

**Основное
двенадцатидневное
меню для детей ОВЗ
12-18 лет
2026-2027гг.**

Меню горячих завтраков и обедов для обучающихся детей с ОВЗ 12-18 лет

Меню горячих завтраков (основное)

№ рецептуры (7-11 л.)	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорийно сть
		г.	г.	г.	г.	Ккал.
	Понедельник, 1 неделя					
Сб.2004г. с.253	Каша из хлопьев "Геркулес" вязкая с маслом	200/10	6,2	11,2	17,09	294
Сб. 2004г. с. 115	Сыр (порциями)	20	6,96	8,85	0	108
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,35	0,31	14,5	71
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный (Бородинский)	30	1,68	0,34	14,82	68
Сб. 2011г. с.271	Кофейный напиток на молоке сгущенном_н	200	2,94	1,99	20,92	113
Пром.	Яблоки свежие	130	0,4	0,4	9,8	44
	Итого за Завтрак	620	20,53	23,09	77,13	698
	Вторник, 1 неделя					
Сб.2004стр.292	Запеканка из творога с фруктовым джемом	200/20	25,72	17,5	27,62	425
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,35	0,31	14,5	71
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный (Бородинский)	30	1,68	0,34	14,82	68
Сб. 2004г. с.478	Чай с лимоном	200/15/ 7	0,53	0	9,87	42
Пром.	Печенье Овсяное весовое	50	4,26	3,99	15,56	208
	Итого за Завтрак	552	34,54	22,14	82,37	814
	Среда, 1 неделя					
Сб.1996г. с.564 табл.24	Помидоры (порционно) свеж. парник.	100	1,1	0,2	3,8	22
Сб. 2004г. с.367	Фрикадельки мясные в соусе томатном_ч	050/50	12,95	17,08	16,16	280
Сб.2011г. стр.240	Каша пшеничная рассыпчатая	200	7,69	9,01	45,07	293
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,35	0,31	14,5	71
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный (Бородинский)	30	1,68	0,34	14,82	68
Сб. 2011г. с.272	Какао с молоком_н	200	4,6	4,3	12,4	125
	Итого за Завтрак	660	30,37	31,24	106,75	859
	Четверг, 1 неделя					
Сб. 2011г. с.184	Омлет натуральный с малом сливочным	200/10	19,28	34,36	3,64	589
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,35	0,31	14,5	71
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный (Бородинский)	30	1,68	0,34	14,82	68
Сб. 2020г. №54-5гн-2020	Чай с облепихой и сахаром	200	0,25	0,06	6,82	60
Пром.	Бананы свежие	180/1шт	1,5	0,51	21	95
	Итого за Завтрак	650	25,06	35,58	60,78	883
	Пятница, 1 неделя					
Сб.2004г. с.253	Каша ячневая вязкая с маслом сливочным	200/10	7,31	10,98	39,2	286

Сб. 2004г. с. 115	Сыр (порциями)	40	6,96	8,85	0	108
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,35	0,31	14,5	71
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный (Бородинский)	30	1,68	0,34	14,82	68
Сб. 2020г. №54-10гн-2020	Чай с клюквой и сахаром	200	0,25	0,06	6,82	60
Пром.	Киви свежие	120	0,45	0	6,55	28
	Итого за Завтрак	630	19	20,54	81,89	621
	Суббота, 1 неделя					
Сб.1996г. с.564 табл.24	Помидоры (порционно) свежие	100	1,1	0,32	4,16	24
Сб. 2011г. с.206	Сосиски отварные со сливочным маслом	100/5	9,4	15	0,8	176
Сб.2011г. с.240	Каша гречневая рассыпчатая_н	200	8,3	6,5	42,8	263
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,35	0,31	14,5	71
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный (Бородинский)	30	1,68	0,34	14,82	68
Пром.	Сок "Сады Придонья"	200	1	0,2	20,2	87
	Итого за Завтрак	665	23,83	22,67	97,28	689
	Понедельник, 2 неделя					
Сб.2011г. с.163	Каша пшеничная вязкая с маслом сливочным_н	200/10	8,4	11,5	38,8	292
Пром.	Колбаса порционная (варено-копченая)	40	7,55	20,05	0,15	212
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,35	0,31	14,5	71
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный (Бородинский)	30	1,68	0,34	14,82	68
Сб. 2011г. с.259	Кисель из вишни	200	0,1	0	24,9	97
Пром.	Апельсины свежие	160	1,28	0,28	11,57	54
	Итого за Завтрак	665	21,36	32,48	104,74	794
	Вторник, 2 неделя					
54-1г-2020	Пудинг из творога с молоком сгущенным	220	16,51	11,48	65,92	434
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,35	0,31	14,5	71
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный (Бородинский)	30	1,68	0,34	14,82	68
Сб. 2004г. с.477	Чай с сахаром	215	0	0,02	6,4	60
Пром.	Печенье Овсяное весовое	50	4,26	3,99	15,56	208
	Итого за Завтрак	545	24,8	16,14	117,2	841
	Среда, 2 неделя					
Сб.2011г. стр.163 №173	Каша пшеничная вязкая с маслом сливочным_н	200/10	8,7	10,6	40	325
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,35	0,31	14,5	71
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный (Бородинский)	30	1,68	0,34	14,82	68
Сб. 2011г. с.271	Кофейный напиток с молоком_н	200	3,8	3,5	11,1	101
Пром.	Груши свежие	180	0,4	0,3	10,3	46
	Итого за Завтрак	650	16,93	15,05	90,72	611
	Четверг, 2 неделя					
54-40-2020	Омлет с сыром_н	200	25,36	33,76	4,02	421
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,35	0,31	14,5	71

[illegible]

растительное														
Апельсин							160						160	13,33
Банан				180							160		340	28,33
Лимон		8											8	0,67
Яблоко	115												115	9,58
Груша									150				150	12,50
Мандарин													0	0,00
Киви					120								120	10,00
Джем фруктовый		25											25	2,08
Клюква					13					13			26	2,17
Вишня													0	0,00
Брусника													0	0,00
Клубника													0	0,00
Изюм								20					20	1,67
Курага													0	0,00
Облепиха				13									13	1,08
Шиповник													0	0,00
Чернослив													0	0,00
Черная Смородина													0	0,00
Смесь компотная													0	0,00
Чай черный байховый		1		1	1			1		1			5	0,42
Какао-порошок			4								4		8	0,67
Кофейный напиток растворимый	5								5				10	0,83
Сок "Сады Придонья"						220						200	420	35,00
Сахар-песок		31	22	7	9		24	31	26	7	20		177	14,75
Крахмал							8						8	0,67
Соль йодированная	1	2	4	1	1	4	1	2	1	1	4	2	24	2,00
Печенье овсяное		50						50					100	8,33

Меню горячих обедов (2 смена)

№ рецептуры (7-11 л.)	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорийно сть
		г.	г.	г.	г.	Ккал.
	Понедельник, 1 неделя					
пром.	Огурцы (порционно) свеж. парник.	100	0,7	0,1	1,9	12

54-8с-2020	Плов_ч	350	32,98	33,78	52,04	644
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,35	0,31	14,5	71
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный (Бородинский)	30	1,68	0,34	14,82	68
Сб. М. 2022г. 54-31хн	Компот из клубники	200	0,1	0,1	23,79	115
	Итого	710	37,81	34,63	107,05	910
	Вторник, 1 неделя					
Сб.1996г. с.564 табл.24	Помидоры (порционно) свеж. парник.	100	1,1	0,2	3,8	22
Сб. 2011г. с.232	Рагу из курицы_ч (филе)	350	31,42	10,56	26,28	567
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,35	0,31	14,5	71
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный (Бородинский)	30	1,68	0,34	14,82	68
54-24хн-2022	Компот из облепихи	200	0,23	0,95	7,4	96
	Итого	710	36,78	12,36	66,8	824
	Среда, 1 неделя					
Сб.1996г. с.564 табл.24	Перец сладкий (порционно)свежий	100	1,3	0	5,66	28
М.2022 г., 54-18м	Печень по-строгановски_н	150	16,74	15,88	6,66	337
Сб.2011г. с.240	Каша гречневая рассыпчатая_н	200	8,3	6,5	42,8	263
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,35	0,31	14,5	71
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный (Бородинский)	30	1,68	0,34	14,82	68
Сб. 2004г. с.484	Компот из брусники	200	0,1	0,1	23,79	115
	Итого	710	30,47	23,13	108,23	882
	Четверг, 1 неделя					
Сб.1996г. с.563 табл.24	Огурцы (порционно) свеж. парник.	100	0,7	0,1	1,9	12
Сб. 2011г. с.135	Поджарка из рыбы (филе минтая)_ч	100/30	23,6	12,4	6	204
Сб. 2004г. с.399	Пюре картофельное_ч	200	4,38	12,21	30,28	267
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,35	0,31	14,5	71
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный (Бородинский)	30	1,68	0,34	14,82	68
Сб. 2004г. с.451	Компот из чернослива	220	0,8	0	28,5	117
	Итого	710	33,51	25,36	96	739
	Пятница, 1 неделя					
Сб.1996г. с.564 табл.24	Помидоры (порционно) свеж. парник.	100	1,1	0,2	3,8	22
Сб. 2011г. с.225	Тефтели (1 вариант)_ч	100/50	6,4	7,15	8,39	248
Сб. 2011г. с.134	Пюре из бобовых(горох) с маслом	200	9,1	3,43	20,66	280
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,35	0,31	14,5	71
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный (Бородинский)	30	1,68	0,34	14,82	68
Сб. 2004г. с.485	Компот из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,78	108
	Итого	710	21,31	11,71	82,95	797
	Понедельник, 2 неделя					
Сб.1996г. с.564 табл.24	Перец сладкий (порционно)свежий	100	1,3	0	5,66	28
54-15м	Плов из булгура с курицей (филе)_ч	350	36,27	10,53	46,27	525
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,35	0,31	14,5	71
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный (Бородинский)	30	1,68	0,34	14,82	68

сб.2004г,стр.449	Компот из черной смородины	220	0,52	0,18	28,86	133
	Итого	730	42,12	11,36	110,11	825
	Вторник, 2 неделя					
Сб.1996г. с.563 табл.24	Огурцы (порционно) свеж. парник.	100	0,7	0,1	1,9	12
Сб. 2011г. с.214	Жаркое по-домашнему_ч	350	17,85	13,82	17,93	652
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,35	0,31	14,5	71
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный (Бородинский)	30	1,68	0,34	14,82	68
Сб. 2004г. с.451	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0	32,01	133
	Итого	710	23,24	14,57	81,16	936
	Среда, 2 неделя					
Сб.1996г. с.564 табл.24	Помидоры (порционно) свеж. парник.	100	1,1	0,2	3,8	22
Сб. 2011г. с.198	Котлеты (биточки) рыбные из кеты_н	125	10,73	3,53	7,6	397
Сб.2011 стр.180	Макаронные изделия отварные_н	200	5	5,3	35	208
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,35	0,31	14,5	71
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный (Бородинский)	30	1,68	0,34	14,82	68
Сб. 2004г. с.478	Чай с лимоном	200/15/ 7	0,53	0	9,87	42
	Итого	707	21,39	9,68	85,59	808
	Четверг, 2 неделя					
Сб.1996г. с.563 табл.24	Огурцы (порционно) свеж. парник.	100	0,7	0,1	1,9	12
М.2022 г., 54- 18м	Печень по-строгановски_н	150	16,74	15,88	6,66	337
Сб.2011г. с.240	Каша гречневая рассыпчатая_н	200	8,3	6,5	42,8	263
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,35	0,31	14,5	71
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный (Бородинский)	30	1,68	0,34	14,82	68
Сб. 2004г. с.447	Компот из вишни	200	0,32	0,08	28,2	117
	Итого	710	30,09	23,21	108,88	868
	Пятница 2 неделя					
Сб.1996г. с.564 табл.24	Перец сладкий (порционно)свежий	100	1,3	0	5,66	28
Сб. 2000г. с.77	Филе цыпленка бройлера, тушенного с капустой_ч	150/250	12,86	8,83	2,29	560
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,35	0,31	14,5	71
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный (Бородинский)	30	1,68	0,34	14,82	68
Сб. 2004г. с.451	Компот из чернослива	220	0,8	0	28,5	117
	Итого	730	18,99	9,48	65,77	844

Энергетическая и биологическая ценность обедов для детей ОВЗ 12-18 лет

Показатели	Фактические значения по меню завтраков	Удельный вес от рекомендуемой величины на сутки (%)	Рекомендуемые значения на сутки
Калорийность	852,3 ккал	36,26	2350
Витамин С	20,3 мг	33,8	60,0
Витамин В1	0,4 мг	33,3	1,2
Витамин В2	0,3 мг	21,4	1,4
Витамин А	361,8 рет. экв.	51,7	700,0
Кальций	140,2 мг	12,7	1100,0

Яйцо куриное, шт													0	0,00
Кета								222					222	18,50
Молоко				30									30	2,50
Сметана			45						45				90	7,50
Масло сливочное			9	6	13			7	7				42	3,50
Молоко-сгущенное													0	0,00
Творог													0	0,00
Сыр													0	0,00
Масло растительное	11,6	10,5	12	13,2	10		14	12	12,5	15	8		118,8	9,90
Апельсин													0	0,00
Банан													0	0,00
Лимон								8					8	0,67
Яблоко													0	0,00
Груша													0	0,00
Мандарин													0	0,00
Киви													0	0,00
Джем фруктовый													0	0,00
Клюква													0	0,00
Вишня										42			42	3,50
Брусника			26										26	2,17
Клубника	21												21	1,75
Изюм													0	0,00
Курага													0	0,00
Облепиха		32											32	2,67
Шиповник					20								20	1,67
Чернослив				25									25	2,08
Черная Смородина							31						31	2,58
Смесь компотная								20					20	1,67
Чай черный байховый									1				1	0,08
Какао-порошок													0	0,00
Кофейный напиток растворимый													0	0,00
Сок "Сады Придонья"													0	0,00
Сахар-песок	7	20	24	15	22		24	20	15	24	8		179	14,92
Крахмал													0	0,00
Соль йодированная	4	3	4	5	8		1	4	4	4	4		41	3,42
Печенье овсяное													0	0,00

Меню горячих обедов (основное)

№ рецептуры (7-11 л.)	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорийно сть
		г.	г.	г.	г.	Ккал.
	Понедельник, 1 неделя					
Сб. 2011г. с.123	Суп картофельный с горохом_ч	250	5,49	5,27	16,54	148
Сб. 2011г. с.215	Гуляш_ч	125	15,65	17,44	3,65	366
Сб.2011 стр.180	Макаронные изделия отварные_н	200	5	5,3	35	208
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,35	0,31	14,5	71
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,34	14,82	68
Сб. 2004г.	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0	32,01	133

с.451						
	Итого	860	30,83	28,66	116,52	994
	Вторник, 1 неделя					
пром.	Огурцы (порционно) свеж. парник.	100	0,7	0,1	1,9	12
Сб. 2011г. с.117	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной_ч	250/10	2,05	6,48	8,53	105
Сб. 2011г. с 220	Котлеты, биточки, шницели_н	100	7,15	6,97	5,95	250
М. 2022	Каша булгурная рассыпчатая_н	200	9,96	7,8	51,36	336
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,35	0,31	14,5	71
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,34	14,82	68
Сб. 2004г. с.451	Компот из кураги	200	1,8	0	28,6	122
	Итого	920	25,69	22	125,66	964
	Среда, 1 неделя					
Сб.1996г. с.563 табл.24	Горошек консервированный	40	0,62	0,04	1,3	19
Сб. 2011г. с.121	Рассольник ленинградский со сметаной_ч	250/10	2,85	6,15	19,1	142
Сб. 2011г. с.193	Рыба припущенная (кета)_ч	100	9,59	1,76	0,4	375
Сб. 2004г. с.399	Рис отварной	200	4,89	7,23	48,89	280
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,35	0,31	14,5	71
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,34	14,82	68
Сб. 2004г. с.478	Чай с лимоном	200/15/7	0,53	0	9,87	42
	Итого	882	22,51	15,83	108,88	997
	Четверг, 1 неделя					
Сб.1996г. с.564 табл.24	Помидоры (порционно) свеж. парник.	100	1,1	0,2	3,8	22
б. 20201г. №54-6с-2020	Суп картофельный с клёцками_ч	250	2,98	2,83	15,7	100
Сб. 2011г. с.232	Цыпленок-бройлер отварной (окорочка) _ч	125	21,96	18,06	0,36	378
Сб 54-12г-2020	Каша пшениная рассыпчатая_н	200	8,51	11,49	49,04	333
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,35	0,31	14,5	71
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,34	14,82	68
Сб. 2004г. с.451	Компот из изюма	200	0,35	0,08	29,85	122
	Итого	935	38,93	33,31	128,07	1094
	Пятница, 1 неделя					
Сб.1996г. с.564 табл.24	Перец сладкий (порционно)свежий	100	1,3	0	5,66	28
Сб. 2011г. с.114	Борщ с капустой и картофелем со сметаной_ч	250/10	2,08	6,4	12,15	119
Сб. 2004г. с.367	Оладьи из печени_н	100	8,49	10,25	3,47	388
Сб. 2011г. с.134	Картофель отварной_ч	200	3,84	7,54	26,58	199
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,35	0,31	14,5	71
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,34	14,82	68

Сб. 2004г. с.477	Чай с сахаром	200/15	0	0,02	6,4	60
	Итого	935	19,74	24,86	83,58	933
	Понедельник, 2 неделя					
пром.	Огурцы (порционно) свеж. парник.	100	0,7	0,1	1,9	12
Сб. 2011г. с.123	Суп картофельный с фасолью_ч	250	4,9	5,33	19,23	144
Сб. 2004г. с.355	Шницель натуральный рубленный_н	100	9,22	19,08	4,38	367
Сб 2011г. с. 171	Каша перловая рассыпчатая_н	200	4,4	5,9	33,6	206
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,35	0,31	14,5	71
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,34	14,82	68
54-12хн-2020	Компот из клюквы	200	0,09	0,04	7,03	29
	Итого	910	23,34	31,1	95,46	897
	Вторник, 2 неделя					
Сб.1996г. с.564 табл.24	Помидоры (порционно) свеж. парник.	100	1,1	0,2	3,8	22
Сб. 2011г. с.121	Суп картофельный с рыбой (минтай)_ч	250	10,48	3,26	18,25	144
Сб. 2011г. с.232	Цыпленок-бройлер отварной (окорочка) _ч	125	21,96	18,06	0,36	378
Сб. 2011г. с.246	Капуста тушеная_ч	200	3,59	4,54	14,6	286
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,35	0,31	14,5	71
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,34	14,82	68
Сб. 2004г. с.451	Компот из изюма	200	0,35	0,08	29,85	122
	Итого	935	41,51	26,79	96,18	1091
	Среда, 2 неделя					
Сб.1996г. с.564 табл.24	Перец сладкий (порционно)свежий	100	1,3	0	5,66	28
Сб. 2011г. с.117	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной_ч	250/10	2,05	6,48	8,53	105
Сб. 2004г. с.366	Биточки по-белорусски_ч	100	14,1	11,9	11,4	348
Сб. 2004г. с.399	Рис припущенный	200	4,85	5,73	48,89	267
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,35	0,31	14,5	71
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,34	14,82	68
Сб. 2004г. с.485	Компот из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,78	108
	Итого	920	27,01	25,04	124,58	995
	Четверг, 2 неделя					
Сб.1996г. с.564 табл.24	Помидоры (порционно) свеж. парник.	100	1,1	0,2	3,8	22
М. 22г.	Суп картоф.с рыбными консервами "Сайра"_ч	250	7,38	8,44	15,68	168
сб.2004г. № 495 стр.388	Котлеты натуральные из филе птицы	100	7,65	14,7	7,73	288
Сб.2011г. стр.240	Каша пшеничная рассыпчатая_н	200	6,41	7,51	37,56	244

Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,35	0,31	14,5	71
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,34	14,82	68
Сб. 2004г. с.484	Компот из брусники	200	0,1	0,1	23,79	115
	Итого	910	26,67	31,6	117,88	976
	Пятница 2 неделя					
пром.	Огурцы (порционно) свеж. парник.	100	0,7	0,1	1,9	12
Сб. 2011г. с.114	Борщ с капустой и картофелем со сметаной_ч	250/10	2,08	6,4	12,15	119
Сб.54-12р	Рыба, запеченная с сыром и луком (филе минтая)_ч	100	12,86	8,83	2,29	366
Сб. 2011г. с.134	Картофель отварной_ч	200	3,84	7,54	26,58	199
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,35	0,31	14,5	71
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,34	14,82	68
Сб. 2004г. с.451	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0	32,01	133
	Итого	920	24,17	23,52	104,25	968

Показатели	Фактические значения по меню завтраков	Удельный вес от рекомендуемой величины на сутки (%)	Рекомендуемые значения на сутки
Калорийность	990,9 ккал	37,34	2350
Витамин С	59,9 мг	99,8	60,0
Витамин В1	0,4 мг	33,3	1,2
Витамин В2	0,3 мг	21,4	1,4
Витамин А	367,5 рет. экв.	52,5	700,0
Кальций	137,0 мг	12,5	1100,0
Фосфор	424,0 мг	38,5	1100,0
Магний	135,7 мг	54,3	250,0
Железо	7,0 мг	58,3	12,0
Калий	577,5 мг	52,5	1100,0
Йод	0,08 мг	80,0	0,1
Селен	0,014 мг	46,7	0,03

Энергетическая и биологическая ценность обедов для детей ОВЗ 12-18 лет

Количество продуктов, необходимое для приготовления блюд меню обедов (Основное меню) по дням цикла (в пересчете на одного ребенка) в г. Брутто

[illegible]

[illegible]

Изюм				20				20					40	4,00
Курага		20											20	2,00
Облепиха													0	0,00
Шиповник									20				20	2,00
Чернослив													0	0,00
Черная Смородина													0	0,00
Смесь компотная	20										20		40	4,00
Чай черный байховый			1		1								2	0,20
Какао-порошок													0	0,00
Кофейный напиток растворимый													0	0,00
Сок "Сады Придонья"													0	0,00
Сахар-песок	20	20	20	15	17,5		7	21	20	24	22		186,5	18,65
Крахмал													0	0,00
Соль йодированная	9	3	9	6	6		7	9	10	9	7		75	7,50
Печенье овсяное													0	0,00

Приложение 2

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД МЕНЮ ГОРЯЧИХ ЗАВТРАКОВ И ОБЕДОВ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ (для использования в ежедневной работе и при подготовке конкурсной (контрактной) документации)

Табл.1. - Перечень пищевых продуктов для школьных завтраков и обедов и их качественные характеристики

Наименование пищевой продукции	Стандарт качества (Соответствие требованиям)	Комментарии (качественные характеристики, которые ВЫБОРОЧНО рекомендуется отражать в конкурсной документации на поставки продуктов питания)
Говядина (телятина) 1 кат.	<u>ГОСТ 31799-2012</u> «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия», ТУ (разработанные на основе ГОСТ)	Класс А – мясо жилованное, замороженное в блоках: массовая доля соединительной и жировой ткани не более 9,0%
Субпродукты говяжьи		Класс Б – субпродукты обработанные, замороженные в блоках, вырабатывают следующих наименований: печень, язык, сердце
Мясо кур	<u>ГОСТ 31962-2013</u> «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части)» <u>ГОСТ 32607-2013</u> «Мясо кур. Тушки и их части. Требования при поставках и контроль качества» ТУ (разработанные на основе ГОСТ)	Сорт первый – грудки, окорочка, бедра, филе. Мясо кур по возрасту забоя должно относиться ко второй категории (возраст кур не дату забоя менее 12 недель); Мясо кур может быть охлажденным с температурой от минус 2°С до плюс 4°С включительно; замороженным с температурой не выше минус 12°С; глубокзамороженным с температурой не выше минус 18°С (<u>нужное указывается</u>). Система откорма птицы – без АСР (без антибиотиков, стимуляторов роста), без ГМО.
Рыба мороженная	<u>ГОСТ 3948-2016</u> «Филе рыбы мороженое. Технические условия» ТУ (разработанные на основе ГОСТ)	Филе без кожи и костей – рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые, крупные и мелкие реберные кости, остатки костей оснований брюшных и спинных плавников, плавники, внутренности, в том числе икра или молоки, кожа, черная пленка

		(при наличии); сгустки крови зачищены.
	ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженная. Технические условия» ТУ (разработанные на основе ГОСТ)	Рыба, у которой срезана брюшная часть; удалены голова с плечевыми костями и анальный плавник с прилегающим к нему мясом; остатки внутренностей, сгустки крови и почки зачищены
Молоко	ГОСТ 32252-2013 «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия»	Массовая доля жира: 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%. Режим термической обработки: пастеризация; стерилизация; ультрапастеризация. Рекомендуется использовать продукт с обогащающими компонентами: на обогащенный витамином(ами); обогащенный витамином(ами) и йодом.
Йогурт	ГОСТ 31981-2013 «Йогурты. Общие технические условия» ТУ (разработанные на основе ГОСТ)	Йогурты, йогурты обогащенные (без немолочных компонентов и с немолочными компонентами), био йогурты (с пробиотиками и/или пребиотиками).
Творог	ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия»	Кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков) методами кислотной или кислотно-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки путем самопрессования и (или) прессования. Продукты изготовленный из цельного или нормализованного молока. Жировая фаза продукта должна содержать только молочный жир.
Сыр	ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия».	Полутвердые сыры с массовой долей влаги в обезжиренном веществе* от 54,0% до 69,0% (далее – сыры), изготавливаемые из коровьего молока и продуктов, полученных из коровьего молока: обезжиренного молока и сливок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки. Сыры с низкой и высокой температурой второго нагревания. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир
	ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия»	Сыры полутвердые с массовой долей влаги от 54,0 до 69,0%. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир
Сметана	ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия»	Кисломолочный продукт, который произведен путем сквашивания сливок с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов – лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, массовая доля жира в котором составляет не менее чем 10%. Молочное сырье – нормализованные сливки. Жировая фаза продукта должна содержать только молочный жир. При производстве продукта не допускается применять стабилизаторы и загустители.
Масло сливочное	ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия»	Продукт должен обладать термоустойчивостью (от 0,70 до 1,00) – способность масла сохранять форму (не деформироваться под воздействием собственной массы) при температуре (30±1)°C. Сливочное масло может быть сладко-сливочным и кисло-сливочным. Сливочное масло должно быть несоленым.

		По жирности сливочное масло может быть традиционным (массовая доля жира не менее 82,5%), любительским (массовая доля жира не менее 80,0%) и крестьянским (массовая доля жира не менее 72,5%). Жировая фаза масла должна содержать только молочный жир коровьего молока
Масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия»	Рафинированное дезодорированное «премиум» и «высший сорт».
Яйцо куриное	ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»	Яйца – диетические (срок хранения которых не превышает 7 сут.) и столовые (срок хранения которых при температуре от 0 °С до 20 °С – не более 25 сут.). Категории яйца – высшая (масса одного яйца 75 г. и более), отборная (масса одного яйца 65 г. – 74,9 г.); первая (масса одного яйца 55 г. – 64,9 г.).
Крупа пшенная	ГОСТ 572-2016 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия»	Пшено шлифованное: ядра зерна проса, полностью освобожденные от цветковых пленок и частично от плодовых, семенных оболочек и зародыша в результате шелушения и шлифования зерна проса. Крупа должна вырабатываться из зерна проса по ГОСТ 22983 .
Крупа рисовая	ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия»	Рис шлифованный – сорт «экстра», «высший» и «первый». Рисовая крупа, используемая для производства продуктов детского питания, вырабатывают из риса, выращенного на полях без применения пестицидов и отвечающего требованиям ГОСТ 6293 .
Крупа овсяная	ГОСТ 3034-75 «Крупа овсяная. Технические условия»	Крупа высшего и первого сорта, недробленая и плющенная, выработанная из овса, поставляемого на переработку в крупу по ГОСТ 28673.
Крупа манная	ГОСТ 7022-97 «Крупа манная. Технические условия»	Крупа вырабатывается из твердой или мягкой пшеницы или из мягкой пшеницы, с примесью твердой до 20% и предназначенной для пищевых целей. В зависимости от типа пшеницы, поступающей на помол, манная крупа может быть трех марок: М – из мягкой пшеницы; МТ – из мягкой пшеницы с примесью твердой (дурум) до 20%; Т – из твердой пшеницы (дурум).
Крупа кукурузная	ГОСТ 6002-69 «Крупа кукурузная. Технические условия»	Кукурузная шлифованная – дробленые частицы ядра кукурузы различной формы, полученные путем отделения плодовых оболочек и зародыша, зашлифованные с закругленными гранями, в зависимости от размеров частиц может быть пяти номеров.
Крупа перловая	ГОСТ 5784-60 «Крупа ячменная. Технические условия»	Ядро, освобожденное от цветковых пленок, хорошо отшлифованное Ячмень для выработки ячменной крупы по качеству должен соответствовать требованиям ГОСТ 28672
Крупа гречневая ядрица	ГОСТ Р 55290-2012 «Крупа гречневая. Общие технические условия»	Гречневая крупа должна вырабатываться из гречихи по ГОСТ 19092 . Для детского питания используется ядрица быстро разваривающаяся (пропаренная) – целые и надколотые ядра гречихи, размером более 1,6 x 20,0 мм. Для производства гречневой быстрорастворивающейся крупы используют зерно гречихи, которое в процессе переработки в крупу подвергают

		пропариванию. Гречневую крупу – быстрорастворяющуюся ядрицу высшего и первого сортов, используемую для производства детского питания, вырабатывают из гречихи, выращенной на полях без применения пестицидов.
Булгур	ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия»/ ТУ на булгур (пропаренное и дробленое зерно пшеницы)	Пшеничная крупа должна вырабатываться из поставляемой твердой пшеницы, соответствующей требованиям ГОСТ 9353-2016 .
Горох	ГОСТ 28674-2019 «Горох. Технические условия»	Особых требований нет
Макаронные изделия	ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»	Макаронные изделия группы А – макаронные изделия, изготовленные из муки из твердой пшеницы; сорт – высший. Макаронные изделия по форме могут быть трубчатые, нитевидные, ленточные и фигурные
Картофель	ГОСТ 7176-2017 «Картофель продовольственный. Технические условия»	Клубни должны быть целыми, чистыми, не проросшими, не увядшими, не позеленевшие, без коричневых пятен.
Капуста белокочанная	ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»	Класс качества: первый.
Томат	ГОСТ 34298-2017 «Томаты свежие. Технические условия»	Товарный сорт: высший.
Свекла	ГОСТ 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»	Сорта: высший, первый
Огурец	ГОСТ 33932-2016 «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»	Товарный сорт: высший.
Огурец соленый	ГОСТ 34220-2017 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия»	Огурцы – целые, одного размерного ряда в одной упаковочной единице, формы и окраски, свойственной данному ботаническому сорту, не мятые, не пожелтевшие, без кожистых семян, не увядшие, не сморщенные, без механических повреждений.
Морковь	ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические условия»	Товарный сорт: высший.
Перец сладкий	ГОСТ 34325-2017 Перец сладкий свежий. Технические условия	Товарный сорт: высший
Лук репчатый	ГОСТ 34306-2017 «Лук репчатый свежий. Технические условия»	Товарный сорт: первый.
Петрушка (корень)	ГОСТ 34212-2017 «Петрушка свежая. Технические условия»	Корнеплоды свежие, целые, здоровые, не вялые, не загрязненные, без насекомых вредителей, без излишней внешней влажности.
Банан	ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия»	Классы качества: экстра и первый.
Яблоко	ГОСТ 34314-2017 «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»	Товарный сорт – высший; цветовые группы: А – красной окраски; В – неоднородной красной окраски; С – розоватой окраски, неоднородной красной окраски или с полосками красного цвета; Д – требований к окраске нет.
Мандарин, лимон	ГОСТ 34307-2017 «Плоды	Товарный сорт: высший.

	цитрусовых культур. Технические условия»	
Груша	ГОСТ 33499-2015 «Груши свежие. Технические условия»	Товарный сорт: высший
Вишня	ГОСТ 33801-2016 «Вишня и черешня свежие. Технические условия»	Товарный сорт: высший.
Смородина черная	ГОСТ 6829-2015 «Смородина черная свежая. Технические условия»	Товарный сорт: высший.
Облепиха, клюква, брусника, вишня	ГОСТ 33823-2016 «Фрукты (ягоды) быстрозамороженные. Общие технические условия»	Товарный сорт: высший.
Изюм	ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия»	Товарный сорт: высший.
Курага, чернослив, смесь сухофруктов	ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия»	Товарные сорта: экстра, высший.
Малина	ГОСТ 33915-2016 Малина и ежевика свежие. Технические условия	Товарный сорт: высший.
Шиповник (сухой)	ГОСТ 1994-93 «Плоды шиповника. Технические условия»	Цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек ложные плоды разнообразной формы: от шаровидной, яйцевидной или овальной до сильно вытянутой веретеновидной; длина плодов 0,7-3 см, диаметр – 0,6-1,7 см.
Лук зеленый	ГОСТ 34214-2017 «Лук свежий зеленый. Технические условия»	Товарный сорт: первый
Репа	ГОСТ 32791-2014 «Репа столовая молодая свежая. Технические условия»	Корнеплоды свежие, целые, молодые, здоровые, чистые, не застрелковавшиеся, не увядшие, не треснувшие, не одревеневшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с черешками листьев длиной не более 20 мм или без них, но без повреждения плечиков корнеплодов.
Капуста цветная	ГОСТ 33952-2016 «Капуста цветная свежая. Технические условия»	Головки капусты свежие с листьями, без листьев или подрезанные, целые, чистые, здоровые, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без механических повреждений, без излишней внешней влажности; с кочерыгой не более 2 см ниже последнего кроющего листа
Сок	ГОСТ Р 52186-2003 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Технические условия»	Допускается для корректировки вкуса добавление сахара по ГОСТ Р 53396, ГОСТ 21, ГОСТ 22 в количестве не более чем 1,5% от массы готовой продукции или регулятора кислотности (лимонной кислоты по ГОСТ 9087) в количестве не более 3 г/дм в расчете на безводную лимонную кислоту.
Джем фруктовый	ГОСТ 31712-2012 «Джемы. Общие технические условия»	Стерилизованные, витаминизированные.
Томатное пюре (паста)	ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия»	Категория – экстра (из свежего сырья)
Горошек зеленый консервированный	ГОСТ 34112-2017 «Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия»	Товарный сорт: высший.
Икра из кабачков (консерв.)	ГОСТ 2654-2017 «Консервы. Икра овощная. Технические условия»	Массовая доля сухих веществ, %, не менее 18.
Сахар-песок	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия».	В зависимости от вида используемого сырья сахар м.б. свекловичным и из тростникового

		сахара-сырца. В зависимости от способа производства белый сахар подразделяют на кристаллический и кусковой.
Мед пчелиный	ГОСТ 19792-2017 «Мед натуральный. Технические условия» ТУ (разработанные на основе ГОСТ)	Виды меда могут включать в наименование место сбора, с которого мед собран пчелами: луговой, полевой, степной, лесной, горный, таежный и др. Мед может иметь название географической местности, связанной с его происхождением: башкирский, дальневосточный, алтайский, сибирский и др. Диастазное число – не менее 8 ед. Готе
Чай черный байховый	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия»	Способ технологической обработки чайного листа – листовый (крупный, средний и мелкий);
Какао-порошок	ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия»	Какао-порошок – порошок из тонкоизмельченного, частично обезжиренного тертого какао, содержащий от 12% до 20% масла какао и не более 7,5% влаги.
Соль йодированная	ГОСТ Р 51574-2000. Соль поваренная пищевая. Технические условия.	Сорта поваренной соли – экстра, высший с добавкой йодид калия (йодированная соль). Массовая доля йода (40 ± 15) мкг/г.
Хлеб	ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке»	Особых требований нет
Крахмал картофельный	ГОСТ Р 53876-2010 «Крахмал картофельный. Технические условия»	Особых требований нет
Лавровый лист	ГОСТ 17594-81 «Лист лавровый сухой. Технические условия»	Особых требований нет
Кислота лимонная	ГОСТ 31726-2012 «Добавки пищевые. Кислота лимонная безводная Е330. Технические условия»	Особых требований нет
Сухари панировочные	ГОСТ 28402-89. «Сухари панировочные. Общие технические условия»	Особых требований нет
Мука пшеничная	ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия»	Сорта: экстра, высший
Полуфабрикаты (мясные, рыбные, овощные, творожные)	ТУ (разработанные на основе ГОСТ по сырью) и рецептурам блюд для детского питания	Соответствие рецептуры сборнику рецептов для детского питания

Табл.2. - Перечень пищевых продуктов (дополнительный) для школьных завтраков и обедов и их качественные характеристики
для детей с сахарным диабетом

Наименование пищевой продукции	Стандарт качества (Соответствие требованиям)	Комментарии (качественные характеристики, которые рекомендуется отражать в конкурсной документации на поставки продуктов питания)
сиропы на сорбите, фруктозе, стевии	ГОСТ 28499-2014 «Сиропы. Общие технические условия.» / ГОСТ 18077-2013	Формы: сироп - концентрированный продукт, изготовленный из пищевых ингредиентов с массовой долей сухих веществ не менее 50,0%; сироп с соком - сироп, изготовленный с использованием натурального и (или) концентрированного сока (содержание сока по объему в готовом сиропе составляет (в пересчете на натуральный сок) не менее 6% с использованием сока citrusовых плодов и 10% с использованием сока других плодов и ягод; сироп на растительном сырье - сироп, изготовленный с преобладающим использованием экстрактов, концентратов, настоев, композиций растительного сырья (растений, плодов, семян и др.) или концентрированных основ, в состав которых входят эти продукты. Нужно – указать.
	ГОСТ 18077-2013. Консервы. Соусы фруктовые. Технические условия	Формы: фруктовые консервы - продукты переработки фруктов в герметичной упаковке, подвергнутые обработке физическими методами, обеспечивающими микробиологическую стабильность и сохранение качества более 6 мес в зависимости от ассортимента; фруктовый соус - фруктовые консервы, изготовленные из протертых и/или измельченных свежих фруктов, или их полуфабрикатов, или из смеси фруктов, пряноароматических растений. Нужно – указать.

Табл.3. - Перечень пищевых продуктов (дополнительный) для школьных завтраков и обедов и их качественные характеристики
для детей с целиакией

Наименование пищевой продукции	Стандарт качества (Соответствие требованиям)	Комментарии (качественные характеристики, которые рекомендуется отражать в конкурсной документации на поставки продуктов питания)
Макаронные изделия безглютеновые	ГОСТ 32908-2014 Изделия макаронные безглютеновые. Общие технические условия	Макаронные изделия, уровень глютена в которых не превышает 20 мг/кг продукта, изготовленные из сырья, изначально не содержащего глютен. При изготовлении безглютеновых макаронных изделий может быть использовано следующее основное сырье: мука кукурузная - ГОСТ 14176 ; мука для продуктов детского питания - ГОСТ 31645 ; крахмал картофельный - ГОСТ 7699 ; крахмал кукурузный - ГОСТ 32159 ; дополнительное сырье: овощи сушеные по государственным стандартам и другой нормативной документации, действующей на территории государства, принявшего стандарт; фрукты косточковые сушеные по ГОСТ 32896 ; картофель сушеный по ГОСТ 28432 .

Хлеб безглютеновый	ГОСТ 25832-89 Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия	Уровень глютена не превышает 20 мг/кг продукта, изготовленные из сырья, изначально не содержащего глютен
Мука рисовая, мука гречневая мука овсяная	ГОСТ 31645-2012 «Мука для продуктов детского питания. Технические условия»	При изготовлении муки для продуктов детского питания применяют следующее сырье: крупу рисовую по ГОСТ 6292* ; крупу гречневую по ГОСТ 5550* ; крупу овсяную по ГОСТ 3034* . Уровень глютена не превышает 20 мг/кг продукта, изготовленные из сырья, изначально не содержащего глютен

Табл.4. - Перечень пищевых продуктов (дополнительный) для школьных завтраков и обедов и их качественные характеристики
для детей с муковисцидозом

Наименование пищевой продукции	Комментарии (качественные характеристики, которые рекомендуется отражать в конкурсной документации на поставки продуктов питания)
Высокобелковый кисломолочный продукт	Содержание белка не менее 10 г. на 100 г. продукта

Табл.5. - Перечень пищевых продуктов (дополнительный) для школьных завтраков и обедов и их качественные характеристики
для детей с фенилкетонурией

Наименование пищевой продукции	Стандарт качества (Соответствие требованиям)	Комментарии (качественные характеристики, которые рекомендуется отражать в конкурсной документации на поставки продуктов питания)
Специализированный диетический (лечебный) продукт (смесь)	ГОСТ 33933-2016 «Продукты диетического лечебного и диетического профилактического питания. Смеси белковые композитные сухие. Общие технические условия»	Сухие белковые композитные смеси- специализированные пищевые продукты с содержанием белка от 40% до 75%, состоящие из белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока), или изолята соевого белка, или смеси белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока) и изолята соевого белка, с добавлением одного или нескольких нижеперечисленных ингредиентов: мальтодекстрина, лецитина, полиненасыщенных жирных кислот, среднецепочечных триглицеридов, пищевых волокон, витаминов, минеральных веществ, пробиотиков и пребиотиков.
Молочный десерт, молочно-фруктовый (низкобелковый),	Содержание белка менее 1 г. на 100 г. продукта	

КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОСНОВНЫХ ГРУПП ПРОДУКТОВ, КОТОРЫЕ НЕОБХОДИМО ОЦЕНИВАТЬ В ХОДЕ БРАКЕРАЖА СЫРОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Мясо и мясопродукты:

1.1. Говядина 1 кат. - мясо должно иметь плотную, упругую консистенцию и аромат, свойственный говядине, без постороннего запаха. Отношение мышечной массы к костной 80%: 20%. Поверхность туш, полутуш и четвертин: от розового до красного цвета; жир белый или белый с желтоватым оттенком.

1.2. Печень говяжья - цвет ровный, темно-красный с коричневым оттенком, без наружных кровеносных сосудов, без желто-коричневых пятен, без лимфатических узлов, желчного пузыря, посторонних тканей и загрязнений, без посторонних запахов. При размораживании консистенция плотная и упругая. Вкус и запах характерный свежему продукту, не допускается посторонних запахов и привкусов.

2. Рыба и рыбопродукты:

2.1. Рыба мороженая – блоки - целые, плотные с ровной поверхностью, поверхность чистая; филе, рыба замороженная поштучно, без деформации; поверхность чистая, ровная, естественной окраски, консистенция (после размораживания) - плотная или мягкая, свойственная данному виду рыбы; цвет мяса - свойственный данному виду рыбы; без постороннего запаха. Вкус и запах (после варки) - свойственный данному виду рыбы, без постороннего привкуса и запаха.

3. Молочные продукты:

3.1. Молоко – цвет белый (может быть с синеватым оттенком для обезжиренного молока, со светло-кремовым оттенком для стерилизованного молока, с кремовым оттенком для топленого молока), консистенция однородная, без включений. Вкус и запах характерные для молока. Допускается сладковатый привкус.

3.2. Йогурт - кисломолочный продукт, консистенция однородная, в меру вязкая. Вкус и запах кисломолочный, с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Йогурт производят с добавлением или без добавления различных немолочных компонентов. Цвет молочно-белый или обусловленный цветом внесенных компонентов, однородный или с вкраплениями нерастворимых частиц. Йогурты хранят при температуре (4±2) С. Срок годности продукта устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции.

3.3. Творог – кисломолочный продукт, цвет белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Консистенция мягкая, мажущуюся или рассыпчатая. Для обезжиренного продукта может отмечаться незначительное выделение сыворотки. Вкус и запах кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.

3.4. Сыр – молочный продукт, консистенция плотная; вкус и аромат, характерные для сыра, без посторонних привкусов и запахов.

3.5. Сметана - однородная масса белого цвета густая (возможен слегка кремовый оттенок); консистенция - густая, слегка вязкая; вкус и запах - кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов.

3.6. Масло сливочное - консистенция - плотная, пластичная, однородная; вкус и запах – сливочный с привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов; поверхность на срезе блестящая, сухая на вид.

4. Масло подсолнечное - прозрачное без осадка, без запаха, либо с запахом, характерным для подсолнечного масла, без посторонних включений, запаха и привкуса.

5. Яйцо куриное - скорлупа яиц должна быть чистой и неповрежденной. Маркировка яиц должна быть четкой, легко читаемой.

6. Крупы и макаронные изделия:

6.1. Крупа пшеничная - цвет желтый; вкус и запах - свойственный пшеничной крупе; без посторонних привкусов; без затхлости, плесени и иных посторонних запахов.

6.2. Крупа рисовая - цвет-белый или белый с различными оттенками; вкус и запах - свойственный рисовой крупе; без посторонних привкусов; без затхлости, плесени и иных посторонних запахов.

6.3. Крупа овсяная - цвет- сероватый с различными оттенками; вкус и запах - свойственный овсяной крупе; без посторонних привкусов; без затхлости, плесени и иных посторонних запахов.

6.4. Крупа манная - непрозрачная мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета; запах и вкус - свойственный манной крупе, без посторонних запахов, не затхлый; без посторонних привкусов, не кислый, не горький.

6.5. Крупа кукурузная - дробленые частицы ядра кукурузы различной формы (в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм); цвет - белый или желтый с оттенками; запах и вкус - свойственный кукурузной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.

6.6. Крупа гречневая ядрица - целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6х20 мм; цвет – коричневый с разными оттенками; запах и вкус - свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.

6.7. Макароны изделия в/с – цвет белый с желтоватым оттенком, цвет изделий с использованием дополнительного сырья изменяется в зависимости от вида этого сырья; форма - соответствует типу изделий; вкус и запах - свойственный данному изделию, без постороннего вкуса и запаха.

7. Мед пчелиный - внешний вид (консистенция) жидкий, частично или полностью закристаллизованный; аромат приятный, от слабого до сильного, без постороннего запаха; вкус сладкий, приятный, без постороннего привкуса.

8. Чай черный байховый – внешний вид листового чая - однородный, ровный, хорошо скрученный, аромат нежный, вкус – соответствующий чаю, без постороннего запаха и привкуса.

9. Какао-порошок – цвет от светло-коричневого до темно-коричневого цвета; не допускается серый оттенок; при растирании между пальцами не оставляет ощущения крупинки; вкус и аромат - свойственные какао-порошку, без посторонних привкусов и запахов.

10. Соль йодированная - сыпучий продукт, без посторонних механических примесей; вкус соленый, без постороннего привкуса; цвет белый, бежевый или серый с оттенками других цветов в зависимости от происхождения и способа производства соли, без посторонних запахов.

11. Сахар – сыпучий продукт, без посторонних механических примесей; вкус сладкий, цвет белый, без посторонних запахов.

