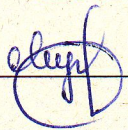


УТВЕРЖДАЮ:

Генеральный директор  
ООО "Школьное питание"



Р.И.Мусина



### АССОРТИМЕНТ

продукции, вырабатываемой для организации питания учащихся  
на 2023-2024 учебный год в ООО "Школьное питание"

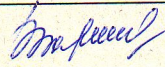
№ п/п	Ассортимент	Техническая документация	Сроки хранения	Условия хранения
<b>Овощные полуфабрикаты</b>				
1.	Полуфабрикаты из свежих овощей охлажденные под вакуумом (капуста б/к, морковь, свекла, лук репчатый)	ТУ 10.39.14-005-13990263-2018, ТТК	не более 7 суток	(4±2) <sup>0</sup> С
3	Полуфабрикаты из картофеля охлажденные под вакуумом	ТУ 10.31.14-001-13990263-2018, ТТК	не более 7 суток	(4±2) <sup>0</sup> С
4	Котлеты (битки) овощные	ТУ 10.85.13-003-13990263-2017, ТТК	не более 3 месяцев*	- 12 <sup>0</sup> С
			не более 6 месяцев*	- 18 <sup>0</sup> С
<b>Полуфабрикаты из мяса птицы</b>				
1.	Котлеты, биточки, фрикадельки в ассортименте	ТУ 10.13.14-007-13990263-2018, ТТК	не более 18 часов	(0+4) <sup>0</sup> С
			под вакуумом не более 5 суток	(0+2) <sup>0</sup> С
			не более 1 месяца*	- 12 <sup>0</sup> С
			не более 3 месяцев*	- 18 <sup>0</sup> С
2.	Полуфабрикаты натуральные из мяса цыплят-бройлеров (мякоть птицы, филе грудной части)	ТУ 10.13.14-007-13990263-2018, ТТК	не более 48 часов	(0+6) <sup>0</sup> С
			под вакуумом не более 5 суток	(0+2) <sup>0</sup> С
			не более 3 месяцев*	- 18 <sup>0</sup> С
3.	Полуфабрикаты из мяса птицы замороженные в тесте пельмени «Колобок»	ТУ 10.13.14-007-13990263-2018, ТТК	не более 1 месяца*	- 12 <sup>0</sup> С
			не более 3 месяцев*	- 18 <sup>0</sup> С
<b>Полуфабрикаты из мяса</b>				
1.	Крупнокусковые полуфабрикаты мясные бескостные и мясокостные (заднетазовая часть, лопаточная часть, котлетное мясо)	ТУ 10.13.14-006-13990263-2018, ТТК	не более 48 часов	(4±2) <sup>0</sup> С
			не более 3 месяцев*	- 18 <sup>0</sup> С
2.	Мелкокусковой мясокостный полуфабрикат кость суповая говяжья	ТУ 10.13.14-006-13990263-2018, ТТК	не более 36 часов	(4±2) <sup>0</sup> С
3.	Мелкокусковые мясные полуфабрикаты	ТУ 10.13.14-	не более 36	(4±2) <sup>0</sup> С

	бескостные в ассортименте	006-13990263-2018, ТТК	часов	
			не более 5 сут. под вакуумом	$(4\pm 2)^0\text{C}$
			не более 3 месяцев	$- 18^0\text{C}$
			не более 1 месяца	$- 10^0\text{C}$
4.	Мясные и мясосодержащие полуфабрикаты: котлеты, биточки, шницели, зразы, фрикадельки	ТУ 10.13.14-006-13990263-2018, ТТК	не более 24 часов	$(4\pm 2)^0\text{C}$
			не более 1 месяца*	$- 10^0\text{C}$
			не более 3 месяцев*	$- 18^0\text{C}$
5.	Фарш мясной (говяжий)	ТУ 10.13.14-006-13990263-2018, ТТК	не более 24 часов	$(4\pm 2)^0\text{C}$
			не более 5 сут. под вакуумом	$(4\pm 2)^0\text{C}$
			не более 3 месяцев	$- 18^0\text{C}$
			не более 1 месяца	$- 10^0\text{C}$
6.	Мясные полуфабрикаты в тесте категории Б замороженные «Челнинская марка» пельмени «Золотые руки»	ТУ 10.13.14-002-13990263-2017, ТТК	не более 6 месяцев	$- 18^0\text{C}$
			не более 1 месяца	$- 10^0\text{C}$
<b>Полуфабрикаты из рыбы</b>				
1.	Рыба специальной разделки охлажденная, филе рыбы	ТУ 10.20.11-581-37676459-2017	не более 24 часов	$(-2+2)^0\text{C}$
2.	Полуфабрикаты из рыбы под вакуумом	ТУ 9261-133-00472124-09	не более 2 месяцев*	$- 18^0\text{C}$
3.	Полуфабрикаты рыбные формованные: котлеты, биточки, зразы, тефтели, фрикадельки, палочки	ТУ 10.20.15-013-13990263-2021, ТТК	не более 1 месяца*	$- 18^0\text{C}$
<b>Полуфабрикаты замороженные вареники</b>				
1.	Вареники с различными начинками (овощные, творожные)	ТУ 10.89.19-010-13990263-2019	не более 6 месяцев	$- 18^0\text{C}$
			не более 1 месяца	$- 10^0\text{C}$
<b>Полуфабрикаты тестовые</b>				
1.	Тесто дрожжевое, песочное, слоеное пресное для мучных изделий	ТУ 10.72.19-011-13990263-2020	не более 120 суток*	$- 18^0\text{C}$
<b>Мучные хлебобулочные и кулинарные изделия</b>				
1.	Изделия булочные мелкоштучные в ассортименте	ГОСТ 27844 - 88	не более 16 часов	$(18\pm 5)^0\text{C}$
2.	Хлеб	ГОСТ 26987 - 86	не более 24 часов	$(18\pm 5)^0\text{C}$
3.	Ватрушки с творогом, повидлом и фруктовыми начинками; шаньги, пирожки печеные, расстегаи, беккены	Сб.рец. 1999, 1996, 1997, 2000, 2004, 2010	не более 24 часов	$(4\pm 2)^0\text{C}$
<b>Кондитеские изделия</b>				

1.	Изделия мучные кондитерские: - изделия мучные кондитерские заварные - изделия мучные кондитерские песочные - изделия мучные кондитерские медовые - изделия мучные кондитерские вафельные сахарные - изделия мучные кондитерские слоеные - изделия мучные кондитерские слоеные с творожной начинкой - изделия мучные кондитерские кексы	ТУ 10.72.12-014-13990263-2021	не более 48 часов не более 72 часов не более 72 часов не более 72 часов не более 72 часов не более 24 часов не более 72 часов	$(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$ $(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$ $(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$ $(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$ $(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$ $(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$ $(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$
<b>Готовые блюда в индивидуальной и групповой упаковке</b>				
1.	Блюда первые обеденные	ТУ 10.89.19-012-13990263-2020	не более 48 часов под вакуумом не более 10 суток не более 6 месяцев	$(0-6)^{\circ}\text{C}$ $(0-6)^{\circ}\text{C}$ $- 18^{\circ}\text{C}$
2.	Изделия кулинарные из мяса с гарниром или без гарнира	ТУ 10.13.14-008-13990263-2019	не более 48 часов под вакуумом не более 10 суток не более 6 месяцев для кулинарных изделий без гарнира или с однокомпонентным гарниром не более 3 месяцев для кулинарных изделий с многокомпонентным гарниром	$(0-6)^{\circ}\text{C}$ $(0-6)^{\circ}\text{C}$ $- 18^{\circ}\text{C}$ $- 18^{\circ}\text{C}$
3.	Изделия кулинарные из мяса птицы с гарниром или без гарнира	ТУ 10.13.14-009-13990263-2020	не более 48 часов под вакуумом не более 10 суток не более 6 месяцев	$(0-6)^{\circ}\text{C}$ $(0-6)^{\circ}\text{C}$ $- 18^{\circ}\text{C}$

			для кулинарны х изделий без гарнира. или с однокомпо нентным гарниром	
			не более 3 месяцев для кулинарны х изделий с многокомп онентным гарниром	- 18 <sup>0</sup> С
*Реализация в столовых общеобразовательных школ при наличии низкотемпературных холодильников				

Зам. директора по производству  
и качеству



Мартынова Г.Н.