд.

МБДОУ "ДЕТСКИЙ САД №8"

Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок		
	Издание: 2021-1	Изменение:	Лист 4 из 21

Спецификация № 1 Холодные блюда: бутерброды, салаты		
Наименование блюд	В меню, ТК	
Состав	В соответствии с рецептурами.	
Информация о блюдах	В меню.	
Предусмотренное применение	Потребление на месте в группе	
Температура блюд:	При раздаче должны иметь температуру - не выше 14°C.	
Предусмотренный срок раздачи	Салаты, бутерброды готовят непосредственно перед отпуском. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	
Группа уязвимых потребителей, ограничения по применению	Дети, имеющие аллергические реакции на молочные продукты (сыр). Ограничения по медицинским показаниям.	
Специфическая предупредительная информация*	Сведения о составе блюд	
Требования к качеству	<p><i>Салаты:</i> Смесь или один вид нарезанных или измельченных овощей.</p> <p><i>Вкус и запах:</i> Свойственный набору овощей и других ингредиентов, без постороннего. Не допускаются посторонние привкусы и запахи, хруст от минеральных примесей.</p> <p><i>Консистенция:</i> Сырых овощей – хрустящая, сочная, пластичная, но не жесткая, отварных - мягкая, нежная.</p> <p><i>Бутерброды:</i> хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см., на него укладывают тонким слоем основной продукт</p>	
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов, радионуклидов диоксинов, и нормируется по основному сырью и не должно превышать норм, установленных ТР ТС 021/2011.	
Микробиологические показатели		
Салаты из сырых овощей	Listeria monocytogenes	Не допускается в 25 г
Все салаты	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Не допускается в 25 г
Салаты из сырых овощей с заправками (масло растительное); Салаты из вареных овощей с заправками (масло растительное);	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	Не более 5 x 10 ⁴ КОЕ/г
Салаты из вареных овощей	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	Не более 5 x 10 ⁴ КОЕ/г
Салаты из сырых овощей: без заправки	Количество мезофильных	Не более 1 x 10 ⁴ КОЕ/г

Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок		
	Издание: 2021-1	Изменение:	Лист 5 из 21

Спецификация № 1 Холодные блюда: бутерброды, салаты		
	аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	
Салаты из сырых овощей без заправки, с заправками (масло растительное.); Салаты из квашенных, соленых овощей; Салаты из овощей с заправками (масло растительное);	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Не допускаются в 0,1 г продукта
Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т. д. без заправки и без добавления соленых овощей, с заправками (масло растительное)	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Не допускаются в 0,01 г продукта
Салаты из сырых овощей и фруктов: без заправки, с заправками (масло растительное)	E. coli	Не допускаются в 1 г продукта
Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т. д. без заправки и без добавления соленых овощей, с заправками (масло растительное); Салаты из вареных овощей с заправками (масло растительное)	E. coli	Не допускаются в 0,1 г продукта
Салаты из сырых овощей и фруктов: без заправки, с заправками (масло растительное); Салаты из квашенных, соленых овощей; Салаты из вареных овощей без добавления соленых овощей и заправки, с заправками (масло растительное)	S. aureus	Не допускаются в 1,0 г продукта
Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т. д. без заправки и без добавления соленых овощей, с заправками (масло растительное)	S. aureus	Не допускаются в 0,1 г продукта
Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т. д.; Салаты из квашенных, соленых овощей; Салаты из вареных овощей	Бактерии рода Proteus	Не допускаются в 0,1 г продукта
Салаты из сырых овощей и фруктов с заправками (масло растительное.); Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т. д. с заправками (масло растительное); Салаты из вареных овощей с заправками (масло растительное)	Дрожжи	Не более 500 КОЕ/г

Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок		
	Издание: 2021-1	Изменение:	Лист 6 из 21

Спецификация № 1 Холодные блюда: бутерброды, салаты		
Салаты из сырых овощей и фруктов с заправками (масло растительное); Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т. д. с заправками (масло растительное); Салаты из вареных овощей с заправками (масло растительное)	Плесени	Не более 50 КОЕ/г

МБДОУ "Детский сад №8"

Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок		
	Издание: 2021-1	Изменение:	Лист 7 из 21

Спецификация № 2		
Супы горячие		
Наименование блюд	В меню, ТК	
Состав	Состав в соответствии с рецептурами	
Информация о реализуемой продукции	В меню.	
Предусмотренное применение	Потребление на месте в группе	
Предусмотренный срок раздачи:	Готовые блюда готовят непосредственно перед отпуском, могут находиться на горячей плите не более 2 ч. с момента изготовления.	
Температура блюд:	Горячие блюда супы при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C	
Группа уязвимых потребителей, ограничения по применению	Ограничения по медицинским показаниям.	
Специфическая предупредительная информация*	Сведения о составе блюд	
Требования к качеству	Овощи сохраняют форму нарезки, консистенция овощей мягкая. <i>Вкус и запах:</i> Свойственный набору ингредиентов, без постороннего. Соотношение плотной и жидкой части соответствует рецептуре.	
Показатели безопасности	Определяются по вкладу компонентов с учетом массовых долей и показателей безопасности для данных компонентов. Содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов, радионуклидов диоксинов, и нормируется по основному сырью и не должно превышать норм, установленных ТР ТС 021/2011.	
Микробиологические показатели:		
Супы горячие: борщи, щи, рассольник, овощные супы, супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами.	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	Не допускается в 25 г
Супы горячие: борщи, щи, рассольник, овощные супы, супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами.	КМАФАнМ	Не более 5 x 10 ² КОЕ/г
Супы горячие: борщи, щи, рассольник, овощные супы, супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами.	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Не допускаются в 1,0 г продукта
Супы горячие и другие горячие блюда: супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами	<i>S. aureus</i>	Не допускаются в 1,0 г продукта

Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок		
	Издание: 2021-1	Изменение:	Лист 8 из 21

Спецификация № 3 и № 10		
Горячие вторые блюда из овощей и гарниры		
Наименование блюд	В меню, ТК	
Состав	Состав в соответствии с рецептурами	
Информация о реализуемой продукции	В меню.	
Предусмотренное применение	Потребление на месте в группе	
Предусмотренный срок раздачи:	Готовые блюда готовят непосредственно перед отпуском, могут находиться на горячей плите не более 2 ч. с момента изготовления	
Температура блюд:	При раздаче должны иметь температуру не ниже +65 °С	
Группа уязвимых потребителей	Дети, имеющие аллергические реакции на злаки, содержащие глютен, молоко питьевое (пюре картофельное), яйца. Ограничения по медицинским показаниям.	
Специфическая предупредительная информация*	Сведения о составе блюд	
Требования к качеству	<p><i>Внешний вид:</i> - блюда и гарниры из овощей - в зависимости от рецептуры – смесь овощей, нарезанных в виде кубиков или брусочков; нарезанных кусочками разнообразной формы.</p> <p>Пюре картофельное: цвет белый или кремовый, консистенция пышная, однородная, вкус и запах нежные.</p> <p>Не допускается цвет с синеватым оттенком, с темными глазками, кусочки не протертого картофеля, запах подгоревшего молока, водянистый вкус или пересоленный.</p> <p>Крупы, макаронные изделия: не разваренные, не слипшиеся, консистенция крупы мягкая, вкус без признаков подгорелости.</p> <p><i>Вкус и запах:</i> Свойственный набору ингредиентов, без постороннего. Не допускаются посторонние привкусы и запахи, признаки подгорелости.</p>	
Показатели безопасности: Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, нитратов, нитрозаминов, диоксинов и радионуклидов в блюдах, нормируется по основному сырью		
Микробиологические показатели:		
овощи тушеные без заправки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x 10 ²
Гарниры: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное (без заправки), картофель отварной, (без заправки)		1x 10 ³
Гарниры: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное (без заправки), картофель отварной (без заправки), овощи тушеные (без заправки)	БГКП (колиформы) (г/см ³)	не допускается в 1,0 г
Гарниры без заправки (рис	Бактерии рода Proteus,	не допускаются в 0,1г продукта

Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок		
	Издание: 2021-1	Изменение:	Лист 9 из 21

Спецификация № 3 и № 10 Горячие вторые блюда из овощей и гарниры		
отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, картофель отварной (без заправки), овощи тушеные		
Гарниры: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное (без заправки), картофель отварной (без заправки), овощи тушеные (без заправки)	S.aureus	не допускаются в 1,0 г
Гарниры: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное (без заправки), картофель отварной (без заправки), овощи тушеные (без заправки)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г. продукта	не допускается
	Listeria monocytogenes в 25 г. продукта	не допускается

МБДОУ "Детский сад №8"

Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок		
	Издание: 2021-1	Изменение:	Лист 10 из 21

Спецификация № 4	
Блюда из круп: каши, запеканки	
Наименование блюд	В меню, ТК
Состав	Состав в соответствии с рецептурами
Информация о реализуемой продукции	В меню
Предусмотренное применение	Потребление на месте в группе
Температура блюд при раздаче:	При раздаче должны иметь температуру не ниже +65°С.
Предусмотренный срок раздачи:	Готовые блюда готовят непосредственно перед отпуском, могут находиться на горячей плите не более 2 ч. с момента изготовления
Группа уязвимых потребителей (для каш молочных)	Дети склонные к аллергическим реакциям на молоко и молочную продукцию, злаки, содержащие глютен. Ограничения по медицинским показаниям.
Специфическая предупредительная информация*	Сведения о составе блюд
Требования к качеству	Зерна крупы хорошо разваренные, консистенция нежная, вкус и запах, свойственные набору продуктов, без признаков подгорелости, без комков, засохших пленок.
Микробиологические показатели	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы (для молочных каш) Не допускается в 25 г

Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок		
	Издание: 2021-1	Изменение:	Лист 11 из 21

Спецификация № 5	
Блюда из яиц: яйца вареные, омлеты	
Наименование блюд	В меню, ТК, ТТК
Состав	Состав в соответствии с рецептурами
Информация о реализуемой продукции*	В меню
Предусмотренное применение	Потребление на месте в группе
Температура блюд при раздаче:	При раздаче должны иметь температуру не ниже +65°С.
Предусмотренный срок раздачи:	Готовые блюда готовят непосредственно перед отпуском, могут находиться на горячей плите не более 2 ч. с момента изготовления.
Группа уязвимых потребителей (для каш молочных)	Дети склонные к аллергическим реакциям на яйца. Ограничения по медицинским показаниям.
Специфическая предупредительная информация*	Сведения о составе блюд
Требования к качеству	Вкус и запах свойственные свежему яйцу, входящим в состав ингредиентов, без посторонних, без признаков подгорелости.
Микробиологические показатели	
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x 10 ³
БГКП (колиформы) (г/см ³) в 1,0 г	не допускается
S.aureus, не допускаются в массе продукта, (г)	1,0
Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта, (г)	0,1
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г. продукта	не допускается
Listeria monocytogenes в 25 г. продукта	не допускается

Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок		
	Издание: 2021-1	Изменение:	Лист 12 из 21

Спецификация № 6	
Блюда из творога: запеканки, пудинги, сырники, вареники	
Наименование блюд	В меню, ТК
Состав	Состав в соответствии с рецептурами
Информация о реализуемой продукции	В меню
Предусмотренное применение	Потребление на месте в группе
Температура блюд при раздаче:	При раздаче должны иметь температуру не ниже +65°C.
Предусмотренный срок раздачи:	Готовые блюда готовят непосредственно перед отпуском, могут находиться на горячей плите не более 2 ч. с момента изготовления.
Группа уязвимых потребителей (для каш молочных)	Дети склонные к аллергическим реакциям на молоко и молочную продукцию. Ограничения по медицинским показаниям.
Специфическая предупредительная информация*	Сведения о составе блюд
Требования к качеству	Запеканки, пудинги, сырники: поверхность ровная, покрыта румяной корочкой. консистенция нежная, вкус и запах, свойственные набору продуктов, без признаков подгорелости, без комков Вареники ленивые: форма сохранена, консистенция нежная, вкус и запах, свойственные набору продуктов
Микробиологические показатели	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы Не допускается в 25 г. Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов Не более 1 x 10 ³ КОЕ/г, Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)- не допускаются в 1,0 г продукта, Бактерии рода Proteus- не допускаются в 0,1 г продукта

Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок		
	Издание: 2021-1	Изменение:	Лист 13 из 21

Спецификация № 7		
Блюда из рыбы		
Наименование блюд	В меню, ТК	
Состав	Состав в соответствии с рецептурами	
Информация о реализуемой продукции	В меню.	
Предусмотренное применение	Потребление на месте в группе	
Предусмотренный срок раздачи:	Готовые блюда готовят непосредственно перед отпуском, могут находиться на горячей плите не более 2 ч. с момента изготовления	
Температура блюд:	При раздаче должны иметь температуру не ниже +65 °С	
Группа уязвимых потребителей	Дети склонные к аллергическим реакциям на рыбу и продукты из рыбы. Ограничения по медицинским показаниям.	
Специфическая предупредительная информация*	Сведения о составе блюд	
Требования к качеству	- блюда из тушеной рыбы- внешний вид: кусочки целые в соответствии с рецептурой, консистенция мягкая, вкус, запах: свойственный рыбе, не допускаются посторонние привкусы и запахи, - блюда из рыбной котлетной массы – внешний вид: в виде изделий различной формы в соответствии с рецептурой, сохранившие форму. Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Вкус, запах: свойственный рыбе, не допускаются посторонние привкусы и запахи, запах и привкус кислого хлеба.	
Показатели безопасности	По ТР ЕАЭС 040/2016 и ТР ТС 021/2011	
Токсичные элементы:	Свинец	Не более 1,0
	Кадмий	Не более 0,2
	Ртуть	Не более 0,5
	Мышьяк	Не более 5,0
Нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА)	0,003	
Пестициды, мг/кг	ГХЦГ и изомеры	Не более 0,2
	ДДТ и его метаболиты	Не более 0,2
Полихлорированные бифенилы	Не более 2,0	
Радионуклиды, бк/кг	Цезий -137	Не более 130
	Стронций-90	Не более 100
Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания личинок паразитов в живом виде	Не допускаются	
Микробиологические показатели:	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	Не допускается в 25 г
	Listeria monocytogenes	Не допускается в 25 г

Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок		
	Издание: 2021-1	Изменение:	Лист 14 из 21

Спецификация № 7 Блюда из рыбы		
Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); запеченные изделия)	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	2,5x10 ³
Блюда из рыбы: рыба отварная припущенная, тушеная, запеченная, блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом)	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Не допускаются в 1,0 г продукта
Рыба отварная, рыба отварная припущенная, тушеная, запеченная, блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом)	S. aureus	Не допускаются в 1,0 г продукта
	Бактерии рода Proteus	Не допускаются в 0,1 г продукта

МБДОУ "Детский сад №8"

Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок		
	Издание: 2021-1	Изменение:	Лист 15 из 21

Спецификация № 8 и № 9		
Блюда из мяса, мяса птицы		
Наименование блюда	В меню, ТК	
Состав	Состав в соответствии с рецептурами	
Информация о реализуемой продукции	В меню.	
Предусмотренное применение	Потребление на месте в группе	
Предусмотренный срок раздачи:	Готовые блюда готовят непосредственно перед отпуском, могут находиться на горячей плите не более 2 ч. с момента изготовления	
Температура блюд:	При раздаче должны иметь температуру не ниже +65 °С	
Группа уязвимых потребителей	Дети склонные к аллергическим реакциям на злаки, содержащие глютен, яйца. Ограничения по медицинским показаниям.	
Специфическая предупредительная информация*	Сведения о составе блюд	
Требования к качеству	<i>Блюда из мяса, блюда из птицы (отварного, тушеного -) внешний вид:</i> – в соответствии с рецептурой в виде кусочков, порционных кусков, изделий различной формы из рубленого мяса. <i>Вкус и запах:</i> Свойственные блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом. Не допускаются посторонние привкусы и запахи. Мясо – сочное, не жесткое, не переваренное, сохранившее форму. - <i>Блюда из котлетной массы (из мяса) – внешний вид:</i> в виде изделий различной формы в соответствии с рецептурой, сохранившие форму. Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Вкус, запах: свойственный набору продуктов, не допускаются посторонние привкусы и запахи, запах и привкус кислого хлеба.	
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, нитратов, нитрозаминов, диоксинов и радионуклидов в блюдах, нормируется по основному сырью по ТР ТС 034/2013 и ТР ТС 021/2011.	
Микробиологические показатели:		
Блюда из мяса и мясных продуктов, блюда из птицы	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	Не допускается в 25 г
	Listeria monocytogenes	Не допускается в 25 г
	КМАФАНМ	Не более 1 x 10 ³ КОЕ/г
	БГКП	Не допускаются в 1,0 г продукта
	S. aureus	Не допускаются в 1,0 г продукта
	Бактерии рода Proteus	Не допускаются в 0,1 г продукта

Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок		
	Издание: 2021-1	Изменение:	Лист 16 из 21

Спецификация № 10 Гарниры		
Наименование блюд	В меню, ТК	
Состав	Состав в соответствии с рецептурами	
Информация о реализуемой продукции	В меню.	
Предусмотренное применение	Потребление на месте в группе	
Предусмотренный срок раздачи:	Готовые блюда готовят непосредственно перед отпуском, могут находиться на горячей плите не более 2 ч. с момента изготовления	
Температура блюд:	При раздаче должны иметь температуру не ниже +65 °С	
Группа уязвимых потребителей	Дети, имеющие аллергические реакции на злаки, содержащие глютен, молоко питьевое (пюре картофельное), яйца. Ограничения по медицинским показаниям.	
Специфическая предупредительная информация*	Сведения о составе блюд	
Требования к качеству	<p><i>Внешний вид:</i> - блюда и гарниры из овощей - в зависимости от рецептуры – смесь овощей, нарезанных в виде кубиков или брусочков; нарезанных кусочками разнообразной формы.</p> <p>Пюре картофельное: цвет белый или кремовый, консистенция пышная, однородная, вкус и запах нежные.</p> <p>Не допускается цвет с синеватым оттенком, с темными глазками, кусочки не протертого картофеля, запах подгоревшего молока, водянистый вкус или пересоленный.</p> <p>Крупы, макаронные изделия: не разваренные, не слипшиеся, консистенция крупы мягкая, вкус без признаков подгорелости.</p> <p><i>Вкус и запах:</i> Свойственный набору ингредиентов, без постороннего. Не допускаются посторонние привкусы и запахи, признаки подгорелости.</p>	
Показатели безопасности: Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, нитратов, нитрозаминов, диоксинов и радионуклидов в блюдах, нормируется по основному сырью по ТР ТС 021/2011		
Микробиологические показатели:		
овощи тушеные без заправки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x 10 ²
Гарниры: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное (без заправки), картофель отварной, (без заправки)		1x 10 ³
Гарниры: рис отварной,	БГКП (колиформы) (г/см ³)	не допускается в 1,0 г

Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок		
	Издание: 2021-1	Изменение:	Лист 17 из 21

Спецификация № 10 Гарниры		
макаронные изделия отварные, пюре картофельное (без заправки), картофель отварной (без заправки), овощи тушеные (без заправки)		
Гарниры без заправки (рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, картофель отварной, овощи тушеные)	Бактерии рода Proteus,	не допускаются в 0,1г продукта
Гарниры: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное (без заправки), картофель отварной (без заправки), овощи тушеные (без заправки)	S.aureus	не допускаются в 1,0 г
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г. продукта	не допускается
	Listeria monocytogenes в 25 г. продукта	не допускается

МБДОУ "Детский сад №8"

Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок		
	Издание: 2021-1	Изменение:	Лист 18 из 21

Спецификация № 11	
Соусы	
Наименование блюда	В меню, ТК
Состав	Состав в соответствии с рецептурами
Информация о реализуемой продукции	В меню.
Предусмотренное применение	Потребление на месте в группе
Предусмотренный срок раздачи:	Готовые блюда готовят непосредственно перед отпуском, могут находиться на горячей плите не более 2 ч. с момента изготовления.
Температура блюд:	Горячие соусы при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C
Группа уязвимых потребителей	Дети, склонные к аллергическим реакциям на злаки, содержащие глютен (мука), молоко и молочную продукцию Ограничения по медицинским показаниям.
Специфическая предупредительная информация*	Сведения о составе блюд
Конечные характеристики продукции	<i>Внешний вид:</i> однородная масса без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира. <i>Консистенция:</i> полужирная, однородная, эластичная <i>Цвет:</i> от белого до светло-кремового, для красного соуса - от светло-коричневого до коричневого. <i>Вкус и запах:</i> умеренно соленый, свойственный свежим ингредиентам, без посторонних привкусов и запахов.
Показатели безопасности: нормируются по основному сырью по ТР ТС 021/2011	
Микробиологические показатели	
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x 10 ³
БГКП (колиформы) (г/см ³) в 1,0 г	не допускается
Бактерии рода <i>Proteus</i> , не допускаются в массе продукта, (г)	0,1
<i>S.aureus</i> , не допускаются в массе продукта, (г)	1,0
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г. продукта	не допускается

Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок		
	Издание: 2021-1	Изменение:	Лист 19 из 21

Спецификация № 12, 13 Сладкие блюда и напитки		
Наименование продукции	В меню, ТК	
Состав	Состав в соответствии с рецептурами	
Информация о реализуемой продукции	В меню.	
Предусмотренное применение	Потребление на месте в группе	
Предусмотренный срок раздачи:	Готовые блюда готовят непосредственно перед отпуском, могут находиться на горячей плите не более 2 ч. с момента изготовления	
Температура блюд:	Горячие напитки при раздаче должны иметь температуру не ниже +75°C, холодные напитки - не выше +14°C.	
Группа уязвимых потребителей	Ограничения по медицинским показаниям.	
Специфическая предупредительная информация*	Сведения о составе блюд	
Конечные характеристики продукции	<p><i>Компоты:</i> Отвар прозрачный, цвет светло-коричневый или коричневый. Консистенция фруктов мягкая, вкус и запах вареных сухофруктов.</p> <p><i>Чай:</i> цвет характерный для чая, вкус с терпкостью.</p> <p>Цвет, запах и вкус, соответствующие используемым компонентам.</p> <p><i>Какао с молоком</i> - цвет светло шоколадный, Цвет, запах и вкус, соответствующие используемым компонентам.</p> <p><i>Кисель</i>- цвет свойственный данному напитку, запах и вкус, соответствующие составу продукта</p> <p><i>Кофейный напиток</i>- цвет светло шоколадный, запах и вкус соответствует напитку.</p>	
Показатели безопасности	Определяются по вкладу компонентов с учетом массовых долей и показателей безопасности для данных компонентов. По ТР ТС 021/2011	
Микробиологические показатели:	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	Не допускается в 25 г
Сладкие блюда и напитки: компоты из плодов и ягод сушеных, кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	Не более 5×10^2 КОЕ/г
Сладкие блюда и напитки: компоты из плодов и ягод свежих, компоты из плодов и ягод сушеных	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Не допускаются в 1,0 г продукта
Сладкие блюда и напитки: компоты из плодов и ягод свежих, компоты из плодов и ягод сушеных	<i>S. aureus</i>	Не допускаются в 1,0 г продукта

Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок		
	Издание: 2021-1	Изменение:	Лист 20 из 21

Спецификация № 14		
Мучные изделия		
Мучные кулинарные и булочные изделия		
Наименование блюд	В меню, ТК, ТТК	
Состав	Состав в соответствии с рецептурами	
Информация о реализуемой продукции*	В меню.	
Предусмотренное применение	Потребление на месте в группе	
Предусмотренный срок раздачи:	Готовят непосредственно перед отпуском. Срок реализации мучных блюд- 2 часа Срок реализации кулинарных изделий- 3 часа. Срок реализации булочных изделий – не более 16 часов.	
Группа уязвимых потребителей	Дети склонные к аллергическим реакциям на злаки, содержащие глютен, яйца, молоко. Ограничения по медицинским показаниям.	
Специфическая предупредительная информация*	Сведения о составе изделий	
Требования к качеству	<i>Мучные кулинарные и булочные изделия:</i> форма соответствует наименованию изделия, тесто пропеченное, цвет поверхности золотистый, без подгорелостей, без посторонних привкусов и запаха, без вытекания начинки - у пирожков, ватрушек. Допускается незначительная деформация без нарушения целостности изделий. Допускаются небольшие вздутия на поверхности. Вкус и запах свойственный свежеприготовленным изделиям в зависимости от состава. Не допускаются для реализации изделия со следами непромеса, посторонними включениями, разломанные, с обнаженной начинкой, значительно помятые, с дефектами тепловой обработки (подгорелые, недожаренные), с привкусом прогорклого жира, посторонними привкусами и запахами.	
Показатели безопасности	В изделиях не допускаются посторонние включения, хруст от минеральных примесей, признаки болезней и плесени. По ТР ТС 021/2011	
Токсичные элементы:		
Свинец	Не более 0,35	
Кадмий	Не более 0,07	
Ртуть	Не более 0,015	
Мышьяк	Не более 0,15	
Радионуклиды, бк/кг		
Цезий -137	Не более 40	
Стронций-90	Не более 20	
Микробиологические показатели		
Хлебобулочные изделия с начинками Мучные блюда	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	1*10 ³ КОЕ/г

Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок		
	Издание: 2021-1	Изменение:	Лист 21 из 21

Спецификация № 14 Мучные изделия Мучные кулинарные и булочные изделия		
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	не допускается в 1, 0г
	S. aureus	Не допускаются в 1,0 г продукта
	Плесени	Не более 50 КОЕ/г
	Бактерии рода Proteus	Не допускаются в 0,1г продукта

Примечание: Контроль за содержанием диоксинов в пищевых продуктах проводится в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду; в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

МБДОУ "Детский сад №8"

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок	Издание: 1 Лист 22 из 24

- разработки политики в области обеспечения безопасности пищевой продукции;
- обеспечения необходимыми ресурсами.

8.2. Свидетельством принятых обязательств является **Политика по обеспечению безопасности пищевой продукции** произведенной в пищеблоке детского сада.

Ответственность за доведение Политики по обеспечению безопасности пищевой продукции до персонала пищеблока возлагается на заведующую.

Политика по обеспечению безопасности пищевой продукции доводится до всего персонала в ходе проведения совещаний, наличием текста Политики на информационных стендах, ознакомлением с текстом Политики при приеме на работу.

8.3. Ответственной за организацию и осуществление производственного контроля в пищеблоках назначен заведующий приказ № 15 от 11.01.2021г

8.4. Приказ о создании рабочей группы ХАССП и разработке программы производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП № 47 от 25.01.2021г.

Отчет о проведении производственного контроля представляется заведующим по запросам органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический контроль.

8.5. Перечень должностей, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов:

Персонал пищеблока: завхоз, повар.

9. Перечень форм учета и отчетности для осуществления деятельности и проведения производственного контроля

Наименование журналов	Ответственный за заполнение	Место хранения
Гигиенический журнал (сотрудники)	Медицинский работник	Пищеблок
Журнал учета медосмотра и гигиенической аттестации	Медицинский работник	Кабинет медицинского работника
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Заведующий хозяйством	Склад
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Заведующий хозяйством	Склад
Журнал входного контроля сырья, продуктов и брака	Заведующий хозяйством	Склад
Журнал бракеража пищевой продукции	Повар	Пищеблок
Журнал С-витаминации блюд и напитков	Медицинский работник	Кабинет медицинского работника
Журналы регистрации результатов лабораторного контроля	Медицинский работник	Кабинет медицинского работника

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок

Издание: 1 Лист 23 из 24

Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств	Заведующий хозяйством	работника Склад
Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблока	Заведующий хозяйством	Рабочий стол завхоза
Журнал учета работы бактерицидных ламп	Медицинский работник	Пищеблок
Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений	Заведующий хозяйством	Рабочий стол завхоза
Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	Заведующий	Кабинет заведующего
Журнал регистрации инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	Заведующий хозяйством	Кабинет заведующего
Журнал регистрации инструктажа по пожарной безопасности на рабочем месте	Заведующий хозяйством	Кабинет заведующего
Журнал учета дезинсекции и дератизации	Заведующий хозяйством	Склад
Журнал учета аварийных ситуаций	Заведующий	Кабинет заведующего

ПЕРЕЧЕНЬ ИНСТРУКЦИЙ

	Наименование инструкций
1	Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов
2	Инструкция о прослеживаемости пищевых продуктов
3	Инструкция по предупреждению перекрестных загрязнений и обращению с аллергенами
4	Инструкция о контроле за вредителями
5	Инструкция о ежедневных осмотрах работников
6	Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда
7	Инструкция по обработке уборочного инвентаря
8	Инструкция об удалении отходов
9	Инструкция по приготвлению и обращению с моющими и дезинфицирующими средствами
10	Инструкция о правилах мытья рук
11	Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов
12	Инструкция по санитарной обработке оборудования
13	Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря
14	Инструкция о правилах мытья столовой посуды

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального образования «город Бугуруслан» «Детский сад №8», пищеблок	Издание: 1 Лист 24 из 24

15	Инструкция о правилах личной гигиены
16	Инструкция по обработке яиц
17	Инструкция по управлению несоответствующей продукцией
18	Инструкция по уборке помещений
19	Инструкция о посещении производственных помещений посторонними лицами (посетителями)
20	Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке