

УТВЕРЖДАЮ:

Генеральный директор

ООО "Школьное питание"

 Р.И. Мусина



АССОРТИМЕНТ
продукции, вырабатываемой ООО "Школьное питание"
для организации питания учащихся и воспитанников
на 2025-2026 учебный год

№ п/п	Ассортимент	Техническая документация	Сроки хранения	Условия хранения
Овощные полуфабрикаты				
1.	Полуфабрикаты из свежих овощей охлажденные под вакуумом (капуста б/к, морковь, свекла, лук репчатый)	ТУ 10.39.14-005-13990263-2018, ТТК	не более 7 суток	(4±2)°C
3	Полуфабрикаты из картофеля охлажденные под вакуумом	ТУ 10.31.14-001-13990263-2018, ТТК	не более 7 суток	(4±2)°C
4	Котлеты (битки) овощные	ТУ 10.85.13-003-13990263-2017, ТТК	не более 6 месяцев*	- 18°C
Полуфабрикаты из мяса птицы				
1.	Котлеты, биточки, фрикадельки, наггетсы, зразы, стрипсы в ассортименте, фарш	ТУ 10.13.14-007-13990263-2018, ТТК	не более 18 часов	(0+4)°C
			под вакуумом не более 5 суток	(0+2)°C
			не более 3 месяцев*	- 18°C
2.	Полуфабрикаты натуральные из мяса цыплят-бройлеров (мякоть птицы, филе грудной части, мясо птицы для тушения)	ТУ 10.13.14-007-13990263-2018, ТТК	не более 48 часов	(0+6)°C
			под вакуумом не более 5 суток	(0+2)°C
			не более 3 месяцев*	- 18°C
3.	Полуфабрикаты из мяса птицы замороженные в тесте пельмени «Колобок»	ТУ 10.13.14-007-13990263-2018, ТТК	не более 3 месяцев*	- 18°C
Полуфабрикаты из мяса				
1.	Крупнокусковые полуфабрикаты мясные бескостные и мясокостные (заднегрудная часть, лопаточная часть, котлетное мясо)	ТУ 10.13.14-006-13990263-2018, ТТК	не более 48 часов	(4±2)°C
			не более 3 месяцев*	- 18°C
2.	Мелкокусковые мясные полуфабрикаты бескостные в ассортименте	ТУ 10.13.14-006-13990263-2018, ТТК	не более 36 часов	(4±2)°C
			не более 5 сут. под вакуумом	(4±2)°C
			не более 3 месяцев*	- 18°C
3.	Мясные и мясосодержащие полуфабрикаты: котлеты, биточки, шницели, зразы,	ТУ 10.13.14-006-13990263-	не более 24 часов	(4±2)°C

	фрикадельки, митболы, кебабы	2018, ТТК	не более 3 месяцев*	- 18 ⁰ С
4.	Фарш мясной (говяжий)	ТУ 10.13.14-006-13990263-2018, ТТК	не более 24 часов	(4±2) ⁰ С
			не более 5 сут. под вакуумом	(4±2) ⁰ С
			не более 3 месяцев*	- 18 ⁰ С
5.	Мясные полуфабрикаты в тесте категории Б замороженные «Челнинская марка» пельмени «Золотые руки»	ТУ 10.13.14-002-13990263-2017, ТТК	не более 6 месяцев*	- 18 ⁰ С
Полуфабрикаты из рыбы				
1.	Рыба специальной разделки охлажденная, филе рыбы	ТУ 10.20.11-581-37676459-2017	не более 24 часов	(-2+2) ⁰ С
2.	Полуфабрикаты из рыбы под вакуумом	ТУ 10.20.14-015-13990263-2022	не более 2 месяцев*	- 18 ⁰ С
3.	Полуфабрикаты рыбные формованные: котлеты, биточки, зразы, тефтели, фрикадельки, палочки	ТУ 10.20.15-013-13990263-2021, ТТК	не более 1 месяца*	- 18 ⁰ С
Полуфабрикаты замороженные вареники				
1.	Вареники с различными начинками (овощные, творожные)	ТУ 10.89.19-010-13990263-2019	не более 6 месяцев*	- 18 ⁰ С
Полуфабрикаты тестовые				
1.	Тесто дрожжевое, песочное, слоёное пресное для мучных изделий	ТУ 10.72.19-011-13990263-2020	не более 120 суток*	- 18 ⁰ С
Мучные хлебобулочные и кулинарные изделия				
1.	Изделия булочные мелкоштучные в ассортименте	ГОСТ 27844 - 88	не более 16 часов	(18±5) ⁰ С
2.	Хлеб	ГОСТ 26987 - 86	не более 24 часов	(18±5) ⁰ С
3.	Ватрушки с творогом, повидлом и фруктовыми начинками; шаньги	ТУ 10.71.11-016-13990263-2023	не более 24 часов	(4±2) ⁰ С
			не более 48 часов (упакованные)	
4.	Пирожки печёные, расстегаи, беккены, эч-почмаки, пицца	Сб.рец. 1999, 1996, 1997, 2000,2004, 2010	не более 24 часов	(4±2) ⁰ С
Кондитерские изделия				
1.	Изделия мучные кондитерские:	ТУ 10.72.12-014-13990263-2021	не более 48 часов	(4±2) ⁰ С
	- изделия мучные кондитерские заварные		не более 72 часов	(4±2) ⁰ С
	- изделия мучные кондитерские песочные		не более 72 часов	(4±2) ⁰ С
	- изделия мучные кондитерские медовые		не более 72 часов	(4±2) ⁰ С
	- изделия мучные кондитерские вафельные сахарные		не более 72 часов	(4±2) ⁰ С
	- изделия мучные кондитерские слоёные		не более 72 часов	(4±2) ⁰ С
	- изделия мучные кондитерские слоёные с творожной начинкой		не более 24 часов	(4±2) ⁰ С

	- изделия мучные кондитерские кексы		не более 72 часов	(4±2)°C
	Готовые блюда в индивидуальной и групповой упаковке			
1.	Блюда первые обеденные	ТУ 10.89.19-012-13990263-2020	не более 48 часов	(0-6)°C
			под вакуумом не более 10 суток	(0-6)°C
			не более 6 месяцев*	- 18°С
2.	Изделия кулинарные из мяса с гарниром или без гарнира	ТУ 10.13.14-008-13990263-2019	не более 48 часов	(0-6)°C
			под вакуумом не более 10 суток	(0-6)°C
			не более 6 месяцев для кулинарных изделий без гарнира или с однокомпонентным гарниром*	- 18°С
			не более 3 месяцев для кулинарных изделий с многокомпонентным гарниром*	- 18°С
3.	Изделия кулинарные из мяса птицы с гарниром или без гарнира	ТУ 10.13.14-009-13990263-2020	не более 48 часов	(0-6)°C
			под вакуумом не более 10 суток	(0-6)°C
			не более 6 месяцев для кулинарных изделий без гарнира или с однокомпонентным гарниром*	- 18°С
			не более 3 месяцев для кулинарных изделий с многокомпонентным гарниром*	- 18°С
*Реализация в столовых общеобразовательных школ при наличии низкотемпературных холодильников				

Зам. ген. директора по производству и качеству



Мартынова Г.Н.