

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП РИСОВЫЙ С ГОВЯДИНОЙ и томатной пастой (харчо)**

Номер рецептуры: 204

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 86

| Наименование сырья             | Расход сырья и полуфабрикатов |          |           |          |
|--------------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|
|                                | 1 порция                      |          |           |          |
|                                | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина б/к                   | 32,4                          | 31       | 24,3      | 22,2     |
| Картофель молодой до 1 сент.   | 80                            | 60       | 100       | 75       |
| ***с 1 сентября по 31 октября  | 85,7                          | 60       | 107,1     | 75       |
| ***с 1 ноября до 31 декабря    | 92,3                          | 60       | 115,3     | 75       |
| ***с 1 января по 28-29 февраля | 100                           | 60       | 125       | 75       |
| ***с 1 марта                   | 80                            | 60       | 100       | 75       |
| Крупа рисовая                  | 4,8                           | 4,8      | 6         | 6        |
| Морковь до 1 января            | 10                            | 8        | 12,5      | 10       |
| ***с 1 января                  | 10,7                          | 8        | 13,3      | 10       |
| Лук репчатый                   | 9,6                           | 8        | 12        | 10       |
| Масло растительное             | 2                             | 2        | 2,5       | 2,5      |
| Томатная паста (25%)           | 4,8                           | 4,8      | 6         | 6        |
| Вода                           | 150                           | 150      | 188       | 188      |
| <b>ВЫХОД:</b>                  | 200/20                        |          | 250/15    |          |

**Химический состав данного блюда**

| Выход, г | Пищевые вещества |         |             |                       | Минер. вещества, мг |       |       |      | Витамины, мг   |      |      |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-------|-------|------|----------------|------|------|
|          | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca                  | Mg    | P     | Fe   | B <sub>1</sub> | C    | A    |
| 200/20   | 7,18             | 2,94    | 11,76       | 102,26                | 21,01               | 25,93 | 95,87 | 1,18 | 0,10           | 6,70 | 0,00 |
| 250/15   | 6,18             | 3,30    | 14,65       | 113,00                | 24,98               | 29,45 | 96,93 | 1,24 | 0,11           | 8,33 | 0,00 |

**Технология приготовления:**

В кипящую воду кладут нарезанный брусочками картофель, после закипания закладывают подготовленную крупу, варят 10-15 минут, добавляют пассерованные с томатной пастой морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль, специи. Говядину отваривают отдельно и при отпуске кладут в каждую тарелку.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** в жидкой части супа распределены картофель, овощи и рисовая крупа  
**Консистенция:** овощи и картофель мягкие, крупа мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа  
**Цвет:** супа – золотисто-красный, жира на поверхности – оранжевый  
**Вкус:** умеренно соленый, свойственный картофелю, овощам и мясу  
**Запах:** свойственный продуктам, входящим в блюдо

Утверждено:  
 Директор сек.



Мелев И.М.

ИПОЧ Шибобалакадическая ООШ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 304

Наименование блюда Плов из птицы  
Источник рецептуры Организация детского питания в дошкольных учреждениях:  
Методические материалы / Под ред. И.Я.Коня -М.: АРКТИ  
-МИПКРО, 2003.

Код по ОКУД  
№ рецептуры

304

Состав:

| Наименование продуктов  |    | Брутто | Нетто |
|-------------------------|----|--------|-------|
| Рис                     | кг | 0,045  | 0,045 |
| Куры 1 кат.             | кг | 0,07   | 0,06  |
| Морковь                 | кг | 0,02   | 0,015 |
| Лук                     | кг | 0,02   | 0,015 |
| Масло сливочное         | кг | 0,007  | 0,007 |
| Масло подсолнечное      | кг | 0,004  | 0,004 |
| Соль поваренная пищевая | кг | 0,001  | 0,001 |
| Выход готового блюда    |    |        | 180   |

Технология приготовления и оформления блюда:

Ясо нарезают кубиками. Затем мясо обжаривают до образования мягкой румяной корочки. Рис перебрать, вымыть, замочить на 1,5-2 часа в под-соленной воде комнатной температуры. Лук репчатый нарезать соломкой, ошпарить и слегка пассеровать с морковью на растительном масле (на диету № 5 припустить). Залить овощи горячей водой, равной по весу замоченному рису, довести до кипения, добавить рис, варить при слабом кипении до загустения.

Плов упаривают на водяной бане на краю плиты при закрытой крышке или в пароварочном шкафу.

Сведения о пищевой ценности блюда:

|               |    |                     |     |              |     |
|---------------|----|---------------------|-----|--------------|-----|
| Белки (г)     | 15 | ВитаминРР (г)       | 7   | Кальций (г)  | 42  |
| ВитаминЕ (г)  |    | ВитаминС (г)        | 3   | Магний (г)   | 71  |
| ВитаминаА (г) |    | Железо (г)          | 2   | Натрий (г)   | 447 |
| ВитаминВ1 (г) |    | Жиры (г)            | 21  | Углеводы (г) | 30  |
| ВитаминВ2 (г) |    | Калорийность (Ккал) | 214 | Фосфор (г)   | 266 |

Утверждаю:



ИИОУ Школы-интерната № 177  
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 177**

Наименование блюда Каша молочная рисовая  
Источник рецептуры Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт,

Код по ОКУД  
№ рецептуры

177

**Состав:**

| Наименование продуктов               |    | Брутто | Нетто |
|--------------------------------------|----|--------|-------|
| Рис                                  | кг | 0,03   | 0,03  |
| Молоко пастеризованное 3,5% жирности | кг | 0,1    | 0,1   |
| Сахар-песок                          | кг | 0,005  | 0,005 |
| Масло сливочное                      | кг | 0,005  | 0,005 |
| Выход готового блюда                 |    | 200    |       |

**Технология приготовления и оформления блюда:**

Технология приготовления: крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную крупу и варят 10-15 минут помешивая. Затем всыпают подготовленный рис и варят 5-10 минут, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.  
Температура подачи: 65±5°C.  
Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

|                     |     |               |    |             |    |
|---------------------|-----|---------------|----|-------------|----|
| Калорийность (Ккал) | 227 | ВитаминВ1 (г) |    | Кальций (г) | 9  |
| Белки (г)           | 9   | ВитаминВ2 (г) |    | Магний (г)  | 28 |
| Жиры (г)            | 11  | ВитаминС (г)  | 28 | Фосфор (г)  | 81 |
| Углеводы (г)        | 43  | ВитаминРР (г) | 4  | Железо (г)  | 1  |
| Витамина А (г)      |     | ВитаминЕ (г)  |    |             |    |

**Свойства блюда:**

| Свойство | Значение |
|----------|----------|
|          |          |

Утверждаю:





МОУ Школы-интерната № 10  
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 321**

Наименование блюда: Пюре картофельное  
Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт,

Код по ОКУД  
№ рецептуры **321**

**Состав:**

| Наименование продуктов               |    | Брутто     | Нетто   |
|--------------------------------------|----|------------|---------|
| Картофель                            | кг | 0,142 (кг) | 0,142   |
| Молоко пастеризованное 3,5% жирности | кг | 0,039      | 0,039   |
| Масло сливочное                      | кг | 0,005      | 0,00525 |
| Соль поваренная пищевая              | кг | 0,0008     | 0,0008  |
| Выход готового блюда                 |    |            | 150     |

**Технология приготовления и оформления блюда:**

Технология приготовления: картофель промывают проточной водой, заливают кипятком и проваривают 5-7 минут, после чего отвар сливают. Затем картофель заливают кипящей подсоленной водой (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля) и варят в течение 25-30 минут до готовности. Затем сливают воду, картофель подсушивают, горячий картофель пропускают через протирочную машину, добавляют в 2-3 приема кипяченое молоко, прокипяченное масло сливочное и тщательно перемешивают.  
Температура подачи: 65±5°C.  
Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

|                     |     |               |    |             |     |
|---------------------|-----|---------------|----|-------------|-----|
| Калорийность (Ккал) | 282 | ВитаминВ1 (г) |    | Кальций (г) | 23  |
| Белки (г)           | 5   | ВитаминВ2 (г) |    | Магний (г)  | 49  |
| Жиры (г)            | 13  | ВитаминС (г)  | 46 | Фосфор (г)  | 126 |
| Углеводы (г)        | 36  | ВитаминРР (г) | 4  | Железо (г)  | 2   |
| Витамина А (г)      |     | ВитаминЕ (г)  |    |             |     |

Утверждаю:



ИКОУ Шиньбакакадемическая ООШ  
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20**

Наименование блюда Салат из капусты с горошком  
Источник рецептуры Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт,

Код по ОКУД  
№ рецептуры 20

**Состав:**

| Наименование продуктов    |    | Брутто | Нетто    |
|---------------------------|----|--------|----------|
| Капуста белокочанная      | кг | 0,05   | 0,04     |
| Сахар-песок               | кг | 0,002  | 0,002    |
| Соль поваренная пищевая   | кг | 0,0007 | 0,000714 |
| Масло подсолнечное        | кг | 0,005  | 0,005    |
| Морковь                   | кг | 0,006  | 0,005    |
| Горошек зеленый. Консервы | кг | 0,02   | 0,015    |
| Выход готового блюда      |    |        | 50       |

**Технология приготовления и оформления блюда:**

Капусту шинкуют тонкой соломкой, морковь натирают или тоже шинкуют, кладут в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока, затем заправляют сахаром, растительным маслом, хорошо перемешивают и выносят на раздачу

**Требования к оформлению и подаче блюд:**

Требования к качеству:  
Нарезка овощей аккуратная, сохранившая форму. Окраска овощей не изменилась.  
Вкус кисло-сладкий, свойственный входящим в салат продуктам, в меру солёный.

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

|                     |    |               |    |            |    |
|---------------------|----|---------------|----|------------|----|
| Калорийность (Ккал) | 43 | ВитаминВ2 (г) |    | Магний (г) | 7  |
| Белки (г)           | 1  | ВитаминС (г)  | 11 | Фосфор (г) | 13 |
| Жиры (г)            | 4  | ВитаминРР (г) |    | Железо (г) |    |
| Углеводы (г)        | 4  | ВитаминЕ (г)  | 1  |            |    |
| ВитаминВ1 (г)       |    | Кальций (г)   | 20 |            |    |

Утверждаю:



### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 53

Наименование кулинарного изделия (блюда): Огурцы консервированные без уксуса  
Номер рецептуры: 53  
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна и Д.Б. Никитюка. - М.: ДеЛи плюс, 2022 г.

| Наименование сырья   | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|----------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                      | 1 порц                        |          | 100 порц   |           |
|                      | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Огурцы соленые       | 100                           | 100      | 10         | 10        |
| Выход готового блюда | -                             | 100      | -          | -         |

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                     |    |               |   |             |    |
|---------------------|----|---------------|---|-------------|----|
| Калорийность (Ккал) | 13 | ВитаминВ1 (г) |   | Кальций (г) | 23 |
| Белки (г)           | 1  | ВитаминВ2 (г) |   | Магний (г)  | 14 |
| Жиры (г)            |    | ВитаминС (г)  | 5 | Фосфор (г)  | 24 |
| Углеводы (г)        | 2  | ВитаминРР (г) |   | Железо (г)  | 1  |

#### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления: банки промывают проточной водой, вытирают насухо, вскрывают. Огурцы нарезают наискось.  
Температура подачи: 14±2°С.  
Срок реализации: не более 2-х часов с момента нарезки.

Утверждаю:



МКОУ Школа какадирская ООШ  
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 376**

Наименование блюда: Компот из смеси сухофруктов  
Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: Дели принт,

Код по ОКУД  
№ рецептуры **376**

**Состав:**

| Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
|------------------------|--------|-------|
| Сухофрукты кг          | 0,014  | 0,014 |
| Сахар-песок кг         | 0,015  | 0,015 |
| Выход готового блюда   | 200    |       |

**Технология приготовления и оформления блюда:**

Технология приготовления: сухофрукты перебирают и тщательно промывают под проточной водой. В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. В горячий сироп закладывают сухофрукты и варят при слабом кипении 30 мин. Затем охлаждают до комнатной температуры при закрытой крышке. Готовый компот порционируют в стаканы, равномерно распределяя фрукты.  
Температура подачи: 20±5°C.  
Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

**Требования к оформлению и подаче блюд:**

Требования к качеству: Отвар прозрачный, цвет желтый, консистенция фруктов мягкая.  
Вкус и запах свойственные вареным фруктам.

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

|                     |    |               |            |    |
|---------------------|----|---------------|------------|----|
| Калорийность (Ккал) | 82 | ВитаминВ2 (г) | Магний (г) | 8  |
| Белки (г)           |    | ВитаминС (г)  | Фосфор (г) | 11 |
| Жиры (г)            |    | ВитаминРР (г) | Железо (г) |    |
| Углеводы (г)        | 10 | ВитаминЕ (г)  |            |    |
| ВитаминВ1 (г)       |    | Кальций (г)   | 13         |    |

Утверждаю:



МКОУ "Школы № 10" *Школы № 10*  
Наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 397**

Наименование блюда: Какао с молоком  
Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт.

Код по ОКУД  
№ рецептуры

397

**Состав:**

| Наименование продуктов               |    | Брутто | Нетто  |
|--------------------------------------|----|--------|--------|
| Молоко пастеризованное 3,5% жирности | кг | 0,122  | 0,122  |
| Какао-порошок                        | кг | 0,0022 | 0,0022 |
| Сахар-песок                          | кг | 0,012  | 0,012  |
| Выход готового блюда                 |    | 200    |        |

**Технология приготовления и оформления блюда:**

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

**Требования к оформлению и подаче блюд:**

Требования к качеству  
Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан  
Консистенция: жидкая  
Цвет: светло-шоколадный  
Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока  
Запах: свойственный какао

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

|                     |     |               |   |             |     |
|---------------------|-----|---------------|---|-------------|-----|
| Калорийность (Ккал) | 123 | ВитаминВ1 (г) |   | Натрий (г)  | 61  |
| Белки (г)           | 4   | ВитаминВ2 (г) |   | Кальций (г) | 150 |
| Жиры (г)            | 5   | ВитаминС (г)  | 2 | Магний (г)  | 26  |
| Углеводы (г)        | 18  | ВитаминРР (г) |   | Фосфор (г)  | 124 |
| ВитаминА (г)        |     | ВитаминЕ (г)  |   | Железо (г)  | 1   |

Утверждаю:



МКОУ Школы № 1001  
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 376**

Наименование блюда Кисель промышленного производства  
Источник рецептуры Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт,

Код по ОКУД  
№ рецептуры

376

**Состав:**

| Наименование продуктов |    | Брутто | Нетто |
|------------------------|----|--------|-------|
| Кисель                 | кг | 0,025  | 0,025 |
| Сахар-песок            | кг | 0,003  | 0,003 |
| Выход готового блюда   |    | 200    |       |

**Технология приготовления и оформления блюда:**

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар и непрерывно помешивая, доводят до кипения. Разливают и охлаждают. Готовый кисель отпускают в вазочках или стаканах по 150-200 г на порцию.

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

|                     |     |               |    |            |    |
|---------------------|-----|---------------|----|------------|----|
| Калорийность (Ккал) | 103 | ВитаминВ2 (г) |    | Магний (г) | 8  |
| Белки (г)           |     | ВитаминС (г)  |    | Фосфор (г) | 11 |
| Жиры (г)            |     | ВитаминРР (г) |    | Железо (г) |    |
| Углеводы (г)        | 24  | ВитаминЕ (г)  |    |            |    |
| ВитаминВ1 (г)       |     | Кальций (г)   | 13 |            |    |

Утверждаю:



МКОУ Школы академическая ООШ № 3  
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1**

Наименование блюда: Хлеб пшеничный  
Источник рецептуры: Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. – МУК, М.: 2007. – 555 с.

Код по ОКУД  
№ рецептуры: 1

**Состав:**

| Наименование продуктов | Брутто  | Нетто |
|------------------------|---------|-------|
| Хлеб пшеничный кг      | 100 (г) | 0,1   |
| Выход готового блюда   | 100     |       |

**Технология приготовления и оформления блюда:**

Способ употребления: нарезанный хлеб, вынимают из пакетов, выкладывают в промаркированные емкости, нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.  
Температура подачи: 20+5°С.  
Срок реализации: не более 1-го часа с момента вскрытия упаковки.

**Требования к оформлению и подаче блюд:**

Внешний вид: форма изделий соответствует их наименованию, не расплывчатая, без боковых наплывов,  
Консистенция: гладкая, без трещин,  
Цвет: окраска корок равномерная, не бледная и не подгоревшая  
Вкус: присущий данному сорту, без дрожжевого и других посторонних привкусов  
Запах: приятный, характерный для данного сорта, однородный, без примесных (посторонних) запахов

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

|                     |    |               |   |             |     |
|---------------------|----|---------------|---|-------------|-----|
| Калорийность (Ккал) | 77 | ВитаминВ1 (г) |   | Кальций (г) | 148 |
| Белки (г)           | 2  | ВитаминВ2 (г) |   | Магний (г)  | 16  |
| Жиры (г)            | 1  | ВитаминРР (г) | 3 | Железо (г)  | 2   |
| Углеводы (г)        | 15 | ВитаминЕ (г)  | 2 |             |     |

Утверждаю:



ИПЧУ ШКОЛЬНАЯ КАУНДИСНАЯ ООЧУ

Ис наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 368**

Наименование блюда Яблоки  
Источник рецептуры Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт,

Код по ОКУД  
№ рецептуры

368

**Состав:**

| Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
|------------------------|--------|-------|
| Яблоки кг              | 0,1    | 0,088 |
| Выход готового блюда   | 100    |       |

**Технология приготовления и оформления блюда:**

При приемке фрукты подвергают осмотру. Используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой.  
Температура подачи: от 10 до 15°С.  
Срок реализации: не более 30 мин (если фрукты нарезаны), не более трех часов для целых плодов.

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

|                     |    |               |    |             |    |
|---------------------|----|---------------|----|-------------|----|
| Калорийность (Ккал) | 41 | ВитаминВ2 (г) |    | Кальций (г) | 16 |
| Белки (г)           |    | ВитаминС (г)  | 10 | Магний (г)  | 9  |
| Жиры (г)            |    | ВитаминРР (г) |    | Фосфор (г)  | 11 |
| Углеводы (г)        | 10 | ВитаминЕ (г)  |    | Железо (г)  | 2  |
| ВитаминВ1 (г)       |    | Натрий (г)    | 26 |             |    |

Утверждаю:



**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 0.15**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пряник промышленного производства

Номер рецептуры: \_\_\_\_\_

Наименование сборника рецептур: \_\_\_\_\_

| Наименование сырья           | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                              | 1 порц                        |          | 100 порц   |           |
|                              | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Пряники заварные из муки в/с | 100                           | 100      | 10         | 10        |
| Выход готового блюда         | -                             | 100      | -          | -         |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|                     |     |               |             |
|---------------------|-----|---------------|-------------|
| Калорийность (Ккал) | 467 | ВитаминВ1 (г) | Натрий (г)  |
| Белки (г)           | 3   | ВитаминВ2 (г) | Кальций (г) |
| Жиры (г)            | 62  | ВитаминС (г)  | Магний (г)  |
| Углеводы (г)        | 30  | ВитаминРР (г) | Фосфор (г)  |
| ВитаминаА (г)       |     | ВитаминЕ (г)  | Железо (г)  |

**Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов**

В питании детей и подростков вафли с жировой начинкой, обогащенные витаминно-минеральным премиксом, используются не чаще одного раза в 10-14 дней при включении их в рационы питания.  
 Вафли, обогащенные витаминно-минеральным премиксом, могут включаться в состав "сухого пайка" при проведении в школах экскурсий и походов, а также ассортимент продуктов свободной продажи, реализуемых в школьных буфетах. Масса нетто одной упаковки должна быть не более 20 г.  
 На упаковке вафель в соответствии с ГОСТ Р 51074-2003 "Информация для потребителя" должны содержаться следующие сведения:  
 наименование продукта;  
 наименование изготовителя и его товарный знак (при наличии);  
 масса нетто;  
 состав продукта;  
 пищевые добавки, ароматизаторы и др;  
 содержание витаминов, минеральных веществ и др.;  
 дата изготовления;  
 условия хранения;  
 срок годности;  
 назначение;  
 пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта;  
 Информация о подтверждении соответствия;  
 обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт.  
 Способ употребления: вафли предназначены для непосредственного употребления в пищу. Вафли отпускают в индивидуальной промышленной упаковке. Норма отпуска составляет не более 20 г.  
 Температура хранения и срок реализации: в соответствии с указаниями на упаковке.

Утверждаю:

