

Вимога Закону ст. 6	Інформація про страву							
1) Назва харчового продукту	Котлета по-міланськи з сиром							
2) Перелік інгредієнтів	Філе куряче, сухарі панірувальні, яйце куряче, молоко, борошно пшеничне цільозернове або крохмаль кукурудзяний, сіль йодована, сир твердий, перець чорний мелений, олія соняшникова для деко							
3) Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції та непереносимість	Глютен або його сліди, лактоза, яйця, молочні продукти							
4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом	Сир твердий: 8,5 г в 90 г продукту 12,5 г в 125 г продукту 15,0 г в 150 г продукту							
5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру	Порція – 90 г, 125г , 150 г							
6) Мінімальний термін придатності або дата «Вжити до»	Не більше 2 годин							
7) Будь-як особливі умови зберігання та/або умови використання ,за потреби	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче +65 ⁰ С							
8) Найменування та місце Знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Пустовійтівський ЗСО І-ІІІ ступенів імені Петра Калнишевського Адреса: Сумська обл., Роменський р-н, село Пустовійтівка, 4 провулок Центральної, 8							
9) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту	Викладають зверху на гарнір, температура подавання +65-75 ⁰ С							
10) Інформація про поживну цінність харчового продукту	Маса порції,г	Білки, г	Жири, г	З них насичені жири, г	Вуглеводи, г	З них цукрів, г	Сіль, г	Енергетична цінність, ккал
	90	16,6	10,0		21,3			228,2
	125	23,0	13,9		29,5			316,9
	150	27,6	16,6		35,5			380,3

Вимога Закону ст. 6	Інформація про страву							
1) Назва харчового продукту	Курка тушкована в соусі гуляш з кмином							
2) Перелік інгредієнтів	Філе куряче, томатна паста, кмин сухий зерна, сіль йодована, паприка мелена, цукор білий кристалічний, олія соняшникова							
3) Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції та непереносимість								
4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом	Філе куряче: 70 г в 70 г продукту 100 г в 100 г продукту 120 г в 120 г продукту Кмин сухий зерна: 0,3 г в 70 г продукту 0,4 г в 100 г продукту 0,5 г в 120 г продукту							
5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру	Порція – 70 г, 100 г, 120 г							
6) Мінімальний термін придатності або дата «Вжити до»	Не більше 2 годин							
7) Будь-як особливі умови зберігання та/або умови використання ,за потреби	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче +65 ⁰ С							
8) Найменування та місце Знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Пустовійтівський ЗСО І-ІІІ ступенів імені Петра Калнишевського Адреса: Сумська обл., Роменський р-н, село Пустовійтівка, 4 провулок Центральної, 8							
9) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту	Температура подавання +65-75 ⁰ С							
10) Інформація про поживну цінність харчового продукту	Маса порції,г	Білки, г	Жири, г	з них насичені жири, г	Вуглеводи, г	з них цукрів, г	Сіль, г	Енергетична цінність, ккал
	70	15,2	3,5		2,5			110,0
	100	21,7	5,06		3,63			157,15
	120	26,0	6,1		4,4			188,6

Вимога Закону ст. 6	Інформація про страву								
1) Назва харчового продукту	Риба тушкована з овочами під томатним соусом								
2) Перелік інгредієнтів	Філе хека тихоокеанського, морква столова свіжа, цибуля ріпчаста, лист лавровий, сіль йодована, паста томатна, олія соняшникова								
3) Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції та непереносимість	Риба								
4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом	Філе хека тихоокеанського: 60 г в 60 г продукту 90 г в 90 г продукту 120 г в 120 г продукту								
5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру	Порція – 60 г, 90 г, 120г								
6) Мінімальний термін придатності або дата «Вжити до»	Не більше 2 годин								
7) Будь-як особливі умови зберігання та/або умови використання ,за потреби	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче +65 ⁰ С								
8) Найменування та місце знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Пустовійтівський ЗСО І-ІІІ ступенів імені Петра Калнишевського Адреса: Сумська обл., Роменський р-н, село Пустовійтівка, 4 провулок Центральної, 8								
9) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту	Страву викладають на тарілку, поливають соусом, викладають овочі, температура подавання +65-75 ⁰ С								
10) Інформація про поживну цінність харчового продукту	Маса порції,г	Білки, г	Жири, г	З них насичені жири, г	Вуглеводи, г	З них цукрів, г	Сіль, г	Енергетична цінність, ккал	
	60	8,5	2,8		1,7			60,9	
	90	12,7	4,2		2,5			91,3	
	120	16,9	5,5		3,3			121,7	

Вимога Закону ст. 6	Інформація про страву								
1) Назва харчового продукту	Котлети рибні								
2) Перелік інгредієнтів	Філе минтая, цибуля ріпчаста, яйця курячі, крохмаль кукурудзяний, часник сушений, сіль йодована, перець чорний мелений								
3) Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції та непереносимість	Риба, яйця								
4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом	Філе минтая: 60 г в 60 г продукту 90 г в 90 г продукту 120 г в 120 г продукту								
5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру	Порція – 60 г, 90 г, 120 г								
6) Мінімальний термін придатності або дата «Вжити до»	Не більше 2 годин								
7) Будь-як особливі умови зберігання та/або умови використання ,за потреби	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче +65 ⁰ С								
8) Найменування та місце знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Пустовійтівський ЗСОО І-ІІІ ступенів імені Петра Калнишевського Адреса: Сумська обл., Роменський р-н, село Пустовійтівка, 4 провулок Центральної, 8								
9) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту	Продукт викладають на гарнір, температура подавання +65-75 ⁰ С								
10) Інформація про поживну цінність харчового продукту	Маса порції,г	Білки, г	Жири, г	З них насичені жири, г	Вуглеводи, г	З них цукрів, г	Сіль, г	Енергетична цінність, ккал	
	60	9,1	1,5		2,1			53,2	
	90	13,6	2,2		3,2			79,8	
	120	18,1	3,0		4,2			106,4	

Вимога Закону ст. 6	Інформація про страву								
1) Назва харчового продукту	Курячі нагетси								
2) Перелік інгредієнтів	Філе куряче, сухарі панірувальні, яйце куряче, молоко, борошно пшеничне цільнозернове або крохмаль кукурудзяний, сіль йодована, перець чорний мелений, хліб цільнозерновий, олія соняшникова для деко								
3) Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції та непереносимість	Глютен або його сліди, лактоза, яйця, молочні продукти								
4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом	Філе куряче: 68,0 г в 85 г продукту 100 г в 125 г продукту 120 г в 150 г продукту								
5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру	Порція – 85 г, 125 г, 150 г								
6) Мінімальний термін придатності або дата «Вжити до»	Не більше 2 годин								
7) Будь-як особливі умови зберігання та/або умови використання ,за потреби	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче +65 ⁰ С								
8) Найменування та місце знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Пустовійтівський ЗСО І-ІІІ ступенів імені Петра Калнишевського Адреса: Сумська обл., Роменський р-н, село Пустовійтівка, 4 провулок Центральної, 8								
9) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту	Температура подавання +65-75 ⁰ С								
10) Інформація про поживну цінність харчового продукту	Маса порції,г	Білки, г	Жири, г	З них насичені жири, г	Вуглеводи, г	З них цукрів, г	Сіль, г	Енергетична цінність, ккал	
	85	15,1	7,7		17,7			186,3	
	125	22,1	11,3		26,0			274,0	
	150	26,6	13,6		31,2			328,9	

Вимога Закону ст. 6	Інформація про страву							
1) Назва харчового продукту	Курі відварні порційні							
2) Перелік інгредієнтів	Курі I категорії, цибуля ріпчаста, морква, олія соняшникова, томатна паста, сіль йодована, лавровий лист							
3) Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції та непереносимість								
4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом	Курі I категорії: 70 г в 70 г продукту 100 г в 100 г продукту 120 г в 120 г продукту							
5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру	Порція - 70 г, 100 г, 120 г							
6) Мінімальний термін придатності або дата «Вжити до»	Не більше 2 годин							
7) Будь-як особливі умови зберігання та/або умови використання, за потреби	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче +65 ⁰ С							
8) Найменування та місце знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Пустовійтівський ЗСО I-III ступенів імені Петра Калнишевського Адреса: Сумська обл., Роменський р-н, село Пустовійтівка, 4 провулок Центральної, 8							
9) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту	Температура подавання +65-75 ⁰ С							
10) Інформація про поживну цінність харчового продукту	Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	З них насичені жири, г	Вуглеводи, г	З них цукрів, г	Сіль, г	Енергетична цінність, ккал
	70	13,21	16,0		34			209,04
	100	18,85	22,82		4,77			298,27
	150	22,66	27,4		5,73			358,42

Вимога Закону ст. 6	Інформація про страву								
1) Назва харчового продукту	Риба смажена								
2) Перелік інгредієнтів	Хек випотрошений без голів , борошно пшеничне, олія, сіль йодована								
3) Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції та непереносимість	Риба, глютен або його сліди								
4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом	Хек випотрошений: 59 г в 50 г продукту 89 г в 75 г продукту 118 г в 100 г продукту								
5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру	Порція – 50 г, 75 г, 100 г								
6) Мінімальний термін придатності або дата «Вжити до»	Не більше 2 годин								
7) Будь-як особливі умови зберігання та/або умови використання ,за потреби	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче +65 ⁰ С								
8) Найменування та місце знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Пустовійтівський ЗСО І-ІІІ ступенів імені Петра Калнишевського Адреса: Сумська обл., Роменський р-н, село Пустовійтівка, 4 провулок Центральної, 8								
9) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту	Продукт викладають на гарнір, температура подавання +65-75 ⁰ С								
10) Інформація про поживну цінність харчового продукту	Маса порції,г	Білки, г	Жири, г	З них насичені жири, г	Вуглеводи, г	З них цукрів, г	Сіль, г	Енергетична цінність, ккал	
	50	9,7	4,7		2,3			114	
	75	14,6	7		3,5			171	
	100	19,4	9,4		4,6			228	

Вимога Закону ст. 6	Інформація про страву								
1) Назва харчового продукту	Рибні нагетси								
2) Перелік інгредієнтів	Філе минтая , хліб пшеничний цілнозерновий , яйця курячі, борошно пшеничне цілнозернове, сухарі панірувальні, олія для деко, сіль йодована								
3) Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції та непереносимість	Риба, глютен або його сліди, яйця								
4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом	Філе минтая: 59,9 г в 70 г продукту 89,8 г в 105 г продукту 119,7 г в 140 г продукту								
5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру	Порція – 70 г, 105 г, 140 г								
6) Мінімальний термін придатності або дата «Вжити до»	Не більше 2 годин								
7) Будь-як особливі умови зберігання та/або умови використання ,за потреби	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче +65 ⁰ С								
8) Найменування та місце знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Пустовійтівський ЗЗСО І-ІІІ ступенів імені Петра Калнишевського Адреса: Сумська обл., Роменський р-н, село Пустовійтівка, 4 провулок Центральної, 8								
9) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту	Продукт викладають на гарнір, температура подавання +65-75 ⁰ С								
10) Інформація про поживну цінність харчового продукту	Маса порції,г	Білки, г	Жири, г	З них насичені жири, г	Вуглеводи, г	З них цукрів, г	Сіль, г	Енергетична цінність, ккал	
	70	11,3	2,2		14,5			113,8	
	105	17,0	3,2		21,8			170,7	
	140	22,6	4,3		29,0			227,6	

Вимога Закону ст. 6	Інформація про страву							
1) Назва харчового продукту	Суп овочевий							
2) Перелік інгредієнтів	Картопля , цибуля ріпчаста , капуста свіжа, морква, горошок зелений консервований , олія, сіль йодована							
3) Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції та непереносимість								
4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом								
5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру	Порція – 200 г, 250 г							
6) Мінімальний термін придатності або дата «Вжити до»	Не більше 2 годин							
7) Будь-як особливі умови зберігання та/або умови використання ,за потреби	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче +65 ⁰ С							
8) Найменування та місце знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Пустовійтівський ЗСО І-ІІІ ступенів імені Петра Калнишевського Адреса: Сумська обл., Роменський р-н, село Пустовійтівка, 4 провулок Центральної, 8							
9) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту	Температура подачі +65-75 ⁰ С							
10) Інформація про поживну цінність харчового продукту	Маса порції,г	Білки, г	Жири, г	З них насичені жири, г	Вуглеводи, г	З них цукрів, г	Сіль, г	Енергетична цінність, ккал
	200	1,4	3,16		9,97			73,11
	250	1,76	3,95		12,515			91,67

Вимога Закону ст. 6	Інформація про страву							
1) Назва харчового продукту	Суп гороховий							
2) Перелік інгредієнтів	Картопля ,квасоля або горох лущений або горошок зелений консервований, цибуля ріпчаста , морква, олія, сіль, вода							
3) Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції та непереносимість								
4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом	Горох : 20 г в 200 г продукту 25 г в 250 г продукту							
5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру	Порція – 200 г, 250 г							
6) Мінімальний термін придатності або дата «Вжити до»	Не більше 2 годин							
7) Будь-як особливі умови зберігання та/або умови використання ,за потреби	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче +65 ⁰ С							
8) Найменування та місце знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Пустовійтівський ЗСО І-ІІІ ступенів імені Петра Калнишевського Адреса: Сумська обл., Роменський р-н, село Пустовійтівка, 4 провулок Центральної, 8							
9) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту	Температура подачі +65-75 ⁰ С							
10) Інформація про поживну цінність харчового продукту	Маса порції,г	Білки, г	Жири, г	З них насичені жири, г	Вуглеводи, г	З них цукрів, г	Сіль, г	Енергетична цінність, ккал
	200	4,75	1,68		16,56			107,93
	250	5,84	3,08		20,66			134,94

Вимога Закону ст. 6	Інформація про страву								
1) Назва харчового продукту	Борщ з капустою і картоплею								
2) Перелік інгредієнтів	Капуста свіжа, картопля, цибуля ріпчаста, морква, буряки, томатна паста, олія, сіль, лавровий лист								
3) Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції та непереносимість									
4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом	Картопля: 13г в 150 г продукту 16 г в 200 г продукту 20 г в 250 г продукту Капуста: 13г в 150 г продукту 16 г в 200 г продукту 20 г в 250 г продукту								
5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру	Порція – 150 г, 200 г, 250 г								
6) Мінімальний термін придатності або дата «Вжити до»	Не більше 2 годин								
7) Будь-як особливі умови зберігання та/або умови використання, за потреби	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче +65 ⁰ С								
8) Найменування та місце знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Пустовійтівський ЗСО І-ІІІ ступенів імені Петра Калнишевського Адреса: Сумська обл., Роменський р-н, село Пустовійтівка, 4 провулок Центральної, 8								
9) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту	Температура подачі +65-75 ⁰ С								
10) Інформація про поживну цінність харчового продукту	Маса порції,г	Білки, г	Жири, г	з них насичені жири, г	Вуглеводи, г	з них цукрів, г	Сіль, г	Енергетична цінність, ккал	
	200	1,6	2,0		12,0			68,42	
	250	2,25	3,0		14,5			83,63	
	150	1,4	1,6		11,2			61,0	

Вимога Закону ст. 6	Інформація про страву								
1) Назва харчового продукту	Запечене філе курки з орегано								
2) Перелік інгредієнтів	Філе куряче, сіль йодована, олія соняшникова, орегано сухе								
3) Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції та непереносимість									
4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом	Філе куряче: 70 г в 50 г продукту 105 г в 75 г продукту 126 г в 90 г продукту Орегано сухе: 0,1 г в 50 г продукту 0,2 г в 75 г продукту 0,2 г в 90 г продукту								
5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру	Порція – 50 г, 75 г, 90 г								
6) Мінімальний термін придатності або дата «Вжити до»	Не більше 2 годин								
7) Будь-як особливі умови зберігання та/або умови використання ,за потреби	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче +65 ⁰ С								
8) Найменування та місце Знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Пустовійтівський ЗСО І-ІІІ ступенів імені Петра Калнишевського Адреса: Сумська обл., Роменський р-н, село Пустовійтівка,								
9) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту	Подають з гарніром на столовій мілкій тарілці, температура подавання +65-75 ⁰ С								
10) Інформація про поживну цінність харчового продукту	Маса порції,г	Білки, г	Жири, г	З них насичені жири, г	Вуглеводи, г	З них цукрів, г	Сіль, г	Енергетична цінність, ккал	
	50	14,6	3,1		0,0			89,9	
	75	21,9	4,7		0,0			134,8	
	90	26,3	5,6		0,1			161,8	

Вимога Закону ст. 6	Інформація про страву							
1) Назва харчового продукту	Суп картопляний з гречаною крупою							
2) Перелік інгредієнтів	Картопля, цибуля ріпчаста, морква, крупа гречана, олія, сіль, лавровий лист, вода							
3) Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції та непереносимість								
4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом	Картопля: 40 г в 200 г продукту 50 г в 250 г продукту Гречана крупа: 8 г в 200 г продукту 10 г в 250 г продукту							
5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру	Порція – 200 г, 250 г							
6) Мінімальний термін придатності або дата «Вжити до»	Не більше 2 годин							
7) Будь-як особливі умови зберігання та/або умови використання, за потреби	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче +65 ⁰ С							
8) Найменування та місце знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Пустовійтівський ЗСО І-ІІІ ступенів імені Петра Калнишевського Адреса: Сумська обл., Роменський р-н, село Пустовійтівка, 4 провулок Центральної, 8							
9) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту	Температура подачі +65-75 ⁰ С							
10) Інформація про поживну цінність харчового продукту	Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	З них насичені жири, г	Вуглеводи, г	З них цукрів, г	Сіль, г	Енергетична цінність, ккал
	200	2,0	2,1		13,4			81
	250	2,5	2,6		16,8			102

Вимога Закону ст. 6	Інформація про страву							
1) Назва харчового продукту	Суп Полтавський з галушками							
2) Перелік інгредієнтів	Картопля, цибуля ріпчаста, борошно, олія, яйце куряче, сіль, вода							
3) Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції та непереносимість	Глютен або його сліди, яйця							
4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом								
5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру	Порція – 200 г, 250 г							
6) Мінімальний термін придатності або дата «Вжити до»	Не більше 2 годин							
7) Будь-як особливі умови зберігання та/або умови використання, за потреби	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче +65 ⁰ С							
8) Найменування та місце знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Пустовійтівський ЗСО І-ІІІ ступенів імені Петра Калнишевського Адреса: Сумська обл., Роменський р-н, село Пустовійтівка, 4 провулок Центральної, 8							
9) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту	Температура подачі +65-75 ⁰ С							
10) Інформація про поживну цінність харчового продукту	Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	з них насичені жири, г	Вуглеводи, г	з них цукрів, г	Сіль, г	Енергетична цінність, ккал
	200	3,97	1,39		20,45			111
	250	4,92	1,75		25,1			138

Вимога Закону ст. 6	Інформація про страву							
1) Назва харчового продукту	Суп картопляний з вівсяною крупою							
2) Перелік інгредієнтів	Картопля, цибуля ріпчаста, морква, крупа вівсяна, олія, сіль, лавровий лист, вода							
3) Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції та непереносимість								
4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом	Крупа вівсяна: 8 г в 200 г продукту 10 г в 250 г продукту Картопля: 60 г в 200 г продукту 75 г в 250 г продукту							
5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру	Порція – 200 г, 250 г							
6) Мінімальний термін придатності або дата «Вжити до»	Не більше 2 годин							
7) Будь-як особливі умови зберігання та/або умови використання, за потреби	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче +65 ⁰ С							
8) Найменування та місце знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Пустовійтівський ЗСО І-ІІІ ступенів імені Петра Калнишевського Адреса: Сумська обл., Роменський р-н, село Пустовійтівка, 4 провулок Центральної, 8							
9) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту	Температура подачі +65-75 ⁰ С							
10) Інформація про поживну цінність харчового продукту	Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	З них насичені жири, г	Вуглеводи, г	З них цукрів, г	Сіль, г	Енергетична цінність, ккал
	200	2,4	2,0		17,3			98
	250	3,1	2,5		21,7			122

Вимога Закону ст. 6	Інформація про страву							
1) Назва харчового продукту	Суп картопляний з макаронними виробами							
2) Перелік інгредієнтів	Картопля, цибуля ріпчаста, морква, макарони, олія, сіль, лавровий лист, вода							
3) Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції та непереносимість	Глютен або його сліди							
4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом	Макарони : 8 г в 200 г продукту 10 г в 250 г продукту Картопля: 60 г в 200 г продукту 75 г в 250 г продукту							
5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру	Порція – 200 г, 250 г							
6) Мінімальний термін придатності або дата «Вжити до»	Не більше 2 годин							
7) Будь-як особливі умови зберігання та/або умови використання ,за потреби	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче +65 ⁰ С							
8) Найменування та місце знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Пустовійтівський ЗСО І-ІІІ ступенів імені Петра Калнишевського Адреса: Сумська обл., Роменський р-н, село Пустовійтівка, 4 провулок Центральної, 8							
9) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту	Температура подачі +65-75 ⁰ С							
10) Інформація про поживну цінність харчового продукту	Маса порції,г	Білки, г	Жири, г	З них насичені жири, г	Вуглеводи, г	З них цукрів, г	Сіль, г	Енергетична цінність, ккал
	200	2,3	2,0		17,3			97
	250	2,9	2,5		21,6			121

Вимога Закону ст. 6	Інформація про страву								
1) Назва харчового продукту	Розсольник Ленінградський								
2) Перелік інгредієнтів	Картопля, цибуля ріпчаста, морква, крупа рисова, огірки солоні або консервовані, олія, сіль, лавровий лист, вода								
3) Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції та непереносимість									
4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом	Огірки солоні: 9 г в 150 г продукту 12 г в 200 г продукту 15 г в 250 г продукту								
5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру	Порція – 150 г, 200 г, 250 г								
6) Мінімальний термін придатності або дата «Вжити до»	Не більше 2 годин								
7) Будь-як особливі умови зберігання та/або умови використання ,за потреби	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче +65 ⁰ С								
8) Найменування та місце знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Пустовійтівський ЗСО І-ІІІ ступенів імені Петра Калнишевського Адреса: Сумська обл., Роменський р-н, село Пустовійтівка, 4 провулок Центральної, 8								
9) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту	Температура подачі +65-75 ⁰ С								
10) Інформація про поживну цінність харчового продукту	Маса порції,г	Білки, г	Жири, г	З них насичені жири, г	Вуглеводи, г	З них цукрів, г	Сіль, г	Енергетична цінність, ккал	
	200	2,1	4,4		14,5			107	
	250	2,6	5,5		18,2			133	
	150	1,6	3,3		10,9			80	

Вимога Закону ст. 6	Інформація про страву							
1) Назва харчового продукту	Каша розсипчаста гречана							
2) Перелік інгредієнтів	Крупа гречана, масло вершкове, сіль							
3) Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції та непереносимість	Молочні продукти, лактоза							
4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом	Крупа гречана: 46,2 г в 120 г продукту 69,3 г в 150 г продукту							
5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру	Порція –120г, 150 г,							
6) Мінімальний термін придатності або дата «Вжити до»	Не більше 2 годин							
7) Будь-як особливі умови зберігання та/або умови використання ,за потреби	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче +65 ⁰ С							
8) Найменування та місце знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Пустовійтівський ЗСО І-ІІІ ступенів імені Петра Калнишевського Адреса: Сумська обл., Роменський р-н, село Пустовійтівка, 4 провулок Центральної, 8							
9) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту	Температура подачі +65-75 ⁰ С							
10) Інформація про поживну цінність харчового продукту	Маса порції,г	Білки, г	Жири, г	З них насичені жири, г	Вуглеводи, г	З них цукрів, г	Сіль, г	Енергетична цінність, ккал
	120	6,7	4,5		30,0			216
	150	8,7	5,7		45,1			270

Вимога Закону ст. 6	Інформація про страву								
1) Назва харчового продукту	Суп картопляний з пшеничною крупою								
2) Перелік інгредієнтів	Картопля, цибуля ріпчаста, морква, крупа пшенична, олія, сіль, лавровий лист, вода								
3) Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції та непереносимість									
4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом	Картопля: 45 г в 150 г продукту 60 г в 200 г продукту 75 г в 250 г продукту Крупа пшенична: 6 г в 150 г продукту 8 г в 200 г продукту 10 г в 250 г продукту								
5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру	Порція – 150 г, 200 г, 250 г								
6) Мінімальний термін придатності або дата «Вжити до»	Не більше 2 годин								
7) Будь-як особливі умови зберігання та/або умови використання, за потреби	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче +65 ⁰ С								
8) Найменування та місце знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Пустовійтівський ЗСО І-ІІІ ступенів імені Петра Калнишевського Адреса: Сумська обл., Роменський р-н, село Пустовійтівка, 4 провулок Центральної, 8								
9) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту	Температура подачі +65-75 ⁰ С								
10) Інформація про поживну цінність харчового продукту	Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	З них насичені жири, г	Вуглеводи, г	З них цукрів, г	Сіль, г	Енергетична цінність, ккал	
	200	2,4	2,0		17,3			98	
	250	3,1	2,5		21,7			122	
	150	1,8	1,5		13,0			73	

Вимога Закону ст. 6	Інформація про страву							
1) Назва харчового продукту	Каша в`язка пшенична							
2) Перелік інгредієнтів	Крупа пшенична, масло вершкове, сіль							
3) Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції та непереносимість	Молочні продукти, лактоза							
4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом	Крупа пшенична: 29,16 г в 120 г продукту 36,45 г в 150 г продукту							
5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру	Порція –120г, 150 г,							
6) Мінімальний термін придатності або дата «Вжити до»	Не більше 2 годин							
7) Будь-як особливі умови зберігання та/або умови використання ,за потреби	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче +65 ⁰ С							
8) Найменування та місце знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Пустовійтівський ЗСО І-ІІІ ступенів імені Петра Калнишевського Адреса: Сумська обл., Роменський р-н, село Пустовійтівка, 4 провулок Центральної, 8							
9) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту	Температура подачі +65-75 ⁰ С							
10) Інформація про поживну цінність харчового продукту	Маса порції,г	Білки, г	Жири, г	З них насичені жири, г	Вуглеводи, г	З них цукрів, г	Сіль, г	Енергетична цінність, ккал
	120	3,71	3,2		18,45			116,06
	150	4,68	3,89		25,78			156,73

Вимога Закону ст. 6	Інформація про страву							
1) Назва харчового продукту	Каша в`язка ячна							
2) Перелік інгредієнтів	Крупа пшенична, масло вершкове, сіль							
3) Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції та непереносимість	Молочні продукти, лактоза							
4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом	Крупа ячна : 25,8 г в 120 г продукту 32,25 г в 150 г продукту							
5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру	Порція –120г, 150 г,							
6) Мінімальний термін придатності або дата «Вжити до»	Не більше 2 годин							
7) Будь-як особливі умови зберігання та/або умови використання ,за потреби	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче +65 ⁰ С							
8) Найменування та місце знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Пустовійтівський ЗСО І-ІІІ ступенів імені Петра Калнишевського Адреса: Сумська обл., Роменський р-н, село Пустовійтівка, 4 провулок Центральної, 8							
9) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту	Температура подачі +65-75 ⁰ С							
10) Інформація про поживну цінність харчового продукту	Маса порції,г	Білки, г	Жири, г	З них насичені жири, г	Вуглеводи, г	З них цукрів, г	Сіль, г	Енергетична цінність, ккал
	120	3,71	3,2		18,45			116,06
	150	4,68	3,89		25,78			156,73

Вимога Закону ст. 6	Інформація про страву							
1) Назва харчового продукту	Макарони відварені 3 твердих сортів пшениці							
2) Перелік інгредієнтів	Макаронні вироби 3 твердих сортів пшениці, масло вершкове, сіль							
3) Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції та непереносимість	Глютен або його залишки, молочні продукти, лактоза							
4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом	Макарони : 40,8 г в 120 г продукту 51 г в 150 г продукту							
5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру	Порція –120г, 150 г,							
6) Мінімальний термін придатності або дата «Вжити до»	Не більше 2 годин							
7) Будь-як особливі умови зберігання та/або умови використання ,за потреби	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче +65 ⁰ С							
8) Найменування та місце знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Пустовійтівський 33СО I-III ступенів імені Петра Калнишевського Адреса: Сумська обл., Роменський р-н, село Пустовійтівка, 4 провулок Центральної, 8							
9) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту	Температура подачі +65-75 ⁰ С							
10) Інформація про поживну цінність харчового продукту	Маса порції,г	Білки, г	Жири, г	З них насичені жири, г	Вуглеводи, г	З них цукрів, г	Сіль, г	Енергетична цінність, ккал
	120	4,25	1,17		28,48			144,11
	150	5,55	2,83		46,17			202,06

Вимога Закону ст. 6	Інформація про страву							
1) Назва харчового продукту	Картопляне пюре							
2) Перелік інгредієнтів	Картопля, молоко, масло вершкове, сіль							
3) Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції та непереносимість	Молочні продукти, лактоза							
4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом	Картопля : 102 г в 120 г продукту 127г в 150 г продукту							
5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру	Порція –120г, 150 г,							
6) Мінімальний термін придатності або дата «Вжити до»	Не більше 2 годин							
7) Будь-як особливі умови зберігання та/або умови використання ,за потреби	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче +65 ⁰ С							
8) Найменування та місце знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Пустовійтівський ЗСО І-ІІІ ступенів імені Петра Калнишевського Адреса: Сумська обл., Роменський р-н, село Пустовійтівка, 4 провулок Центральної, 8							
9) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту	Температура подачі +65-75 ⁰ С							
10) Інформація про поживну цінність харчового продукту	Маса порції,г	Білки, г	Жири, г	З них насичені жири, г	Вуглеводи, г	З них цукрів, г	Сіль, г	Енергетична цінність, ккал
	120	2,6	5,53		18,6			117,07
	150	3,2	5,6		23,3			157,0

Вимога Закону ст. 6	Інформація про страву							
1) Назва харчового продукту	Каша пшенична							
2) Перелік інгредієнтів	Крупа пшенична, масло вершкове, сіль йодована, вода							
3) Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції та непереносимість	Молочні продукти, лактоза							
4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом	Крупа пшенична: 48,0 г в 120 г продукту 60,0 г в 150 г продукту							
5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру	Порція –120г, 150 г,							
6) Мінімальний термін придатності або дата «Вжити до»	Не більше 2 годин							
7) Будь-як особливі умови зберігання та/або умови використання ,за потреби	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче +65 ⁰ С							
8) Найменування та місце знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Пустовійтівський ЗСО І-ІІІ ступенів імені Петра Калнишевського Адреса: Сумська обл., Роменський р-н, село Пустовійтівка, 4 провулок Центральної, 8							
9) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту	Температура подачі +65-75 ⁰ С							
10) Інформація про поживну цінність харчового продукту	Маса порції,г	Білки, г	Жири, г	З них насичені жири, г	Вуглеводи, г	З них цукрів, г	Сіль, г	Енергетична цінність, ккал
	120	5,32	5,14		26,37			165,7
	150	6,63	4,87		31,0			198,3

Вимога Закону ст. 6	Інформація про страву							
1) Назва харчового продукту	Горохове пюре з Зеленого гороху							
2) Перелік інгредієнтів	Горох зелений сухий, сіль йодована, вода питна, коріандр мелений, олія соняшникова рафінована							
3) Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції та непереносимість								
4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом	Горох зелений сухий: 53,4 г в 120 г продукту 66,8 г в 150 г продукту							
5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру	Порція –120г, 150 г,							
6) Мінімальний термін придатності або дата «Вжити до»	Не більше 2 годин							
7) Будь-як особливі умови зберігання та/або умови використання ,за потреби	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче +65 ⁰ С							
8) Найменування та місце знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Пустовійтівський ЗСО І-ІІІ ступенів імені Петра Калнишевського Адреса: Сумська обл., Роменський р-н, село Пустовійтівка, 4 провулок Центральної, 8							
9) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту	Температура подачі +65-75 ⁰ С							
10) Інформація про поживну цінність харчового продукту	Маса порції,г	Білки, г	Жири, г	З них насичені жири, г	Вуглеводи, г	З них цукрів, г	Сіль, г	Енергетична цінність, ккал
	120	10,02	4,16		14,7			173,2
	150	12,52	5,2		18,38			216,50

Вимога Закону ст. 6	Інформація про страву							
1) Назва харчового продукту	Каша в`язка рисова							
2) Перелік інгредієнтів	Крупа рисова, сіль йодована, масло вершкове							
3) Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції та непереносимість	Молочні продукти, лактоза							
4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом	Крупа рисова: 25,8 г в 120 г продукту 32,25 г в 150 г продукту							
5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру	Порція –120г, 150 г,							
6) Мінімальний термін придатності або дата «Вжити до»	Не більше 2 годин							
7) Будь-як особливі умови зберігання та/або умови використання ,за потреби	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче +65 ⁰ С							
8) Найменування та місце знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Пустовійтівський ЗСО І-ІІІ ступенів імені Петра Калнишевського Адреса: Сумська обл., Роменський р-н, село Пустовійтівка, 4 провулок Центральної, 8							
9) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту	Температура подачі +65-75 ⁰ С							
10) Інформація про поживну цінність харчового продукту	Маса порції,г	Білки, г	Жири, г	З них насичені жири, г	Вуглеводи, г	З них цукрів, г	Сіль, г	Енергетична цінність, ккал
	120	3,71	3,2		18,45			116,06
	150	4,68	3,89		25,78			156,73

Вимога Закону ст. 6	Інформація про страву							
1) Назва харчового продукту	Яйце варене							
2) Перелік інгредієнтів	Яйце куряче							
3) Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції та непереносимість	Яйця							
4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом	Яйце куряче: 40г в 40 г продукту							
5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру	Порція – 40 г або 1 шт							
6) Мінімальний термін придатності або дата «Вжити до»	Не більше 2 годин							
7) Будь-як особливі умови зберігання та/або умови використання ,за потреби	Продукт після приготування подають охолодженим							
8) Найменування та місце знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Пустовійтівський ЗСО І-ІІІ ступенів імені Петра Калнишевського Адреса: Сумська обл., Роменський р-н, село Пустовійтівка, 4 провулок Центральної, 8							
9) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту								
10) Інформація про поживну цінність харчового продукту	Маса порції,г	Білки, г	Жири, г	З них насичені жири, г	Вуглеводи, г	З них цукрів, г	Сіль, г	Енергетична цінність, ккал
	1 шт	5,08	4,6		0,28			62,8

Вимога Закону ст. 6	Інформація про страву							
1) Назва харчового продукту	Салат 3 білокачанної капусти							
2) Перелік інгредієнтів	Капуста білокачанна свіжа, цибуля Зелена або морква, кислота лимонна, вода, цукор, олія, сіль							
3) Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції та непереносимість								
4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом	Капуста білокачанна свіжа: 78,9 г в 100 г продукту							
5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру	Порція – 100 г							
6) Мінімальний термін придатності або дата «Вжити до»	Не більше 1 години							
7) Будь-як особливі умови зберігання та/або умови використання ,за потреби	Температура зберігання +4-8 ⁰ С							
8) Найменування та місце знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Пустовійтівський ЗСО І-ІІІ ступенів імені Петра Калнишевського Адреса: Сумська обл., Роменський р-н, село Пустовійтівка, 4 провулок Центральної, 8							
9) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту	Температура подачі +8 ⁰ С							
10) Інформація про поживну цінність харчового продукту	Маса порції,г	Білки, г	Жири, г	З них насичені жири, г	Вуглеводи, г	З них цукрів, г	Сіль, г	Енергетична цінність, ккал
	100	1,6	5,1		9,0			89

Вимога Закону ст. 6	Інформація про страву							
1) Назва харчового продукту	Салат із солоних огірків							
2) Перелік інгредієнтів	Огірки солоні, цибуля, олія,							
3) Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції та непереносимість								
4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом	Солоні огірки: 81 г в 100 г продукту							
5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру	Порція – 100 г							
6) Мінімальний термін придатності або дата «Вжити до»	Не більше 1 години							
7) Будь-як особливі умови зберігання та/або умови використання ,за потреби	Температура зберігання +4-8 ⁰ С							
8) Найменування та місце знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Пустовійтівський ЗСО І-ІІІ ступенів імені Петра Калнишевського Адреса: Сумська обл., Роменський р-н, село Пустовійтівка, 4 провулок Центральної, 8							
9) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту	Температура подачі +8 ⁰ С							
10) Інформація про поживну цінність харчового продукту	Маса порції,г	Білки, г	Жири, г	З них насичені жири, г	Вуглеводи, г	З них цукрів, г	Сіль, г	Енергетична цінність, ккал
	100	0,52	3,75		2,39			46,88

Вимога Закону ст. 6	Інформація про страву							
1) Назва харчового продукту	Буряк тушкований у сметанному соусі							
2) Перелік інгредієнтів	Буряк, цибуля, олія, сметана, борошно, вода							
3) Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції та непереносимість	Молочні продукти, лактоза, глютен або його залишки							
4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом	Буряк: 84 г в 100 г продукту Сметана: 5 г в 100 г продукту							
5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру	Порція – 100 г							
6) Мінімальний термін придатності або дата «Вжити до»	Не більше 1 години							
7) Будь-як особливі умови зберігання та/або умови використання ,за потреби	Температура зберігання +4-8 ⁰ С							
8) Найменування та місце знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Пустовійтівський ЗСО І-ІІІ ступенів імені Петра Калнишевського Адреса: Сумська обл., Роменський р-н, село Пустовійтівка, 4 провулок Центральної, 8							
9) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту	Температура подачі +8 ⁰ С							
10) Інформація про поживну цінність харчового продукту	Маса порції,г	Білки, г	Жири, г	З них насичені жири, г	Вуглеводи, г	З них цукрів, г	Сіль, г	Енергетична цінність, ккал
	100	1,2	2,8		7,1			60,0

Вимога Закону ст. 6	Інформація про страву							
1) Назва харчового продукту	Ікра морквяна							
2) Перелік інгредієнтів	Морква, цибуля ріпчаста, олія, томатна паста, часник							
3) Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції та непереносимість								
4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом	Морква: 100 г в 100 г продукту							
5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру	Порція – 100 г							
6) Мінімальний термін придатності або дата «Вжити до»	Не більше 1 години							
7) Будь-як особливі умови зберігання та/або умови використання ,за потреби	Температура зберігання +4-8 ⁰ С							
8) Найменування та місце знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Пустовійтівський ЗСО І-ІІІ ступенів імені Петра Калнишевського Адреса: Сумська обл., Роменський р-н, село Пустовійтівка, 4 провулок Центральної, 8							
9) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту	Температура подачі +8 ⁰ С							
10) Інформація про поживну цінність харчового продукту	Маса порції,г	Білки, г	Жири, г	З них насичені жири, г	Вуглеводи, г	З них цукрів, г	Сіль, г	Енергетична цінність, ккал
	100	1,8	5,2		9,1			91

Вимога Закону ст. 6	Інформація про страву							
1) Назва харчового продукту	Салат з капустою та морквою							
2) Перелік інгредієнтів	Капуста білокачанна свіжа, морква свіжа, лимонний сік, сіль йодована, паприка мелена, перець чорний, олія соняшникова							
3) Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції та непереносимість								
4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом	Морква: 35 г в 100 г продукту Капуста: 60 г в 100 г продукту							
5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру	Порція – 100 г							
6) Мінімальний термін придатності або дата «Вжити до»	Не більше 1 години							
7) Будь-як особливі умови зберігання та/або умови використання, за потреби	Температура зберігання +4-8 ⁰ С							
8) Найменування та місце знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Пустовійтівський ЗСО І-ІІІ ступенів імені Петра Калнишевського Адреса: Сумська обл., Роменський р-н, село Пустовійтівка, 4 провулок Центральної, 8							
9) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту	Температура подачі +8 ⁰ С							
10) Інформація про поживну цінність харчового продукту	Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	З них насичені жири, г	Вуглеводи, г	З них цукрів, г	Сіль, г	Енергетична цінність, ккал
	100	1,51	3,45		5,83			64,02

Вимога Закону ст. 6	Інформація про страву							
1) Назва харчового продукту	Капуста тушкована							
2) Перелік інгредієнтів	Капуста білокачанна свіжа або квашена, морква, цибуля ріпчаста, томатна паста, масло вершкове, сіль, цукор, олія							
3) Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції та непереносимість	Молочні продукти, лактоза							
4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом	Капуста: 114 г в 100 г продукту							
5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру	Порція – 100 г							
6) Мінімальний термін придатності або дата «Вжити до»	Не більше 1 години							
7) Будь-як особливі умови зберігання та/або умови використання, за потреби	Температура зберігання +4-8 ⁰ С							
8) Найменування та місце знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Пустовійтівський ЗСО І-ІІІ ступенів імені Петра Калнишевського Адреса: Сумська обл., Роменський р-н, село Пустовійтівка, 4 провулок Центральної, 8							
9) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту	Температура подачі +8 ⁰ С							
10) Інформація про поживну цінність харчового продукту	Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	З них насичені жири, г	Вуглеводи, г	З них цукрів, г	Сіль, г	Енергетична цінність, ккал
	100	2,25	4,84		3,87			76,97

Вимога Закону ст. 6	Інформація про страву							
1) Назва харчового продукту	Салат з буряка							
2) Перелік інгредієнтів	Буряк, цибуля ріпчаста, цукор, олія							
3) Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції та непереносимість								
4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом	Буряк: 95 г в 100 г продукту							
5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру	Порція – 100 г							
6) Мінімальний термін придатності або дата «Вжити до»	Не більше 1 години							
7) Будь-як особливі умови зберігання та/або умови використання, за потреби	Температура зберігання +4-8 ⁰ С							
8) Найменування та місце знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Пустовійтівський ЗСО І-ІІІ ступенів імені Петра Калнишевського Адреса: Сумська обл., Роменський р-н, село Пустовійтівка, 4 провулок Центральної, 8							
9) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту	Температура подачі +8 ⁰ С							
10) Інформація про поживну цінність харчового продукту	Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	З них насичені жири, г	Вуглеводи, г	З них цукрів, г	Сіль, г	Енергетична цінність, ккал
	100	2,024	3,5		13,9			92,88

Вимога Закону ст. 6	Інформація про страву							
1) Назва харчового продукту	Компот із суміші сухофруктів							
2) Перелік інгредієнтів	Суміш сухофруктів, вода питна							
3) Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції та непереносимість								
4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом	Суміш сухофруктів - 25г в 200г продукту							
5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру	Порція –200 г							
6) Мінімальний термін придатності або дата «Вжити до»	Не більше 2-3 години після охолодження при температурі + 12 ⁰ С							
7) Будь-як особливі умови зберігання та/або умови використання ,за потреби	Температура подачі + 12-15 ⁰ С							
8) Найменування та місце знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Пустовійтівський ЗСО І-ІІІ ступенів імені Петра Калнишевського Адреса: Сумська обл., Роменський р-н, село Пустовійтівка, 4 провулок Центральної, 8							
9) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту								
10) Інформація про поживну цінність харчового продукту	Маса порції,г	Білки, г	Жири, г	З них насичені жири, г	Вуглеводи, г	З них цукрів, г	Сіль, г	Енергетична цінність, ккал
	200	0,8	-		14,42			66,3

Вимога Закону ст. 6	Інформація про страву							
1) Назва харчового продукту	Чай							
2) Перелік інгредієнтів	Чай, вода питна							
3) Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції та непереносимість								
4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом	Чай- 0,5г в 200г продукту							
5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру	Порція –200 г							
6) Мінімальний термін придатності або дата «Вжити до»	Не більше 1-2 години при температурі + 55-65 ⁰ С							
7) Будь-як особливі умови зберігання та/або умови використання ,за потреби	Температура подачі + 55-65 ⁰ С							
8) Найменування та місце знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Пустовійтівський ЗСО І-ІІІ ступенів імені Петра Калнишевського Адреса: Сумська обл., Роменський р-н, село Пустовійтівка, 4 провулок Центральної, 8							
9) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту								
10) Інформація про поживну цінність харчового продукту	Маса порції,г	Білки, г	Жири, г	З них насичені жири, г	Вуглеводи, г	З них цукрів, г	Сіль, г	Енергетична цінність, ккал
	200	-	-		-			-

Вимога Закону ст. 6	Інформація про страву							
1) Назва харчового продукту	Какао на молоці							
2) Перелік інгредієнтів	Какао-порошок, молоко							
3) Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції та непереносимість	Молочні продукти, лактоза							
4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом	Какао-порошок- 6г в 200г продукту Молоко- 200 г в 200 г продукту							
5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру	Порція –200 г							
6) Мінімальний термін придатності або дата «Вжити до»	Не більше 1-2 години при температурі + 55-65 ⁰ С							
7) Будь-як особливі умови зберігання та/або умови використання ,за потреби	Температура подачі + 55-65 ⁰ С							
8) Найменування та місце знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Пустовійтівський ЗСО І-ІІІ ступенів імені Петра Калнишевського Адреса: Сумська обл., Роменський р-н, село Пустовійтівка, 4 провулок Центральної, 8							
9) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту								
10) Інформація про поживну цінність харчового продукту	Маса порції,г	Білки, г	Жири, г	З них насичені жири, г	Вуглеводи, г	З них цукрів, г	Сіль, г	Енергетична цінність, ккал
	200	7,0	6,05		9,4			115

Вимога Закону ст. 6	Інформація про страву							
1) Назва харчового продукту	Запіканка із сиру з сметаною							
2) Перелік інгредієнтів	Сир кисломолочний, крупа манна або борошно, цукор, яйця курячі, олія соняшникова рафінована, сухарі панірувальні, сметана							
3) Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції та непереносимість	Молочні продукти, лактоза, глютен або його сліди, яйця							
4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом	Сир кисломолочний - 93г в 100г продукту Сметана - 15 г для подачі на 100 г продукту							
5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру	Порція –100/15 г							
6) Мінімальний термін придатності або дата «Вжити до»	Не більше 1 години							
7) Будь-як особливі умови зберігання та/або умови використання ,за потреби	Температура подачі + 55 ⁰ С							
8) Найменування та місце знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Пустовійтівський ЗСО І-ІІІ ступенів імені Петра Калнишевського Адреса: Сумська обл., Роменський р-н, село Пустовійтівка, 4 провулок Центральної, 8							
9) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту								
10) Інформація про поживну цінність харчового продукту	Маса порції,г	Білки, г	Жири, г	З них насичені жири, г	Вуглеводи, г	З них цукрів, г	Сіль, г	Енергетична цінність, ккал
	100/15	17,5	15,4		16,0			276,0

Вимога Закону ст. 6	Інформація про страву							
1) Назва харчового продукту	Вареники ліниві з сметаною							
2) Перелік інгредієнтів	Сир кисломолочний, борошно пшеничне, цукор, яйця курячі, сіль йодована, сметана для подачі							
3) Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції та непереносимість	Молочні продукти, лактоза, глютен або його сліди, яйця							
4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом	Сметана для подачі: 15 г на 100 г продукту							
5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру	Порція –100/15 г							
6) Мінімальний термін придатності або дата «Вжити до»	Не більше 1 години							
7) Будь-як особливі умови зберігання та/або умови використання ,за потреби	Температура подачі + 55 ⁰ С							
8) Найменування та місце знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Пустовійтівський ЗСО І-ІІІ ступенів імені Петра Калнишевського Адреса: Сумська обл., Роменський р-н, село Пустовійтівка, 4 провулок Центральної, 8							
9) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту								
10) Інформація про поживну цінність харчового продукту	Маса порції,г	Білки, г	Жири, г	з них насичені жири, г	Вуглеводи, г	з них цукрів, г	Сіль, г	Енергетична цінність, ккал
	100/15	15,4	10,9		15,1			229,0

Вимога Закону ст. 6	Інформація про страву							
1) Назва харчового продукту	Манний пудинг							
2) Перелік інгредієнтів	Кефір 2,5%, крупа манна, борошно, цукор, цукор ванільний, банан, масло вершкове, сода, сіль йодована, олія для деко, сметана для подачі							
3) Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції та непереносимість	Молочні продукти, лактоза, глютен або його сліди							
4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом	Манна крупа: 20 г на 100 г продукту 30 г на 150 г продукту							
5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру	Порція – 100/10 г, 150/10 г							
6) Мінімальний термін придатності або дата «Вжити до»	Не більше 1 години							
7) Будь-як особливі умови зберігання та/або умови використання, за потреби	Температура подачі + 55 ⁰ С							
8) Найменування та місце знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Пустовійтівський ЗСОО І-ІІІ ступенів імені Петра Калнишевського Адреса: Сумська обл., Роменський р-н, село Пустовійтівка, 4 провулок Центральної, 8							
9) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту								
10) Інформація про поживну цінність харчового продукту	Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	З них насичені жири, г	Вуглеводи, г	З них цукрів, г	Сіль, г	Енергетична цінність, ккал
	100/10	4,4	5,38		23,46			160,03
	150/10	6,19	5,06		34,71			209,15

Вимога Закону ст. 6	Інформація про страву								
1) Назва харчового продукту	Манний пудинг								
2) Перелік інгредієнтів	Кефір 2,5%, крупа манна, борошно, цукор, цукор ванільний, банан, масло вершкове, сода, сіль йодована, олія для деко, сметана для подачі								
3) Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції та непереносимість	Молочні продукти, лактоза, глютен або його сліди								
4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом	Манна крупа: 20 г на 100 г продукту 30 г на 150 г продукту								
5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру	Порція – 100/10 г, 150/10 г								
6) Мінімальний термін придатності або дата «Вжити до»	Не більше 1 години								
7) Будь-як особливі умови зберігання та/або умови використання, за потреби	Температура подачі + 55 ⁰ С								
8) Найменування та місце знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Пустовійтівський ЗСО І-ІІІ ступенів імені Петра Калнишевського Адреса: Сумська обл., Роменський р-н, село Пустовійтівка, 4 провулок Центральної, 8								
9) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту									
10) Інформація про поживну цінність харчового продукту	Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	З них насичені жири, г	Вуглеводи, г	З них цукрів, г	Сіль, г	Енергетична цінність, ккал	
	100/10	4,4	5,38		23,46			160,03	
	150/10	6,19	5,06		34,71			209,15	

