

Приложение № 3 к Техническому заданию
Гражданско-правового договора бюджетного учреждения № № ПИТ/1358/16-17
от «14» декабря 2015 г.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ (ВОСПИТАННИКОВ) ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ (ПОДРАЗДЕЛЕНИЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ),
РЕАЛИЗУЮЩИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ ДОШКОЛЬНОГО 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 говядины жилованное замороженное в блоках для детского питания, класс А, группа 1; подгруппы 1.1, 1.2 и 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 и снега. Срок годности не более 6 мес.	15.11.12.141	
2.	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из говядины охлажденные: вырезка, 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». *	15.13.12.221	
3.	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из говядины замороженные: вырезка, 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. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.13.12.221	
5.	Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжьих (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	15.11.19.111	

		<p>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.</p> <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Температура внутри блока или куска не выше минус 18° С.</p> <p>Срок годности не более 6 месяцев.</p>		
6.	Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжьих (класс Б, группа 1), для детского питания - язык	<p>ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия».</p> <p>Внешний вид: целый, без разрывов и других повреждений; без подъязычного мяса, лимфатических узлов, гортани и подъязычной кости, без крови и слизи.</p> <p>Цвет, свойственный данному виду продукта.</p> <p>Не допускается изменение цвета или загрязнение кровью и другими веществами, а также повторное замораживание, наличие льда и снега. Температура внутри блока или куска не выше минус 18° С.</p> <p>Срок годности не более 6 месяцев.</p>	15.11.19.111	
7.	Тушки цыплят-бройлеров потрошенные первого сорта охлажденные	<p>ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия».*</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов, других добавленных ингредиентов, включая воду. Массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %.</p>	15.12.11.111	
8.	Тушки цыплят-бройлеров потрошенные первого сорта замороженные	<p>ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия».*</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов, других добавленных ингредиентов, включая воду. Массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %.</p> <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	15.12.12.111	
9.	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса цыплят-бройлеров охлажденные - филе, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени	<p>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия».*</p> <p>Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается. Запах, свойственный свежему мясу.</p> <p><u>Филе</u> – часть тушки, состоящая из большой и глубокой грудных мышц с кожей или без кожи.. Цвет мышечной ткани от бледно-розового до розового; кожи - бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Оперение полностью удалено, наличие пеньков и волосовидного пера не допускается.</p> <p><u>Филе большое</u> - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без кожи. Цвет мышечной ткани от бледно-розового до розового; цвет кожи - бледно-желтый с розовым оттенком.</p> <p><u>Филе малое</u> - часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцы, без кожи. Цвет от бледно-розового до розового.</p> <p><u>Кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени</u> - мякотные ткани, отделенные от соответствующих костей, без кожи, сухожилий и жира.</p> <p>Цвет от светло-розового до светло-красного.</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не</p>	15.12.13.211 15.12.13.221	
10.	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса цыплят-бройлеров замороженные - филе, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени	<p>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия».*</p> <p>Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается. Запах, свойственный свежему мясу.</p> <p><u>Филе</u> – часть тушки, состоящая из большой и глубокой грудных мышц с кожей или без кожи.. Цвет мышечной ткани от бледно-розового до розового; кожи - бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Оперение полностью удалено, наличие пеньков и волосовидного пера не допускается.</p> <p><u>Филе большое</u> - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без кожи. Цвет мышечной ткани от бледно-розового до розового; цвет кожи - бледно-желтый с розовым оттенком.</p> <p><u>Филе малое</u> - часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцы, без кожи. Цвет от бледно-розового до розового.</p> <p><u>Кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени</u> - мякотные ткани, отделенные от соответствующих костей, без кожи, сухожилий и жира.</p> <p>Цвет от светло-розового до светло-красного.</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не</p>		

		более 0,2 %) и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный примерным меню ($\pm 5\%$). Для замороженной продукции не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.		
11.	Мясо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени) охлажденное	ГОСТ Р 52820-2007 «Мясо индейки для детского питания. Технические условия».* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %.	15.12.11.122	
12.	Мясо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени) замороженное	ГОСТ Р 52820-2007 «Мясо индейки для детского питания. Технические условия».* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.12.11.121	
13.	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса индейки охлажденные - филе, большое филе, малое филе, кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия».* В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается. Внешний вид: <u>Филе</u> - часть тушки, состоящая из большой и глубокой грудных мышц, с кожей или без кожи. Цвет от бледно-розового до розового. <u>Большое филе</u> - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без кожи. Цвет от бледно-розового до розового. <u>Малое филе</u> - часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцы, с кожей или без рваных краев, без кожи. Цвет от бледно-розового до розового. <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. Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %) и любых других пищевых добавок. Для замороженной продукции не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.13.12.211 15.13.12.221	
14.	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса индейки замороженные – филе, большое филе, малое филе, кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия».* Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %) и любых других пищевых добавок. Для замороженной продукции не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.		
15.	Изделия колбасные вареные для детского (дошкольного и школьного) питания: колбаски (сосиски), сардельки	ГОСТ 31498-2012 «Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия».* ГОСТ 31802-2012 «Изделия колбасные вареные мясные для детского питания. Общие технические условия». *	15.13.12.112 15.13.12.113	

16.	Ветчина вареная для детского (дошкольного и школьного) питания	ГОСТ Р 54753-2011 «Ветчина вареная в оболочке для детского питания. Технические условия». *	15.13.12.119	
17.	Консервы мясные для детского питания (для обеспечения резерва пищевых продуктов на случай возникновения исключительных ситуаций)	Внешний вид: в разогретом виде кусочки мяса с видимыми включениями лука, моркови и зелени в бульоне, без наличия костных включений и шкурки птицы. Цвет мяса: свойственный натуральному тушеному мясу, от бледно-коричневого (мясо птицы) до коричневого (говядина, свинина, ассорти). Бульон от светло-коричневого до коричневого с наличием взвешенных белковых веществ. Запах и вкус: свойственные натуральному тушеному мясу с ароматом лука, моркови, зелени и пряностей, без посторонних привкуса и запаха. Консистенция: сочная, мягкая. Массовая доля хлористого натрия - не более 1,2 %. Массовая доля жира - не более 18 %. Массовая доля белка - от 12 % до 14 % включительно.	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)	
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.)	ГОСТ 3948-90 «Филе рыбное мороженое. Технические условия».* Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. Массовая доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна превышать 5,0%. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	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)	Поверхность чистая, ровная, естественной окраски. Консистенция (после замораживания): 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. Вкус и запах, свойственные данному виду рыбы без посторонних привкуса и запаха. Консистенция (после оттаивания): нежная, сочная, присущая данному виду рыбы. Массовая доля белка – не менее 16,0 %, массовая доля жира - от 1,0 до 11,0 %. Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. Массовая доля глазури, нанесенной на мороженую продукцию, не должна превышать 5,0%.	15.20.12.142	

		Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.		
3.	Филе кальмара мороженое	ГОСТ 20414-2011 «Кальмар и каракатица мороженые. Технические условия». ГОСТ Р 51495-99 «Кальмар мороженный. Технические условия».	15.20.15.213	
4.	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. В составе салатов не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).	15.20.16.126	
5.	Филе из сельди малосоленой или слабосоленой	ГОСТ 815-2004 «Сельди соленые. Технические условия».* Изготовлено из сельди малосоленой и слабосоленой первого сорта	15.20.13.314 15.20.13.315	
6.	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	
7.	Консервы рыбные - сайра натуральная и др.	ГОСТ 7452-2014 «Консервы из рыбы натуральные. Технические условия».	15.20.14.111	
8.	Консервы рыбные натуральные, изготавливаемые из тихоокеанских (дальневосточных) лососевых рыб – горбуша, кета, кижуч, и др.	ГОСТ 7452-2014 «Консервы рыбные натуральные. 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	

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)	Примечание
1.	Молоко питьевое ультрапастеризованное (обогащенное или необогащенное) для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2% или 3,5%	ГОСТ Р 52090-2003 «Молоко питьевое и напиток молочный. Технические условия».* ГОСТ 32252-2013 Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия.*	15.51.11.125	
2.	Молоко питьевое для питания детей раннего возраста стерилизованное, ультрапастеризованное 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-	15.51.11.122 15.51.11.125	

		белый, равномерный по всей массе. Массовая доля белка не менее 2,8%.		
3.	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	
4.	Детский кефир, обогащенный бифидобактериями, с массовой долей жира 3,2%, в упаковках массой нетто 0,2 кг	ГОСТ Р 52687-2006 «Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия».*	15.51.52.210	
5.	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	
6.	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 ненарушенным 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 грибах закваски. Массовая доля белка не менее 2,8%.	15.51.52.120	
7.	Варец 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.	Йогурт или биоЙогурт для детского (дошколь-	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»	15.51.52.111	

	ного и школьного) питания без компонентов или с компонентами с массовой долей жира 2,5% - 3,2% в ассортименте	Консистенция: однородная в меру вязкая жидкость, при использовании вкусоароматических наполнителей - с наличием их включений. Вкус кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов, при выработке с наполнителями - с соответствующим вкусом и ароматом внесенного компонента. Допускается небольшой отстой сыворотки. Массовая доля белка не менее 2,8%.	15.51.52.112	
9.	Творог с массовой долей жира 9 %	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» ГОСТ 31453-2013 Творог. «Технические условия».	15.51.40.113	
10.	Творог для детского питания (для детей раннего, 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» Консистенция однородная, нежная, мажущаяся, допускается небольшая мучнистость, мягкая крупинчатость. При использовании вкусоароматических пищевых добавок - с наличием их включений. Вкус кисломолочный, 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	
11.	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 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	
12.	Сметана с массовой долей жира 15%	ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия».	15.51.52.232	
13.	Сыры полутвердые с массовой долей жира 45% в пересчете на сухое вещество, в том числе импортные в ассортименте	ГОСТ Р 52972-2008 «Сыры полутвердые. Технические условия».* ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия».* 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
14.	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	
15.	Сыры полутвердые с массовой долей жира от 40 до 45% в пересчете на сухое вещество, в	ГОСТ Р 52972-2008 «Сыры полутвердые. Технические условия»* и технические условия изготовителя на нарезку и упаковку.	15.51.40.161	Срок действия до 31.12.2015

	порционной нарезке, в том числе импортные в ассортименте	ГОСТ 32260-2013 Сыры полутвердые. Технические условия.* ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия».* Массовая доля поваренной соли не более 2%. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.		
16.	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
17.	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
18.	Молоко цельное сгущенное с сахаром	Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». 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
19.	Сыр мягкий для детского (дошкольного и школьного) питания	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Внешний вид: поверхность продукта чистая, ровная, не подсохшая, не плесневелая. 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	

Яйца и яйцапродукты

№№ 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 01.24.20.113	
2.	Яйца куриные пищевые мытые первой категории	ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»	01.24.20.113 01.24.20.113	

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 продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2007, (ОКПД)	Примечание
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». По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Содержание, г/100 г продукта: жира – 1-8, белка – 8-13, углеводов – 45-55.	15.81.11.122	
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 изделия 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 соответствует данному виду изделий, без постороннего 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	Поверхность изделий гладкая или шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Мякиш должен быть пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эла-	15.81.11.188 15.81.11.190	

	и минералами, для детского (дошкольного и школьного) питания формовой в нарезке	<p>стичный. 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 постороннего привкуса и запаха. Влажность мякиша – не более 53,0%. Кислотность – не более 12 град. Пористость мякиша – не менее 46%.</p> <p>В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. 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. 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 изделия 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 постороннего привкуса и запаха. Влажность мякиша – не более 43,0%. Кислотность – не более 3 град. Пористость мякиша – не менее 67%.</p> <p>В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. 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 сорта, 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.</p> <p>Цвет от светло-желтого до коричневого (для булочки пшенично-овсяной); от светло- до темно-коричневого (для булочки пшенично-гречневой). Вкус и запах, свойственный данному виду изделий: с привкусом гречневой или овсяной муки.</p> <p>Влажность мякиша – не более 43%, кислотность – не более 3 град.</p>	15.81.11.190	

		<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 ($\pm 5\%$).</p> <p>Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.</p>		
7.	<p>Изделия булочные из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта для детского (дошкольного и школьного) питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с курагой; - с кефиром; - с сывороткой 	<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"> - для изделий с курагой: солода ржаного ферментированного, кураги и молока сухого цельного; - для изделий с кефиром: кефира, зародышей пшеничных пищевых, лецитина; - для изделий с молочной сывороткой: сыворотки сухой молочной кислотой, лецитина. <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, свойственный 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. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.</p> <p>Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню ($\pm 5\%$).</p>	15.81.11.190	
8.	<p>Изделия хлебобулочные пшенично-ржаные для детского (дошкольного и школьного) питания</p> <ul style="list-style-type: none"> - с геркулесовыми хлопьями; - с яблочным повидлом 	<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.</p> <p>Кроме того,</p> <ul style="list-style-type: none"> - для изделий с геркулесовыми хлопьями: хлопьев овсяных «Геркулес», сахара-песка; - для изделий с яблочным повидлом: солода ржаного ферментированного, повидла яблочного. <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, свойственный</p>	15.81.11.190	

		данному виду изделий. Влажность мякиша – не более 50%, кислотность – не более 11,0 град. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. 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 сорта, 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-порошка. 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, свойственный 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. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. 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». По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Содержание, г/100 г продукта: жира – 1-8, белка – 8-13, углеводов – 45-55.	15.81.11.132 15.81.11.134	
11.	Изделия хлебобулочные сдобные	ГОСТ 24557-89 «Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия».* Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню ($\pm 5\%$). Содержание, г/100г продукта: жира-1-8, белка-8-13, углеводов – 45-55.	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 продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2007, (ОКПД)	Примечание
1.	Масло подсолнечное: - рафинированное дезодорированное «Премимум»	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	

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 «Геркулес», «Экстра»	ГОСТ 21149-93 «Хлопья овсяные. Технические условия».	15.61.33.111	
2.	Горох шлифованный первого сорта: целый или колотый	ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный. Технические условия».	01.11.22.111	
3.	Крупа гречневая: ядрица быстрорастворимая первого сорта	ГОСТ Р 55290-2012 «Крупа гречневая. Общие технические условия».*	15.61.32.133	.
4.	Крахмал картофельный высшего сорта	ГОСТ Р 53876-2010 «Крахмал картофельный. Технические условия».	15.62.22.113	
5.	Крупа манная марки М	ГОСТ 7022-97 «Крупа манная. Технические условия».	15.61.31.121	
6.	Крупа ячменная перловая №1 или №2	ГОСТ 5784-60 «Крупа ячменная. Технические условия».	15.61.32.192	
7.	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, в том числе витаминизированная	ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия».*	16.61.21.113	
8.	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, в том числе витаминизированная	ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия».*	16.61.21.114	
9.	Крупа пшено шлифованное высшего сорта	ГОСТ 572-60 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия».	15.61.32.141	
10.	Крупа пшеничная: Полтавская № 2 и № 3	ГОСТ 276-60 «Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические усло-	15.61.31.111	

	средняя или «Артек»	вия».		
11.	Крупа кукурузная шлифованная № 1 или № 2	ГОСТ 6002-69 «Крупа кукурузная. Технические условия».	15.61.32.193	
12.	Крупа рис шлифованный высшего или первого сорта	ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия».	15.61.32.111	
13.	Фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75 «Фасоль продовольственная. Технические условия».	01.11.22.121	
14.	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	
15.	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	
16.	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 урожая текущего года, реализуемый с 1 сентября	ГОСТ Р 51808-2013 «Картофель свежий продовольственный. Технические условия»	01.11.21.110 01.11.21.120	
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.	Лук-порей свежий первого сорта	ГОСТ 31854-2012 «Лук порей свежий, реализуемый в розничной торговле».	01.12.11.126	

		Технические условия».		
6.	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	
7.	Капуста цветная свежая высшего или первого сорта	ГОСТ Р 54903-2012 «Капуста цветная свежая. Технические условия».	01.12.13.111	
8.	Капуста китайская (пекинская) свежая первого сорта	ГОСТ Р 54700-2011 «Капуста китайская и капуста пекинская свежие. Технические условия».	01.12.13.118	
9.	Огурцы свежие высшего сорта	ГОСТ Р 54752-2011 «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия».	01.12.12.120	
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.	Кабачки свежие высшего или первого сорта	ГОСТ 31822-2012 «Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».	01.12.13.143	
13.	Баклажаны свежие первого сорта	ГОСТ 31821-2012 «Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».	01.12.13.197	
14.	Тыква продовольственная свежая	ГОСТ 7975-2013 «Тыква продовольственная свежая. Технические условия»	01.12.13.141	
15.	Чеснок свежий сорт не ниже первого	ГОСТ Р 55909-2013 «Чеснок свежий. Технические условия»	01.12.11.128	
16.	Петрушка свежая зелень обрезная	РСТ РСФСР 748-88 «Петрушка свежая. Технические условия». ГОСТ Р 55904-2013 «Петрушка свежая. Технические условия»	01.12.13.139	
17.	Укроп свежий	ОСТ 10 235-99 «Укроп свежий. Технические условия». ГОСТ 32856-2014 «Укроп свежий. Технические условия»	01.12.13.131	
18.	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	
19.	Салат свежий (листовой, кочанный)	ГОСТ Р 54703-2011 «Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскарпиол свежие. Технические условия»	01.12.13.121 01.12.13.122	
20.	Редис свежий сорт не ниже первого	РСТ РСФСР 659-81 «Редис свежий. Технические условия» ГОСТ Р 55907-2013 «Редис свежий. Технические условия» без допускаемых отклонений. Не острых сортов. Пучковой или весовой с обрезанными листьями.	01.12.11.115	
21.	Редька свежая	РСТ РСФСР 361-77 «Редька свежая. Технические условия». ГОСТ 32810-2014 «Редька свежая. Технические условия».	01.12. 11.115	
22.	Дайкон свежий	ГОСТ 32879-2014 «Дайкон свежий - корнеплоды. Технические условия»	01.12. 11.115	
23.	Апельсины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия».	01.13.22.110	
24.	Лимоны свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия».	01.13.22.130	
25.	Мандарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия».	01.13.22.120	
26.	Бананы свежие не ниже первого класса	ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия».	01.13.21.120	
27.	Персики и нектарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 54702-2011 «Персики и нектарины свежие. Технические условия».	01.13.23.123	
28.	Абрикосы свежие первого сорта	ГОСТ 32787-2014 «Абрикосы свежие. Технические условия».	01.13.23.121	

29.	Киви свежие не ниже 1 сорта	ГОСТ 31823-2012 «Киви, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».	01.13.23.146	
30.	Груши свежие поздних сроков созревания не ниже первого сорта	ГОСТ 21713-76 «Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия».	01.13.23.112	
31.	Груши свежие ранних сроков созревания первого сорта	ГОСТ 21714-76 «Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия».	01.13.23.112	
32.	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	
33.	Яблоки свежие ранних сроков созревания первого сорта	ГОСТ 16270-70 «Яблоки свежие ранних сроков созревания. Технические условия».	01.13.23.111	
34.	Слива крупноплодная или средних размеров свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 32286-2013 «Сливы, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».	01.13.23.124	
35.	Виноград свежий столовый не ниже первого сорта	ГОСТ Р 32786-2014 «Виноград столовый свежий. Технические условия».	01.13.11.000	

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)	Примечание
1.	Картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	Внешний вид: клубни очищенные, целые, чистые, здоровые, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, однородные по форме и окраске. 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. 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.	15.31.12.139	
2.	Капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)	Внешний вид: кочаны сформировавшиеся, целые или разделенные на части (половины, четверти) с удаленной кочерыгой, здоровые, чистые, не треснув-	01.12.13.110	

		<p>шие, 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. Не допускается наличие грязи и чужеродных материалов. Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.</p>		
3.	Морковь свежая очищенная в вакуумной упаковке	<p>Внешний вид: корнеплоды очищенные, целые, здоровые, чистые, без отклонений по форме и окраске, без повреждений сельскохозяйственными 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. Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке. Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.</p>	01.12.11.111	
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. Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке. 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>	01.12.11.121	

		<p>Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру не менее 45,0 мм.</p> <p>Не допускается наличие луковиц с механическими повреждениями, не удаленными зелеными чешуйками, донцами и шейками, многозачаточных, раздвоенных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, проросших, загнивших, запаренных, подмороженных, обезвоженных, мягких, сморщенных.</p> <p>Не допускается наличие фрагментов наружных сухих чешуй, не удаленных зеленых чешуек, донцев. 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)	Примечание
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 перезрелых 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.	Кукуруза сахарная в зернах, консервированная высшего сорта	ГОСТ Р 53958-2010 «Консервы натуральные. Кукуруза сахарная. Технические условия».*	15.33.14.315	
4.	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	15.33.14.312	

		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).		
5.	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 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	
6.	Огурцы с зеленью в заливке (залитые раствором лимонной кислоты и поваренной соли)	ГОСТ 31713-2012 «Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия».* Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).	15.33.14.312	
7.	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	
8.	Фасоль консервированная	ГОСТ Р 54679-2011 «Консервы из фасоли. Технические условия».	15.33.14.313	
9.	Капуста квашеная	ГОСТ Р 53972-2010 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия».*	15.33.14.311	
10.	Джемы фруктовые и овощные стерилизованные или нестерилизованные (без консерванта), витаминизированные или не витаминизированные	ГОСТ 31712-2012 «Джемы. Общие технические условия».*	15.33.22.120	
11.	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	
12.	Повидло плодое, ягодное, овощное или купажированное, высшего сорта (без консерванта), стерилизованное или нестерилизованное	ГОСТ 32099-2013 «Повидло. Общие технические условия».	15.33.22.120	
13.	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	15.88.10.149 15.88.10.141	

		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.		
14.	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	
15.	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	
16.	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	
17.	Лук репчатый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.33.14.214	
18.	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	
19.	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	
20.	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	
21.	Цветная капуста 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	
22.	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	
23.	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	
24.	Тыква 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.	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	
26.	Смесь овощей резаных быстрозамороженных (кабачки, цукини, баклажаны, тыква, патиссо-	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».*	15.33.14.219	

	ны, морковь столовая, перец сладкий и др.)	Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.		
27.	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	
28.	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	
29.	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	
30.	Консервы на фруктовой основе для детского питания (для обеспечения резерва пищевых продуктов на случай возникновения исключительных ситуаций)	ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» ГОСТ 32218-2013 «Консервы на фруктовой основе для питания детей раннего возраста. Общие технические условия».* Продукт представляет собой однородную, равномерно протертую пюреобразную или желеобразную массу без косточек и плодоножек. 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 - соответствует 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.	15.88.10.165	
31.	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	
32.	Чернослив целые плоды без косточки высшего сорта	ГОСТ 28501-90 «Фрукты косточковые сушеные. Технические условия». ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия». Плоды не обработанные (не сульфитированные); 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
33.	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
34.	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»,	15.33.25.125	Срок действия до 01.01.2016

		ГОСТ 28502-90 «Фрукты семечковые сушеные (айва, яблоки, груши, мушмула и др.). Технические условия» ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия».*		Срок действия до 01.01.2016
35.	Виноград сушеный высшего сорта видов изюм и кишмиш	ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия».	15.33.25.110 15.33.25.119	
36.	Плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93 «Плоды шиповника. Технические условия».	15.33.25.129	
37.	Белые коренья петрушки первого сорта	ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушеные. Общие технические условия».*	15.33.13.119	
38.	Сушеная зелень петрушки и укропа высшего сорта	ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушеные. Общие технические условия». *	15.33.13.119	
39.	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
40.	Ядро миндаля сладкого сухое, не ниже первого сорта	ГОСТ 32857-2014 «Ядро миндаля сладкого. Технические условия».	01.13.24.121	
41.	Ядра орехов лещины высшего сорта	ГОСТ 32287-2013 «Ядра орехов лещины. Технические условия».	01.13.24.122	
42.	Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания в ассортименте, в том числе обогащенные	ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из 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.	15.88.10.166	
43.	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 %.	15.88.10.166	
44.	Соки фруктовые, овощные, овощефруктовые, 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».*	15.88.10.166	Срок действия до 01.01.2016
45.	Компот консервированный	ГОСТ Р 54680-2011 «Консервы. Компоты. Общие технические условия».* Без косточки.	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)	Примечание
1.	Сахар-песок (сахар белый кристаллический)	ГОСТ 21-94 «Сахар-песок. Технические условия». ГОСТ Р 53396-2009 «Сахар белый. Технические условия» ГОСТ 31895-2012 «Сахар белый. Технические условия»	15.83.12.121	Срок действия до 15.02.2015
2.	Сахар-песок (сахар белый кристаллический), фасованный по 5-10 г	ГОСТ 21-94 «Сахар-песок. Технические условия». ГОСТ Р 53396-2009 «Сахар белый. Технические условия» ГОСТ 31895-2012 «Сахар белый. Технические условия» Сахар должен быть расфасован в легко вскрываемые ребенком возраста упаковки из бумаги, полимерного или комбинированного материала массой нетто 5 и/или 10 г.	15.83.12.121	Срок действия до 15.02.2015
3.	Сахарная пудра	ГОСТ Р 53396-2009 «Сахар белый. Технические условия» ГОСТ 31895-2012 «Сахар белый. Технические условия»	15.83.12.131	Срок действия до 15.02.2015
4.	Ванильный сахар	Внешний вид: кристаллы сахара белого цвета, сыпучий. Вкус 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	ГОСТ 24901-89 «Печенье. Общие технические условия».*	15.82.12.121	Срок действия до 01.01.2016

	витаминизированное	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.		
2.	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
3.	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 маргарин, гидрогенизированные жиры, жиры без указания состава (обозначенные как кондитерский жир или растительный жир). 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
4.	Вафли с фруктовой начинкой	ГОСТ 14031-68 «Вафли. Технические условия».* ГОСТ 14031-2014 «Вафли. Общие технические условия». Вафли должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	15.82.12.133 15.82.12.134	Срок действия до 01.01.2016
5.	Галеты в ассортименте	ГОСТ 14032-68 «Галеты. Технические условия». Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.	15.82.13.120	
6.	Пряники в ассортименте	ГОСТ 15810-96 «Изделия кондитерские пряничные. Общие технические условия».* ГОСТ 15810-2014 "Изделия кондитерские пряничные. Общие технические условия".* Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.	15.82.12.112	Срок действия до 01.01.2016
7.	Бублики или сушки в ассортименте	ГОСТ 7128-91 "Изделия хлебобулочные бараночные. Технические условия" Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.	15.82.11.123	
8.	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	
9.	Конфеты (конфеты укрупненного размера или батончик кондитерский) в шоколадной глазури или без нее, обогащенные очищенным гемоглобином, 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	15.84.22.190	

		<p>быть правильной без изломов, с ровным обрезом. Массовая доля влаги - не более 8%. В составе глазури не допускается использование гидрогенизированных масел и 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 (обозначенные как кондитерский жир или растительный жир). Изделия должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку.</p>		
10.	Мармелад формовой или резной неглазированный	<p>ГОСТ 6442-89 «Мармелад. Технические условия».*</p> <p>ГОСТ 6442-2014 «Мармелад. Технические условия».*</p> <p>Без красителей и ароматизаторов искусственного происхождения и консервантов.</p>	15.84.23.172	Срок действия до 01.01.2016
11.	Мармелад из ламинарии для детского питания	<p>Форма продукта 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.</p> <p>Поверхность с тонкокристаллической корочкой или обсыпанная сахаром-песком.</p> <p>Изделия должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку.</p>	15.84.23.179	
12.	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, вкус и запах, соответствующие использованным компонентам, 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	
13.	Батончик мюсли пресованный	<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. 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.</p> <p>Не допускается зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов.</p>	15.61.33.221	

	Изделие должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.		
--	--	--	--

Продукция чайной, соляной промышленности, пищевые концентраты 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)	Примечание
1.	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
2.	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
3.	Чайный напиток для детского питания (для питания детей раннего возраста) быстрорастворимый (концентрат)	Аромат и вкус готового напитка, свойственные используемым видам сырья. В составе чая могут использоваться сухие экстракты из различных частей пищевых, пряно-ароматических и лекарственных (без выраженного фармакологического действия в используемых количествах) растений и их смеси в различных сочетаниях. 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».	15.86.14.190	
4.	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	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	

	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			
5.	Соль поваренная пищевая выварочная йодированная экстра или высший сорт	ГОСТ Р 51574-2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».*	14.40.10.141	
6.	Натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76 «Натрий двууглекислый. Технические условия».	24.13.33.120	
7.	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
8.	Какао-напиток быстрорастворимый для детского (дошкольного и школьного) питания.	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	
9.	Напиток кофейный из цикория (сухой растворимый или концентрат), 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 затхло-сти. 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. Порошок однородной консистенции. Допускается 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.	15.86.12.131	
10.	Кофейный напиток злаковый, в том числе обогащенный микронутриентами для детского питания (дошкольного и школьного воз-	Порошок однородной консистенции. Допускается включение частиц сырья согласно рецептуре и уплотнение массы порошка. Готовый напиток должен представлять собой непрозрачную жидкость с нерастворенным осадком. Цвет ко-	15.86.12.120	

	раста)	ричевый. 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.		
11.	Дрожжи хлебопекарные сушеные	ГОСТ Р 54845-2011 «Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия».	15.89.13.112	
12.	Дрожжи хлебопекарные прессованные	ГОСТ Р 54731-2011 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия».	15.89.13.111	
13.	Лист лавровый сухой	ГОСТ 17594-81 «Лист лавровый сухой. Технические условия».	15.87.20.174	
14.	Корица молотая	ГОСТ 29049-91 «Пряности. Корица. Технические условия».	15.87.20.132	
15.	Ванилин	ГОСТ 16599-71 «Ванилин. Технические условия».	24.14.61.141	
16.	Кислота лимонная	ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия».	24.14.34.136	
17.	Желатин пищевой	ГОСТ 11293-89 «Желатин. Технические условия».	24.62.10.131	
18.	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	
19.	Мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006 «Мак пищевой. Технические условия»	01.11.35.139	
20.	Изделия фигурные и хлопья (готовые завтраки) из кукурузной, гречневой и других видов круп сладкие	Продукт может быть обогащен микронутриентами комплексом. Содержание сахара (моно и дисахаридов) не более 18 г/100 г. Поверхность неглазированного 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 должен 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. Допускается по согласованию с заказчиком поставка продукции в упаковке массой нетто до 2 кг.	15.61.33.115 15.61.33.119	
21.	Мед натуральный, в том числе фасованный по 20 г	ГОСТ Р 54644-2011 «Мед натуральный. Технические условия», ГОСТ 19792-2001 «Мед натуральный. Технические условия»	01.25.21.110	Срок действия до 01.01.2017

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)	Примечание
1.	Вода питьевая высшей категории качества, расфасованная в емкости	ГОСТ 32220-2013 «Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие технические условия».*	15.98.11.162	

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./

