

**ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ  
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ ГОСУДАРСТВЕННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ,  
РЕАЛИЗУЮЩИХ ОСНОВНЫЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ  
(ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ)  
И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности, полуфабрикаты**

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2007 (ОКПД)	Примечание
1.	Мясо жилованное, замороженное в блоках – говядина (класс А, группа 1), для детского питания, подгруппы 1.1, 1.2, 1.3	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия». * Внешний вид: куски мяса без костей, хрящей и крупных сухожилий; не допускается наличие прирезей внутренних органов, лимфатических узлов, кровяных сгустков, крупных кровеносных сосудов, постороннего запаха, не свойственного данному виду продукта. Не допускается повторное замораживание, наличие льда, снега. Срок годности не более 6 месяцев.	15.11.12.141	
2.	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из говядины охлажденные: вырезка, лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части (категория А), подлопаточная часть (категория Б), котлетное мясо (категория В)	ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия». *	15.13.12.211	
3.	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из говядины замороженные: вырезка, лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части (категория А), подлопаточная часть (категория Б), котлетное мясо (категория В)	ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия». * Срок годности не более 3 месяцев. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.13.12.221	

4.	Мясо жилованное, замороженное в блоках - свинина, для детского питания (класс А, группа 2); подгруппы 2.1 и 2.2	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия». * Внешний вид: куски мяса без костей, хрящей и крупных сухожилий; не допускается наличие прирезей внутренних органов, лимфатических узлов, кровяных сгустков, крупных кровеносных сосудов, постороннего запаха, не свойственного данному виду продукта. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Срок годности не более 6 месяцев.	15.11.14.141	
5.	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из свиной охлажденной: лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части (категория А), котлетное мясо (категория В)	ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия».* Массовая доля жира для котлетного мяса не более 20%.	15.13.12.211	
6.	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из свиной замороженной: лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части (категория А), котлетное мясо (категория В)	ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия». * Срок годности не более 3 месяцев. Массовая доля жира для котлетного мяса не более 20%. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.13.12.221	
7.	Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжьей (класс Б, группа 1), для детского питания - печень	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия».* Печень должна быть хорошо обработана и зачищена - без желчных протоков и остатков желчи, кровяных сгустков, механических загрязнений, остатков соединительной ткани, жира, крупных протоков, кровеносных сосудов, лимфоузлов, патологических изменений и постороннего запаха; цвет от светло-коричневого до темно-коричневого. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Температура в толще блока или куска не выше минус 18° С. Срок годности не более 6 месяцев.	15.11.19.111	
8.	Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжьей (класс Б, группа 1), для детского питания - язык	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия».* Внешний вид: целый, без разрывов и других повреждений; без подъязычного мяса, лимфатических узлов, гортани и подъязычной кости, без крови и слизи. Цвет, свойственный данному виду продукта. Не допускается изменение цвета или загрязнение кровью и другими веществами, а также повторное замораживание, наличие льда и снега. Температура в толще блока не выше минус 18° С. Срок годности не более 6 месяцев.	15.11.19.111	
9.	Субпродукты обработанные, замороженные	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для про-	15.11.19.111	

	в блоках, говяжьей (класс Б, группа 1), для детского питания - сердце	изводства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия». * Не допускается изменение цвета или загрязнение кровью и другими веществами, а также повторное замораживание, наличие льда и снега. Температура в толще блока не выше минус 18° С. Срок годности не более 6 месяцев.		
10.	Тушки цыплят-бройлеров потрошенные первого сорта охлажденные	ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия». * Без внесенных поваренной соли, фосфатов, других добавленных ингредиентов, включая воду. Массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %.	15.12.11.111	
11.	Тушки цыплят-бройлеров потрошенные первого сорта замороженные	ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия». * Без внесенных поваренной соли, фосфатов, других добавленных ингредиентов, включая воду. Массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.12.12.111	
12.	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - мясокостные – грудка, окорочок, бедро, голень; - бескостные – филе, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, рагу, азу, гуляш	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия».* Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается. Запах, свойственный свежему мясу. <u>Грудка</u> – грудные мышцы овальной формы с грудной костью и кожей или без кожи. Края ровные, без глубоких надрезов мышечной ткани. Не допускается наличие кожи шеи. Цвет – от бледно-розового до розового с желтоватым оттенком.	15.13.12.211	
13.	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - мясокостные – грудка, окорочок, бедро, голень; - бескостные – филе, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, рагу, азу, гуляш	<u>Окорочок</u> – часть тушки, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее. Цвет – от светло-розового до светло-красного. <u>Бедро</u> – часть тушки, состоящая из бедренной части с прилегающими к ней мякотными тканями. Цвет – от светло-розового до светло-красного. <u>Голень</u> – часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком. Цвет – от светло-красного до красного. <u>Филе</u> – часть тушки, состоящая из большой и глубокой грудных мышц с кожей или без кожи. Цвет – бледно-желтый с розовым оттенком. <u>Филе большое</u> - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без кожи.	15.13.12.221	

		<p><u>Филе малое</u> - часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцы, без кожи.</p> <p><u>Кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени</u> - мякотные ткани, отделенные от соответствующих костей, без кожи, сухожилий и жира. Цвет – от бледно-розового до бледно-красного.</p> <p>Оперение полностью удалено, наличие пеньков и волосовидного пера не допускается.</p> <p><u>Гуляш</u> - кусочки красного мяса в форме кубика с длиной стороны до 20-30 мм. Консистенция: плотная, упругая. Цвет: от светло-красного до красного. Запах: свойственный свежему мясу.</p> <p><u>Азу</u> - кусочки красного мяса произвольной формы. Консистенция: плотная, упругая. Цвет: от светло-розового до светло-красного. Запах: свойственный свежему мясу.</p> <p><u>Рагу</u> - равномерно перемешанные кусочки бескостного мяса голени и бедра массой 15-30 г. Консистенция: плотная, упругая. Цвет: от розового до светло-красного. Запах: свойственный свежему мясу.</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %) и других добавленных ингредиентов, включая воду.</p> <p>Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный примерным меню (<math>\pm 5\%</math>). Для замороженной продукции не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>		
14.	Мясо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени) охлажденное	<p>ГОСТ Р 52820-2007 «Мясо индейки для детского питания. Технические условия».*</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду.</p> <p>Массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %.</p>	15.12.11.122 15.12.11.123	
15.	Мясо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени) замороженное	<p>ГОСТ Р 52820-2007 «Мясо индейки для детского питания. Технические условия».*</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду.</p> <p>Массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %.</p> <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	15.12.12.122 15.12.12.123	
16.	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные: - мясокостные - грудка, окорочок, бедро, голень, плечо; - бескостные – филе, большое филе, малое филе, кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, гуляш, азу	<p>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия».*</p> <p>В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается.</p> <p>Внешний вид: <u>Грудка</u> – часть тушки, состоящая из целой грудной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее. Цвет: от бледно-розового до розового. <u>Окорочок</u> - часть тушки, состоящая из бедренной и берцовой костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее, без прилегаю-</p>	15.13.12.211	
17.	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мя-		15.13.12.221	

	<p>сокостные и бескостные) из мяса индейки замороженные:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- мясокостные - грудка, окорочок, бедро, голень, плечо;</li> <li>- бескостные – филе, большое филе, малое филе, кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, гуляш, азу</li> </ul>	<p>щего брюшного жира, копчиковой железы. Цвет: от светло-розового до розово-красного.</p> <p><u>Бедро</u> – часть тушки, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее. Цвет: от светло-розового до розово-красного.</p> <p><u>Голень</u> – часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее. Цвет: от светло-розового до розово-красного.</p> <p><u>Плечо</u> – передняя конечность тушки, отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой кости с прилегающими к ней мякотными тканями. Цвет: от светло-розового до розово-красного.</p> <p><u>Филе</u> - часть тушки, состоящая из большой и глубокой грудных мышц, с кожей или без нее. Цвет: от бледно-розового до розового.</p> <p><u>Большое филе</u> - филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без нее. Цвет: от бледно-розового до розового.</p> <p><u>Малое филе</u> - филе тушки, состоящая из глубоких грудных мышц, без рваных краев, без кожи. Цвет: от бледно-розового до розового.</p> <p><u>Кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени</u> - мякотные ткани, отделенные от соответствующих костей, без кожи, сухожилий и жира. Цвет: от розового до красного.</p> <p><u>Гуляш</u> – кусочки красного мяса в форме кубика с длиной стороны до 40 мм. Цвет: от светло-красного до красного.</p> <p><u>Азу</u> - кусочки белого и/или красного мяса произвольной формы. Цвет от светло-красного до красного.</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %) и любых других пищевых добавок.</p> <p>Для замороженной продукции не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>		
18.	<p>Изделия колбасные вареные для детского питания:</p> <p>колбаски (сосиски), сардельки</p>	<p>ГОСТ 31498-2012 «Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия».*</p> <p>ГОСТ 31802-2012 «Изделия колбасные вареные мясные для детского питания. Общие технические условия».*</p> <p>Массовая доля поваренной соли - не более 1,8 %.</p>	<p>15.13.12.112</p> <p>15.13.12.113</p>	
19.	<p>Колбаса полукопченая для школьного питания</p>	<p>ГОСТ 31779-2012 «Колбасы полукопченые для детского питания. Технические условия».*</p> <p>Массовая доля поваренной соли - не более 1,8 %.</p>	<p>15.13.12.141</p>	
20.	<p>Полуфабрикаты мясные рубленые (котлеты, биточки, фрикадельки, зразы) замороженные для детского (школьного) питания</p>	<p>ГОСТ Р 51187-98 «Полуфабрикаты мясные рубленые, пельмени, фарши, для детского питания. Общие технические условия».*</p> <p>ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия».*</p> <p>ГОСТ Р 55366-2012 «Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания. Технические условия».*</p> <p>Массовая доля поваренной соли - не более 0,9 %.</p>	<p>15.13.12.224</p>	<p>Срок действия до 01.01.2016</p>

		<p>Масса нетто одного изделия должна обеспечивать выход блюда в готовом виде, предусмотренный примерным меню (<math>\pm 5\%</math>).</p> <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>		
21.	Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (котлеты, биточки, тефтели, зразы) замороженные для детского (школьного) питания	<p>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия».*</p> <p>Внешний вид: поверхность без трещин, разорванных и ломаных краев. Форма котлет - округло-приплюснутая, с заостренным концом, слегка выдвинутая в длину; биточков – округлая; тефтелей – шарообразная; зраз – овально-приплюснутая.</p> <p>Вид на разрезе – равномерно перемешанный фарш с включениями компонентов согласно рецептуре.</p> <p>Консистенция однородная, некрошливая; после тепловой обработки – сочная, мягкая.</p> <p>Запах и вкус, свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Массовая доля поваренной соли - не более 0,9 %.</p> <p>Масса нетто одного изделия должна обеспечивать выход блюда в готовом виде, предусмотренный примерным меню (<math>\pm 5\%</math>).</p>	15.13.12.224	
22.	Пельмени замороженные для детского (школьного) питания	<p>ГОСТ Р 51187-98 «Полуфабрикаты мясные рубленые, пельмени, фарши, для детского питания. Общие технические условия».*</p> <p>ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия».*</p> <p>Внешний вид: неслипшиеся, недеформированные, имеют форму полукруга, прямоугольника или квадрата, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая. Вкус и запах: вареные пельмени должны иметь приятный вкус и аромат, свойственные заложенному сырью, фарш сочный, без постороннего привкуса и запаха, с ароматом лука и пряностей.</p> <p>Не допускается использование фосфатов (массовая доля общего фосфора в начинке - не более 0,25%). Массовая доля белка в фарше - не менее 12,0 %. Массовая доля жира в фарше - не более 18,0 %. Массовая доля фарша (начинки) в одном изделии - не менее: 53 %. Толщина тестовой оболочки пельменя - не более 2,0 мм, толщина в местах заделки - не более 3 мм.</p> <p>Пельмени с разрывом тестовой оболочки не должны превышать 5% от общей массы. Массовая доля поваренной соли - не более 0,9 %.</p> <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	15.13.12.225	Срок действия до 01.01.2016
23.	Ветчина вареная для детского (дошкольного и школьного) питания	<p>ГОСТ Р 54753-2011 «Ветчина вареная в оболочке для детского питания. Технические условия». *</p> <p>Массовая доля поваренной соли - не более 1,8 %.</p>	15.13.12.119	
24.	Ветчина из мяса птицы для детского (школьного) питания	<p>Внешний вид: батоны с чистой сухой поверхностью, без повреждений оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков. Консистенция плотная.</p> <p>Вид фарша на разрезе: куски мышечной ткани неопределенной формы от</p>	15.13.12.119	

		<p>светло-розового до розово-красного цвета с видимыми включениями прослоек фарша от розового до светло-розового цвета и кожи желтоватого цвета, при нарезании не распадаются.</p> <p>Запах и вкус, свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>В составе продукта не допускается содержание внесенных фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2%).</p> <p>Массовая доля поваренной соли - не более 1,8 %.</p>		
25.	Консервы мясные для детского питания (для обеспечения резерва пищевых продуктов на случай возникновения исключительных ситуаций)	<p>Внешний вид: в разогретом виде кусочки мяса с видимыми включениями лука, моркови и зелени в бульоне, без наличия костных включений и шкурки птицы.</p> <p>Цвет мяса, свойственный натуральному тушеному мясу, от бледно-коричневого (мясо птицы) до коричневого (говядина, свинина, ассорти).</p> <p>Бульон - от светло-коричневого цвета до коричневого с наличием взвешенных белковых веществ.</p> <p>Запах и вкус, свойственные натуральному тушеному мясу с ароматом лука, моркови, зелени и пряностей, без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Консистенция: сочная, мягкая.</p> <p>Содержание поваренной соли - не более 1,2 г/100 г продукта, жира - не более 18 г/100 г продукта; белка - 12 - 14 г/100 г продукта.</p>	15.13.12.410	

### Продукция рыбной промышленности

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2007 (ОКПД)	Примечание
1.	Филе или филе-кусоч рыбное мороженое с кожей (категория А) или без кожи (высшая категория) в ассортименте (треска, хек, горбуша, минтай, сайда, пикша, судак с кожей и др.)	<p>ГОСТ 3948-90 «Филе рыбное мороженое. Технические условия». *</p> <p>Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. Массовая доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна превышать 5,0%.</p> <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	15.20.12.142	
2.	Филе рыбное мороженое с кожей или без кожи для детского (дошкольного и школьного) питания в ассортименте (треска, пикша, сайда, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель, лосось, ледяная рыба)	<p>Поверхность чистая, ровная, естественной окраски. Консистенция (после размораживания) плотная, свойственная данному виду рыбы, нежная у пикши. Цвет мяса, свойственный данному виду рыбы без признаков окисления жира. Позвоночные, реберные и крупные мышечные кости удалены.</p> <p>Вкус и запах, свойственные данному виду рыбы без посторонних привкуса и запаха. Консистенция (после отваривания) нежная, сочная, присущая данному виду рыбы. Массовая доля белка - не менее 16,0%, массовая доля жира - от 1,0 до 11,0%.</p> <p>Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского</p>	15.20.12.142	

		питания. Массовая доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна превышать 5,0%. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.		
3.	Тушка или филе кальмара мороженые	ГОСТ 20414-2011 «Кальмар и каракатица мороженые. Технические условия». * ГОСТ Р 51495-99 «Кальмар мороженный. Технические условия». * Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания.	15.20.15.213	
4.	Рыбы лососевые соленые первого сорта филе, филе-кусоч (семга, форель)	ГОСТ 7449-96 «Рыбы лососевые соленые. Технические условия». * ГОСТ 16080-2002 «Лососи дальневосточные соленые. Технические условия». * Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания.	15.20.13.126	
5.	Рыбы лососевые соленые первого сорта филе, филе-кусоч (кета, горбуша)	ГОСТ 16080-2002 «Лососи дальневосточные соленые. Технические условия». * Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания.	15.20.13.126	
6.	Филе из сельди малосоленой или слабосоленой	ГОСТ 815-2004 «Сельди соленые. Технические условия». * Изготовлено из сельди малосоленой или слабосоленой первого сорта	15.20.13.314 15.20.13.315	
7.	Филе из сельди малосоленой или слабосоленой для дошкольного и школьного питания	Поверхность чистая, свойственная данному виду сельди, естественной окраски. Консистенция нежная, сочная. Вкус и запах, свойственные соленой сельди без посторонних привкуса и запаха, с ароматом специй при их внесении. Массовая доля поваренной соли от 4 до 6 % для сельди малосоленой, от 6 до 8 % - для сельди слабосоленой.	15.20.13.314 15.20.13.315	
8.	Консервы рыбные - сайра натуральная и др.	ГОСТ 7452-2014 «Консервы из рыбы натуральные. Технические условия».	15.20.14.111	
9.	Консервы рыбные натуральные, изготавливаемые из тихоокеанских (дальневосточных) лососевых рыб – горбуша, кета, кижуч, и др.	ГОСТ Р 51489-99 «Консервы из лососевых тихоокеанских рыб натуральные и с добавлением масла. Технические условия». ГОСТ 32156-2013 «Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия».	15.20.14.111 15.20.14.119	
10.	Икра лососевая зернистая баночная первого сорта	ГОСТ 18173-2004 «Икра лососевая зернистая баночная. Технические условия». Без консервантов.	15.20.14.321	
11.	Полуфабрикаты рыбные формованные (котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, палочки и т.д.) замороженные для дошкольного и школьного питания	Внешний вид: форма продукта в зависимости от конструкции формующего узла. При изготовлении полуфабрикатов с добавлением овощей, круп - наличие в продукте вкраплений вносимой добавки. У панированных полуфабрикатов распределение панировки равномерное. Консистенция плотная, не крошащаяся, сохраняющая форму. Вкус и запах, свойственные данному продукту. Массовая доля крахмала - не более 5,0 %, массовая доля панировки (от массы панированного полуфабриката) - не более 5,0 %. Масса одного изделия должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный примерным меню ( $\pm 5\%$ ). Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского	15.20.14.260	



		питания. Не допускается повторное замораживание.		
12.	Салат из морской капусты для детского (дошкольного и школьного) питания – (капуста морская маринованная с овощами)	Внешний вид: водоросли, нарезанные соломкой, равномерно покрытые маслом; пряности, овощи и др. добавки равномерно распределены в массе салата. Консистенция сочная. Вкус и запах приятные, свойственные данному виду продукции, с привкусом добавленных пряностей, приправ, овощей и др. Наличие минеральных и посторонних примесей не допускается. Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).	15.20.16.126	

### Молоко и молочная продукция

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2007 (ОКПД)	
1.	Молоко питьевое стерилизованное, ультрапастеризованное с массовой долей жира 2,5%, 3,2%, 3,5% (для приготовления блюд и кулинарных изделий)	ГОСТ Р 52090-2003 «Молоко питьевое и напиток молочный. Технические условия».* ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия».*	15.51.11.122 15.51.11.125	Срок действия до 31.12.2015
2.	Молоко питьевое ультрапастеризованное (обогащенное или необогащенное) для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 2,5%, 3,2% или 3,5%	ГОСТ Р 52783-2007 «Молоко для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия». ГОСТ 32252-2013 Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия *	15.51.11.125	Срок действия до 31.12.2015
3.	Молоко питьевое для питания детей раннего возраста стерилизованное, ультрапастеризованное (обогащенное или необогащенное), с массовой долей жира 3,2%	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Внешний вид: непрозрачная жидкость, без осадка. Консистенция однородная, не тягучая, без хлопьев белка и взбившихся комочков жира. Вкус и запах, характерные для молока коровьего, без посторонних привкусов и запахов, с привкусом кипячения в соответствии с режимом термообработки. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Массовая доля белка не менее 2,8 %.	15.51.11.122 15.51.11.125	
4.	Кефир для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2%	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция: однородная жидкость, с нарушенным или не нарушенным сгустком. Вкус и запах - чистые, кисломолочные без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Допускается газообразование в виде единичных пузырьков, вызванное развитием нормальной микрофлоры (дрожжи кефирных грибков). Массовая доля белка не менее 2,8%.	15.51.52.141	
5.	Простокваша для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, с нарушенным или не нарушенным сгустком.	15.51.52.180	

	3,2%	Вкус и запах - чистые, кисломолочные без посторонних привкусов и запахов. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Продукт производится с использованием заквасочных микроорганизмов - лактококков и (или) термофильных молочнокислых стрептококков. Массовая доля белка не менее 2,8%.		
6.	Ряженка для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 2,5% - 3,2%	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком, без газообразования. Вкус и запах - чистые, кисломолочные, с выраженным привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Цвет светло-кремовый, равномерный по всей массе. Продукт должен быть произведен путем сквашивания топленого молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением болгарской молочнокислой палочки или без ее добавления. Массовая доля белка не менее 2,8%.	15.51.52.170	
7.	Варенец для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2%	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, с нарушенным или не нарушенным сгустком, без газообразования. Вкус и запах - чистые, кисломолочные, с выраженным привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Цвет от молочно-белого до светло-кремового, равномерный по всей массе. Продукт должен быть произведен путем сквашивания молока и (или) молочных продуктов, предварительно стерилизованных или подвергнутых иной термической обработке при температуре 97°C +/- 2°C с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков. Массовая доля белка не менее 2,8%.	15.51.52.150	
8.	Ацидофилин для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2%	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, с нарушенным или не нарушенным сгустком, в меру вязкая. Допускаются слегка тягучая консистенция и газообразование в виде отдельных глазков, вызванное нормальной микрофлорой. Вкус и запах - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, освежающий, допускается дрожжевой привкус. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Продукт должен быть произведен с использованием в равных соотношениях заквасочных микроорганизмов - ацидофильной молочнокислой палочки, лактококков и приготовленной на кефирных грибка закваски. Массовая доля белка не менее 2,8%.	15.51.52.120	
9.	Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум – кефир, простокваша, йогурт и др. с массовой долей жира 2,5 % - 3,2%	ГОСТ Р 52687-2006 «Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия».*	15.51.52.229	
10.	Детский кефир, обогащенный бифидобакте-	ГОСТ Р 52687-2006 «Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобак-	15.51.52.210	

	ряями, с массовой долей жира 3,2%, в упаковках массой нетто 0,2 кг	териями бифидум. Технические условия».*		
11.	Йогурт или биоЙогурт без компонентов или с компонентами с массовой долей жира 2,5% - 3,2% в ассортименте	ГОСТ 31981-2013 «Йогурты. Общие технические условия».	15.51.52.111 15.51.52.112	
12.	Йогурт или биоЙогурт для детского (дошкольного и школьного) питания без компонентов или с компонентами с массовой долей жира 2,5% - 3,2% в ассортименте	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция: однородная в меру вязкая жидкость, при использовании вкусоароматических пищевых добавок - с наличием их включений. Вкус и запах - кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, при выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками - с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Допускается небольшой отстой сыворотки. Массовая доля белка не менее 2,8%.	15.51.52.111 15.51.52.112	
13.	Творог с массовой долей жира 5 %	ГОСТ 31453-2013 Творог. «Технические условия».	15.51.40.113	
14.	Творог с массовой долей жира 9 %	ГОСТ 31453-2013 Творог. «Технические условия».	15.51.40.113	
15.	Творог для детского питания (для детей дошкольного и школьного возраста) с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или овощными) или без компонентов с массовой долей жира от 3,5 до 5,0 % в ассортименте	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Внешний вид и консистенция: однородная, нежная, мажущаяся, допускается небольшая мучнистость, мягкая крупинчатость. При использовании вкусоароматических пищевых добавок - с наличием их включений. Вкус и запах - кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, при выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками - с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Продукт должен быть расфасован в герметичные легко открываемые индивидуальные упаковки: коробочки из пластика (кроме полистирола) или комбинированного материала в соответствии с массой нетто порции, указанной в примерном меню.	15.51.40.115 15.51.40.117	
16.	Продукт творожный для детского (дошкольного и школьного) питания с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или овощными) или без компонентов с массовой долей жира от 3,5 до 5,0 % в ассортименте	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Внешний вид и консистенция: однородная, нежная, мажущаяся, допускается небольшая мучнистость, мягкая крупинчатость. При использовании вкусоароматических пищевых добавок - с наличием их включений. Вкус и запах: кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов, при выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками - с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Без использования белков и жиров немолочного происхождения. Продукт должен быть расфасован в герметичные легко открываемые индивидуальные упаковки: коробочки из пластика (кроме полистирола) или комбинированного материала в соответствии с массой нетто порции, указанной в примерном меню.	15.51.40.138	
17.	Сметана с массовой долей жира 15%	ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия».	15.51.52.232	
18.	Сыры полутвердые с массовой долей жира 45%-50% в пересчете на сухое вещество, в	ГОСТ Р 52972-2008 «Сыры полутвердые. Технические условия».	15.51.40.161	Срок действия до 31.12.2015

	том числе импортные в ассортименте	ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия» * Массовая доля поваренной соли - не более 2,0 %. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.		
19.	Сыры полутвердые с массовой долей жира от 40 до 44,9 % в пересчете на сухое вещество, в том числе импортные в ассортименте	ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия».* Массовая доля поваренной соли не более 2%. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.	15.51.40.161	
20.	Сыры полутвердые с массовой долей жира от 40% до 50% в пересчете на сухое вещество, в порционной нарезке, в том числе импортные в ассортименте	ГОСТ Р 52972-2008 «Сыры полутвердые. Технические условия».  ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия».* ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия».* и технические условия изготовителя на нарезку и упаковку Массовая доля поваренной соли не более 2%. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.	15.51.40.161	Срок действия до 31.12.2015
21.	Сыр мягкий для детского (дошкольного и школьного) питания	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Внешний вид: поверхность продукта чистая, ровная, неподсохшая, неплесневелая. Вкус и запах: чистый молочный, с солоноватым вкусом, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция: однородная, плотная, упругая, слегка ломкая. Допускается легкая мучнистость и незначительное отделение сыворотки. Цвет белый, белый с кремовым оттенком. Массовая доля жира не более 50 % в пересчете на сухое вещество, массовая доля соли не более 1,8 %. Содержание растительных жиров не допускается. Продукт должен быть расфасован в асептическую упаковку массой нетто, обеспечивающей удобное порционирование.	15.51.40.151	
22.	Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,0 %, 82,5%	ГОСТ Р 52969-2008 «Масло сливочное. Технические условия».  ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия» ГОСТ Р 52253-2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия».*	15.51.30.113	Срок действия до 31.12.2015
23.	Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,0 %, 82,5% в порционной фасовке по 10 г	ГОСТ Р 52969-2008 «Масло сливочное. Технические условия».  ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия» ГОСТ Р 52253-2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия».* В упаковке из полимерного материала (кроме полистирола) или комбинированного материала, легко открываемой ребенком.	15.51.30.113	Срок действия до 31.12.2015
24.	Молоко цельное сгущенное с сахаром.	ГОСТ Р 53436-2009 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия». * ГОСТ 31688-2012 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия». *	15.51.51.116	Срок действия до 31.12.2015
25.	Молоко цельное сгущенное с сахаром в порционной индивидуальной упаковке	ГОСТ Р 53436-2009 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия». *	15.51.51.116	Срок действия до 31.12.2015

		ГОСТ 31688-2012 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия». *		
26.	Сырники замороженные – полуфабрикат для детского (школьного) питания	Сырники должны быть округлой формы без разорванных и ломаных краев. Цвет белый, белый с кремовым оттенком. Консистенция должна быть однородная, нежная, в меру плотная. Вкус и запах чистый кисломолочный. Массовая доля жира - не более 8 %. Кислотность должна быть не более 150°Т. Доля творога в рецептуре полуфабриката должна быть не менее 70%. Творог должен соответствовать требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». Не допускается использование творога, выработанного с использованием/из сухого и рекомбинированного молока или растительных жиров. Масса нетто одного изделия должна обеспечивать выход блюда в готовом виде, предусмотренный примерным меню (±5%).	15.51.40.137	

### Яйца и яйцепродукты

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2007 (ОКПД)	Примечание
1.	Яйца куриные пищевые первой категории диетические	ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»	01.24.20.113 01.24.20.114	
2.	Яйца куриные пищевые мытые первой категории	ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»	01.24.20.113 01.24.20.114	
3.	Продукты яичные жидкие пищевые охлажденные пастеризованные – меланж (для образовательных учреждений, в которых отсутствуют условия для обработки яиц)	ГОСТ 30363-2013 «Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия».* Продукт должен быть изготовлен из диетических яиц с не поврежденной скорлупой.	15.89.12.122	
4.	Продукты яичные жидкие пищевые охлажденные пастеризованные – желтки (для образовательных учреждений, в которых отсутствуют условия для обработки яиц)	ГОСТ 30363-2013 «Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия».* Продукт должен быть изготовлен из диетических яиц с не поврежденной скорлупой.	15.89.12.130	
5.	Продукты яичные жидкие пищевые охлажденные пастеризованные – белки (для образовательных учреждений, в которых отсутствуют условия для обработки яиц)	ГОСТ 30363-2013 «Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия».* Продукт должен быть изготовлен из диетических яиц с не поврежденной скорлупой.	15.89.12.290	

### Продукция хлебопекарной промышленности

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору	Примечание
--------	--------------------------------	--	---	------------

			продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2007 (ОКПД)	
1.	Изделия булочные, в том числе батоны нарезные, из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта в нарезке	ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия».* ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия». По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Содержание, г/100 г продукта: жира – 1-8, белка – 8-13, углеводов – 45-55.	15.81.11.134	
2.	Хлеб дарницкий из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной первого сорта в нарезке	ГОСТ 26983-86 «Хлеб дарницкий. Технические условия».* ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия». Содержание, г/100 г продукта: жира – 1-8, белка – 8-13, углеводов – 45-55. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки.	15.81.11.122	
3.	Хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89 «Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия».* Хлеб зерновой должен вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, крупки пшеничной дробленой, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, яиц куриных, тмина. Поверхность изделий шероховатая с наличием пшеничной дробленой крупки. Форма продолговатая с округленными или заостренными концами для подовых изделий, для формовых - соответствующая форме, в которой производилась выпечка. Хлеб должен быть пропеченный, мякиш не влажный на ощупь, несколько крошковатый. Вкус и запах, соответствующие данному виду изделий, без посторонних привкуса и запаха. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Содержание, г/100 г продукта: жира – 1-8, белка – 8-13, углеводов – 45-55.	15.81.11.139	
4.	Хлеб из смеси муки ржаной и муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами, для детского (дошкольного и школьного) питания формовой в нарезке	Поверхность изделий гладкая или шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Мякиш должен быть пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Пористость должна быть развитая, без пустот и уплотнений. Не допускается наличие в мякише комочков и следов непромеса. Цвет от светло-коричневого до коричневого, без следов подгорелости. Вкус и запах, соответствующие данному виду хлеба, без посторонних привкуса и запаха. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси.	15.81.11.188 15.81.11.190	

		<p>Влажность мякиша – не более 53%. Кислотность – не более 12 град. Пористость мякиша – не менее 46%.</p> <p>Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.</p> <p>Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость.</p>		
5.	Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, обогащенный витаминами и минералами, для детского (дошкольного и школьного) питания подовый в нарезке.	<p>Поверхность изделий гладкая или шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Мякиш должен быть пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен восстанавливать свою первоначальную форму. Цвет светло-коричневый. Вкус и запах, соответствующие данному виду хлеба, без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Влажность мякиша – не более 43,0%. Кислотность – не более 3 град. Пористость мякиша – не менее 67%. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси.</p> <p>Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.</p> <p>Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость.</p>	15.81.11.188 15.81.11.190	
6.	Изделия булочные пшенично-овсяные или пшенично-гречневые для детского (дошкольного и школьного) питания	<p>Булочные изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего или первого сортов, муки овсяной или муки гречневой для продуктов детского питания, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, масла подсолнечного, молока сухого обезжиренного, винограда сушеного или без него.</p> <p>Поверхность изделий гладкая с наколами и надрезами или с включениями изюма. Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений и с включениями изюма (для изделий с изюмом), без комочков и следов непромеса. Цвет от светло-желтого до коричневого (для булочки пшенично-овсяной); от светло – до темно-коричневого (для булочки пшенично-гречневой). Вкус и запах, свойственные данному виду изделий, с привкусом гречневой или овсяной муки.</p> <p>Влажность мякиша – не более 43%, кислотность – не более 3 град.</p> <p>В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси.</p> <p>Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню (<math>\pm 5\%</math>). Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.</p>	15.81.11.190	

7.	<p>Изделия булочные из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта для детского (дошкольного и школьного) питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- с курагой;</li> <li>- с кефиром;</li> <li>- с сывороткой</li> </ul>	<p>Булочные изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного. Кроме того,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- для изделий с курагой: солода ржаного ферментированного, кураги и молока сухого цельного;</li> <li>- для изделий с кефиром: кефира, зародышей пшеничных пищевых, лецитина;</li> <li>- для изделий с молочной сывороткой: сыворотки сухой молочной кислотой, лецитина.</li> </ul> <p>Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.</p> <p>Поверхность изделий глянцевитая, допускаются надрезы, с включениями кураги (для изделий с курагой). Форма разнообразная (продолговато-овальная, овальная, округлая и витая). Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений и с включениями кураги (для изделий с курагой), без комочков и следов непромеса. Цвет от светло-желтого до светло-коричневого. Вкус и запах, свойственные данному виду изделий.</p> <p>Влажность мякиша – не более 43%, кислотность – не более 3 град.</p> <p>В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси.</p> <p>Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню (<math>\pm 5\%</math>).</p>	15.81.11.190	
8.	<p>Изделия хлебобулочные пшенично-ржаные для детского (дошкольного и школьного) питания</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- с геркулесовыми хлопьями;</li> <li>- с яблочным повидлом</li> </ul>	<p>Изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, муки ржаной хлебопекарной обдирной, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного, клейковины, молока сухого цельного. Кроме того,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- для изделий с геркулесовыми хлопьями: хлопьев овсяных «Геркулес», сахара-песка;</li> <li>- для изделий с яблочным повидлом: солода ржаного ферментированного, повидла яблочного.</li> </ul> <p>Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.</p> <p>Поверхность изделий гладкая для изделий с яблочным повидлом, шероховатая для изделий с геркулесовыми хлопьями.</p> <p>Форма для подовых изделий разнообразная (продолговато-овальная, овальная, округлая и витая), для формовых – соответствует форме, в которой производилась выпечка. Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов непромеса. Цвет от светло - до темно-коричневого. Вкус и запах, свойственные данному виду изделий.</p> <p>Влажность мякиша – не более 50%, кислотность – не более 11,0 град.</p> <p>В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси.</p>	15.81.11.190	



		Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню ( $\pm 5\%$ ).		
9.	Изделия хлебобулочные сдобные для детского (дошкольного и школьного) питания: - с творогом; - с какао-порошком.	Сдобные изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего или первого сортов, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, молока сухого цельного, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного. Кроме того, для изделий с творогом - творога; для изделий с какао-порошком – какао-порошок. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Поверхность изделий глянцевитая, допускаются надрезы в виде узоров. Форма разнообразная (продолговато-овальная, овальная, округлая и витая). Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов непромеса. Цвет светло-желтый (для изделий с творогом), от светло-до темно-коричневого (для изделий с какао-порошком). Вкус и запах, свойственные данному виду изделий. Влажность мякиша – не более 35%, кислотность – не более 2,5 град. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню ( $\pm 5\%$ ).	15.81.11.190	
10.	Хлеб белый из пшеничной муки высшего или первого сорта в нарезке	ГОСТ 26987-86 «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия».* ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия». Содержание, г/100 г продукта: жира – 1-8, белка – 8-13, углеводов – 45-55. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки.	15.81.11.132 15.81.11.134	
11.	Изделия хлебобулочные сдобные	ГОСТ 24557-89 «Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия».* ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия». Содержание, г/100 г продукта: жира – 1-8, белка – 8-13, углеводов – 45-55. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню ( $\pm 5\%$ ).	15.81.11.150 15.81.11.160	

### Продукция масложировой промышленности

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору	Примечание
--------	--------------------------------	--	---	------------

			продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2007 (ОКПД)	
1.	Масло подсолнечное: - рафинированное дезодорированное «Премиум»	ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия».	15.42.11.141	
2.	Масло кукурузное марки Д	ГОСТ 8808-2000 «Масло кукурузное. Технические условия».	15.62.10.122	
3.	Масло соевое рафинированное дезодорированное высшего сорта	ГОСТ 31760-2012 «Масло соевое. Технические условия». *	15.42.11.111	
4.	Соусы салатные для школьного питания	Продукт изготавливается на основе растительного масла, с добавлением или без добавления молочных и яичных продуктов. В составе продукта не допускается использование уксуса (уксусной кислоты), жгучих специй (перец, горчица, хрен), консервантов, искусственных красителей и искусственных ароматизаторов. Вкус продукта мягкий, не острый с кислинкой и привкусом и запахом используемых пряностей. Цвет от белого до кремово-желтого, однородный по всей массе. Консистенция: однородный сметанообразный продукт с единичными пузырьками воздуха. Массовая доля жира не более 45%. Кислотность в пересчете на лимонную кислоту не более 0,85%.	15.43.10.149	

### Продукция мукомольно-крупяной промышленности

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2007 (ОКПД)	Примечание
1.	Хлопья овсяные «Экстра» или «Геркулес»	ГОСТ 21149-93 «Хлопья овсяные. Технические условия».	15.61.33.111	
2.	Крупа овсяная высшего сорта	ГОСТ 3034-75 «Крупа овсяная. Технические условия».	15.61.32.121	
3.	Горох шлифованный первого сорта: целый или колотый	ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный. Технические условия».	01.11.22.111	
4.	Крупа гречневая ядрица быстрорастворимая первого сорта	ГОСТ Р 55290-2012 «Крупа гречневая. Общие технические условия». *	15.61.32.133	
5.	Крахмал картофельный высшего сорта	ГОСТ Р 53876-2010 «Крахмал картофельный. Технические условия».	15.62.22.113	
6.	Крахмал кукурузный высшего сорта	ГОСТ 32159-2013 «Крахмал кукурузный. Общие технические условия».*	15.62.22.112	

7.	Крупа кукурузная шлифованная № 1 или № 2	ГОСТ 6002-69 «Крупа кукурузная. Технические условия».	15.61.32.193	
8.	Крупа манная марки М	ГОСТ 7022-97 «Крупа манная. Технические условия».	15.61.31.121	
9.	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, в том числе витаминизированная	ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия».*	15.61.21.113	
10.	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, в том числе витаминизированная	ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия».*	15.61.21.114	
11.	Крупа ячменная перловая № 1 или № 2	ГОСТ 5784-60 «Крупа ячменная. Технические условия».	15.61.32.192	
12.	Крупа пшеничная: Полтавская № 2 и № 3 средняя или «Артек»	ГОСТ 276-60 «Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия».	15.61.31.111	
13.	Крупа пшено шлифованное высшего сорта	ГОСТ 572-60 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия».	15.61.32.141	
14.	Крупа рис шлифованный первого сорта	ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия».	15.61.32.111	
15.	Фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75 «Фасоль продовольственная. Технические условия».	01.11.22.121	
16.	Макаронные изделия группы А (вермишель, соломка, рожки, перья, лапша и др.) высшего сорта	ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия». *	15.85.11.111 15.85.11.141 15.85.11.211 15.85.11.171 15.85.11.241 15.85.11.271 15.85.11.311 15.85.11.341	
17.	Макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) высшего сорта яичные	ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия». *	15.85.11.142 15.85.11.172 15.85.11.212 15.85.11.242	
18.	Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89 «Сухари панировочные. Общие технические условия».*	15.61.33.225	

### Продукция плодоовощная свежая

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2007 (ОКПД)	Примечание
1.	Картофель продовольственный свежий: ранний – картофель урожая текущего года, реализуемый до 1 сентября; поздний – картофель	ГОСТ Р 51808-2013 «Картофель свежий продовольственный. Технические условия».	01.11.21.110 01.11.21.120	

	урожая текущего года, реализуемый с 1 сентября			
2.	Морковь столовая свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»	01.12.11.111	
3.	Свекла столовая свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»	01.12.11.113	
4.	Лук репчатый свежий первого класса	ГОСТ Р 51783-2001 «Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия».	01.12.11.121	
5.	Капуста белокочанная свежая первого класса раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия».	01.12.13.113 01.12.13.114	
6.	Капуста китайская (пекинская) свежая первого сорта	ГОСТ Р 54700-2011 «Капуста китайская и капуста пекинская свежие. Технические условия».	01.12.13.118	
7.	Капуста цветная свежая высшего или первого сорта	ГОСТ Р 54903-2012 «Капуста цветная свежая. Технические условия».	01.12.13.111	
8.	Огурцы свежие высшего сорта	ГОСТ Р 54752-2011 «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия».	01.12.12.120	
9.	Репа столовая свежая	РСТ РСФСР 743-88 «Репа столовая свежая. Технические условия». Не острых сортов. ГОСТ 32791-2014 «Репа столовая молодая свежая. Технические условия»	01.12.11.112	
10.	Томаты свежие сорт не ниже первого	ГОСТ Р 55906-2013 «Томаты свежие. Технические условия»	01.12.12.110	
11.	Перец сладкий свежий сорт не ниже первого	ГОСТ Р 55885-2013 «Перец сладкий свежий. Технические условия»	01.12.13.195	
12.	Редис свежий сорт не ниже первого	РСТ РСФСР 659-81 «Редис свежий. Технические условия». ГОСТ Р 55907-2013 «Редис свежий. Технические условия»	01.12.11.115	
13.	Дайкон свежий	ГОСТ 32879-2014 «Дайкон свежий - корнеплоды. Технические условия»	01.12. 11.115	
14.	Редька свежая	РСТ РСФСР 361-77 «Редька свежая. Технические условия». ГОСТ 32810-2014 «Редька свежая. Технические условия»	01.12. 11.115	
15.	Баклажаны свежие первого сорта	ГОСТ 31821-2012 «Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».	01.12.13.197	
16.	Кабачки свежие высшего или первого сорта	ГОСТ 31822-2012 «Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».	01.12.13.143	
17.	Чеснок свежий сорт не ниже первого	ГОСТ Р 55909-2013 «Чеснок свежий. Технические условия».	01.12.11.128	
18.	Петрушка свежая зелень обрезная	РСТ РСФСР 748-88 «Петрушка свежая. Технические условия». ГОСТ Р 55904-2013 «Петрушка свежая. Технические условия».	01.12.13.139	
19.	Укроп свежий	ОСТ 10 235-99 «Укроп свежий. Технические условия». ГОСТ 32856-2014 «Укроп свежий. Технические условия».	01.12.13.131	
20.	Сельдерей свежий корнеплод обрезной	РСТ РСФСР 749-88 «Сельдерей свежий. Технические условия». ГОСТ Р 55644-2013 «Сельдерей свежий. Технические условия».	01.12.11.114	
21.	Лук зеленый свежий сорт не ниже первого	РСТ РСФСР 624-88 «Лук свежий зеленый. Технические условия». ГОСТ Р 55652-2013 «Лук зеленый свежий. Технические условия».	01.12.13.139	
22.	Лук порей свежий первого сорта	ГОСТ 31854-2012 «Лук порей свежий, реализуемый в розничной торговле. Технические условия».	01.12.11.126	

23.	Щавель свежий	РСТ РСФСР 367-77 «Щавель и шпинат свежие. Технические условия». ГОСТ Р 55650-2013 «Щавель и шпинат свежие. Технические условия».	01.12.13.133	
24.	Шпинат свежий	РСТ РСФСР 367-77 «Щавель и шпинат свежие. Технические условия». ГОСТ Р 55650-2013 «Щавель и шпинат свежие. Технические условия».	01.12.13.132	
25.	Сельдерей черешковый свежий	Внешний вид: черешки сельдерея свежие, здоровые, мясистые, толстые, сочные, зеленые, не загрязненные, без корнеплодов. Длина основной массы черешков от его основания, не менее 150 мм.	01.12.13.136	
26.	Салат - латук свежий первого сорта	ГОСТ Р 54703-2011 «Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскарриол свежие. Технические условия».	01.12.13.121 01.12.13.122	
27.	Салат свежий (листовой и кочанный)	ГОСТ Р 54703-2011 «Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскарриол свежие. Технические условия»	01.12.13.121 01.12.13.122	
28.	Тыква продовольственная свежая	ГОСТ 7975-2013 «Тыква продовольственная свежая. Технические условия»	01.12.13.141	
29.	Апельсины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия».	01.13.22.110	
30.	Лимоны свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия».	01.13.22.130	
31.	Мандарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия».	01.13.22.120	
32.	Бананы свежие не ниже первого класса	ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия».	01.13.21.120	
33.	Персики и нектарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 54702-2011 «Персики и нектарины свежие. Технические условия».	01.13.23.123	
34.	Абрикосы свежие первого сорта	ГОСТ 32787-2014 «Абрикосы свежие. Технические условия».	01.13.23.121	
35.	Виноград свежий столовый не ниже первого сорта	ГОСТ 32786-2014 «Виноград столовый свежий. Технические условия»	01.13.11.000	
36.	Киви свежие не ниже 1 сорта	ГОСТ 31823-2012 «Киви, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».	01.13.23.146	
37.	Грейпфруты не ниже первого сорта	ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия».	01.13.22.140	
38.	Груши свежие поздних сроков созревания не ниже первого сорта	ГОСТ 21713-76 «Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия».	01.13.23.112	
39.	Груши свежие ранних сроков созревания первого сорта	ГОСТ 21714-76 «Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия».	01.13.23.112	
40.	Яблоки свежие не ниже первого сорта.	ГОСТ Р 54697-2011 «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия». Наличие плодов с признаками порчи не допускается.	01.13.23.111	
41.	Яблоки свежие ранних сроков созревания первого сорта.	ГОСТ 16270-70 «Яблоки свежие ранних сроков созревания. Технические условия».	01.13.23.111	
42.	Слива крупноплодная или средних размеров свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 32286-2013 «Сливы, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»	01.13.23.124	
43.	Черешня свежая первого сорта	ГОСТ Р 55643-2013 «Вишня и черешня свежие. Технические условия».	15.33.21.140	

44.	Дыни свежие	ГОСТ 7178-85 «Дыни свежие. Технические условия».	01.12.12.141	
45.	Арбузы продовольственные свежие	ГОСТ 7177-80 «Арбузы продовольственные свежие. Технические условия».	01.12.12.142	

### Картофель и овощи - очищенные полуфабрикаты

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2007 (ОКПД)	Примечания
1.	Картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	<p>Внешний вид: клубни очищенные, целые, чистые, здоровые, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, однородные по форме и окраске.</p> <p>Запах и вкус, свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запаха и вкуса. Цвет, свойственный свежему очищенному картофелю, от белого до кремового. Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру не менее 35,0 мм.</p> <p>Не допускается наличие клубней с механическими повреждениями (порезы, вырывы, трещины, вмятины), поврежденных сельскохозяйственными вредителями, с участками зеленого цвета, загнивших, запаренных, подмороженных, обезвоженных, мягких, сморщенных. Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке. Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.</p>	15.31.12.139	
2.	Капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)	<p>Внешний вид: кочаны сформировавшиеся, целые или разделенные на части (половины, четверти) с удаленной кочерыжкой, здоровые, чистые, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.</p> <p>Цвет, запах и вкус, свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запаха и вкуса.</p> <p>Зачистка кочана: кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих листьев.</p> <p>Не допускается наличие кочанов с сухим загрязнением, треснувших, проросших, пораженных точечным некрозом и пергаментностью, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, с увядшими, кроющимися листьями.</p> <p>Не допускается наличие грязи и чужеродных материалов.</p> <p>Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.</p>	01.12.13.110	
3.	Морковь свежая очищенная в вакуумной упаковке	<p>Внешний вид: корнеплоды очищенные, целые, здоровые, чистые, без отклонений по форме и окраске, без повреждений сельскохозяйственными</p>	01.12.11.111	

		<p>ми вредителями.</p> <p>Цвет, запах и вкус, свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запаха и вкуса, типичной для ботанического сорта окраски. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 15,0-40,0 мм. Размер корнеплодов по длине не менее 100,0 мм.</p> <p>Не допускается наличие корнеплодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, поломанных, с трещинами, темными и зелеными участками, загнивших, увядших, с признаками морщинистости, запаренных и подмороженных.</p> <p>Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке.</p> <p>Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.</p>		
4.	Свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	<p>Внешний вид: корнеплоды очищенные, целые или разделенные на половины, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.</p> <p>Цвет, запах и вкус, свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запаха и вкуса, мякоть сочная, темно-красного цвета разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта.</p> <p>Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 50,0-100,0 мм.</p> <p>Не допускается наличие корнеплодов с механическими повреждениями, легким увяданием, увядших, с признаками морщинистости, пораженных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, запаренных, подмороженных.</p> <p>Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке.</p> <p>Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.</p>	01.12.11.113	
5.	Лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	<p>Внешний вид: луковицы очищенные от наружных сухих и зеленых чешуй, с удаленными донцами и шейками, вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без механических повреждений, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.</p> <p>Цвет, запах и вкус, свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса.</p> <p>Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру не менее 45,0 мм.</p> <p>Не допускается наличие луковиц с механическими повреждениями, с удаленными зелеными чешуйками, донцами и шейками многозачаточных, раздвоенных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, проросших, загнивших, запаренных, подмороженных, обезвоженных, мягких, сморщенных.</p>	01.12.11.121	

		<p>Не допускается наличие фрагментов наружных сухих чешуй, не удаленных зеленых чешуек, донцев.</p> <p>Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке.</p> <p>Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.</p>		
--	--	---	--	--

### Продукция плодоовощная консервная, охлажденная, замороженная и сушеная

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2007 (ОКПД)	Примечания
1.	Горошек зеленый консервированный высшего сорта	ГОСТ Р 54050-2010 «Консервы натуральные. Горошек зеленый. Технические условия». *	15.33.14.313	
2.	Консервы овощные: икра из кабачков для детского (дошкольного и школьного) питания	Икра изготавливается только из вареных (не обжаренных) овощей. Внешний вид и консистенция - однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезревших овощей. Консистенция мажущаяся или слегка зернистая. Допускается незначительное отделение жидкости. Вкус и запах, свойственные икре, изготовленной из предварительно подготовленных кабачков. Не допускается привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха. Цвет однородный по всей массе от желтого до светло-коричневого. Наличие минеральных примесей не допускается. Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица) и обжаренных овощей.	15.88.10.165	
3.	Икра овощная, в том числе из кабачков, из баклажанов.	ГОСТ Р 51926-2002 «Консервы. Икра овощная. Технические условия».* Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица) и обжаренных овощей.	15.33.14.319	
4.	Кукуруза сахарная в зернах, консервированная высшего сорта	ГОСТ Р 53958-2010 «Консервы натуральные. Кукуруза сахарная. Технические условия». *	15.33.14.315	
5.	Фасоль стручковая консервированная	ГОСТ 15979-70 «Фасоль стручковая консервированная. Технические условия». *	15.33.14.313	
6.	Томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ Р 54678-2011 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия».* Минеральные примеси не допускаются.	15.33.14.122	
7.	Капуста квашеная	ГОСТ Р 53972-2010 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия». *	15.33.14.311	
8.	Огурцы с зеленью в заливке (залитые раствором лимонной кислоты и поваренной	ГОСТ 31713-2012 «Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия».	15.33.14.312	



	соли)	Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).		
9.	Огурцы консервированные без добавления уксуса для детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид – огурцы целые длиной до 110мм, диаметром не более 50мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений. Цвет – огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов. Консистенция – огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Вкус и запах – слабокислый, умеренно-соленый, запах приятный с ароматом пряностей, без посторонних привкусов и запахов. Качество заливки – заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей. Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 55%. Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).	15.33.14.312	
10.	Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без уксуса) для детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид - огурцы целые длиной до 110мм, диаметром не более 50мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений. Цвет: огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов. Консистенция: огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Вкус и запах слабокислый, умеренно-соленый, запах приятный с ароматом пряностей, без посторонних привкусов и запахов. Качество заливки: заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей. Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 50%. Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).	15.33.14.312	
11.	Огурцы соленые	ГОСТ Р 53972-2010 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия». * Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).	15.33.14.312	
12.	Соус томатный кисло-сладкий для детского (школьного) питания	Внешний вид и консистенция: однородная протертая масса, без наличия семян, частиц кожицы и грубых кусочков сердцевин с наличием добавленных овощей, зелени, пряностей или без них. Цвет красный различных оттенков, равномерный по всей массе. Вкус кисло-сладкий с хорошо выраженным вкусом и ароматом томатных продуктов, без горечи, пригара и других посторонних привкусов и запахов, со вкусом и ароматом добавленных компонентов.	15.87.12.120	
13.	Фасоль натуральная	ГОСТ Р 54679-2011 «Консервы из фасоли. Технические условия».	15.33.14.313	
14.	Цветная капуста быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».*	15.33.14.219	

		Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.		
15.	Капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.33.14.219	
16.	Щавель быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.33.14.219	
17.	Шпинат быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.33.14.219	
18.	Фасоль зеленая быстрозамороженная (стручковая)	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.33.14.219	
19.	Тыква быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия» с 01.01.2013.* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.33.14.219	
20.	Горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.33.14.219	
21.	Смесь овощей резаных быстрозамороженных (кабачки, цукини, баклажаны, тыква, патиссоны, морковь столовая, перец сладкий и др.)	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.33.14.219	
22.	Свекла столовая очищенная резаная быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.33.14.219	
23.	Кабачки (цукини) резаные быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.33.14.219	
24.	Капуста брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.33.14.219	
25.	Кукуруза быстрозамороженная (зерна)	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.33.14.219	
26.	Баклажаны быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.33.14.219	
27.	Картофель быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.33.14.110	
28.	Лук репчатый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие	15.33.14.214	

		технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.		
29.	Морковь быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.33.14.219	
30.	Перец сладкий быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.33.14.219	
31.	Свекла быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.33.14.219	
32.	Фрукты быстрозамороженные не ниже первого сорта (брусника, вишня, земляника (клубника), клюква, черная и красная смородина, малина, ежевика и др.).	ГОСТ Р 53956-2010 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.33.21.190	
33.	Чернослив, целые плоды без косточки высшего сорта	ГОСТ 28501-90 «Фрукты косточковые сушеные. Технические условия».  ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия». Плоды необработанные (несульфитированные); обработанные (сернистым ангидридом) допускаются только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов) - на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация.	15.33.25.122	Срок действия до 01.01.2016
34.	Абрикосы сушеные без косточки (курага) высшего сорта	ГОСТ 28501-90 «Фрукты косточковые сушеные. Технические условия».  ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия». Плоды необработанные (несульфитированные); обработанные (сернистым ангидридом) допускаются только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов) - на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация.	15.33.25.121	Срок действия до 01.01.2016
35.	Фрукты сушеные и их смеси (компотная смесь) не ниже высшего сорта	Сухофрукты (смесь сушеных фруктов косточковых, семечковых) без косточки, ГОСТ 28501-90 «Фрукты косточковые сушеные. Технические условия», ГОСТ 28502-90 «Фрукты семечковые сушеные (айва, яблоки, груши, мушмула и др.). Технические условия»  ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия».*.	15.33.25.125	Срок действия до 01.01.2016 Срок действия до 01.01.2016
36.	Виноград сушеный высшего сорта видов изюм и кишмиш	ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия».	15.33.25.110 15.33.25.119	
37.	Варенье фруктовое или овощное, стерилизованное или нестерилизованное (без консерванта), витаминизированное или не витаминизированное	ГОСТ Р 53118-2008 «Варенье. Общие технические условия».*.	15.33.22.120	
38.	Джемы фруктовые и овощные, в т.ч. фасо-	ГОСТ 31712-2012 «Джемы. Общие технические условия».*.	15.33.22.120	

	ванные по 20г, стерилизованные или нестерилизованные (без консерванта), витаминизированные или не витаминизированные			
39.	Повидло плодовое, ягодное, овощное или купажированное, высшего сорта (без консерванта), стерилизованное или нестерилизованное	ГОСТ 32099-2013 «Повидло. Общие технические условия»*.	15.33.22.120	
40.	Соус ягодный (фруктовый) из различных видов ягод (фруктов)	Продукт представляет собой однородную, равномерно протертую пюреобразную или желеобразную массу без косточек и плодоножек, без консервантов. Вкус и аромат, свойственные плодам, ягодам или их семенам, из которых изготовлен продукт. Вкус приятный сладкий или кисло-сладкий. Не допускаются посторонние привкус и запах. Цвет, соответствующий плодам, ягодам или их смесям, из которых изготовлен продукт, равномерный по массе. Содержание добавленного сахара - не более 20 г на 100 г продукта. Содержание натуральных фруктов или ягод - не менее 50 % от массы продукта. Упаковка - асептическая упаковка из комбинированного материала, жестяные или стеклянные банки.	15.88.10.149 15.88.10.141	
41.	Консервы на фруктовой основе для детского питания	ГОСТ Р 52475-2005 «Консервы на фруктовой основе для питания детей раннего возраста. Технические условия».* ГОСТ 32218-2013 «Консервы на фруктовой основе для питания детей раннего возраста. Общие технические условия».*	15.88.10.165	Срок действия до 01.07.2015
42.	Плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93 «Плоды шиповника. Технические условия».*	15.33.25.129	
43.	Ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-71 «Ядро ореха грецкого. Технические условия». ГОСТ 16833-2014 «Ядро ореха грецкого. Технические условия».	01.13.24.123	Срок действия до 01.01.2016
44.	Ядро миндаля сладкого сухое, не ниже первого сорта	ГОСТ 32857-2014 «Ядро миндаля сладкого. Технические условия».	01.13.24.121	
45.	Ядра орехов лещины высшего сорта	ГОСТ 32287-2013 «Ядра орехов лещины. Технические условия».	01.13.24.122	
46.	Сушеная зелень петрушки и укропа первого сорта	ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушеные. Общие технические условия».*	15.33.13.119	
47.	Белые корни петрушки и сельдерея сушеные первого сорта	ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушеные. Общие технические условия».*	15.33.13.119	
48.	Сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-90 «Сиропы. Общие технические условия».* ГОСТ 28499-2014 «Сиропы. Общие технические условия».	15.33.22.120	Срок действия до 01.01.2016
49.	Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные в ассортименте	ГОСТ 32103-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия».* Кислотность (массовая доля титруемых кислот) не более 1,3 %.	15.32.10 15.88.10.166	
50.	Соки фруктовые и фруктово-овощные для	ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из	15.88.10.166	

	детского питания, в том числе обогащенные, в ассортименте	фруктов и овощей» Внешний вид и консистенция соков: однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне тары. Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых (за исключением цедры и альbedo). Вкус и аромат хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам. Для соков из цитрусовых плодов – натуральная, естественная горечь и легкий привкус эфирных масел. Не допускаются посторонние привкус и запах. Цвет однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки.		
51.	Соки фруктовые прямого отжима в ассортименте	ГОСТ 32101-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия». * Без добавления сахара, с кислотностью (массовой долей титруемых кислот) не более 1,3 %.	15.32.10 15.88.10.166	
52.	Соки овощные и овошефруктовые прямого отжима в ассортименте	ГОСТ 32100-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары, соко-содержащие напитки овощные и овошефруктовые. Общие технические условия». * Без добавления сахара, с кислотностью (массовой долей титруемых кислот) не более 1,3 %.	15.32.10 15.88.10.166	
53.	Соки фруктовые, овощные, овошефруктовые для питания детей раннего возраста в ассортименте	ГОСТ Р 52474-2005 «Консервы. Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Технические условия». * ГОСТ 32920-2014 «Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия»*.	15.88.10.166	Срок действия до 01.01.2016
54.	Нектары фруктовые и фруктово-овощные в ассортименте	ГОСТ 32104-2013 «Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия». * Кислотность (массовая доля титруемых кислот) не более 1,3 %.	15.98.12.121 15.98.12.122	
55.	Нектары овощные и овошефруктовые в ассортименте	ГОСТ 32100-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары, соко-содержащие напитки овощные и овошефруктовые. Общие технические условия». * Кислотность (массовая доля титруемых кислот) не более 1,3 %.	15.98.12.121 15.98.12.122	
56.	Нектары фруктовые, овощные, овошефруктовые, фруктово-овощные для питания детей раннего возраста в ассортименте	ГОСТ Р 52474-2005 «Консервы. Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Технические условия». * ГОСТ 32920-2014 «Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия». *	15.98.12.121 15.98.12.122	Срок действия до 01.01.2016
57.	Фрукты консервированные	ГОСТ Р 54681-2011 «Консервы. Фрукты протертые или дробленые. Общие технические условия». *	15.33.24	
58.	Компот консервированный	ГОСТ Р 54680-2011 «Консервы. Компоты. Общие технические условия». *	15.33.22.130	

**Продукция сахарной промышленности**

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2007 (ОКПД)	Примечания
1.	Сахар-песок (сахар белый кристаллический)	ГОСТ 21-94 «Сахар-песок. Технические условия». ГОСТ 31895-2012 «Сахар белый. Технические условия».	15.83.12.121	
2.	Сахар-песок (сахар белый кристаллический), фасованный по 5-10 г	ГОСТ 21-94 «Сахар-песок. Технические условия». ГОСТ 31895-2012 «Сахар белый. Технические условия». Сахар должен быть расфасован в легко вскрываемые ребенком школьного возраста упаковки из бумаги, полимерного или комбинированного материала массой нетто 5 и/или 10 г.	15.83.12.121	
3.	Сахарная пудра	ГОСТ 31895-2012 «Сахар белый. Технические условия».	15.83.12.131	
4.	Ванильный сахар	Внешний вид: кристаллы или порошок белого цвета, сыпучий. Вкус и запах: сладкий с ароматом ванили, без посторонних привкуса и запаха.	15.83.13.113	

**Изделия кондитерские мучные и сахаристые**

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2007 (ОКПД)	Примечание
1.	Печенье из пшеничной муки не ниже первого сорта - сахарное или затяжное, в том числе витаминизированное	ГОСТ 24901-89 «Печенье. Общие технические условия».*  ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия». Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Печенье должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню. Содержание, в 100 г продукта: жира – не более 25г, сахара – не более 25г.	15.82.12.121	Срок действия до 01.01.2016
2.	Галеты в ассортименте	ГОСТ 14032-68 «Галеты. Технические условия».* Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Галеты должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	15.82.13.120	
3.	Вафли с начинкой фруктовой или жировой, в том числе витаминизированные	ГОСТ 14031-68 «Вафли. Технические условия».*  ГОСТ 14031-2014 «Вафли. Общие технические условия».	15.82.12.133 15.82.12.134	Срок действия до 01.01.2016

		Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Вафли должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.		
4.	Пряники в ассортименте	ГОСТ 15810-96 «Изделия кондитерские пряничные. Общие технические условия».* ГОСТ 15810-2014 «Изделия кондитерские пряничные. Общие технические условия».* Пряники должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.	15.82.12.112	Срок действия до 01.01.2016
5.	Бублики или сушки в ассортименте	ГОСТ 7128-91 «Изделия хлебобулочные бараночные. Технические условия» Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.	15.82.11.123	
6.	Печенье овсяное	Изготовлено по техническим условиям. Цвет свойственный данному наименованию печенья различных оттенков. Печенье не должно иметь постороннего запаха и привкуса. Печенье должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.	15.82.12.129	
7.	Полуфабрикат замороженный - пицца для питания детей школьного возраста	Полуфабрикат должен быть изготовлен из дрожжевого теста. В состав начинки могут входить сыр, сметана, томат-паста, лук репчатый, зелень петрушки, укропа, перец сладкий и др. Колбасные или ветчинные изделия, входящие в состав начинки, должны быть предназначены для детского питания. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров, жгучих специй (перец, хрен, горчица). Внешний вид: тестовая часть в форме круга; начинка включает равномерно распределенные кусочки компонентов. Вкус и запах: готовая пицца должна иметь приятный вкус и аромат, свойственные заложенному сырью, начинка сочная, без постороннего привкуса и запаха. Массовая доля начинки - не менее 35%. Не допускается продукция с отклонением массовой доли начинки, с деформированной поверхностью. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.82.13.150	
8.	Полуфабрикат замороженный - колбаска (сосиска) детская, запеченная в тесте, для питания детей школьного возраста	В состав теста входят: мука пшеничная хлебопекарная высшего или первого сортов, дрожжи хлебопекарные, молоко питьевое, яйца или меланж, поваренная соль, сахар-песок, масло сливочное. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Колбасные изделия, входящие в состав изделия, должны быть предназначены для детского питания с показателями качества не ниже установленного ГОСТ 31498-2012. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.13.12.225	
9.	Полуфабрикат замороженный - пирожки	В состав теста входят: мука пшеничная хлебопекарная высшего или пер-	15.82.11.132	

	печенье из дрожжевого теста с картофелем (картофелем и луком), с рисом и яйцом, с натуральной фруктовой или овощной начинками, для питания детей дошкольного и школьного возраста	вого сортов, дрожжи хлебопекарные, молоко питьевое, яйца или меланж, поваренная соль, сахар-песок, масло сливочное. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Начинки изготавливаются из картофеля и лука репчатого (без обжаривания), из крупы рисовой и яиц куриных, из ягод (вишня, клубника, смородина, черника и др. ягоды свежие или замороженные) или фруктов (яблоко и др.) с сахаром, из капусты и/или других овощей (без обжаривания), с добавлением или без добавления яиц куриных. Массовая доля начинки к массе изделия не менее 30 %. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.		
10.	Полуфабрикат замороженный - блинчики с ягодами, фруктовыми, ягодными и фруктово-ягодными начинками, с повидлом или джемом (наполнителями) в ассортименте для детского (школьного) питания	Внешний вид: плоские, прямоугольной или цилиндрической формы. Поверхность гладкая или с мелкой, равномерной пористостью, без трещин, сквозных отверстий и разрывов. Тестовая оболочка не должна иметь разрывов, начинка не должна выступать. Цвет тестовой оболочки от светло-кремового до кремового, допускается коричневые крапинки; начинки соответствующий виду начинки. Вкус и запах, свойственные жареному пресному тесту и составу начинки, без посторонних привкуса и запаха. Массовая доля начинки к массе изделия - не менее 20% (для фруктовых, ягодных и фруктово-ягодных начинок, повидла, джема); не менее 25,0% (для ягод). В составе продукта не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров, солей аммония. Масса нетто одного изделия должна обеспечивать выход блюда в готовом виде, предусмотренный примерным меню ( $\pm 5\%$ ). Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.13.12.226	
11.	Кексы	ГОСТ 15052-96 «Кексы. Общие технические условия».*  ГОСТ 15052-2014 «Кексы. Общие технические условия».* В составе продукта не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Кексы должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню. Содержание, в 100 г продукта: жира – не более 25г.	15.82.12.114	Срок действия до 01.01.2016
12.	Рулеты бисквитные с начинками	ГОСТ 14621-78 «Рулеты бисквитные. Технические условия».* В составе продукта не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. В начинке не допускается наличие красителей и ароматизаторов искусственного происхождения и консервантов, а также крема. Рулеты должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню. Содержание, в 100 г продукта: жира – не более 25г, сахара – не более 38г.	15.82.12.115	



13.	Шоколад молочный, в том числе пористый, с крупными и тонкоизмельченными добавлениями, и шоколад молочный с начинками	ГОСТ 31721-2012 «Шоколад. Общие технические условия».* В составе продукта не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. В начинке не допускается наличие красителей и ароматизаторов искусственного происхождения и консервантов. Шоколад должен быть поштучно упакован в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	15.84.22.131 15.84.22.111	
14.	Мармелад формовой или резной неглазированный, в том числе витаминизированный	ГОСТ 6442-89 «Мармелад. Технические условия».*  ГОСТ 6442-2014 «Мармелад. Общие технические условия».* Без красителей и ароматизаторов искусственного происхождения и консервантов. Мармелад должен быть поштучно упакован в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	15.84.23.172	Срок действия до 01.01.2016
15.	Пастила и зефир, в том числе витаминизированные	ГОСТ 6441-96 «Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия».* ГОСТ 6441-2014 «Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия».* Пастила и зефир должны быть упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	15.84.23.173	Срок действия до 01.01.2016
16.	Ирис тираженный полутвердый, в т. ч. витаминизированный	ГОСТ 6478-89 «Ирис. Общие технические условия».*  ГОСТ 6478-2014 «Ирис. Общие технические условия».* Изделия не должны содержать жиры без указания состава (обозначенных как кондитерский жир или растительный жир). Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Ирис должен быть поштучно упакован в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	15.84.23.320	Срок действия до 01.01.2016
17.	Конфеты (конфеты укрупненного размера или батончик кондитерский) в шоколадной глазури или без нее, обогащенные очищенным гемоглобином (гемобином), для детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид: продукт должен представлять собой батончик, пастилку без глазури или в шоколадной глазури. Цвет коричневый или темно-коричневый. Вкус и запах, соответствующий использованным компонентам, без посторонних привкусов. Структура и консистенция: распределение частиц различного сырья должно быть равномерным по всей массе батончика. Форма изделия должна быть правильной без изломов, с ровным обрезом. Массовая доля влаги - не более 8%. В составе глазури не допускается использование гидрогенизированных жиров, растительных жиров, кроме какао-масла. Продукт должен быть обогащен очищенным гемоглобином, полученным из животноводческого сырья. Содержание очищенного гемоглобина в продукте не менее 4%. Изделия не должны содержать маргарин, гидрогенизированные жиры, жиры без указания состава (обозначенных как кондитерский жир или растительный жир). Изделия должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	15.84.22.190	

18.	Батончик фруктово-ореховый, в том числе обогащенный	<p>Внешний вид: спрессованная между вафельными листами смесь сушеных фруктов (или цукатов) и орехов с добавлением или без добавления семян масличных культур. Цвет и запах: соответствующий использованным компонентам. Вкус и запах, соответствующие данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха. Распределение частиц различного сырья должно быть равномерным по всей массе батончика. Форма изделия должна быть правильной без изломов, с ровными краями. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров, ядер абрикосовой косточки, арахиса.</p> <p>Изделие должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.</p>	15.82.12.139	
19.	Батончик мюсли прессованный	<p>Внешний вид: смесь зерновых и/или экструдированных хлопьев с содержанием орехов, сушеных фруктов (или цукатов), семян масличных культур, соединенных между собой сиропом.</p> <p>Цвет и запах, соответствующий использованным компонентам. Вкус, соответствующий наименованию изделия без посторонних привкусов.</p> <p>Распределение частиц различного сырья должно быть равномерным по всей массе батончика. Форма изделия должна быть правильной без изломов, с ровным обрезом. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров, ядер абрикосовой косточки, арахиса. Не допускается зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов.</p> <p>Изделие должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.</p>	15.61.33.221	
20.	Паста молочно-шоколадная	<p>По внешнему виду паста должна представлять собой однородную массу. Допускается незначительное выделение масла на поверхности пасты в процессе хранения. Цвет пасты "кофе с молоком". Вкус и запах, свойственный данному продукту без посторонних вкуса и запаха. Изделие не должно содержать жиры без указания состава (обозначенных как кондитерский жир или растительный жир). Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Паста должна быть расфасована в индивидуальную потребительскую упаковку из полимерного (кроме полистирола) или комбинированного материала, в соответствии с массой нетто порции, указанной в примерном меню.</p>	15.84.11.110	
21.	Мармелад из ламинии для детского питания	<p>Форма изделия должна быть правильной, с четким контуром без деформации. Допускаются незначительные наплывы. Вкус, запах, цвет, характерные для данного наименования мармелада, без постороннего привкуса и запаха. Консистенция студнеобразная. Поверхность с тонкокристаллической корочкой или обсыпанная сахаром-песком.</p> <p>Изделия должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку.</p>	15.84.23.179	

**Продукция чайной, соляной промышленности, пищевые концентраты, мед и др.**

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2007 (ОКПД)	Примечания
1.	Чай зеленый байховый крупный (листовой) высшего или первого сорта	ГОСТ 1939-90 «Чай зеленый байховый фасованный. Технические условия».* ГОСТ 32574-2013 «Чай зеленый. Технические условия»*	15.86.13.111	Срок действия до 01.07.2015
2.	Чай зеленый байховый фасованный в пакетиках для разовой заварки высшего или первого сорта	ГОСТ 1939-90 «Чай зеленый байховый фасованный. Технические условия».* ГОСТ 32574-2013 «Чай зеленый. Технические условия».* Пакетики для разовой заварки должны быть массой нетто не более 0,75 г.	15.86.13.111	Срок действия до 01.07.2015
3.	Чай черный байховый крупный (листовой) высшего или первого сорта	ГОСТ 1938-90 «Чай черный байховый фасованный. Технические условия».* ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия»*	15.86.13.121	Срок действия до 01.07.2015
4.	Чай черный байховый фасованный в пакетиках для разовой заварки высшего или первого сорта	ГОСТ 1938-90 «Чай черный байховый фасованный. Технические условия».* ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия».* Пакетики для разовой заварки должны быть массой нетто не более 0,75 г.	15.86.13.121	Срок действия до 01.07.2015
5.	Фиточай цветочный для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки, Фиточай травяной для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки, Фиточай цветочно-плодово-травяной для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки, Фиточай цветочно-плодовый для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки, Фиточай цветочно-травяной для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки	Фиточай должен быть расфасован в пакетики для разовой заварки (не более 2,0 г на одну порцию). По согласованию с заказчиком допускается поставка фиточая в пачках и пакетах массой нетто до 1 кг. Не допускается использование в составе чаев компонентов, включенных в приложение 5б к санитарным правилам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». В составе фиточаев не допускается содержание чая (чайного листа). Не допускаются посторонние запахи и привкус, затхлость. Массовая доля влаги не более 13%. Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ не менее 20%. Зараженность амбарными вредителями и наличие посторонних примесей не допускаются. Аромат и вкус готового напитка, свойственные используемым видам сырья с мягко-кислым привкусом. Возможен слегка вяжущий привкус.	15.86.14.190 15.86.15.190	
6.	Соль поваренная пищевая выварочная йоди-	ГОСТ Р 51574-2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».*	14.40.10.141	

	рованная сортов экстра или высший			
7.	Натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76 «Натрий двууглекислый. Технические условия».	24.13.33.120	
8.	Какао-порошок	ГОСТ 108-76 «Какао-порошок. Технические условия». ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия».	15.84.13.000	Срок действия до 01.01.2016
9.	Какао-напиток быстрорастворимый для детского (дошкольного и школьного) питания, в т.ч. обогащенный микронутриентами	Внешний вид: сыпучая масса коричневого цвета разной степени интенсивности с различными оттенками, допускается наличие неплотно слежавшихся комочков. Вкус и запах, свойственные данному виду продукта, с ароматом ванили, без посторонних привкуса и запаха. Напиток должен разводиться в горячем молоке или воде без комочков. В готовом напитке допускается осадок какао-порошка. В составе напитка не допускается наличие сухого молока.	15.98.12.159	
10.	Кисели на плодовых или ягодных экстрактах, концентрированных соках в брикетированном или насыпном виде, в т.ч. обогащенные микронутриентами, в ассортименте	ГОСТ 18488-2000 «Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия».*	15.62.22.330	
11.	Кофейный напиток злаковый, в том числе обогащенный микронутриентами для детского питания (дошкольного и школьного возраста)	Внешний вид: порошок однородной консистенции. Допускается включения частиц сырья согласно рецептуре и уплотнение массы порошка. Готовый напиток должен представлять собой непрозрачную жидкость с нерастворенным осадком. Цвет коричневый. Вкус и аромат приятные, ярко выраженные, свойственные компонентам, входящим в состав продукта. Посторонние привкус и запах не допускаются. Массовая доля влаги в концентрате не более 7%. Массовая доля экстрактивных веществ не менее 25%. При производстве продукта не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ.	15.86.12.120	
12.	Напиток кофейный из цикория (концентрат или сухой растворимый), в том числе обогащенный микронутриентами	ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые».* ГОСТ Р 55512-2013 «Цикорий натуральный растворимый. Технические условия».* По консистенции концентрат должен представлять собой вязкую концентрированную жидкость без осадка и посторонних частиц. Допускается лёгкая опалесценция. Цвет концентрата темно-коричневый. Вкус и аромат концентрата должен быть горько-кисловатым с ароматом, свойственным данному продукту. Не допускается присутствие посторонних запахов и привкуса, а также затхлости. Массовая доля растворимых сухих веществ не менее 70%. Растворимость в горячей воде (96-98°C) не более 1 мин. Посторонние примеси не допускаются. При производстве напитка не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ. Внешний вид: порошок однородной консистенции. Допускаются вклю-	15.86.12.131	

		чения частиц сырья согласно рецептуре и уплотнение массы порошка. Готовый напиток должен представлять собой непрозрачную жидкость с нерастворенным осадком. Цвет коричневый. Вкус и аромат приятные, ярко выраженные, свойственные компонентам, входящим в состав продукта. Посторонние привкус и запах не допускаются. Массовая доля влаги в концентрате не более 7%. Массовая доля экстрактивных веществ не менее 25%. При производстве продукта не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ.		
13.	Дрожжи хлебопекарные сушеные	ГОСТ Р 54845-2011 «Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия».	15.89.13.112	
14.	Дрожжи хлебопекарные прессованные	ГОСТ Р 54731-2011 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия».	15.89.13.111	
15.	Пряность – душистый перец молотый	ГОСТ 29045-91 «Пряности. Перец душистый. Технические условия».	15.87.20.112	
16.	Паприка молотая (не жгучая)	ГОСТ Р ИСО 7540-2008 «Паприка молотая порошкообразная. Технические условия». Не допускается содержание антиоксидантов, антислеживающих агентов и др. добавок.	15.33.13.119	
17.	Гвоздика	ГОСТ 29047-91 «Пряности. Гвоздика. Технические условия».	15.87.20.132	
18.	Лист лавровый сухой	ГОСТ 17594-81 «Лист лавровый сухой. Технические условия».	15.87.20.174	
19.	Желатин пищевой	ГОСТ 11293-89 «Желатин. Технические условия».	24.62.10.131	
20.	Мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006 «Мак пищевой. Технические условия».	01.11.35.139	
21.	Корица молотая	ГОСТ 29049-91 «Пряности. Корица. Технические условия».	15.87.20.132	
22.	Ванилин	ГОСТ 16599-71 «Ванилин. Технические условия».	24.14.61.141	
23.	Кислота лимонная	ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия».	24.14.34.136	
24.	Мед натуральный, в т.ч. фасованный по 20 г	ГОСТ Р 54644-2011 «Мед натуральный. Технические условия» ГОСТ 19792-2001 «Мед натуральный. Технические условия»	01.25.21.110	Действует до 01.01.2017
25.	Семена кунжута	Семена кунжута должны быть не греющимися, в здоровом состоянии, иметь цвет и запах, свойственные семенам кунжута (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов). Цвет белый или с кремовым оттенком. Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается.	01.11.33.129	
26.	Изделия фигурные и хлопья (готовые завтраки) из кукурузной, гречневой и других	Продукт может быть обогащен микронутриентами. Содержание сахара (моно- и дисахаридов) не более 18г/100г. Поверхность неглазированного	15.61.33.115 15.61.33.119	

	видов круп сладкие, в том числе обогащенные микронутриентами	продукта пористая, глазированного - покрытая глазурью. Структура пористая, хрустящая. Цвет шоколадных изделий от светло-коричневого до темно-коричневого, карамельных изделий - от бежевого до светло-коричневого, остальных изделий - в зависимости от цвета компонентов, входящих в рецептуру. Вкус и запах должны соответствовать вкусу и запаху использованных компонентов. Посторонние вкус и запах не допускаются. Массовая доля влаги - не более 6%. Массовая доля лома - не более 10%. Не допускается зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров, ядер абрикосовой косточки, арахиса. Допускается по согласованию с заказчиком поставка продукции в упаковке массой нетто до 2 кг.		
27.	Мюсли	Внешний вид: продукт должен представлять собой смесь зерновых хлопьев и/или экструдированных хлопьев с содержанием сушеных фруктов (или цукатов) или/и орехов или/и семян масличных культур. Цвет и запах, соответствующий использованным компонентам. Вкус, соответствующий наименованию изделия, без посторонних привкусов. Не допускается зараженность вредителями хлебных запасов и загрязненность. В поставляемом ассортименте должно быть не менее двух наименований продукции с различными сочетаниями используемых видов сырья. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров, ядер абрикосовой косточки, арахиса.	15.61.33.221	

### Вода питьевая

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2007 (ОКПД)	Примечания
1.	Вода питьевая высшей категории качества, расфасованная в емкости	ГОСТ 32220-2013 «Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие технические условия»*	15.98.11.162	

### Блюда и кулинарные изделия

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору видов экономической деятельности, продукции	Примечания

			и услуг (ОКПД)	
1.	Супы охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция: в соответствии с наименованием супа.</p> <p>Супы заправочные-бульон с включением кусочков мяса говядины, мяса птицы или рыбы, овощей, и/или круп, и/или макаронных изделий, и/или зелени и других компонентов в соответствии с рецептурой, консистенция овощей, круп, мяса, птицы, рыбы- мягкая, но не разваренная, макаронные изделия должны иметь свойственную им форму, не быть разваренными, слипшимися.</p> <p>Супы пюреобразные – супы с однородной, пюреобразной консистенцией, равномерной по всему объему, без комочков.</p> <p>Супы молочные – супы на молочной основе с включением макаронных изделий, круп и других компонентов в соответствии с рецептурой, консистенция круп и макаронных изделий – мягкая.</p> <p>Супы прозрачные – бульон из мяса говядины, мяса птицы или рыбы прозрачный без взвешенных частиц с включением зелени и других компонентов в соответствии с рецептурой.</p> <p>Цвет, вкус и запах супов должны быть свойственные данному наименованию супа, без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	1549260 1549250	
2.	Соусы кулинарные охлажденные упакованные для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция: однородная вязкая масса без комочков заварившейся муки, для отдельных наименований соусов – с наличием мелких частиц компонентов, предусмотренных рецептурой.</p> <p>Цвет, вкус и запах соусов должны быть свойственные данному наименованию соуса, без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	1549800	
3.	Вторые обеденные блюда без мяса охлажденные упакованные для питания детей	Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем теп-	1549280	

	дошкольного и школьного возраста.	<p>ловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка), тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) или варки продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку (тушение) с добавлением не острых (не жгучих) приправ, специй, пряностей или соусов, без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция блюд из картофеля, овощей, круп, бобовых, макаронных изделий и др.: картофельное пюре – однородная масса без комков, тушеные овощи должны быть мягкими, сохранившими форму нарезки согласно технологической инструкции, вареные макаронные изделия – не разваренными и не слипшимися, зерна круп – целыми, хорошо набухшими, легко разделяющимися, без комков и посторонних включений, отварной картофель – в основной массе сохранившим форму, запеченные кулинарные изделия- со светло-коричневой однородной корочкой.</p> <p>Цвет, вкус и запах вторых блюд должны быть свойственные данному наименованию блюда, без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>		
4.	Изделия кулинарные из мяса, птицы и субпродуктов охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка), тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) или варки продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку (тушение) с добавлением не острых (не жгучих) приправ, специй, пряностей или соусов, без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид должен соответствовать наименованию кулинарного изделия.</p> <p>Тушеные кулинарные изделия – кусочки мяса говядины, свинины, птицы, печени, говядины, нарезанные согласно технологической инструкции, в соусе или без него, с добавлением картофеля и/или овощей и/или крупы риса и/или чернослива. Консистенция мяса, печени- сочная, мягкая, овощей – мягкая с сохранением формы нарезки согласно технологической инструкции, зерна риса- целые, хорошо набухшие.</p> <p>Вареные кулинарные изделия – мясо говядины, птицы, нарезанные согласно технологической инструкции, сохранившие форму нарезки, а также рубленые и формованные с добавлением компонентов согласно</p>	1511460 1511462 1511465	



		<p>рецептуре. Консистенция – упругая, сочная, мягкая.</p> <p>Запеченные кулинарные изделия – приготовлены из рубленого мяса говядины, свинины, птицы, печени говядины (формованные рубленые изделия, запеканки, суфле и др.) с добавлением картофеля и/или без панировки, с соусом или без соуса, формованные изделия должны быть недеформированные с ровной поверхностью, без трещин. Консистенция – однородная, плотная, сочная.</p> <p>Цвет, вкус и запах вторых блюд должны быть свойственные данному наименованию кулинарного изделия без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>		
5.	Изделия кулинарные из яиц охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид: однородная яичная масса с добавлением компонентов, предусмотренных рецептурой.</p> <p>Консистенция – сочная, мягкая.</p> <p>Цвет, вкус и запах, свойственные данному наименованию кулинарного изделия, без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	1549287	
6.	Кекс Столичный, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция: пропеченное изделие без комочков, следов непромеса, с равномерной пористостью, без пустот и зазора, плотной консистенции. Отслоение корочки от мякиша не допускается.</p> <p>Цвет, вкус и запах, свойственные данному наименованию изделия без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	1541640	
7.	Полуфабрикаты овощные охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены</p>	1513000	

		<p>чены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид: овощи свежие целые, типичной для ботанического сорта формы, или нарезанные в соответствии с технологической инструкцией, зрелые, чистые, не увядшие, не поврежденные сельскохозяйственными болезнями и/или вредителями, не замороженные.</p> <p>Цвет, вкус и запах, свойственные данному наименованию продукта без посторонних привкуса и запаха. Цвет, свойственный ботаническому сорту.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>		
8.	Изделия кулинарные из рыбы охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка), тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) или варки продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку (тушение, припускание) с добавлением не острых (не жгучих) приправ, специй, пряностей или соусов, без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид должен соответствовать наименованию кулинарного изделия.</p> <p>Тушеные или припущенные кулинарные изделия – кусочки рыбы, нарезанные согласно технологической инструкции, с добавлением картофеля и/или овощей или без добавления. Консистенция рыбы – нежная, мягкая; картофеля, овощей – мягкая с сохранением формы нарезки согласно технологической инструкции.</p> <p>Вареные кулинарные изделия – куски рыбы, нарезанные согласно технологической инструкции, сохранившие форму нарезки. Консистенция – нежная, мягкая.</p> <p>Запеченные кулинарные изделия – приготовлены из рубленой рыбы (формованные изделия, запеканки и др.) с добавлением картофеля и/или овощей и/или крупы риса и др. или без добавления, панированные или без панировки, с соусом или без соуса, формованные изделия должны быть недеформированными с ровной поверхностью, без трещин.</p> <p>Консистенция- однородная, плотная, сочная.</p> <p>Цвет, вкус и запах вторых блюд должны быть свойственные данному наименованию кулинарного изделия без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	1512000	

9.	Хлебобулочные изделия с начинками и без начинок, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний, консистенция: изделия правильной формы с начинкой или без начинки, без трещин, впадин, вздутия, мякиш, хорошо пропеченный, не липкий, без признаков непромеса.</p> <p>Ватрушки- изделия круглой формы с начинкой по центру.</p> <p>Пирожки- изделия овальной или круглой формы с начинкой, распределенной равномерно между слоями.</p> <p>Булочки- изделия круглой формы без начинки.</p> <p>Цвет, вкус и запах: должны быть свойственные данному наименованию изделия, без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	1541000	
10.	Изделия из творога охлажденные и упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний, консистенция: запеченная творожная масса или изделие из творога в форме, соответствующей наименованию изделия, мягкой, однородной консистенции.</p> <p>Внешний вид, консистенция: запеченная творожная масса или изделие из творога в форме, соответствующей наименованию изделия, мягкой, однородной консистенции.</p> <p>Цвет, вкус и запах: должны быть свойственные данному наименованию изделия, без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	1520403	
11.	Каши крупяные охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция: однородная вязкая масса без расслоения и комочков с добавлением или без добавления дополнительных компо-</p>	1549282	

		<p>нентов согласно рецептуре.</p> <p>Цвет, вкус и запах: должны быть свойственные данному наименованию каши, без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>		
12.	Овощи вареные охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция: овощи целые, типичной для ботанического сорта формы, или нарезанные в соответствии с технологической инструкцией, чистые, сохранившие форму, консистенция мягкая, но не разваренная.</p> <p>Цвет, вкус и запах: должны быть свойственные данному наименованию овощей, без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	1513000	
13.	Блюда сладкие – десерты, охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливается по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция:</p> <p>Соусы (фруктовые, ягодные, фруктово-ягодные, шоколадные и др) – однородная вязкая масса без комочков заварившейся муки, для отдельных наименований соусов – с наличием мелких частиц компонентов, предусмотренных рецептурой.</p> <p>Десерты (фруктовый, ягодный, фруктово-ягодный и др) – однородная густая масса с включением целых или нарезанных ягод и/или фруктов и других компонентов согласно рецептуре.</p> <p>Цвет, вкус и запах: должны быть свойственные данному наименованию блюд, без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	1513470, 1513460	
14.	Кондитерские изделия – кексы охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливается по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (за-</p>	1541640, 1541632	

		<p>пекание) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция: пропеченное изделие без комочков, следов непромеса, с равномерной пористостью, без пустот и закала, плотной консистенции. Отслоение корочки от мякиша не допускается.</p> <p>Цвет, вкус и запах должны быть свойственные данному наименованию изделия без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>		
--	--	--	--	--

Примечание: \* Допускается поставка и использование пищевых продуктов, выработанных по другим техническим документам, с показателями качества не ниже ГОСТ, указанных в таблице.

ЗАКАЗЧИК  
ГБОУ Гимназия № 1358  
Директор

М.П.

/Живилин В.В./



ИСПОЛНИТЕЛЬ  
ООО «Московский школьник»  
Генеральный директор

/Николаев П.Ю./

