

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся ГБОУ
Гимназия № 1358

1 Общая информация об объекте закупки

1.1 Объект закупки: Оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся ГБОУ Гимназия № 1358.

1.2 Код и наименование позиции Классификатора предметов государственного заказа: 03.05.01 - УСЛУГИ/УСЛУГИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ/ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ.

1.3 Наименование позиции Справочника предметов государственного заказа: согласно Приложению 1.

1.4 Место оказания услуг: согласно Приложению "График оказания услуг (календарный план)".

1.5 Срок оказания услуг: согласно Приложению 1.

1.6 Приложения к техническому заданию:

- Приложение 1 – Перечень объектов государственной закупки
- Приложение 2 – 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
- Приложение 3 – Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания обучающихся (воспитанников) образовательных организаций (подразделений образовательных организаций), реализующих образовательные программы дошкольного образования
- Приложение 4 – Примерные меню (с приложением технологических карт)
- Приложение 5 – Сведения о ценах единиц услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся
- Приложение 6 – Заявка на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся
- Приложение 7 – Абонементная книжка
- Приложение 8 – Реестр талонов услуг по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся
- Приложение 9 – Сводный отчет по услугам по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся
- Приложение 10 – График оказания услуг (календарный план)

2 Стандарт услуг

2.1 Услуги по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся образовательной организации (Потребителей услуг) предоставляются Исполнителем в соответствии с:

- требованиями действующего законодательства Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими требованиями, национальными стандартами Российской Федерации и действующими в Российской Федерации межгосударственными стандартами;
- Примерным(и) меню (не менее двух вариантов) для обучающихся в зависимости от осваиваемой образовательной программы с учетом возрастной категории (группы) (Приложение "Примерное меню" к настоящему Техническому заданию);
- требованиями к сырью, полуфабрикатам, пищевым продуктам и бутилированной воде, используемым при оказании услуг, и условиями их поставки, приведенными в Приложении 2, Приложении 3 к настоящему Техническому заданию.
- положениями "Временного порядка предоставления питания обучающимся за счет средств бюджета города Москвы, предоставления питания за плату в образовательных организациях, подведомственных Департаменту образования города Москвы, с использованием подсистемы предоставления услуг всфере образования с использованием электронных карт КИС ГУСОИВ", размещенного на электронном ресурсе <http://moskvenok.mos.ru/upload/moskvenok/docs/946/vremennyy-poryadok-predostavleniya-pitaniya.pdf> и "Регламента информационно-технологического взаимодействия при осуществлении расчетов за услуги платного питания в образовательных организациях с использованием подсистемы предоставления услуг в сфере образования с использованием электронных карт КИС ГУСОИВ", размещенного на электронном ресурсе http://moskvenok.mos.ru/upload/moskvenok/docs/052/reglament_itv_v_redaktsii_ot_08.08.2016.pdf, в случае внедрения на объектах Заказчика и Исполнителя подсистемы предоставления услуг в сфере образования с использованием электронных карт КИС ГУСОИВ (ИС ПП)".

2.2 Исполнитель оказывает услуги (на основном этапе оказания услуг) в соответствии с требованиями Технического задания в срок и в объеме, которые указаны в Заявках (Приложение "Заявка на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся" к настоящему Техническому заданию), подаваемых Заказчиками. В Заявке Заказчик указывает потребность в рационах питания отдельно по каждой категории питающихся и Примерным меню.

2.3 Заявка направляется Исполнителю не менее чем за 5 (пять) рабочих дней, до даты оказания услуг с указанием количества рационов питания, предусмотренных Примерными меню, и количеством комплектов бутилированной воды. Рационы питания могут выбираться Заказчиком из нескольких Примерных меню, предложенных Исполнителем, на основе предпочтения обучающихся, либо по информации, предоставленной родителями/законными представителями обучающихся.

2.4 Заказчик вправе изменить Заявку до 12.00 рабочего дня, предшествующего дате оказания услуг, указанной в Заявке.

2.5 Заявка направляется Исполнителю по факсу или электронной почте, либо посредством комплексной информационной системы «Государственные услуги в сфере образования в электронном виде» (далее – КИС ГУСОЭВ, ранее – информационная система «Проход и питание») (в случае внедрения системы на объекте Заказчика и Исполнителя), с обязательной передачей оригинала Заявки уполномоченному представителю Исполнителя на пищеблоке.

2.6 Порядок реализации Исполнителем Примерного меню для организации питания Потребителей услуг.

2.6.1 До начала основного этапа оказания услуг Исполнитель предоставляет Заказчику Примерное меню с приложением технологических карт, прошедших экспертизу в уполномоченных организациях, и ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции), согласованные в установленном порядке.

2.6.2 При формировании Примерного меню для организации одно-, двух-, трехразового питания предусмотреть возможность корректировки (замены блюд), входящих в состав рационов питания, указанных в Примерных меню, в соответствии с медицинскими показателями отдельных обучающихся с пищевой непереносимостью отдельных пищевых продуктов. Заявки направляются в порядке, установленном в п. 2.3, 2.4 настоящего Технического задания.

2.6.3 Примерное меню может корректироваться с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов, социально-демографических, национальных, конфессиональных факторов.

2.6.4 Сведения о составе Примерного меню, его пищевой ценности должны быть предоставлены Заказчику до начала основного этапа оказания услуг. Предоставление перечисленных сведений осуществляется в электронном виде (рекомендуется использовать формат передаваемых данных для непосредственного размещения на веб-сайте образовательной организации - html), а при невозможности – на бумажном носителе.

2.6.5 Фактический рацион питания должен по всем параметрам, в том числе по массе выхода порций, содержанию питательных веществ и микроэлементов и т.д., должен соответствовать действующему(им) Примерному(ым) меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия пищевой ценности и таблице замены пищевых продуктов, указанной в санитарно-эпидемиологических требованиях, что должно подтверждаться необходимыми расчетами. О каждом случае такой замены Исполнитель обязан незамедлительно известить Заказчика с обоснованием исключительности случая замены. Исключительными признаются случаи, возникшие в результате действия обстоятельств непреодолимой силы.

2.6.5.1 Под рационом питания понимается набор блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов, скомплектованных по виду отдельного приема пищи на одного обучающегося (далее – Потребитель услуг) в соответствии с Примерным меню.

2.6.5.2 Под кулинарным изделием понимается пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности, в соответствии с требованиями пункта 7.13 настоящего Технического задания.

2.6.6 Исполнитель в обеденном зале в месте, согласованном Заказчиком, вывешивает ежедневное меню на дату оказания услуг, в котором указываются сведения об объемах блюд, названия кулинарных изделий и их пищевая ценность.

Ежедневное меню для организации питания обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, вывешивается в месте, согласованном Заказчиком.

Дополнительно Исполнитель обеспечивает предоставление Потребителям услуг и их законным представителям информации об оказываемых услугах и реализуемой продукции общественного питания в соответствии с пунктом 7.3 настоящего Технического задания.

2.7 Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате.

2.8 В целях контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящейся продукции, требующей особых условий хранения, Исполнитель проводит контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

2.9 Для доставки блюд и кулинарных изделий, используемых для оказания услуг, на пищеблок Заказчика должны использоваться специализированные термоконтейнеры (изотермические емкости), обеспечивающие сохранение температуры, соответствующей температуре раздачи (исключающие необходимость подогрева или дополнительного охлаждения).

2.10 Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта,

обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

2.11 Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.12 Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований.

2.13 Выдача готовых блюд и кулинарных изделий разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Бракеражный журнал заполняется Исполнителем, хранится на пищеблоке и передается по первому требованию Заказчика и/или контролирующего органа. Возврат журнала на пищеблок производится до момента его оформления бракеражной комиссией перед очередным приемом пищи.

2.14 Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.

2.15 Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, сроки реализации, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям, при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

2.16 Исполнитель обеспечивает нахождение готовых для выдачи первых и вторых блюд на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Не допускается подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.

2.17 Исполнитель обеспечивает постоянное (в период работы пищеблока) присутствие на пищеблоках образовательной организации своих уполномоченных (письменной доверенностью) представителей (работников на пищеблоках), наделенных правом приема Заявок, оформления Абонементных книжек (Приложение "Абонементная книжка" к настоящему Техническому заданию), подписи и получения Претензионных актов. До начала основного этапа оказания услуг Исполнитель письменно информирует Заказчика о своем уполномоченном представителе.

2.18 Исполнитель обеспечивает поверку и клеймение весового оборудования пищеблока.

2.19 Сбор, хранение и вывоз пищевых отходов:

2.19.1 Пищевые отходы собираются Исполнителем для хранения и вывоза в месте, установленном Заказчиком, на территории образовательной организации.

2.19.2 Пищевые отходы хранятся в отдельных контейнерах (с крышками), установленных на площадках, в соответствии с требованиями пунктов 7.19 и 7.22 настоящего Технического задания. Вывоз отходов производится Исполнителем в сроки, установленные пунктами 2.19.3 и 2.19.4 настоящего Технического задания.

2.19.3 В целях исключения возможности загнивания и разложения отходов срок хранения в холодное время года (при температуре +5°C и ниже) должен быть не более 3 (трех) суток, в теплое время (при плюсовой температуре свыше +5°C) не более 1 (одних) суток (ежедневный вывоз). Сжигание мусора не допускается.

2.19.4 Вывоз отходов и обработка контейнеров производится Исполнителем при заполнении их не более чем на 2/3 объема.

2.19.5 Запрещается выбор пищевых отходов из контейнеров и других емкостей для отходов.

2.20 Порядок обеспечения питьевого режима на объектах Заказчика:

2.20.1 Планирование поставок и заказ комплектов питьевой воды осуществляется Заказчиком с учетом климатических условий, фактической потребляемости, планируемых массовых мероприятий и с учетом обеспечения постоянного наличия запаса, позволяющего организовать питьевой режим в течение 2 (двух) дней.

2.20.2 Комплект бутилированной воды включает в себя:

- 1 бутылка с водой объемом 18,9 л.;
- 100 одноразовых стаканов (0,2 л.);
- 1 пакет для использованных стаканов (объем не менее 30 л).

2.20.3 Погрузочно-разгрузочные работы в ходе поставок не должны создавать помех учебному процессу и представлять опасность для жизни и здоровья обучающихся, работников образовательной организации и иных лиц.

2.20.4 Доставка комплектов питьевой воды на объект Заказчика производится транспортом Исполнителя, обеспечивающим соблюдение санитарных норм и правил и сохранение её качества независимо от климатических условий.

2.20.5 При хранении питьевой бутилированной воды должны соблюдаться условия хранения, указанные изготовителем на маркировке потребительской тары.

2.20.6 Заказчик обеспечивает сбор возвратной тары (пустых бутылей) Исполнителя в месте доставки комплектов бутилированной воды и ее возврат Исполнителю. Заказчик не допускает длительного складирования и хранения (более двух недель) пустых бутылей и принимает меры по обеспечению их сохранности.

2.21 Исполнитель проводит систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, с учетом требований пунктов 7.19, 7.22, 7.23 настоящего Технического задания, в том числе:

- за качеством и безопасностью услуг. При необходимости проводит идентификацию состава продукта;
- за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации потребления услуг;
- за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

2.22 Исполнитель производит отбор и хранение (за счет средств Заказчика) суточной пробы в полном объеме согласно Примерному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.23 Моментом оказания услуг является момент предоставления обучающимся рационов питания и/или доставки на объект Заказчика комплектов бутилированной воды, соответствующих требованиям настоящего Технического задания, в количестве, указанном в Заявке, и в сроки, установленные Заказчиком. При организации питания детей дошкольного возраста моментом оказания услуги является момент передачи Заказчику (уполномоченному представителю Заказчика на объекте Заказчика) кулинарных изделий и пищевых продуктов из состава рационов питания, соответствующих требованиям настоящего Технического задания, в количестве, указанном в Заявке и в сроки, установленные Заказчиком.

2.24 Контроль за качеством оказания услуг по организации питания осуществляется Заказчиком, органами контроля и/или надзора, Государственной инспекцией города Москвы по качеству сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, а также иными уполномоченными лицами и организациями.

2.25 Приемка услуг осуществляется в соответствии с требованиями Контракта, настоящего Технического задания и действующих нормативных правовых актов, нормативных и технических документов.

3 Состав услуг

3.1 Подготовительный этап оказания услуг:

3.1.1 Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Выполнение ремонтных работ на оборудовании пищеблока. Доставка и установка оборудования и инвентаря, необходимого Исполнителю для оказания услуги в соответствии с Примерным(ыми) меню (дооснащение пищеблока).

3.1.1.1 Участники закупки имеют возможность ознакомления с состоянием технологического оборудования (на этапе подачи заявок на участие в закупке) путем направления лицу, указанному в извещении об осуществлении закупки, заявки на посещение пищеблока

3.1.2 Проведение мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.

3.1.3 Согласование системы взаимодействия с Заказчиком, порядка подачи заявок на оказание услуг, учета фактически оказанных услуг и отчетности, в том числе с использованием КИС ГУСОЭВ (в случае внедрения системы на объекте Заказчика и Исполнителя).

3.1.4 Подготовка и оборудование мест (на пищеблоке и/или в обеденном зале) к буфетному обслуживанию за плату.

3.1.5 Доставка на объект Заказчика напольных или настольных устройств раздачи питьевой воды. Дооснащение производится при потребности Заказчика и исходя из расчета наличия на одном объекте Заказчика не более 20 (двадцати) устройств раздачи воды.

3.2 Основной этап оказания услуг:

3.2.1 Закупка, транспортная доставка и хранение на пищеблоке пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, приготовление блюд и кулинарных изделий (в соответствии с Примерным меню Исполнителя), необходимых для организации питания Потребителей услуг.

3.2.2 Комплектование и передача Потребителям услуг рационов питания по приемам пищи в сроки, установленные Заказчиком.

При организации питания детей дошкольного возраста - передача Заказчику на пищеблоках кулинарных изделий и пищевых продуктов из состава рационов питания по отдельным приемам пищи в сроки, установленные Заказчиком.

3.2.3 Обслуживание Потребителей услуг в обеденных залах при пищеблоках в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (за исключением обслуживания обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования).

3.2.4 Доставка комплектов питьевой воды на объект Заказчика и их выгрузка в место хранения, установленное Заказчиком. Вывоз возвратной тары (пустых бутылей) из места хранения на объекте Заказчика.

3.2.5 Техническое обслуживание устройств раздачи воды в соответствии с рекомендациями предприятия-изготовителя.

3.2.6 Санитарная обработка устройств раздачи воды не реже 1 (одного) раза в 3 (три) месяца (по окончании каждого каникулярного периода). Первичная обработка проводится перед доставкой устройства на объект Заказчика.

3.2.7 Сбор, хранение и вывоз отходов, образующихся в ходе оказания услуг.

3.2.8 Прием заявок, учет и отчетность по оказываемым услугам с использованием КИС ГУСОЭВ.

4 Объем и сроки гарантий качества

4.1 Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего в Российской Федерации законодательства, а также условиям контракта и Технического задания, в том числе качество и безопасность пищевых продуктов, кулинарной продукции, бутилированной воды (в соответствии с пунктом 7.19 настоящего Технического задания). При выявлении недостатков по качеству и/или объему оказываемых услуг Исполнитель производит их устранение за свой счет в срок, установленный Заказчиком.

4.2 Исполнитель обеспечивает качество услуг в течение периода их оказания.

4.3 Исполнитель обеспечивает наличие на своем базовом предприятии резерва пищевых продуктов/готовых блюд/рационов питания в количестве, необходимом для обеспечения Потребителей услуг Рационами питания в течение дня, в случае возникновения исключительных ситуаций. Под исключительными ситуациями следует понимать аварийные ситуации на объекте (пищеблоке) Заказчика, переданного Исполнителю, а также эпидемиологические показания, установленные уполномоченными органами Исполнительной власти. При возникновении исключительной ситуации на объекте (пищеблоке) Заказчика Исполнитель гарантирует осуществить доставку на объект Заказчика пищевых продуктов для обеспечения Потребителей услуг Рационами питания в течение 1 (одного) часа с момента получения от Заказчика запроса о такой доставке.

4.4 Исполнитель обязан своевременно предоставлять рационы питания потребителям услуг.

4.5 Исполнитель обязан осуществлять предоставление рационов питания и поставку продуктов надлежащего качества (без признаков гнили, плесени, нехарактерного запаха и внешнего вида, без истекшего срока годности, предоставлять рационы питания без истекших сроков реализации и т.д.). В случае разногласий по качеству пищевых продуктов исследование проводится специалистами аккредитованных лабораторий (в случае подтверждения несоответствия качества расходы на проведение исследования возмещаются Исполнителем).

4.6 Исполнитель обязан обеспечить соответствие своей деятельности, помещений пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям (в соответствии с пунктом 7.22 настоящего Технического задания).

4.7 Исполнитель обязан уведомлять Заказчика о предстоящих заменах блюд и/или кулинарных изделий и/или пищевых продуктов в составе рационов питания.

4.8 Требования к помещениям пищеблока:

- исполнитель обязан обеспечить нахождение на территории пищеблока полного комплекта документации, предусмотренной Контрактом и Техническим заданием;
- исполнитель обязан проводить техническое обслуживание технологического или холодильного оборудования пищеблока, а, в случае необходимости, проводит ремонт или доставку и установку оборудования и инвентаря, необходимого Исполнителю для оказания услуги в соответствии с требованиями настоящего Контракта и Технического задания;
- исполнитель обязан обеспечить чистоту и порядок в помещениях пищеблока и/или обеденного зала;
- исполнитель обязан укомплектовать пищеблок необходимым уборочным инвентарем. Инвентарь должен быть промаркирован;
- Исполнитель обязан обеспечить ежедневную сервировку в соответствии с п. 7.19 настоящего Технического задания.

4.9 Исполнитель обязан обеспечить работников пищеблока специальной санитарной одеждой. Работники обязаны представить медицинскую книжку в установленном порядке.

4.10 Исполнитель обязан соблюдать технологии и/или рецептуры приготовления блюд и кулинарных изделий и/или порядка мытья и хранения посуды и/или инвентаря.

4.11 Исполнитель обязан исключить наличие на пищеблоке продуктов с истекшими сроками годности и сроками хранения пищевых продуктов, а также продуктов с ненадлежащей маркировкой и (или) ее отсутствия. Исполнитель обязан исключить хранение на пищеблоке личных продуктов работников Исполнителя.

4.12 Исполнитель обязан исключить возможность реализации обучающимся в буфете или на линии раздачи пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, запрещенных санитарными правилами и нормативами (пункт 7.19 настоящего Технического задания).

4.13 Исполнитель обязан исключить возможность употребления работниками на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, либо наркотических средств и (или) психотропных веществ, а также появление работников Исполнителя на пищеблоке Заказчика в состоянии алкогольного и (или) наркотического либо иного токсического опьянения, а также наличие на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и психотропных веществ. Не допускать наличия на пищеблоке упаковок и/или иной тары из-под вышеперечисленных веществ (упаковки из-под наркотических средств и/или психотропных веществ, тары из-под алкоголя и т.п.).

4.14 Исполнитель обязан исключить возможность курения работника на пищеблоке, в помещениях и на территории Заказчика.

4.15 Исполнитель обязан обеспечить наличие суточной пробы в полном объеме согласно меню (включая продукты промышленного производства) и хранение суточной пробы в полном объеме и соответствующую маркировку суточной пробы.

4.16 Исполнитель обязан обеспечить на пищеблоке Заказчика пищевых продуктов с надлежащей маркировкой, или пищевых продуктов, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям, требованиям контракта (приложение к настоящему Техническому заданию) по показателям сорта, класса, категории, с надлежащей маркировкой.

4.17 Исполнитель обязан обеспечить наличие Примерного меню и технологических карт. Примерное меню должно соответствовать требованиям СанПиН и настоящего Технического задания (пункт 7.19 настоящего Технического задания).

4.18 Исполнитель обязан обеспечить обязательное наличие на пищеблоке инструкции порядка мытья, сушки и хранения кухонной и столовой посуды в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов (пункт 7.19 настоящего Технического задания).

4.19 Исполнитель обязан укомплектовать места хранения пищевых отходов емкостями с крышками. Исполнитель обязан вывозить мусор из емкостей, заполненных сверх установленных нормативов.

4.20 Исполнитель обязан обеспечить на пищеблоке прибора измерения температуры в массе готового блюда (термошуп) и весов, позволяющих взвесить контейнер с рационами питания.

4.21 Исполнитель обязан обеспечить наличие на пищеблоке заверенных печатью и подписью Исполнителя сертификатов соответствия или деклараций о соответствии или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения или свидетельств о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского (дошкольного и школьного питания) питания или их копиями, с учетом требований пункта настоящего Технического задания.

4.22 Исполнитель обязан оказывать услуги в надлежащем объеме; количество рационов питания должно соответствовать заявке или рацион(ы) питания по составу и весу должны соответствовать Примерным меню.

4.23 Исполнитель обязан заполнять документацию (Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, Журнал здоровья, Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Абонементную книжку).

4.24 Исполнитель обязан обеспечить на пищеблоке оборудования, инвентаря, посуды, тары соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

4.25 Исполнитель обязан обеспечить транспортировку пищевой продукции в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предусмотренными законодательством Российской Федерации и требованиями настоящего Технического задания.

4.26 Исполнитель обязан обеспечить на объекте Заказчика, переданном ему в безвозмездное пользование, хранение продуктов и рационов питания в надлежащих местах хранения с соблюдением СанПиН и исключить возможность выноса продуктов питания и готовых блюд из пищеблока Заказчика и их хранение в иных помещениях Заказчика (за исключением выдачи в групповые помещения детских садов).

4.27 Исполнитель обязан обеспечить на пищеблоке Заказчика только документально зафиксированных и подтвержденных бухгалтерией Исполнителя продуктов питания или рационов питания.

4.28 Исполнитель обязан своевременно формировать и предоставлять отчетные документы в соответствии с требованиями Контракта и настоящего Технического задания.

4.29 Исполнитель обязан не допускать наличия насекомых и грызунов на пищеблоке Заказчика.

5 Требования к безопасности оказания услуг

5.1 Исполнитель своевременно обеспечивает обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию своих работников с учетом требований пункт 7.12 настоящего Технического задания.

5.2 Каждый работник пищеблока должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

5.3 Исполнитель должен контролировать состояние условий труда на рабочих местах, соблюдение правил безопасности и охраны труда, правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты.

5.4 Устройство и содержание помещений пищеблока, оборудование, инвентарь, посуда, условия транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

5.5 Заказчик с целью установления соблюдения Исполнителем санитарно-эпидемиологических требований, указанных в пункте 5.4 настоящего Технического задания, до момента подписания контракта и на любом этапе исполнения контракта вправе обратиться с соответствующим заявлением в федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор для проведения на безвозмездной основе санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.

5.6 Услуги по организации питания Потребителей услуг в образовательных организациях, пищевые продукты, блюда и кулинарные изделия должны соответствовать требованиям раздела 7 настоящего Технического задания, иным действующим нормативным документам. В случае, если указанные выше документы утратили силу, необходимо руководствоваться документами, принятыми взамен.

6 Требования к используемым пищевым продуктам, бутилированной воде, материалам и оборудованию

6.1 При производстве кулинарной продукции и организации питания используется ассортимент (номенклатура) пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов, приведенный в Приложении 2 и Приложении 3 к настоящему Техническому заданию с установленными показателями качества. Использование других видов пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов, а также с показателями качества ниже указанных не допускается. Качество и безопасность продукции, предназначенной для организации питания Потребителей услуг, подтверждается сертификатами соответствия или декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения и свидетельствами о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского (дошкольного и школьного) питания.

6.2 Пищевые продукты, используемые при производстве кулинарной продукции, предназначенной для питания Потребителей услуг, по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям пунктов 7.1 и 7.2 настоящего Технического задания и иных действующих документов.

6.3 Поставляемые пищевые продукты, за исключением сезонных видов сырья (овощи свежие и замороженные, фруктовые и овощные соки прямого отжима, крупа, рыба мороженая и т.п.) на момент поставки на пищеблоки Заказчика должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 50% от установленного изготовителем срока годности, для продуктов со сроком годности до 10 (десяти) суток – не менее 30% от установленного изготовителем срока годности.

6.4 Исполнителем должно обеспечиваться разнообразие (не менее 3 (трех) наименований) следующего ассортимента используемой для организации питания продукции: йогурты, сыры, творожные продукты, соковая продукция, филе рыбное, кондитерские изделия.

6.5 Упаковка пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию), обеспечивать сохранность качества и безопасность пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации, и быть удобной для пользования. Масса одной единицы тары или групповой упаковки поставляемых продовольственных товаров не должна превышать значений, установленных пунктом 7.26 настоящего Технического задания.

6.6 Содержимое каждой упаковки товара должно быть однородным и соответствовать всей поставляемой партии товара. Видимая часть содержимого каждой упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки. Для плодоовощной продукции содержимое каждой упаковки должно состоять из плодов (или других съедобных частей плодоовощных культур) одного и того же происхождения, ботанического сорта (разновидности), качества и степени зрелости.

6.7 Маркировка упаковки и транспортной тары пищевых продуктов должна соответствовать

требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории Российской Федерации, нормативных и технических документов, а также требованиям пункта 7.4 настоящего Технического задания. Для продуктов специального назначения - для детского (до школьного и школьного) питания обязательна соответствующая маркировка на упаковке (таре).

6.8 На этикетках или листах-вкладышах пищевых продуктов, расфасованных и упакованных Исполнителем, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя, дополнительно должны быть указаны: наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес; дата упаковки продукции; для продуктов, срок годности которых исчисляется часами - дата и время упаковки.

6.9 В маркировке кулинарной продукции промышленного производства должно быть указано:

- наименование;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто и/или количество изделий и масса изделия;
- состав;
- пищевая ценность;
- рекомендации по приготовлению готовых блюд;
- условия хранения;
- срок годности;
- дата изготовления;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт.

6.10 В маркировке транспортной тары с кулинарными и кондитерскими изделиями должно быть указано:

- наименование кулинарных или кондитерских изделий;
- наименование и адрес организации-изготовителя или индивидуального предпринимателя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто;
- количество штук (порций) и массу одной штуки (порции);
- количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- состав продукции (перечень основных рецептурных компонентов);
- информационные данные о пищевой ценности продукции;
- дата и час изготовления;
- условия хранения и срок реализации.

6.11 Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарно-транспортную накладную должны быть внесены сведения о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации, - номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника.

6.12 Пищевые продукты не должны содержать химические консерванты (за исключением икры лососевых рыб) – сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283), улучшители вкуса, добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты). В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов,

ягод (в т.ч. с кодами INS E-140, E-160-163, E160a, E101). В качестве пищевых кислот (регуляторов кислотности) в состав пищевых продуктов, предназначенных для детей и подростков, не должны входить уксусная кислота, фосфорная (ортофосфорная) кислота, винная кислота, углекислота. Содержание нитритов (E250) допускается только в колбасных изделиях и ограничивается в пределах не более 30 мг/кг.

6.13 Не допускается использование в питании Потребителей услуг мяса птицы механической обвалки и выработанных из него продуктов; рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков; молочного напитка и молочных продуктов, выработанных из/и с использованием сухого молока (за исключением йогуртов), составных частей молока; продукции, выработанной с применением коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок. Не допускается поставка и использование пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов с наличием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

6.14 По требованию Заказчика Исполнитель обязан предоставить (в виде извлечения на бумажном носителе, электронного документа или информации в пополняемую базу данных по пищевым продуктам) сведения о требованиях к качеству поставляемых пищевых продуктов и продукции, предусмотренных нормативными и техническими документами, необходимые для приемки продуктов по качеству.

6.15 Питьевая вода должна быть расфасована в бутылки соответствующие типу используемых устройств раздачи воды.

6.16 Используемая питьевая вода по органолептическим, микробиологическим, физико-химическим показателям, включая показатели физиологической полноценности минерального состава, должна соответствовать требованиям пунктов 7.1, 7.14, 7.16 настоящего Технического задания, в том числе соответствовать следующим показателям по минеральному составу:

№ п/п	Минеральный состав	Содержание
1.	Иодид-ион (мкг/л)	40 - 60
2.	Фторид-ион (мг/л)	0,6 - 1,2
3.	Кальций (мг/л)	25 - 80
4.	Магний (мг/л)	5 - 50
5.	Калий (мг/л)	2 - 20
6.	Бикарбонаты (мг/л)	30 - 400

Соотношение содержания магния к содержанию кальция должно быть около к 1/3.

6.17 Содержание в воде ксенобиотиков - токсичных металлов, галогенов (кроме йода) не должно превышать предельно допустимые нормы.

6.18 Поставляемая вода должна иметь резерв срока годности не менее 50% от установленного изготовителем срока годности. Срок хранения открытого бутылка не должен превышать срока, рекомендованного изготовителем и установленного санитарными правилами и нормативами (пункт 7.19 настоящего Технического задания). Замена бутылок с питьевой водой в устройствах раздачи воды, установленных на объекте Заказчика, производится силами Заказчика. При вскрытии бутылка маркируется Заказчиком. Маркировочный ярлык должен содержать информацию о дате вскрытия, заверенную подписью ответственного лица.

6.19 Соответствие питьевой воды требованиям качества и безопасности должно подтверждаться результатами лабораторных исследований аккредитованных организаций не реже 1 (одного) раза в квартал.

6.20 Не допускается поставка воды, полученной методом обратного осмоса, а также кондиционированная более чем двумя компонентами.

6.21 Упаковочная тара (пластиковая бутылка и пробка) должна быть изготовлена из материалов, разрешенных к использованию в организациях пребывания детей и общественного питания. Упаковка должна быть пригодной для данного товара, удобной для пользования, обеспечивать сохранность товара при транспортировке, погрузочно-разгрузочных работах и хранении.

6.22 Маркировка потребительской тары должна соответствовать пункту 7.14 настоящего Технического задания и содержать следующую информацию:

- наименование расфасованной воды с указанием вида, типа и категории воды;
- наименование и местонахождение изготовителя; товарный знак изготовителя (при наличии);
- номинальный объём воды;
- дату изготовления (розлива);
- общую минерализацию (мг/л);
- общую жёсткость (мг-экв./л);
- содержание анионов и катионов (мг/л), позволяющих идентифицировать конкретную информацию (определяет изготовитель);
- условия хранения;
- срок годности;
- обозначение документа в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт.

7 Перечень нормативных технических и нормативных правовых актов

7.1 Решение № 299 Комиссии Таможенного союза «О применении санитарных мер в Таможенном союзе».

7.2 Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

7.3 Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 №1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».

7.4 Постановление Госстандарта России от 29.12.2003 № 401-ст «ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».

7.5 Приказ Росстандарта от 29.11.2012 № 1598-ст «ГОСТ Р 54607.2-2012. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний».

7.6 Приказ Росстандарта от 27.06.2013 № 192-ст «ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования».

7.7 Приказ Росстандарта от 27.06.2013 № 196-ст «ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

7.8 Приказ Росстандарта от 27.06.2013 №195-ст «ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

7.9 Приказ Росстандарта от 27.06.2013 № 194-ст «Об утверждении межгосударственного стандарта».

7.10 Приказ Росстандарта от 27.06.2013 № 193-ст «Об утверждении межгосударственного стандарта».

7.11 Приказ Росстандарта от 22.11.2013 № 1675-ст «ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

7.12 Приказ Росстандарта от 22.11.2013 № 1674-ст «Об утверждении межгосударственного стандарта» (ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»).

7.13 Приказ Росстандарта от 27.06.2013 № 191-ст «ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения».

7.14 Приказ Росстандарта от 22.11.2013 № 1606-ст «ГОСТ 32220-2013. Межгосударственный стандарт. Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие технические условия».

7.15 Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие Санитарных правил».

7.16 Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от

28.06.2010 № 75 «Об утверждении СанПиН 2.1.4.2653-10 «Изменения № 2 к СанПиН 2.1.4.1116-02 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества».

7.17 Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03».

7.18 Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.06.2008 № 42 «Об утверждении СанПиН 2.3.2.2399-08».

7.19 Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08».

7.20 Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.04.2010 № 25 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.2599-10».

7.21 Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.03.2011 № 21 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2843-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы детских санаториев».

7.22 Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

7.23 Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01».

7.24 Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 № 31 «О введении в действие санитарных правил».

7.25 Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России от 11.03.2012 № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»

7.26 Постановление Правительства Российской Федерации от 06.02.1993 № 105 «О новых нормах предельно допустимых нагрузок для женщин при подъеме и перемещении тяжестей вручную».

Приложение 1 к Техническому заданию

Перечень объектов государственной закупки

Обед для обучающихся, осваивающих образовательные программы основного и среднего общего образования				
Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, ш.7 Пятницкое, дом 45, корпус 2		Условная единица	Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования. Вид приема пищи: Обед.	с 01.07.2017 по 31.12.2017
Ужин для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет				
Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, ш.7 Пятницкое, дом		Условная единица	Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие	с 01.07.2017 по 31.12.2017

45, корпус 2			образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет. Вид приема пищи: Ужин.	
Второй завтрак для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет				
Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, ш.7 Пятницкое, дом 45, корпус 2		Условная единица	Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет. Вид приема пищи: Второй завтрак.	с 01.07.2017 по 31.12.2017
Полдник для обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования				
Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, ш.7 Пятницкое, дом 45, корпус 2		Условная единица	Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования. Вид приема пищи: Полдник.	с 01.07.2017 по 31.12.2017
Обед для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет				
Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, ш.7 Пятницкое, дом 45, корпус 2		Условная единица	Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет. Вид приема пищи: Обед.	с 01.07.2017 по 31.12.2017
Комплект бутилированной воды				
Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, ш.7 Пятницкое, дом 45, корпус 2		Комплект	Способ обеспечения питьевого режима: Комплект бутилированной воды.	с 01.07.2017 по 31.12.2017
Полдник для обучающихся, осваивающих образовательные программы основного и среднего общего образования				
Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:

город Москва, ш.7 Пятницкое, дом 45, корпус 2		Условная единица	Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования. Вид приема пищи: Полдник.	с 01.07.2017 по 31.12.2017
Завтрак для обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования				
Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, ш.7 Пятницкое, дом 45, корпус 2		Условная единица	Вид приема пищи: Завтрак. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования.	с 01.07.2017 по 31.12.2017
Завтрак для обучающихся, осваивающих образовательные программы основного и среднего общего образования				
Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, ш.7 Пятницкое, дом 45, корпус 2		Условная единица	Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования. Вид приема пищи: Завтрак.	с 01.07.2017 по 31.12.2017
Завтрак для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет				
Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, ш.7 Пятницкое, дом 45, корпус 2		Условная единица	Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет. Вид приема пищи: Завтрак.	с 01.07.2017 по 31.12.2017
Обед для обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования				
Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, ш.7 Пятницкое, дом 45, корпус 2		Условная единица	Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования. Вид приема пищи: Обед.	с 01.07.2017 по 31.12.2017
Полдник для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования,				

возраст 3-7 лет				
Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, ш.7 Пятницкое, дом 45, корпус 2		Условная единица	Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет. Вид приема пищи: Полдник.	с 01.07.2017 по 31.12.2017
Полдник для обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования				
Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, ш.7 Пятницкое, дом 45, корпус 2		Условная единица	Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования. Вид приема пищи: Полдник.	с 01.07.2017 по 31.12.2017
Полдник для обучающихся, осваивающих образовательные программы основного и среднего общего образования				
Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, ш.7 Пятницкое, дом 45, корпус 2		Условная единица	Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования. Вид приема пищи: Полдник.	с 01.07.2017 по 31.12.2017
Второй завтрак для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет				
Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, ш.7 Пятницкое, дом 45, корпус 2		Условная единица	Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет. Вид приема пищи: Второй завтрак.	с 01.07.2017 по 31.12.2017
Обед для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет				
Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, ш.7 Пятницкое, дом 45, корпус 2		Условная единица	Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы	с 01.07.2017 по 31.12.2017

			дошкольного образования, возраст 3-7 лет. Вид приема пищи: Обед.	
Ужин для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет				
Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, ш.7 Пятницкое, дом 45, корпус 2		Условная единица	Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет. Вид приема пищи: Ужин.	с 01.07.2017 по 31.12.2017
Обед для обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования				
Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, ш.7 Пятницкое, дом 45, корпус 2		Условная единица	Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования. Вид приема пищи: Обед.	с 01.07.2017 по 31.12.2017
Завтрак для обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования				
Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, ш.7 Пятницкое, дом 45, корпус 2		Условная единица	Вид приема пищи: Завтрак. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования.	с 01.07.2017 по 31.12.2017
Завтрак для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет				
Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, ш.7 Пятницкое, дом 45, корпус 2		Условная единица	Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет. Вид приема пищи: Завтрак.	с 01.07.2017 по 31.12.2017
Комплект бутилированной воды				
Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:

город Москва, ш.7 Пятницкое, дом 45, корпус 2		Комплект	Способ обеспечения питьевого режима: Комплект бутилированной воды.	с 01.07.2017 по 31.12.2017
Полдник для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет				
Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, ш.7 Пятницкое, дом 45, корпус 2		Условная единица	Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет. Вид приема пищи: Полдник.	с 01.07.2017 по 31.12.2017
Обед для обучающихся, осваивающих образовательные программы основного и среднего общего образования				
Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, ш.7 Пятницкое, дом 45, корпус 2		Условная единица	Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования. Вид приема пищи: Обед.	с 01.07.2017 по 31.12.2017
Завтрак для обучающихся, осваивающих образовательные программы основного и среднего общего образования				
Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, ш.7 Пятницкое, дом 45, корпус 2		Условная единица	Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования. Вид приема пищи: Завтрак.	с 01.07.2017 по 31.12.2017
Обед для обучающихся, осваивающих образовательные программы основного и среднего общего образования				
Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, ш.7 Пятницкое, дом 45, корпус 2		Условная единица	Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования. Вид приема пищи: Обед.	с 01.07.2017 по 31.12.2017
Комплект бутилированной воды				
Адрес:	Объем:	Единица	Характеристики:	Срок:

		измерения:		
город Москва, ш.7 Пятницкое, дом 45, корпус 2		Комплект	Способ обеспечения питьевого режима: Комплект бутилированной воды.	с 01.07.2017 по 31.12.2017
Полдник для обучающихся, осваивающих образовательные программы основного и среднего общего образования				
Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, ш.7 Пятницкое, дом 45, корпус 2		Условная единица	Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования. Вид приема пищи: Полдник.	с 01.07.2017 по 31.12.2017
Обед для обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования				
Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, ш.7 Пятницкое, дом 45, корпус 2		Условная единица	Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования. Вид приема пищи: Обед.	с 01.07.2017 по 31.12.2017
Завтрак для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет				
Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, ш.7 Пятницкое, дом 45, корпус 2		Условная единица	Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет. Вид приема пищи: Завтрак.	с 01.07.2017 по 31.12.2017
Ужин для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет				
Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, ш.7 Пятницкое, дом 45, корпус 2		Условная единица	Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет. Вид приема пищи: Ужин.	с 01.07.2017 по 31.12.2017
Обед для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет				

Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, ш.7 Пятницкое, дом 45, корпус 2		Условная единица	Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет. Вид приема пищи: Обед.	с 01.07.2017 по 31.12.2017
Полдник для обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования				
Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, ш.7 Пятницкое, дом 45, корпус 2		Условная единица	Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования. Вид приема пищи: Полдник.	с 01.07.2017 по 31.12.2017
Второй завтрак для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет				
Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, ш.7 Пятницкое, дом 45, корпус 2		Условная единица	Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет. Вид приема пищи: Второй завтрак.	с 01.07.2017 по 31.12.2017
Завтрак для обучающихся, осваивающих образовательные программы основного и среднего общего образования				
Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, ш.7 Пятницкое, дом 45, корпус 2		Условная единица	Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования. Вид приема пищи: Завтрак.	с 01.07.2017 по 31.12.2017
Завтрак для обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования				
Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, ш.7 Пятницкое, дом 45, корпус 2		Условная единица	Вид приема пищи: Завтрак. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы	с 01.07.2017 по 31.12.2017

			начального общего образования.	
Полдник для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет				
Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, ш.7 Пятницкое, дом 45, корпус 2		Условная единица	Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет. Вид приема пищи: Полдник.	с 01.07.2017 по 31.12.2017

**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	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.	
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».*	
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.	
4.	Мясо жилованное, замороженное в	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для	

	блоках - свинина, для детского питания (класс А, группа 2); подгруппы 2.1 и 2.2	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.	
5.	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из свинины охлажденные: 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%.	
6.	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из свинины замороженные: 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.	
7.	Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжьки (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.	
8.	Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжьки (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 подязычного мяса, лимфатических узлов, гортани и подязычной 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.	
9.	Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжки (класс Б, группа 1), для детского питания - сердце	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства 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 %.	
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.	
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.	
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	

		<p>или без кожи. Цвет – бледно-желтый с розовым оттенком.</p> <p><u>Филе большое</u> - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без кожи.</p> <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 (±5%). 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.	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>	
16.	Полуфабрикаты натуральные кусковые	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие	

	<p>(мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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>технические условия». *</p> <p>В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается.</p> <p>Внешний вид:</p> <p><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.</p> <p><u>Окорочок</u> - часть тушки, состоящая из бедренной и берцовой костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее, без прилегающего 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>	
--	--	---	--

17.	<p>Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки замороженные:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 		
18.	<p>Изделия колбасные вареные для детского питания: колбаски (сосиски), сардельки</p>	<p>ГОСТ 31498-2012 «Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия».* ГОСТ 31802-2012 «Изделия колбасные вареные мясные для детского питания. Общие технические условия».* Массовая доля поваренной соли - не более 1,8 %.</p>	
19.	<p>Колбаса полукопченая для детского питания</p>	<p>ГОСТ 31779-2012 «Колбасы полукопченые для детского питания. Технические условия».* Массовая доля поваренной соли - не более 1,8 %.</p>	
20.	<p>Полуфабрикаты мясные рубленые (котлеты, биточки, фрикадельки, зразы) замороженные для детского (школьного) питания</p>	<p>ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия».* ГОСТ Р 55366-2012 «Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания. Технические условия».* Массовая доля поваренной соли - не более 0,9 %. Масса нетто одного изделия должна обеспечивать выход блюда в готовом виде, предусмотренный примерным меню ($\pm 5\%$). Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
21.	<p>Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (котлеты, биточки, тефтели, зразы) замороженные для детского (школьного) питания</p>	<p>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия».* 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. Вид на разрезе – равномерно перемешанный фарш с включениями компонентов согласно рецептуре. Консистенция однородная, некрошливая; после тепловой обработки – сочная, мягкая. 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 ($\pm 5\%$).</p>	
22.	Пельмени замороженные для детского (школьного) питания	<p>ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия».*</p> <p>ГОСТ 32750-2014 «Полуфабрикаты в тесте замороженные для детского питания. 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 %.</p> <p>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>	
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>	
24.	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). 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>	<p>данный продукт используется в исключительных случаях по согласованию с заказчиком</p>

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1.	Филе или филе-кусочек 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». * ГОСТ 3948-2016 «Филе рыбное мороженое. Технические условия». * Позвоночная кость, плечевые, реберные и крупные мышечные кости удалены. 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.	
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, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ГОСТ 33282-2015 «Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия». 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. Позвоночная кость, плечевые, реберные и крупные мышечные кости удалены. 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%. 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.	
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.	
4.	Рыбы лососевые соленые первого сорта филе, филе-кусочек (семга, форель)	ГОСТ 7449-96 «Рыбы лососевые соленые. Технические условия». * ГОСТ 7449-2016 «Рыбы лососевые соленые. Технические условия». * ГОСТ 16080-2002 «Лососи дальневосточные соленые. Технические условия». * Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания.	
5.	Рыбы лососевые соленые первого сорта	ГОСТ 16080-2002 «Лососи дальневосточные соленые. Технические условия». *	

	филе, филе-кусоч (кета, горбуша)	Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания.	
6.	Филе из сельди малосоленой или слабосоленой	ГОСТ 815-2004 «Сельди соленые. Технические условия». * Изготовлено из сельди малосоленой или слабосоленой первого сорта Позвоночная кость, плечевые, реберные и крупные мышечные кости удалены	
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. Позвоночная кость, плечевые, реберные и крупные мышечные кости удалены	
8.	Консервы рыбные - сайра натуральная и др. (для приготовления первых блюд)	ГОСТ 7452-2014 «Консервы из рыбы натуральные. Технические условия».	
9.	Консервы рыбные натуральные, изготавливаемые из тихоокеанских (дальневосточных) лососевых рыб – горбуша, кета, кижуч, и др. (для приготовления первых блюд)	ГОСТ 32156-2013 «Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия».	
10.	Икра лососевая зернистая баночная первого сорта	ГОСТ 18173-2004 «Икра лососевая зернистая баночная. Технические условия».	

Молоко и молочная продукция

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Молоко питьевое стерилизованное, ультрапастеризованное с массовой долей жира 2,5%, 3,2%, 3,5% (для приготовления блюд и кулинарных изделий)	ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия».*	
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 32252-2013 «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия».*	
3	Молоко питьевое для питания детей раннего возраста стерилизованное,	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Внешний вид: непрозрачная жидкость, без осадка. Консистенция однородная, не	

	ультрапастеризованное (обогащенное или небогащенное), с массовой долей жира 3,2% (Для реализации в буфете)	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%.	
4	Кефир для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2%	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).	
5	Простокваша для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2%	ГОСТ 32928-2014 «Простокваша для детского питания. Технические условия»*. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, с нарушенным или не нарушенным сгустком. 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.	
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%.	
7	Варенец для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2% (Для реализации в буфете)	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%.	
8	Ацидофилин для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2%	ГОСТ 32926-2014 «Ацидофилин для детского питания. Технические условия»*. 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 грибках закваски.	
9	Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум – кефир, простокваша, йогурт и др. с массовой долей жира 2,5 % - 3,2% (Для реализации в буфете)	ГОСТ 33491-2015 «Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия».*	
10	Кефир для питания детей дошкольного и школьного возраста, обогащенный бифидобактериями, с массовой долей жира 3,2%, в упаковках массой нетто 0,2 кг	ГОСТ 33491-2015 «Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия».*	
11	Йогурт или биоЙогурт без компонентов или с компонентами с массовой долей жира 2,5% - 3,2% в ассортименте (Для реализации в буфете)	ГОСТ 31981-2013 «Йогурты. Общие технические условия».	
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%.	
13	Творог с массовой долей жира 5 %	ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия».	
14	Творог с массовой долей жира 9 %	ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия».	

15.	Творог для детского питания без компонентов с массовой долей жира 4,0 %, 5,0 %	ГОСТ 32927-2014 «Творог для детского питания. Технические условия».*	
16.	Творог для детского питания (для детей дошкольного и школьного возраста) с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или овощными) 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.	
17.	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 (Для реализации в буфете)	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.	
18.	Сметана с массовой долей жира 15%	ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия».	
19.	Сыры полутвердые с массовой долей жира 45%-50% в пересчете на сухое вещество, в 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.	
20.	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 2,0 %. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.	
21.	Сыры полутвердые с массовой долей	ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия».*	

	жира от 40% до 50% в пересчете на сухое вещество, в порционной нарезке, в том числе импортные в ассортименте	ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия».* и технические условия изготовителя на нарезку и упаковку Массовая доля поваренной соли не более 2,0 %. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.	
22.	Сыр мягкий для детского (дошкольного и школьного) питания	ГОСТ 33631-2015 «Сыры для детского питания. Технические условия». Содержание растительных жиров не допускается. Продукт должен быть расфасован в асептическую упаковку массой нетто, обеспечивающей удобное порционирование.	
23.	Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,0 %, 82,5%	ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия». ГОСТ Р 52253-2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия».*	
24.	Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,0 %, 82,5% в порционной фасовке по 10 г	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.	
25.	Молоко цельное сгущенное с сахаром.	ГОСТ 31688-2012 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия».*	
26.	Молоко цельное сгущенное с сахаром в порционной индивидуальной упаковке	ГОСТ 31688-2012 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия».*	

Яйца и яйцапродукты

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1.	Яйца куриные пищевые первой категории диетические	ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия».	
2.	Яйца куриные пищевые мытые первой категории	ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия».	

Продукция хлебопекарной промышленности

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1.	Изделия булочные, в том числе батоны нарезные, из пшеничной	ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия».* ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в	

	хлебопекарной муки первого сорта в нарезке	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.	
2.	Хлеб дарницкий из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной первого сорта в нарезке	ГОСТ 26983-2015 «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.	
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	

		<p>допускается поставка хлеба без потребительской нарезки.</p> <p>Содержание, г/100 г продукта: жира – 1-8, белка – 8-13, углеводов – 45-55.</p>	
4.	<p>Хлеб из смеси муки ржаной и муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами, для детского (дошкольного и школьного) питания формовой в нарезке</p>	<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 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.</p> <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.	<p>Изделия булочные пшенично-овсяные или пшенично-гречневые для детского (дошкольного и</p>	<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</p>	

	школьного) питания (Для реализации в буфете)	<p>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 ($\pm 5\%$). Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.</p>	
6.	<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>(Для реализации в буфете)</p>	<p>Изделия должны выработываться 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"> - для изделий с геркулесовыми хлопьями: хлопьев овсяных «Геркулес», сахара-песка; - для изделий с яблочным повидлом: солода ржаного ферментированного, повидла яблочного. <p>Не допускается использование</p>	

		<p>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. 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> <p>Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню ($\pm 5\%$).</p>	
7.	<p>Изделия хлебобулочные сдобные для детского (дошкольного и школьного) питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с творогом; - с какао-порошком. 	<p>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.</p> <p>Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.</p> <p>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</p>	

		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 ($\pm 5\%$).	
8.	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.	
9.	Изделия хлебобулочные сдобные	ГОСТ 24557-89 «Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия».* ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия». ГОСТ 31805-2012 «Изделия хлебобулочные из пшеничной муки»* - булочка, булочка с кунжутом. 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 ($\pm 5\%$).	

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1.	Масло подсолнечное: - рафинированное дезодорированное «Премиум»	ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия».	
2.	Масло кукурузное марки Д	ГОСТ 8808-2000 «Масло кукурузное. Технические условия».	
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%.	

Продукция мукомольно-крупяной промышленности

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Хлопья овсяные «Экстра» или «Геркулес»	ГОСТ 21149-93 «Хлопья овсяные. Технические условия».	
2	Крупа овсяная высшего сорта	ГОСТ 3034-75 «Крупа овсяная. Технические условия».	
3	Горох шлифованный первого сорта: целый или колотый	ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный. Технические условия».	
4	Крупа гречневая ядрица быстрорастворяющаяся первого сорта	ГОСТ Р 55290-2012 «Крупа гречневая. Общие технические условия». *	
5	Крахмал картофельный высшего сорта	ГОСТ Р 53876-2010 «Крахмал картофельный. Технические условия».	
6	Крахмал кукурузный высшего сорта	ГОСТ 32159-2013 «Крахмал кукурузный. Общие технические условия».*	
7	Крупа кукурузная шлифованная № 1 или № 2	ГОСТ 6002-69 «Крупа кукурузная. Технические условия».	
8	Крупа манная марки М	ГОСТ 7022-97 «Крупа манная. Технические условия».	
9	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия».*	
10	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта	ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия».*	
11	Крупа ячменная перловая № 1 или № 2	ГОСТ 5784-60 «Крупа ячменная. Технические условия».	

12	Крупа пшеничная: Полтавская № 2 и № 3 средняя или «Артек»	ГОСТ 276-60 «Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия».	
13	Крупа пшено шлифованное высшего сорта	ГОСТ 572-60 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия».	
14	Крупа рис шлифованный первого сорта	ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия».	
15	Фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75 «Фасоль продовольственная. Технические условия».	
16	Макаронные изделия группы А (вермишель, солонки, рожки, перья, лапша и др.) высшего сорта	ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия». *	
17	Макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) высшего сорта яичные	ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия». *	
18	Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89 «Сухари панировочные. Общие технические условия».*	

Продукция плодоовощная свежая

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	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».	
2.	Морковь столовая свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»	
3.	Свекла столовая свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»	
4.	Лук репчатый свежий первого класса	ГОСТ Р 51783-2001 «Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия».	
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».	
6.	Капуста китайская (пекинская) свежая первого сорта	ГОСТ Р 54700-2011 «Капуста китайская и капуста пекинская свежие. Технические условия».	
7.	Капуста цветная свежая высшего или первого сорта	ГОСТ Р 54903-2012 «Капуста цветная свежая. Технические условия». ГОСТ 33952-2016 «Капуста цветная свежая. Технические условия».	

8.	Огурцы свежие высшего сорта	ГОСТ Р 54752-2011 «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия». ГОСТ 33932-2016 «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».	
9.	Репа столовая свежая	ГОСТ 32791-2014 «Репа столовая молодая свежая. Технические условия»	
10.	Томаты свежие сорт не ниже первого	ГОСТ Р 55906-2013 «Томаты свежие. Технические условия»	
11.	Перец сладкий свежий сорт не ниже первого	ГОСТ Р 55885-2013 «Перец сладкий свежий. Технические условия»	
12.	Редис свежий первого сорта	ГОСТ Р 55907-2013 «Редис свежий. Технические условия»	
13.	Дайкон свежий	ГОСТ 32879-2014 «Дайкон свежий - корнеплоды. Технические условия»	
14.	Редька свежая	ГОСТ 32810-2014 «Редька свежая. Технические условия»	
15.	Баклажаны свежие первого сорта	ГОСТ 31821-2012 «Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».	
16.	Кабачки свежие высшего или первого сорта	ГОСТ 31822-2012 «Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».	
17.	Чеснок свежий сорт не ниже первого	ГОСТ Р 55909-2013 «Чеснок свежий. Технические условия». ГОСТ 33562-2015 «Чеснок свежий. Технические условия».	
18.	Петрушка свежая зелень обрезная	ГОСТ Р 55904-2013 «Петрушка свежая. Технические условия».	
19.	Укроп свежий	ГОСТ 32856-2014 «Укроп свежий. Технические условия» .	
20.	Сельдерей свежий корнеплод обрезной	ГОСТ Р 55644-2013 «Сельдерей свежий. Технические условия».	
21.	Лук зеленый свежий сорт первого	ГОСТ Р 55652-2013 «Лук зеленый свежий. Технические условия».	
22.	Лук порей свежий первого сорта	ГОСТ 31854-2012 «Лук порей свежий, реализуемый в розничной торговле. Технические условия».	
23.	Щавель свежий	ГОСТ Р 55650-2013 «Щавель и шпинат свежие. Технические условия».	
24.	Шпинат свежий	ГОСТ Р 55650-2013 «Щавель и шпинат свежие. Технические условия».	
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.	
26.	Салат - латук свежий первого сорта	ГОСТ Р 54703-2011 «Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскариол свежие. Технические условия». ГОСТ 33985-2016 «Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскариол свежие. Технические условия».	
27.	Салат свежий (листовой и кочанный)	ГОСТ Р 54703-2011 «Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскариол свежие. Технические условия». ГОСТ 33985-2016 «Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскариол свежие. Технические условия».	
28.	Тыква продовольственная свежая	ГОСТ 7975-2013 «Тыква продовольственная свежая. Технические условия»	
29.	Апельсины свежие не ниже первого	ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем	

	сорта	виде. Технические условия».	
30	Лимоны свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия».	
31.	Мандарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия».	
32.	Бананы свежие не ниже первого класса	ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия».	
33.	Персики и нектарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 54702-2011 «Персики и нектарины свежие. Технические условия».	
34.	Абрикосы свежие первого сорта	ГОСТ 32787-2014 «Абрикосы свежие. Технические условия».	
35.	Виноград свежий столовый не ниже первого сорта	ГОСТ 32786-2014 «Виноград столовый свежий. Технические условия»	
36.	Киви свежие не ниже 1 сорта	ГОСТ 31823-2012 «Киви, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».	
37.	Грейпфруты не ниже первого сорта	ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия».	
38.	Груши свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 33499-2015 «Груши свежие. Технические условия».	
39.	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.	
40.	Яблоки свежие ранних сроков созревания первого сорта.	ГОСТ 16270-70 «Яблоки свежие ранних сроков созревания. Технические условия».	
41.	Слива крупноплодная или средних размеров свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 32286-2013 «Сливы, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»	
42.	Черешня свежая первого сорта	ГОСТ 33801-2016 «Вишня и черешня свежие. Технические условия».	
43.	Дыни свежие	ГОСТ 7178-2015 «Дыни свежие. Технические условия».	
44.	Арбузы продовольственные свежие	ГОСТ 7177-2015 «Арбузы продовольственные свежие. Технические условия».	

Картофель и овощи - очищенные полуфабрикаты

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1.	Картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	<p>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.</p> <p>Не допускается наличие клубней с механическими повреждениями (порезы, вырывы, трещины, вмятины), поврежденных сельскохозяйственными вредителями, с участками зеленого цвета, загнивших, запаренных,</p>	

		<p>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. Допускается применение лимонной кислоты, не допускается применение сульфита натрия</p>	
2.	Капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)	<p>Внешний вид: кочаны сформировавшиеся, целые или разделенные на части (половины, четверти) с удаленной кочерыгой, 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>	
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.</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>	
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 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.</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	Примечание
1	Горошек зеленый консервированный высшего сорта	ГОСТ Р 54050-2010 «Консервы натуральные. Горошек зеленый. Технические условия». *	
2	Консервы овощные: икра из кабачков для детского (дошкольного и	Икра изготавливается только из вареных (не обжаренных) овощей. Внешний вид и консистенция - однородная, равномерно измельченная масса с видимыми	

	школьного) питания	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.	
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.	
4	Кукуруза сахарная в зернах, консервированная высшего сорта	ГОСТ Р 53958-2010 «Консервы натуральные. Кукуруза сахарная. Технические условия». *	
5	Фасоль стручковая консервированная	ГОСТ 15979-70 «Фасоль стручковая консервированная. Технические условия». *	
6	Томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ Р 54678-2011 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия».* Минеральные примеси не допускаются.	
7	Капуста квашеная	ГОСТ Р 53972-2010 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия».*	
8	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).	
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).	
10	Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без уксуса) для	Внешний вид - огурцы целые длиной до 110мм, диаметром не более 50мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без	

	детского (дошкольного и школьного) питания	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).	
11	Огурцы соленые	ГОСТ Р 53972-2010 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия».* Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).	
12	Соус томатный кисло-сладкий для детского (школьного) питания	Внешний вид и консистенция: однородная протертая масса, без наличия семян, частиц кожицы и грубых кусочков сердцевины 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.	
13	Фасоль натуральная	ГОСТ Р 54679-2011 «Консервы из фасоли. Технические условия».	
14	Цветная капуста быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* 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.	
16	Щавель быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
17	Шпинат быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
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.	
19	Тыква быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».*	

		Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
20	Горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
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.	
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.	
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.	
24	Капуста брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
25	Кукуруза быстрозамороженная (зерна)	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
26	Баклажаны быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
27	Лук репчатый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
28	Морковь быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
29	Перец сладкий быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
30	Свекла быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
31	Фрукты быстрозамороженные не ниже первого сорта (брусника, вишня, земляника (клубника), клюква, черная	ГОСТ Р 53956-2010 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия».* ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические	

	и красная смородина, малина, ежевика и др.).	условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
32	Чернослив, целые плоды без косточки высшего сорта	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.	
33	Абрикосы сушеные без косточки (курага) высшего сорта	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.	
34	Фрукты сушеные и их смеси (компотная смесь) не ниже высшего сорта	Сухофрукты (смесь сушеных фруктов косточковых, семечковых) без косточки. ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия».	
35	Виноград сушеный высшего сорта видов изюм и кишмиш	ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия».	
36	Варенье фруктовое или овощное, стерилизованное или нестерилизованное (без консерванта), витаминизированное или не витаминизированное	ГОСТ Р 53118-2008 «Варенье. Общие технические условия».*	
37	Джемы фруктовые и овощные, в т.ч. фасованные по 20г, стерилизованные или нестерилизованные (без консерванта), витаминизированные или не витаминизированные	ГОСТ 31712-2012 «Джемы. Общие технические условия».*	
38	Повидло плодовое, ягодное, овощное или купажированное высшего сорта (без консерванта), стерилизованное или нестерилизованное	ГОСТ 32099-2013 «Повидло. Общие технические условия».*	
39	Соус ягодный (фруктовый) из различных видов ягод (фруктов)	ГОСТ 18077-2013 «Консервы. Соусы фруктовые. 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, 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.	
40	Консервы на фруктовой основе для детского питания	ГОСТ 32218-2013 «Консервы на фруктовой основе для питания детей раннего возраста. Общие технические условия».*	
41	Плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93 «Плоды шиповника. Технические условия».*	
42	Ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014 «Ядро ореха грецкого. Технические условия».	
43	Ядро миндаля сладкого сухое, не ниже первого сорта	ГОСТ 32857-2014 «Ядро миндаля сладкого. Технические условия».	
44	Ядра орехов лещины высшего сорта	ГОСТ 32287-2013 «Ядра орехов лещины. Технические условия».	
45	Сушеная зелень петрушки и укропа первого сорта	ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушеные. Общие технические условия».*	
46	Белые корни петрушки и сельдерея сушеные первого сорта	ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушеные. Общие технические условия».*	
47	Сиропаы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014 «Сиропаы. Общие технические условия».*	
48	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 %.	
49	Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания в ассортименте	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 альбедо). 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.	
50	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 %.	
51	Соки овощные и овощефруктовые	ГОСТ 32100-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары,	

	прямого отжима в ассортименте	сокосодержащие напитки овощные и овощефруктовые. Общие технические условия».* Без добавления сахара, с кислотностью (массовой долей титруемых кислот) не более 1,3 %.	
52	Соки фруктовые, овощные, овощефруктовые для питания детей раннего возраста в ассортименте	ГОСТ 32920-2014 «Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия».*	
53	Нектары фруктовые, овощные, овощефруктовые, фруктово-овощные для питания детей раннего возраста в ассортименте	ГОСТ 32920-2014 «Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия».*	
54	Фрукты консервированные	ГОСТ Р 54681-2011 «Консервы. Фрукты протертые или дробленые. Общие технические условия». *	
55	Компот консервированный	ГОСТ Р 54680-2011 «Консервы. Компоты. Общие технические условия».*	

Продукция сахарной промышленности

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1.	Сахар белый кристаллический (сахар-песок)	ГОСТ 21-94 «Сахар-песок. Технические условия». ГОСТ 31895-2012 «Сахар белый. Технические условия». ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия».	
2.	Сахар белый кристаллический (сахар-песок), фасованный по 5-10 г	ГОСТ 21-94 «Сахар-песок. Технические условия». ГОСТ 31895-2012 «Сахар белый. Технические условия». ГОСТ 33222-2015 «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.	
3.	Сахарная пудра	ГОСТ 31895-2012 «Сахар белый. Технические условия». ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия».	
4.	Ванильный сахар	Внешний вид: кристаллы или порошок белого цвета, сыпучий. Вкус и запах: сладкий с ароматом ванили, без посторонних привкуса и запаха.	

Изделия кондитерские мучные и сахаристые

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности	Примечание
1	Печенье из пшеничной муки не ниже	ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия».*	

	первого сорта - сахарное или затяжное, в том числе витаминизированное	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	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.	
3	Вафли с начинкой фруктовой или жировой, в том числе витаминизированные	ГОСТ 14031-2014 «Вафли. Общие технические условия».* 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 15810-2014 «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.	
5	Бублики или сушки в ассортименте	ГОСТ 7128-91 «Изделия хлебобулочные бараночные. Технические условия». Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.	
6	Печенье овсяное	ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия».* 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.	
7	Полуфабрикат замороженный - пицца для питания детей школьного возраста (Для реализации в буфете)	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.	
8	Полуфабрикат замороженный - колбаска (сосиска) детская, запеченная в тесте, для питания детей школьного возраста (Для реализации в буфете)	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.	
9	Полуфабрикат замороженный - пирожки печеные 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 (Для реализации в буфете)	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. 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 (яблок 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.	
11	Кексы	ГОСТ 15052-2014 «Кексы. Общие технические условия».*	

		В составе продукта не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Кексы должны быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню. Содержание, в 100 г продукта: жира – не более 25г.	
12	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.	
13	Мармелад формовой или резной неглазированный	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.	
14	Пастила и зефир, в том числе витаминизированные	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	Ирис тираженный полутвердый	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.	
16	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.	
17	Батончик фруктово-ореховый, в том числе обогащенный	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 . Изделие должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	
18	Батончик мюсли прессованный (Для реализации в буфете)	Внешний вид: смесь зерновых и/или экструдированных хлопьев с содержанием орехов, сушеных фруктов (или цукатов), семян масличных культур, соединенных между собой сиропом. 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 . Не допускается зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов. Изделие должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	
19	Паста молочно-шоколадная (Для реализации в буфете)	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.	
20	Мармелад из ламинарии для детского питания	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. Изделия должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку.	
--	---	--

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	Примечание
1.	Чай зеленый крупный листовой	ГОСТ 32574-2013 «Чай зеленый. Технические условия»*	
2.	Чай зеленый фасованный в пакетиках для разовой заварки	ГОСТ 32574-2013 «Чай зеленый. Технические условия».* Пакетики для разовой заварки должны быть массой нетто не более 0,75 г.	
3.	Чай черный крупный листовой	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия»*	
4.	Чай черный фасованный в пакетиках для разовой заварки	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия».* Пакетики для разовой заварки должны быть массой нетто не более 0,75 г.	
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	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.	до 01.09.2017

	дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки		
6.	Соль поваренная пищевая выварочная йодированная сортов экстра или высший	ГОСТ Р 51574-2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».*	
7.	Натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76 «Натрий двууглекислый. Технические условия».	
8.	Какао-порошок	ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия».	
9.	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.	
10.	Кисели на плодовых или ягодных экстрактах, концентрированных соках в брикетированном или насыпном виде в ассортименте	ГОСТ 18488-2000 «Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия».*	
11.	Кофейный напиток злаковый 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.	
12.	Напиток кофейный из цикория (концентрат или сухой растворимый)	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 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.	
13.	Дрожжи хлебопекарные сушеные	ГОСТ Р 54845-2011 «Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия».	
14.	Дрожжи хлебопекарные прессованные	ГОСТ Р 54731-2011 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия».	
15.	Пряность – душистый перец молотый	ГОСТ 29045-91 «Пряности. Перец душистый. Технические условия». ГОСТ ISO 973-2016 «Пряности. Перец душистый [Pimenta dioica (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия».	
16.	Паприка молотая (не жгучая)	ГОСТ Р ИСО 7540-2008 «Паприка молотая порошкообразная. Технические условия». Не допускается содержание антиоксидантов, антислеживающих агентов и др. добавок.	
17.	Гвоздика	ГОСТ 29047-91 «Пряности. Гвоздика. Технические условия». ГОСТ ISO 2254-2016 «Пряности. Гвоздика целая и молотая (порошкообразная). Технические условия».	
18.	Лист лавровый сухой	ГОСТ 17594-81 «Лист лавровый сухой. Технические условия».	
19.	Желатин пищевой	ГОСТ 11293-89 «Желатин. Технические условия».	
20.	Мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006 «Мак пищевой. Технические условия».	
21.	Корица молотая	ГОСТ 29049-91 «Пряности. Корица. Технические условия». ГОСТ ISO 6539-2016 «Пряности. Корица (Cinnamomum zeylanicum Blume). Технические условия»	
22.	Ванилин	ГОСТ 16599-71 «Ванилин. Технические условия».	
23.	Кислота лимонная	ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия».	
24.	Мед натуральный, в т.ч. фасованный по 20 г	ГОСТ Р 54644-2011 «Мед натуральный. Технические условия».	
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.	
26.	Изделия фигурные (готовые завтраки) из кукурузной, гречневой и других видов круп сладкие, в том числе обогащенные микронутриентами	Продукт может быть обогащен микронутриентами. Содержание сахара (моно- и дисахаридов) не более 18г/100г. 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 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. Допускается по согласованию с заказчиком поставка продукции в упаковке массой нетто до 2 кг.	до 01.09.2017
27.	Хлопья (готовые завтраки) кукурузные или пшеничные	ГОСТ Р 50365-92 «Завтраки сухие. Хлопья кукурузные и пшеничные. Общие технические условия»*	до 01.09.2017
28.	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.	до 01.09.2017

Вода питьевая

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности	Примечание
1.	Вода питьевая высшей категории качества, расфасованная в емкости	ГОСТ 32220-2013 «Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие технические условия»*	

Блюда и кулинарные изделия

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности	Примечание
--------	--------------------------------	---	------------

1.	<p>Супы охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста</p>	<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>	
2.	<p>Соусы кулинарные охлажденные упакованные для питания детей дошкольного и школьного возраста</p>	<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>	

		Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.	
3.	Вторые обеденные блюда без мяса 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), 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,</p>	

		<p>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 рубленные и формованные с добавлением компонентов согласно 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. 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.	<p>Изделия кулинарные из яиц охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста</p>	<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.</p> <p>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>	
6.	<p>Кекс Столичный, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста</p>	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) без</p>	

		<p>применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации.</p> <p>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 заката, 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>	
7.	<p>Полуфабрикаты овощные охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста</p>	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены 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 подмороженные.</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.	<p>Изделия кулинарные из рыбы охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста</p>	<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</p>	

		<p>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. 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>	
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.</p> <p>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>	
10.	Изделия из творога охлажденные и	Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением	

	упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации.</p> <p>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>	
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.</p> <p>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 компонентов 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.</p> <p>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>	
13.	<p>Блюда сладкие – десерты, охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста</p>	<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.</p> <p>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>	
14.	<p>Кондитерские изделия – кексы охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста</p>	<p>Изготавливается 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 закала, плотной консистенции. Отслоение корочки от мякиша не допускается.</p> <p>Цвет, вкус и запах должны быть свойственные данному наименованию изделия</p>	

		без посторонних привкуса и запаха. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.	
--	--	---	--

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

Заказчик:

_____ / _____ /

М.П.

Исполнитель:

_____ / _____ /

М.П.

Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания обучающихся 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	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.	
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».	
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.	
4.	Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжьки (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 внутри блока или куска не выше минус 18° С. Срок годности не более 6 месяцев.	
5.	Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжьи (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 подязычного мяса, лимфатических узлов, гортани и подязычной 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 внутри блока или куска не выше минус 18° С. Срок годности не более 6 месяцев.	
6.	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 %.	
7.	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.	
8.	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса цыплят-бройлеров охлажденные - филе, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени	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. Филе – 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.	
9.	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса цыплят-бройлеров замороженные - филе, филе большое, филе малое, кусковое мясо	Филе <u>большое</u> - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с	

	бедрца, кусковое мяо голени	<p>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 мяо бедра, кусковое мяо 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 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 ($\pm 5\%$). Для замороженной продукции не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
10.	Мяо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мяо, кусковое мяо плеча, окорочка, бедра, голени) охлажденное	<p>ГОСТ Р 52820-2007 «Мяо 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>	
11.	Мяо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мяо, кусковое мяо плеча, окорочка, бедра, голени) замороженное	<p>ГОСТ Р 52820-2007 «Мяо 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>	
12.	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяо индейки охлажденные - филе, большое филе, малое филе, кусковое мяо плеча, кусковое мяо окорочка, кусковое мяо бедра, кусковое мяо голени	<p>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяо 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:</p> <p><u>Филе</u> - часть тушки, состоящая из большой и глубокой грудных мышц, с кожей или без кожи. Цвет от бледно-розового до розового.</p>	
13.	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяо индейки замороженные – филе, большое филе, малое филе, кусковое мяо плеча, кусковое мяо окорочка, кусковое мяо бедра, кусковое мяо голени	<p><u>Большое филе</u> - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без кожи. Цвет от бледно-розового до розового.</p> <p><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.</p> <p><u>Кусковое мяо плеча, кусковое мяо окорочка, кусковое мяо бедра, кусковое мяо голени</u> - мякотные ткани, отделенные от соответствующих костей, без</p>	

		<p>кожи, сухожилий и жира. Цвет от розового 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>	
14.	Изделия колбасные вареные для детского питания: колбаски (сосиски), сардельки	<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>	
15.	Ветчина вареная для детского (дошкольного и школьного) питания	<p>ГОСТ Р 54753-2011 «Ветчина вареная в оболочке для детского питания. Технические условия». *</p>	
16.	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 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>Массовая доля хлористого натрия - не более 1,2 %.</p> <p>Массовая доля жира - не более 18 %.</p> <p>Массовая доля белка - от 12 % до 14 % включительно.</p>	<p>данный продукт используется в исключительных случаях при согласовании с заказчиками</p>

Продукция рыбной промышленности

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	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	<p>ГОСТ 3948-90 «Филе рыбное мороженое. Технические условия».*</p> <p>ГОСТ 3948-2016 «Филе рыбное мороженое. Технические условия».*</p> <p>Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания.</p> <p>Позвоночная кость, плечевые, реберные и крупные мышечные кости удалены.</p>	

	др.)	<p>Массовая доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна превышать 5,0%.</p> <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
2.	<p>Филе рыбное мороженое с кожей или без кожи для детского (дошкольного и школьного) питания в ассортименте (треска, пикша, сайда, минтай, хек, окунь морской, судак, горбуша, кета, нерка, семга, форель)</p>	<p>ГОСТ 33282-2015 «Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия».</p> <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. Позвоночная кость, плечевые, реберные и крупные мышечные кости удалены. 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 питания.</p> <p>Массовая доля глазури, нанесенной на мороженую продукцию, не должна превышать 5,0%.</p> <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
3.	Филе кальмара мороженое	<p>ГОСТ 20414-2011 «Кальмар и каракатица мороженые. Технические условия».</p> <p>ГОСТ Р 51495-99 «Кальмар мороженный. Технические условия».</p>	
4.	Филе из сельди малосоленой или слабосоленой	<p>ГОСТ 815-2004 «Сельди соленые. Технические условия».*</p> <p>Изготовлено из сельди малосоленой и слабосоленой первого сорта</p> <p>Позвоночная кость, плечевые, реберные и крупные мышечные кости удалены</p>	
5.	Филе из сельди малосоленой или слабосоленой для дошкольного и школьного питания	<p>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.</p> <p>Позвоночная кость, плечевые, реберные и крупные мышечные кости удалены</p>	
6.	Консервы рыбные - сайра натуральная и др. (только для приготовления первых блюд.)	ГОСТ 7452-2014 «Консервы из рыбы натуральные. Технические условия».	
7.	Консервы рыбные натуральные, изготавливаемые из тихоокеанских (дальневосточных) лососевых рыб – горбуша, кета, кижуч, и др. (только для приготовления первых блюд.)	ГОСТ 32156-2013 «Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия».	

Молоко и молочная продукция

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1.	Молоко питьевое ультрапастеризованное (обогащенное или необогащенное) для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2% или 3,5%	ГОСТ 32252-2013 Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия.*	
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-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%	ГОСТ 32925-2014 «Кефир для детского питания. Технические условия»* . 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%.	
4.	Детский кефир, обогащенный бифидобактериями, с массовой долей жира 3,2%, в упаковках массой нетто 0,2 кг	ГОСТ 33491-2015 «Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия».*	
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%.	
6.	Ацидофилин для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2%	ГОСТ 32926-2014 «Ацидофилин для детского питания. Технические условия»*. 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 грибках закваски. Массовая доля белка не менее 2,8%.	
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%.	
8.	Йогурт или биоюгурт 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 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%.	
9.	Творог с массовой долей жира 9 %	ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия».	
10.	Творог для детского питания без компонентов с массовой долей жира 4,0 %, 5,0 %	ГОСТ 32927-2014 «Творог для детского питания. Технические условия»*.	
11.	Творог для детского питания (для детей раннего, дошкольного и	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, нежная, мажущаяся, допускается небольшая	

	школьного возраста) с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или овощными) с массовой долей жира от 3,5 до 5,0 % в ассортименте	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.	
12.	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.	
13.	Сметана с массовой долей жира 15%	ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия».	
14.	Сыры полутвердые с массовой долей жира 45% в пересчете на сухое вещество, в том числе импортные в ассортименте	ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия».* Массовая доля поваренной соли не более 2%. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.	
15.	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.	
16.	Сыры полутвердые с массовой долей жира от 40 до 45% в пересчете на сухое вещество, в 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.	
17.	Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,0 %, 82,5%	ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия» ГОСТ Р 52253-2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия».*	

18.	Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,0 %, 82,5% в порционной фасовке по 10 г	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.	
19.	Молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия».	
20.	Сыр мягкий для детского (дошкольного и школьного) питания	ГОСТ 33631-2015 «Сыры для детского питания. Технические условия». Содержание растительных жиров не допускается. Продукт должен быть расфасован в асептическую упаковку массой нетто, обеспечивающей удобное порционирование.	

Яйца и яйцапродукты

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1.	Яйца куриные пищевые первой категории диетические	ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»	
2.	Яйца куриные пищевые мытые первой категории	ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»	

Продукция хлебопекарной промышленности

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	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.	
2.	Хлеб дарницкий из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной первого сорта в нарезке	ГОСТ 26983-2015 «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.	

3.	Хлеб зерновой	<p>ГОСТ 25832-89 «Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия».*</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Содержание, г/100 г продукта: жира – 1-8, белка – 8-13, углеводов – 45-55.</p>	
4.	Хлеб из смеси муки ржаной и муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами, для детского (дошкольного и школьного) питания формовой 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 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.</p> <p>Влажность мякиша – не более 53,0%. Кислотность – не более 12 град.</p> <p>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.	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</p>	

		<p>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.</p> <p>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> <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>	
6.	<p>Изделия хлебобулочные сдобные для детского (дошкольного и школьного) питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с творогом; - с какао-порошком. 	<p>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,</p> <ul style="list-style-type: none"> - для изделий с творогом - творога; - для изделий с какао-порошком – какао-порошка. <p>Поверхность изделий глянцевитая, допускаются надрезы в виде узоров. Форма разнообразная (продолговато-овальная, овальная, округлая и витая).</p> <p>Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный.</p> <p>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.</p> <p>Влажность мякиша – не более 35%, кислотность – не более 2,5 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>	
7.	Хлеб белый из пшеничной муки	ГОСТ 26987-86 «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго	

	высшего или первого сорта в нарезке	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.	
8.	Изделия хлебобулочные сдобные	ГОСТ 24557-89 «Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия».* ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия». Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню (±5%). Содержание, г/100г продукта: жира-1-8, белка-8-13, углеводов – 45-55.	

Продукция масложировой промышленности

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1.	Масло подсолнечное: - рафинированное дезодорированное «Премиум»	ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия».	
2.	Масло кукурузное марки Д	ГОСТ 8808-2000 «Масло кукурузное. Технические условия».	

Продукция мукомольно-крупяной промышленности

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1.	Хлопья овсяные «Геркулес», «Экстра»	ГОСТ 21149-93 «Хлопья овсяные. Технические условия».	
2.	Горох шлифованный первого сорта: целый или колотый	ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный. Технические условия».	
3.	Крупа гречневая: ядрица быстрорастворимая первого сорта	ГОСТ Р 55290-2012 «Крупа гречневая. Общие технические условия».*	
4.	Крахмал картофельный высшего сорта	ГОСТ Р 53876-2010 «Крахмал картофельный. Технические условия».	
5.	Крупа манная марки М	ГОСТ 7022-97 «Крупа манная. Технические условия».	
6.	Крупа ячменная перловая №1 или №2	ГОСТ 5784-60 «Крупа ячменная. Технические условия».	
7.	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, в том числе	ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия».*	

	витаминизированная		
8.	Крупа пшено шлифованное высшего сорта	ГОСТ 572-60 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия».	
9.	Крупа пшеничная: Полтавская № 2 и № 3 средняя или «Артек»	ГОСТ 276-60 «Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия».	
10.	Крупа кукурузная шлифованная № 1 или № 2	ГОСТ 6002-69 «Крупа кукурузная. Технические условия».	
11.	Крупа рис шлифованный высшего или первого сорта	ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия».	
12.	Фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75 «Фасоль продовольственная. Технические условия».	
13.	Макаронные изделия группы А (вермишель, солонки, рожки, перья, лапша и др.) высшего сорта	ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия».*	
14.	Макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) высшего сорта яичные	ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия».*	
15.	Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89 «Сухари панировочные. Общие технические условия».*	

Продукция плодоовощная свежая

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	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»	
2.	Морковь столовая свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»	
3.	Свекла столовая свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»	
4.	Лук репчатый свежий первого класса	ГОСТ Р 51783-2001 «Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия».	
5.	Лук-порей свежий первого сорта	ГОСТ 31854-2012 «Лук порей свежий, реализуемый в розничной торговле».	

		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».	
7.	Капуста цветная свежая высшего или первого сорта	ГОСТ Р 54903-2012 «Капуста цветная свежая. Технические условия». ГОСТ 33952-2016 «Капуста цветная свежая. Технические условия».	
8.	Капуста китайская (пекинская) свежая первого сорта	ГОСТ Р 54700-2011 «Капуста китайская и капуста пекинская свежие. Технические условия».	
9.	Огурцы свежие высшего сорта	ГОСТ Р 54752-2011 «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия». ГОСТ 33932-2016 «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».	
10.	Томаты свежие сорт не ниже первого	ГОСТ Р 55906-2013 «Томаты свежие. Технические условия»	
11.	Перец сладкий свежий сорт не ниже первого	ГОСТ Р 55885-2013 «Перец сладкий свежий. Технические условия»	
12.	Кабачки свежие высшего или первого сорта	ГОСТ 31822-2012 «Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».	
13.	Баклажаны свежие первого сорта	ГОСТ 31821-2012 «Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».	
14.	Тыква продовольственная свежая	ГОСТ 7975-2013 «Тыква продовольственная свежая. Технические условия»	
15.	Чеснок свежий сорт не ниже первого	ГОСТ Р 55909-2013 «Чеснок свежий. Технические условия» ГОСТ 33562-2015 «Чеснок свежий. Технические условия»	
16.	Петрушка свежая зелень обрезная	ГОСТ Р 55904-2013 «Петрушка свежая. Технические условия»	
17.	Укроп свежий	ГОСТ 32856-2014 «Укроп свежий. Технические условия»	
18.	Лук зеленый свежий сорт не ниже первого	ГОСТ Р 55652-2013 «Лук зеленый свежий. Технические условия»	
19.	Салат свежий (листовой, кочанный)	ГОСТ Р 54703-2011 «Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскардиол свежие. Технические условия»	
20.	Редис свежий сорт не ниже первого	ГОСТ Р 55907-2013 «Редис свежий. Технические условия» Не острых сортов. Пучковой или весовой с обрезанными листьями.	
21.	Редька свежая	ГОСТ 32810-2014 «Редька свежая. Технические условия».	
22.	Дайкон свежий	ГОСТ 32879-2014 «Дайкон свежий - корнеплоды. Технические условия»	
23.	Апельсины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия».	
24.	Лимоны свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия».	
25.	Мандарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия».	
26.	Бананы свежие не ниже первого класса	ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия».	

27.	Персики и нектарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 54702-2011 «Персики и нектарины свежие. Технические условия».	
28.	Абрикосы свежие первого сорта	ГОСТ 32787-2014 «Абрикосы свежие. Технические условия».	
29.	Киви свежие не ниже 1 сорта	ГОСТ 31823-2012 «Киви, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».	
30.	Груши свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 33499-2015 «Груши свежие. Технические условия»	
31.	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.	
32.	Яблоки свежие ранних сроков созревания первого сорта	ГОСТ 16270-70 «Яблоки свежие ранних сроков созревания. Технические условия».	
33.	Слива крупноплодная или средних размеров свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 32286-2013 «Сливы, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».	
34.	Виноград свежий столовый не ниже первого сорта	ГОСТ Р 32786-2014 «Виноград столовый свежий. Технические условия».	

Картофель и овощи - очищенные полуфабрикаты

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	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. Допускается применение лимонной кислоты, не допускается применение сульфита натрия	
2.	Капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокачанная)	Внешний вид: кочаны сформировавшиеся, целые или разделенные на части (половины, четверти) с удаленной кочерыгой, здоровые, чистые, не	

	или краснокочанная)	треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Цвет, запах и вкус, свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запаха и вкуса. Зачистка кочана: кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих листьев. 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.	
3.	Морковь свежая очищенная в вакуумной упаковке	Внешний вид: корнеплоды очищенные, целые, здоровые, чистые, без отклонений по форме и окраске, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. 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. 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.	
4.	Свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	Внешний вид: корнеплоды очищенные, целые или разделенные на половины, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. 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. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 50,0-100,0 мм. 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.	
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, 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	Примечание
1.	Горошек зеленый консервированный высшего сорта	ГОСТ Р 54050-2010 «Консервы натуральные. Горошек зеленый. Технические условия».*	
2.	Кукуруза сахарная в зернах, консервированная высшего сорта	ГОСТ Р 53958-2010 «Консервы натуральные. Кукуруза сахарная. Технические условия».*	
3.	Огурцы консервированные без добавления уксуса для детского (дошкольного и школьного) питания	<p>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.</p> <p>Цвет – огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов.</p> <p>Консистенция – огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами.</p> <p>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.</p> <p>Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не</p>	

		<p>менее 55%.</p> <p>Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).</p>	
4.	Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без уксуса) для детского (дошкольного и школьного) питания	<p>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.</p> <p>Качество заливки: заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей.</p> <p>Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 50%.</p> <p>Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).</p>	
5.	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).	
6.	Томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ Р 54678-2011 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия».* Минеральные примеси не допускаются.	
7.	Фасоль консервированная	ГОСТ Р 54679-2011 «Консервы из фасоли. Технические условия».	
8.	Капуста квашеная	ГОСТ Р 53972-2010 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия».*	
9.	Джемы фруктовые и овощные стерилизованные или нестерилизованные (без консерванта) не витаминизированные	ГОСТ 31712-2012 «Джемы. Общие технические условия».*	
10.	Варенье фруктовое или овощное, стерилизованное или нестерилизованное (без консерванта) не витаминизированное	ГОСТ Р 53118-2008 «Варенье. Общие технические условия».*	
11.	Повидло плодое, ягодное, овощное или купажированное, высшего сорта (без консерванта), стерилизованное или нестерилизованное	ГОСТ 32099-2013 «Повидло. Общие технические условия».	
12.	Соус ягодный (фруктовый) из различных видов ягод (фруктов)	ГОСТ 18077-2013 «Консервы. Соусы фруктовые. 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, 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.	
13.	Капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
14.	Баклажаны быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
15.	Картофель быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
16.	Лук репчатый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
17.	Морковь быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
18.	Перец сладкий быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
19.	Свекла быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
20.	Цветная капуста быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
21.	Шпинат быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
22.	Фасоль зеленая быстрозамороженная (стручковая)	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».*	

		Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
23.	Тыква быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
24.	Горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
25.	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.	
26.	Кабачки (цукини) резаные быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
27.	Капуста брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
28.	Кукуруза быстрозамороженная (зерна)	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
29.	Консервы на фруктовой основе для детского питания	ГОСТ 32218-2013 «Консервы на фруктовой основе для питания детей раннего возраста. Общие технические условия».*	
30.	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».* ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
31.	Чернослив целые плоды без косточки высшего сорта	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.	
32.	Абрикосы сушеные без косточки (курага) высшего сорта	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.	

32.	Фрукты сушеные и их смеси (компотная смесь) не ниже высшего сорта	Сухофрукты (смесь сушеных фруктов косточковых, семечковых) без косточки. ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия».*	
34.	Виноград сушеный высшего сорта видов изюм и кишмиш	ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия».	
35.	Плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93 «Плоды шиповника. Технические условия».	
36.	Белые корни петрушки первого сорта	ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушеные. Общие технические условия».*	
37.	Сушеная зелень петрушки и укропа высшего сорта	ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушеные. Общие технические условия».*	
38.	Ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014 «Ядро ореха грецкого. Технические условия».	
39.	Ядро миндаля сладкого сухое, не ниже первого сорта	ГОСТ 32857-2014 «Ядро миндаля сладкого. Технические условия».	
40.	Ядра орехов лещины высшего сорта	ГОСТ 32287-2013 «Ядра орехов лещины. Технические условия».	
41.	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.	Предлагаем удалить: «в том числе обогащенное»
42.	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 %.	
43.	Соки фруктовые, овощные, овощефруктовые, фруктово-овощные для питания детей раннего возраста в ассортименте	ГОСТ 32920-2014 «Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия».*	
44.	Компот консервированный	ГОСТ Р 54680-2011 «Консервы. Компоты. Общие технические условия».*	

Продукция сахарной промышленности

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1.	Сахар белый кристаллический (сахар-песок)	ГОСТ 21-94 «Сахар-песок. Технические условия». ГОСТ 31895-2012 «Сахар белый. Технические условия». ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия».	
2.	Сахар белый кристаллический (сахар-песок), фасованный по 5-10 г	ГОСТ 21-94 «Сахар-песок. Технические условия». ГОСТ 31895-2012 «Сахар белый. Технические условия». ГОСТ 33222-2015 «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.	
3.	Сахарная пудра	ГОСТ 31895-2012 «Сахар белый. Технические условия». ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия».	
4.	Ванильный сахар	Внешний вид: кристаллы сахара белого цвета, сыпучий. Вкус сладкий, с ароматом ванили, без посторонних привкуса и запаха.	

Изделия кондитерские мучные и сахаристые

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности	Примечание
1.	Печенье из пшеничной муки не ниже первого сорта - сахарное или затяжное, в том числе 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 6441-2014 «Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия».* Пастила и зефир должны быть упакованы в индивидуальную	

		потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	
3.	Ирис тираженный полутвердый, в т. ч. витаминизированный	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.	
4.	Вафли с фруктовой начинкой	ГОСТ 14031-2014 «Вафли. Общие технические условия».* Вафли должны быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	
5.	Галеты в ассортименте	ГОСТ 14032-68 «Галеты. Технические условия». Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.	
6.	Пряники в ассортименте	ГОСТ 15810-2014 «Изделия кондитерские пряничные. Общие технические условия».* Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.	
7.	Бублики или сушки в ассортименте	ГОСТ 7128-91 «Изделия хлебобулочные бараночные. Технические условия» Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.	
8.	Печенье овсяное	ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия».* 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.	
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 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.	
10.	Мармелад формовой или резной неглазированный	ГОСТ 6442-2014 «Мармелад. Технические условия».* Без красителей и ароматизаторов искусственного происхождения и консервантов.	
11.	Мармелад из ламинарии для детского питания	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. Поверхность с тонкокристаллической корочкой или обсыпанная сахаром-песком. Изделия должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку.	

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	Примечание
1.	Чай черный крупный листовой	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия» .*	
2.	Чай черный фасованный в пакетиках для разовой заварки	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия».* Пакетики для разовой заварки должны быть массой нетто не более 0,75 г.	
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 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 запах 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.	до 01.09.2017

	<p>Фиточай цветочно-плодовый для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки,</p> <p>Фиточай цветочно-травяной для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки</p>		
5.	Соль поваренная пищевая выварочная йодированная экстра или высший сорт	ГОСТ Р 51574-2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».*	
6.	Натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76 «Натрий двууглекислый. Технические условия».	
7.	Какао-порошок	ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия».	
8.	Какао-напиток быстрорастворимый для детского (дошкольного и школьного) питания.	<p>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.</p>	
9.	Напиток кофейный из цикория (сухой растворимый или концентрат)	<p>ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые».* ГОСТ Р 55512-2013 «Цикорий натуральный растворимый. Технические условия».*</p> <p>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. Порошок однородной консистенции. Допускается уплотнение массы порошка. Готовый напиток должен представлять собой непрозрачную жидкость с нерастворенным осадком.</p> <p>Цвет коричневый. Вкус и аромат приятные, ярко выраженные, свойственные</p>	

		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.	
10.	Кофейный напиток злаковый для детского питания (дошкольного и школьного возраста)	Порошок однородной консистенции. Допускается включение 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.	
11.	Дрожжи хлебопекарные сушеные	ГОСТ Р 54845-2011 «Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия».	
12.	Дрожжи хлебопекарные прессованные	ГОСТ Р 54731-2011 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия».	
13.	Лист лавровый сухой	ГОСТ 17594-81 «Лист лавровый сухой. Технические условия».	
14.	Корица молотая	ГОСТ 29049-91 «Пряности. Корица. Технические условия». ГОСТ ISO 6539-2016 «Пряности. Корица (Cinnamomum zeylanicum Blume). Технические условия»	
15.	Ванилин	ГОСТ 16599-71 «Ванилин. Технические условия».	
16.	Кислота лимонная	ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия».	
17.	Желатин пищевой	ГОСТ 11293-89 «Желатин. Технические условия».	
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.	
19.	Мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006 «Мак пищевой. Технические условия»	
20.	Изделия фигурные (готовые завтраки) из кукурузной, гречневой и других видов круп сладкие, в том числе обогащенные микронутриентами	Продукт может быть обогащен микронутриентами. Содержание сахара (моно- и дисахаридов) не более 18г/100г. 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-	до 01.09.2017

		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. Допускается по согласованию с заказчиком поставка продукции в упаковке массой нетто до 2 кг.	
21.	Хлопья (готовые завтраки) кукурузные или пшеничные	ГОСТ Р 50365-92 «Завтраки сухие. Хлопья кукурузные и пшеничные. Общие технические условия»*	до 01.09.2017
22.	Мед натуральный, в том числе фасованный по 20 г	ГОСТ Р 54644-2011 «Мед натуральный. Технические условия».	

Вода питьевая

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности	Примечание
1.	Вода питьевая высшей категории качества, расфасованная в емкости	ГОСТ 32220-2013 «Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие технические условия» .*	

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

Заказчик:

_____/_____/_____
м.п.

Исполнитель:

_____/_____/_____
м.п.

Примерное(ые) меню

для организации питания обучающихся,

осваивающих программы (дошкольного, начального, основного и среднего общего образования, среднего профессионального образования)

Примерное меню для организации питания

(на _____ дней)

День: _____

Неделя: _____

Сезон: _____

Возрастная категория*: _____

N рец. **	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	В 2	Са	Р	Mg	Fe	I
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17

Заказчик: _____ / _____ /
 М.П.

Исполнитель: _____ / _____ /
 М.П.

Сведения

о ценах единиц услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся

Единицы услуг	Цены единиц услуг (рационов питания) по организации питания обучающихся, руб.					
	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин	Второй ужин
Категории питающихся						
Цены единиц услуг, оказываемые в 2017 году						
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет						
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования 1-4 кл.						
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования 5-11 кл., или образовательные программы среднего профессионального образования						
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного						

образования, возраст 3-7 лет (интернат)						
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования 1-4 кл., (интернат)						
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования 5-11 кл., (интернат)						
Цены единиц услуг, оказываемые в 2018 году						
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет						
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования						
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования, или образовательные программы среднего профессионального образования						

Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет (интернат)						
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования 1-4 кл., (интернат)						
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования 5-11 кл., (интернат)						
Цены единиц услуг, оказываемые в 2019 году						
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет						
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования						
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования, или						

образовательные программы среднего профессионального образования						
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет (интернат)						
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования 1-4 кл., (интернат)						
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования 5-11 кл., (интернат)						
Единица услуг	Цена единиц услуг по обеспечению питьевого режима, руб.					
Категории	(Цена комплекта бутилированной воды), руб.					
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального, основного, среднего общего образования, или образовательные программы СПО	Цены единиц услуг, оказываемые в 2017 году					
	Цены единиц услуг, оказываемые в 2018 году					
	Цены единиц услуг, оказываемые в 2019 году					
Примечание:						
Цены единиц услуг (рационов питания по отдельным приемам пищи и комплекта бутилированной воды) формируются при заключении контракта путем снижения						

начальных (максимальных) цен единиц услуг пропорционально снижению Сводной начальной (максимальной) цены единиц услуг, предложенной победителем конкурса. Полученные значения цен единиц услуг округляются до «сотых» в соответствии с общепринятыми правилами арифметического округления.

Заказчик:

_____ / _____ /

М.П.

Исполнитель:

_____ / _____ /

М.П.

ЗАЯВКА

на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся

(указать наименование образовательной организации)

Номер контракта (договора):	
Дата оказания услуг:	
Место оказания услуг:	

Объем оказываемых услуг:

Категории питающихся (в соответствии с приложением к Техническому заданию)	Потребность в Рационах питания					
	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин	Второй ужин
	Кол-во (шт)	Кол-во (шт)	Кол-во (шт)	Кол-во (шт)	Кол-во (шт)	Кол-во (шт)
Примерное меню	(указывается наименование)					
Примерное меню	(указывается наименование)					
Примерное меню	(указывается наименование)					

Комплекты бутилированной воды	Потребность в бутилированной воде, к-тов

« ___ » _____ 201__ г. _____

подпись (представителя Заказчика услуг)

Конец формы

Заказчик:

Исполнитель:

_____/_____/_____
_____/_____/_____

М.П.

М.П.

Абонементная книжка

АБОНЕМЕНТНАЯ КНИЖКА
учета услуг по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся

(наименование образовательной организации)

Место оказания услуг: _____
(указывается в соответствии с приложением №3 к контракту)

Категория питающихся: _____
(указывается в соответствии с приложением №1 к Техническому заданию)

Начата «__» _____ 201__ г.
 Окончена «__» _____ 201__ г.

КОРЕШОК № _____	ТАЛОН № _____																												
Дата оказания услуг: «__» _____ 20__ г.	Дата оказания услуг: «__» _____ 20__ г.																												
Отпущено Исполнителем / Принято Заказчиком услуг:	Отпущено Исполнителем / Принято Заказчиком услуг:																												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Рационы питания по отдельным приемам пищи</th> <th style="width: 50%;">Количество, шт. (с учетом суточной пробы)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Завтрак</td><td></td></tr> <tr><td>Второй завтрак</td><td></td></tr> <tr><td>Обед</td><td></td></tr> <tr><td>Полдник</td><td></td></tr> <tr><td>Ужин</td><td></td></tr> <tr><td>Второй ужин</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Рационы питания по отдельным приемам пищи	Количество, шт. (с учетом суточной пробы)	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин		Второй ужин		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Рационы питания по отдельным приемам пищи</th> <th style="width: 50%;">Количество, шт. (с учетом суточной пробы)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Завтрак</td><td></td></tr> <tr><td>Второй завтрак</td><td></td></tr> <tr><td>Обед</td><td></td></tr> <tr><td>Полдник</td><td></td></tr> <tr><td>Ужин</td><td></td></tr> <tr><td>Второй ужин</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Рационы питания по отдельным приемам пищи	Количество, шт. (с учетом суточной пробы)	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин		Второй ужин	
Рационы питания по отдельным приемам пищи	Количество, шт. (с учетом суточной пробы)																												
Завтрак																													
Второй завтрак																													
Обед																													
Полдник																													
Ужин																													
Второй ужин																													
Рационы питания по отдельным приемам пищи	Количество, шт. (с учетом суточной пробы)																												
Завтрак																													
Второй завтрак																													
Обед																													
Полдник																													
Ужин																													
Второй ужин																													
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">Количество комплектов бутилированной воды</td> <td style="width: 50%;"></td> </tr> </table>	Количество комплектов бутилированной воды		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">Количество комплектов бутилированной воды</td> <td style="width: 50%;"></td> </tr> </table>	Количество комплектов бутилированной воды																									
Количество комплектов бутилированной воды																													
Количество комплектов бутилированной воды																													

Представитель Исполнителя:

Заказчик:

(подпись, Ф.И.О.)

(подпись, Ф.И.О.)

Конец формы

Заказчик:

Исполнитель:

_____/_____/_____
_____/_____/_____

М.П.

М.П.

Реестр талонов услуг по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся

Реестр талонов
услуг по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся

(наименование образовательной организации)

Контракт № _____ от «__» _____ 201__ г.

Период оказания услуг с «__» _____ 201__ г. по «__» _____ 201__ г.

Место оказания услуг (адрес объекта образовательной организации)

Дата и номер талона Абонементной книжки	Сведения о реализованных Рационах питания, шт.						Сведения о реализованных комплектах бутилированной воды, к-т
	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин	Второй ужин	
Контингент питающихся: обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, в возрасте 1,5-3 г.							
11.01.201__ г. № _____							
12.01.201__ г. № _____							
...							
Контингент питающихся: обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, в возрасте 3-7 г.							
11.01.201__ г. № _____							

График оказания услуг (календарный план)

№ п/п	Фактический адрес оказания услуги (адрес пищеблока)	Категории питающихся (обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, начального общего, основного общего, среднего общего образования, среднего профессионально образования)	Сроки оказания услуг*	
			Подготовите льный этап	Основной этап

Заказчик:

_____/_____/_____
_____/_____/_____

М.П.

Исполнитель:

М.П.