

УТВЕРЖДАЮ:

Генеральный директор
ООО "Школьное питание"

В.П.Гусева



АССОРТИМЕНТ

продукции, вырабатываемой для организации питания учащихся
на 2021-2022 учебный год в ООО "Школьное питание"

№ п/п	Ассортимент	Техническая документация	Сроки хранения, ч	Условия хранения
Овощные полуфабрикаты				
1.	Полуфабрикаты овощные охлажденные цельные и резанные под вакуумом (картофель, капуста б/к, морковь, свекла, лук репчатый)	ТУ 9165 - 004 - 93494578 – 07, ТТК	48	(4±2) ⁰ С
2.	Полуфабрикаты из свежих овощей и картофеля целые и резанные под вакуумом (картофель сульфит., капуста б/к, морковь, свекла, лук репчатый)	ТУ 9730 - 276 - 04782324 – 08, ТУ 10.39.14- 005-13990263- 2018, ТТК	7 сут	(4±2) ⁰ С
			5 сут	(4±2) ⁰ С
3	Полуфабрикаты из картофеля охлажденные под вакуумом	ТУ 10.31.14- 001-13990263- 2018, ТТК	5 сут	(4±2) ⁰ С
4	Котлеты (битки) овощные	ТУ 10.85.13- 003-13990263- 2017, ТТК	3 мес*	- 12 ⁰ С
			6 мес*	- 18 ⁰ С
Полуфабрикаты из птицы				
1.	Котлеты, биточки, фрикадельки в ассортименте	ТУ 10.13.14- 007-13990263- 2018, ТТК	18	(0+6) ⁰ С
2.	Полуфабрикаты натуральные из мяса цыплят-бройлеров (мякоть птицы, филе грудной части)		48	(0+6) ⁰ С
			под вакуумом не более 5 суток	(0+2) ⁰ С
			не более 10 суток	(-2-3) ⁰ С
			1 мес*	- 12 ⁰ С
			3 мес*	- 18 ⁰ С
Полуфабрикаты из мяса				
1.	Крупнокусковые полуфабрикаты мясные бескостные и мясокостные (заднетазовая часть, лопаточная часть, котлетное мясо)	ТУ 10.13.14- 006-13990263- 2018, ТТК	48	(-2+6) ⁰ С
2.	Мелкокусковой мясокостный полуфабрикат кость суповая говяжья		36	(-2+6) ⁰ С
3.	Мелкокусковые мясные полуфабрикаты бескостные в ассортименте	ТУ 10.13.14- 006-13990263- 2018, ТТК	36	(-2+6) ⁰ С
			5 сут. под вакуумом	(-2+6) ⁰ С

			не более 3 месяцев	- 18 ⁰ С
			не более 1 месяца	- 10 ⁰ С
4.	Мясные и мясосодержащие полуфабрикаты: котлеты, биточки, шницели, зразы, фрикадельки	ТУ 10.13.14-006-13990263-2018, ТТК	24	(-2+6) ⁰ С
			1 мес*	- 10 ⁰ С
			3 мес*	- 18 ⁰ С
5.	Фарш мясной (говяжий)	ТУ 10.13.14-006-13990263-2018, ТТК	12	(-2+6) ⁰ С
			5 сут. под вакуумом	(-2+6) ⁰ С
			не более 3 месяцев	- 18 ⁰ С
			не более 1 месяца	- 10 ⁰ С
Полуфабрикаты из рыбы				
1	Рыба специальной разделки охлажденная, филе рыбы	ТУ 10.20.11-581-37676459-2017	24	(-2+2) ⁰ С
2	Полуфабрикаты из рыбы под вакуумом	ТУ 9261-133-00472124-09	2 мес*	- 18 ⁰ С
3	Полуфабрикаты рыбные формованные: котлеты рыбные, рыбо-овощные, рыбные с творогом, рыбо-крупяные с творогом; биточки: рыбные, рыбо-овощные; тефтели рыбо-крупяные, рыбо-крупяные с овощами; фрикадельки рыбо-крупяные, рыбо-крупяные с овощами	ТУ 10.20.15-584-37676459-2017, ТТК	1 мес*	- 18 ⁰ С
Полуфабрикаты высокой степени готовности в ассортименте:				
1.	Закуска для школьного и дошкольного питания (икра свекольная, икра морковная, маринад овощной)	ТУ 10.85.13-044-00419779-2017, ТТК	10 суток	(0+4) ⁰ С
2.	Салаты для школьного и дошкольного питания в модифицированной газовой среде (салат из свежих, отварных овощей, свежих плодов в ассортименте)	ТУ 10.85.13-044-00419779-2017, ТТК	3 суток	(0+4) ⁰ С
3	Первые обеденные блюда охлажденные в ассортименте	ТУ 10.85.19-033-00419779-2017, ТТК	10 суток	(0+4) ⁰ С
4	Изделия кулинарные из мяса и птицы охлажденные в ассортименте	ТУ 10.85.19-042-00419779-2017, ТТК	10 суток	(0+4) ⁰ С
5	Изделия кулинарные из рыбы охлажденные в ассортименте	ТУ 10.85.12-036-00419779-2017, ТТК	10 суток	(0+4) ⁰ С
6	Вторые мясные блюда охлажденные в ассортименте	ТУ 10.85.19-034-00419779-2017, ТТК	10 суток	(0+4) ⁰ С
7	Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий охлажденные в ассортименте	ТУ 10.85.19-040-00419779-2017, ТТК	10 суток	(0+4) ⁰ С
8	Блюда из творога и яиц охлажденные в ассортименте	ТУ 10.85.19-039-00419779-2017, ТТК	10 суток	(0+4) ⁰ С
9	Соусы кулинарные охлажденные в	ТУ 10.85.19-	10 суток	(0+4) ⁰ С

	ассортименте	035-00419779-2017, ТТК		
10	Напитки охлажденные	ТУ 10.85.19-037-00419779-2017, ТТК	10 сут	(0+4) ⁰ С
Полуфабрикаты замороженные				
1.	Вареники	ТУ 9165 - 635 - 00419779 - 06	6 мес*	- 18 ⁰ С
2.	Пельмени, манты, хинкали	ТУ 10.13.14 - 002 - 13990263-2017	6 мес*	- 18 ⁰ С
3.	Блинчики с повидлом или джемом или вареной сгущенкой	ТУ 10.72.19-004-13990263-2017	6 мес*	- 18 ⁰ С
Полуфабрикаты тестовые				
1.	Тесто дрожжевое, песочное, слоеное пресное для мучных изделий	ТУ 9110 - 284 - 01597945 - 15	4 мес*	- 18 ⁰ С
Мучные хлебобулочные и кулинарные изделия				
1.	Изделия булочные мелкоштучные в ассортименте	ГОСТ 27844 - 88	16	(18±5) ⁰ С
2.	Хлеб	ГОСТ 26987 - 86	24	(18±5) ⁰ С
3.	Ватрушки, сочни, пироги полуоткрытые из дрожжевого теста: с творогом, повидлом и фруктовыми начинками; рулет с маком	Сб.реп. 1999, 2000	24	(4±2) ⁰ С
4.	Эчпочмак, вак - балиш, пицца с колбасными изделиями, с различными фаршами; колбасные, мясные изделия запеченные в тесте; пирожки печеные, кулебяки, расстегаи, беккены (с яйцами, творогом, капустой и другими начинками), дуртмеш с фруктовыми начинками, шаньги	Сб.реп. блюд и кулинарных изделий татар. нац. кухни	24	(4±2) ⁰ С
Кондитеские изделия				
1.	Пирожные без отделки кремом в ассортименте	Сб.реп. 2000, 2004, ТТК, ТИ	72	(4±2) ⁰ С
2.	Кексы	Сб.реп. 2000, ГОСТ 15052 - 2014	72	(4±2) ⁰ С
3.	Рулеты с фруктовой начинкой	Сб.реп. 2004	36	(4±2) ⁰ С
4.	Зефир	ТТК	72	(18±5) ⁰ С
5.	Печенье сдобное с м.д.ж. до 10%	ГОСТ 24901 – 2014	1,5 мес	(18±5) ⁰ С
6.	Печенье сдобное с м.д.ж. свыше 10%	ГОСТ 24901 – 2014	1 мес	(18±5) ⁰ С
7.	Печенье сахарное	ГОСТ 24901 – 2014	3 мес	(18±5) ⁰ С
8.	Печенье овсяное	ОСТ 10-061-95	1 мес	(18±5) ⁰ С
9.	Пряники	Сб.реп. 2000	10 сут	(18±5) ⁰ С
10.	Восточные сладости	ГОСТ Р 50228-92	1 мес	(18±3) ⁰ С
*Реализация в столовых общеобразовательных школ при наличии низкотемпературных холодильников				

Зам. директора по производству
и качеству



Мартынова Г.Н.