

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся в 2024-2026 годах

1 Общая информация об объекте закупки

1.1 Объект закупки: Оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся в 2024-2026 годах.

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 1 и Приложению 9.

1.5 Срок оказания услуг: согласно Приложению 1.

1.6 Приложения к Техническому заданию:

- Приложение 1 - «Перечень объектов 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 - «Форма Основного (организованного) меню».

- Приложение 4 - «Форма сведений о ценах единиц услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся».

- Приложение 5 - «Форма Заявки».

- Приложение 6 - «Форма Абонементной книжки».

- Приложение 7 - «Форма Реестра талонов услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся».

- Приложение 8 - «Форма Сводного отчета по услугам по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся».

- Приложение 9 - «Перечень адресов оказания услуг по организации питания».

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;

- Основным(и) (организованным(и)) меню (не менее двух вариантов) для обучающихся в зависимости от осваиваемой образовательной программы с учетом возрастной категории (группы), составленным в соответствии с Приложением 3 «Форма Основного (организованного) меню» к настоящему Техническому заданию.

Реализация на пищеблоке одновременно двух и более основных (организованных) меню допускается при условии наличия на пищеблоке набора складских производственных помещений, технологического и холодильного оборудования, обеспечивающих одновременное приготовление кулинарных изделий. При одновременной реализации на пищеблоке двух и более вариантов меню не допускается приготовление одинаковых блюд в смежные дни.

- требованиями к сырью, полуфабрикатам, пищевым продуктам и упакованной питьевой воде, используемым при оказании услуг, и условиями их поставки, приведенными в Приложении 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» 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 в сфере образования с использованием электронных карт КИС Г У С О Э В », 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 Г У С О Э В », 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 подсистемы предоставления услуг в сфере образования с использованием электронных карт КИС Г У С О Э В (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 в соответствии с Приложением 5 «Форма Заявки» к настоящему Техническому заданию, подаваемых Заказчиками. В Заявке Заказчик указывает потребность в рационах питания отдельно по каждой категории питающихся и основным (организованным) меню.

2.3 Заявка направляется Исполнителю не менее чем за 5 (пять) рабочих дней до даты оказания услуг с указанием количества рационов питания, предусмотренных Приложением 3 «Форма Основного (организованного) меню» настоящего Технического задания, и количеством комплектов упакованной питьевой воды. Рационы питания могут выбираться Заказчиком из нескольких основных (организованных) меню, предложенных Исполнителем в составе заявки на участие в закупке.

2.4 Заказчик вправе изменить Заявку до 12:00 рабочего дня, предшествующего дате оказания услуг, указанной в Заявке.

2.5 Заявка направляется Исполнителю 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), либо по факсу или электронной почте (в случае неисправности системы КИС ГУСОЭВ).

2.6 Порядок реализации Исполнителем основного (организованного) меню для организации питания Потребителей услуг.

2.6.1 До начала основного этапа оказания услуг Исполнитель предоставляет Заказчику основное (организованное) 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 основного (организованного) меню для организации питания предусмотреть возможность корректировки (замены блюд), входящих в состав рационов питания, указанных в основном (организованном) меню, в соответствии с медицинскими показателями отдельных обучающихся с пищевой непереносимостью отдельных пищевых продуктов. Заявки направляются в порядке, установленном в пункте 2.3, 2.4 настоящего Технического задания.

2.6.3 Основное (организованное) меню может корректироваться с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов, результатов федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, социально-демографических, национальных, конфессиональных факторов.

2.6.4 Сведения о составе основного (организованного) меню, его пищевой ценности должны быть предоставлены Заказчику в соответствии с Приложением 3 «Форма Основного (организованного) меню» к настоящему Техническому заданию 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 количеству и наименованию блюд, по массе выхода порций, содержанию питательных веществ и микроэлементов, соответствовать действующему(им) основному(ым) (организованному(ым)) меню.

2.6.5.1 Основное (организованное) меню для каждой категории обучающихся должно предусматривать возможность замены пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ. Замены, предусмотренные основными (организованными) меню, могут применяться по инициативе Заказчика в целях обеспечения разнообразия питания, учета вкусовых предпочтений обучающихся и снижения объема пищевых отходов.

2.6.5.2 Внесение изменений постоянного характера (для применения более одного цикла основного (организованного) меню), не предусмотренных пунктом 2.6.5.1 настоящего Технического задания, в основные (организованные) меню осуществляется в соответствии с законодательством о контрактной системе при условии:

- соответствия замены по пищевой ценности и таблице замены пищевых продуктов согласно акту, указанному в пункте 7.34 настоящего Технического задания, что должно подтверждаться расчетами соответствия пищевой ценности;
- наличия согласования замены с Департаментом образования и науки города Москвы и Государственной инспекцией города Москвы по качеству сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия

2.6.5.3 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 основным (организованным) меню.

В случае не предоставления Исполнителем блюда и (или) кулинарного изделия и (или) пищевого продукта, предусмотренного меню, рацион питания считается не предоставленным.

2.6.5.4 Под кулинарным изделием понимается пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности, в соответствии с требованиями пункта 7.20 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 о наименованиях и объемах (выходах) блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий, напитков, об их основных ингредиентах и пищевой ценности.

Дополнительно Исполнитель по запросу Заказчика обеспечивает предоставление Потребителям услуг и их законным представителям информации об оказываемых услугах и реализуемой продукции общественного питания в соответствии с пунктом 7.13 настоящего Технического задания.

2.7 Заказчик в срок, согласованный с Исполнителем в течение 2 (двух) рабочих дней с даты заключения Kontakта, на основании договора безвозмездного пользования предоставляет Исполнителю помещения пищеблока, находящиеся по адресу оказания услуг, указанному в Приложении 9 «Перечень адресов оказания услуг по организации питания» к настоящему Техническому заданию для организации питания и обеспечению питьевого режима.

2.7.1 Исполнитель в целях осуществления контроля за соблюдением условий Контракта обязан обеспечить беспрепятственный доступ в помещения представителей Заказчика, контрольных и надзорных органов, а также использовать принятые от Заказчика помещения только для оказания услуг, предусмотренных Контрактом и настоящим Техническим заданием.

2.8 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.

2.9 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.

2.10 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).

2.11 Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий, режимов и сроков годности, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Скоропортящиеся пищевые продукты должны перевозиться транспортом, обеспечивающим сохранение установленных производителем температурных режимов хранения либо в изотермических контейнерах.

Результаты контроля качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступивших на пищеблок, заносятся Исполнителем в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

2.12 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.

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

2.14 Выдача готовых блюд и кулинарных изделий разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 (трех) человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции. Бракеражный журнал заполняется Исполнителем и подписывается бракеражной комиссией, сформированной из представителей Заказчика и Исполнителя, хранится на пищеблоке и передается по первому требованию Заказчика и (или) контролирующего органа. В случае довоза или замены готовых блюд или кулинарных изделий бракеражной комиссией производится дополнительная запись в бракеражном журнале.

Возврат журнала на пищеблок производится до момента его оформления бракеражной комиссией перед очередным приемом пищи.

2.15 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.

2.16 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.

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

2.18 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 в соответствии с Приложением 6 «Форма Абонементной книжки» к настоящему Техническому заданию, подписи и получения Претензионных актов. До начала основного этапа оказания услуг Исполнитель письменно информирует Заказчика о своем уполномоченном представителе.

2.19 Исполнитель обеспечивает поверку весового оборудования пищеблока.

2.20 Сбор, хранение и вывоз пищевых и твердых коммунальных отходов, образующихся в результате оказания услуги Исполнителем:

2.20.1 Пищевые и твердые коммунальные отходы, образующиеся в результате оказания услуги, собираются Исполнителем для хранения и вывоза в месте, установленном Заказчиком, на территории образовательной организации.

2.20.2 Пищевые и твердые коммунальные отходы, образующиеся в результате оказания услуги Исполнителем, хранятся в отдельных контейнерах (с крышками) Исполнителя, установленных на площадках, в соответствии с требованиями пункта 7.34 настоящего Технического задания. Вывоз отходов производится Исполнителем в сроки, установленные пунктами 2.20.3 и 2.20.4 настоящего Технического задания.

2.20.3 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.

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

2.20.5 Запрещается выбор пищевых и твердых коммунальных отходов, образующихся в результате оказания услуги Исполнителем, из контейнеров и других емкостей для отходов.

2.21 Порядок обеспечения питьевого режима на объектах Заказчика:

2.21.1 Планирование поставок и заказ комплектов питьевой воды для обеспечения питьевого режима обучающихся 1 - 11 классов, студентов профессиональных образовательных организаций осуществляется Заказчиком с учетом климатических условий, фактического потребления, планируемых массовых мероприятий и с учетом обеспечения постоянного наличия запаса, позволяющего организовать питьевой режим в течение 2 (двух) дней.

2.21.2 Комплект упакованной питьевой воды включает в себя:

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

2.21.3 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.

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

2.21.5 При хранении и использовании упакованной питьевой воды должны соблюдаться условия и сроки годности, указанные изготовителем на маркировке потребительской тары.

2.21.6 Заказчик обеспечивает сбор возвратной тары (пустых бутылей) Исполнителя в месте хранения комплектов упакованной питьевой воды. Заказчик не допускает длительного складирования и хранения (более двух недель) пустых бутылей и принимает меры по обеспечению их сохранности, исключению загрязнения и возврату.

2.22 Исполнитель проводит систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, с учетом требований пунктов 7.30, 7.34 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.

2.23 Исполнитель производит отбор и хранение на пищеблоках (за счет средств Заказчика) суточной пробы в полном объеме по видам отдельных приемов пищи согласно меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.24 Моментом оказания услуг является:

2.24.1 При организации питания детей дошкольного возраста - момент передачи Заказчику (уполномоченному представителю Заказчика на объекте Заказчика) кулинарных изделий и пищевых продуктов, питьевой воды из состава рационов питания, соответствующих требованиям настоящего Технического задания, в количестве, указанном в Заявке и в сроки, установленные Заказчиком. Предоставление упакованной питьевой воды воспитанникам в возрасте до 7 (семи) лет осуществляется в рамках реализации основного (организованного) меню. В целях исключения длительной реализации воды из открытых бутылей Исполнитель по согласованию с Заказчиком предусматривает поставку воды в бутылках различного объема, в т. ч. объемом 1,0, 1,5, 2,0 л и т. п.

2.24.2 При организации питания обучающихся 1 - 4 классов и детей с ограниченными возможностями здоровья (вне зависимости от класса обучения) - момент предоставления рационов питания, соответствующих требованиям настоящего Технического задания, в количестве, указанном в Заявке, и в сроки, установленные Заказчиком, путем предварительного накрытия столов.

2.24.3 При организации питания обучающихся 5 - 11 классов - момент предоставления рационов питания, соответствующих требованиям настоящего Технического задания, в количестве, указанном в Заявке, и в сроки, установленные Заказчиком, на линии раздачи.

2.24.4 При обеспечении питьевого режима - момент доставки на объект Заказчика комплектов упакованной питьевой воды, соответствующих требованиям настоящего Технического задания, в

количестве, указанном в Заявке, и в сроки, установленные Заказчиком.

2.25 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.

2.26 Исполнитель привлекает к оказанию услуг на пищеблоках работников, прошедших обучение по основным профессиональным образовательным программам или дополнительным программам профессионального обучения по профилю занимаемой должности в соответствии с требованиями акта, указанного в пункте 7.17 настоящего Технического задания.

2.27 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, посуды, необходимых Исполнителю для оказания услуги в соответствии с Приложением 3 «Форма Основного (организованного) меню» к настоящему Техническому заданию (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).

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(ы) Заказчика (за исключением объектов для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования) 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 Приложением 3 «Форма Основного (организованного) меню» к настоящему Техническому заданию Исполнителя, необходимых для организации питания Потребителей услуг.

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

установленные Заказчиком (для обучающихся 1 - 4 классов и детей с ограниченными возможностями здоровья (вне зависимости от класса обучения) и обучающихся 5 - 11 классов в интернатах) - предварительное накрытие столов; для обучающихся 5 - 11 классов - предоставление рационов питания на линии раздачи.

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 с применением дезинфекционного средства в сроки, установленные производителем устройств (согласно технического паспорта на устройство), но не реже 1 (одного) раза в 3 (три) месяца с учетом графика каникул, утвержденного в учреждении. 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.

3.2.9 Организация питания и буфетного обслуживания работников и обучающихся за счет их собственных денежных средств и (или) денежных средств родителей (законных представителей), в т. ч. с использованием КИС ГУСОЭВ путем предоставления возможности осуществлять заказ на Официальном портале Мэра и Правительства Москвы (сервис «Выбор питания из меню»).

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 настоящего Технического задания, в том числе качество и безопасность пищевых продуктов, кулинарной продукции, упакованной питьевой воды в соответствии с требованиями актов, указанных в пунктах 7.1, 7.3, 7.5, 7.6, 7.7, 7.8, 7.9, 7.10, 7.11, 7.26, 7.28, 7.31, 7.12 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 При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, Исполнитель в соответствии с требованиями пункта 7.3 настоящего Технического задания проводит процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points).

4.6 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).

4.7 Исполнитель обязан обеспечить соответствие своей деятельности, помещений пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям в соответствии с требованиями актов, указанных в пункте 7.34 настоящего Технического задания.

4.8 Исполнитель обязан уведомлять Заказчика о предстоящих заменах блюд и (или) кулинарных изделий и (или) пищевых продуктов в составе рационов питания.

4.9 Требования к помещениям пищеблока:

- Исполнитель обязан обеспечить на территории пищеблока полного комплекта документации, предусмотренной Контрактом и Техническим заданием;
- Исполнитель обязан проводить техническое обслуживание технологического и 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 Контракта и настоящего Технического задания. Ежегодно (перед началом нового учебного года) Исполнитель обеспечивает проведение технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам;
- Исполнитель обязан обеспечить чистоту и порядок в помещениях пищеблока и обеденного зала;
- Исполнитель обязан укомплектовать пищеблок необходимым уборочным инвентарем. Инвентарь должен быть промаркирован;
- Исполнитель обязан осуществлять предварительное накрытие столов в соответствии с пунктами 2.24, 3.2.2, 7.34 настоящего Технического задания.

4.10 Исполнитель обязан обеспечить работников пищеблока специальной санитарной одеждой и обеспечить ее обработку (стирку). Работники обязаны представить медицинскую книжку в установленном порядке.

4.11 Исполнитель обязан соблюдать технологии и (или) рецептуры приготовления блюд и кулинарных изделий и (или) порядка мытья и хранения посуды и (или) инвентаря.

4.12 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.

4.13 Исполнитель обязан исключить возможность реализации обучающимся в буфете или на линии раздачи пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, запрещенных санитарными правилами и нормативами согласно требованиям акта, указанного в пункте 7.34 настоящего Технического задания.

4.14 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.).

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

4.16 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.

4.17 Исполнитель обязан обеспечить отбор и хранение (за свой счет) на базовом предприятии контрольного образца молочной продукции в промышленной упаковке в следующем порядке:

4.17.1 Отбору подлежит молоко и молочная продукция промышленного производства, соответствующая требованиям раздела «Молоко и молочная продукция» Приложения 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» к настоящему Техническому заданию, от каждой партии пищевой продукции в следующих объемах:

- не менее 2 кг - масло сладко-сливочное несоленое (пункты 23, 24 Приложения 2 к настоящему Техническому заданию);
- не менее 2 кг - сметана (пункт 18 Приложения 2 к настоящему Техническому заданию);
- не менее 2 кг - творог (пункты 13 - 17 Приложения 2 к настоящему Техническому заданию);
- не менее 2 кг - сыр мягкий для детского питания (пункт 22 Приложения 2 к настоящему Техническому заданию);
- не менее 2 л - молоко питьевое в упаковке 0,2 л (пункты 1 - 3 Приложения 2 к настоящему Техническому заданию);
- не менее 2 л - кисломолочная продукция в упаковке 0,2 л (пункты 4 - 12 Приложения 2 к настоящему Техническому заданию);
- не менее 6 л - молоко питьевое в упаковке 1,0 л (пункты 1 - 3 Приложения 2 к настоящему Техническому заданию);

- не менее 6 л - кисломолочная продукция в упаковке 1,0 л (пункты 4 - 12 Приложения 2 к настоящему Техническому заданию);

- не менее 2 головок - сыр полутвердый (пункты 19 - 21 Приложения 2 к настоящему Техническому заданию).

4.17.2 Хранение отобранных контрольных образцов производится с соблюдением условий и температурных режимов хранения, установленных изготовителями, в течение не менее 14 (четырнадцати) суток после последней поставки на базовое предприятие части молочной продукции или до истечения срока годности скоропортящейся молочной продукции (со сроком годности до 10 (десяти) суток).

4.17.3 Контрольный образец предоставляется представителям контрольных и надзорных органов для проведения лабораторных исследований при предоставлении соответствующего запроса.

4.18 Исполнитель обязан обеспечить на пищеблоке Заказчика пищевых продуктов с надлежащей маркировкой, пищевых продуктов, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям, требованиям настоящего Технического задания по показателям сорта, класса, категории.

4.19 Исполнитель обязан обеспечить наличие основного (организованного) меню и технологических карт. Основное (организованное) меню должно соответствовать требованиям СанПиН, в том числе указанным в пункте 7.34 настоящего Технического задания.

4.20 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 согласно требованиям акта, указанного в пункте 7.34 настоящего Технического задания.

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

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

4.23 Исполнитель обязан обеспечить наличие на пищеблоке деклараций о соответствии, свидетельств о государственной регистрации для продуктов специального назначения для детского (дошкольного и школьного) питания или их копий, заверенных печатью и подписью Исполнителя, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения. Исполнитель обязан на базовом предприятии иметь документацию, обеспечивающую прослеживаемость пищевой продукции от производителя до конечного потребителя.

4.24 Исполнитель обязан оказывать услуги в надлежащем объеме. Количество рационов питания должно соответствовать Заявке, рацион(ы) питания по составу и весу должны соответствовать ежедневному меню.

4.25 Исполнитель обязан заполнять документацию (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой пищевой продукции, гигиенический журнал, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, абонементную книжку).

4.26 Исполнитель обязан обеспечить на пищеблоке оборудования, инвентаря, посуды, тары соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к

организациям общественного питания.

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

4.28 Исполнитель обязан обеспечить нахождение 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).

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

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

4.31 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 пунктов 7.35, 7.27 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, упакованной питьевой 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 «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» 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 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, 7.3, 7.5, 7.6, 7.7, 7.8, 7.9, 7.10, 7.11, 7.12 настоящего Технического задания и иных действующих документов.

6.3 Все поставляемые и используемые для организации питания пищевые продукты 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 безопасности пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации в соответствии с требованиями пункта 7.2 настоящего Технического задания, и быть удобной для пользования. Масса одной единицы тары или групповой упаковки поставляемых продовольственных товаров не должна превышать значений, установленных пунктом 7.36 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 пунктов 7.16, 7.14 настоящего Технического задания. Для продуктов специального назначения - для детского (дошкольного 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, условия и сроки хранения продукции после упаковки, ТУ, в соответствии с которым проводилась фасовка и упаковка продукции.

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; регистрационный номер свидетельства о государственной регистрации, дата его выдачи, наименование изготовителя для предоставления Заказчику, либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенные печатью Исполнителя.

6.12 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/с использованием сухого молока (за исключением йогуртов); продукции, выработанной с применением коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; подсластителей, за исключением специализированной пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания, усилителей вкуса и аромата, фосфатов, искусственных ароматизаторов, а также красителей и прочих пищевых добавок, не разрешенных для детского питания. Не допускается поставка и использование пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

6.13 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.

6.14 Питьевая вода должна быть упакована в бутылки, соответствующие типу используемых устройств раздачи воды.

6.15 Используемая питьевая вода по органолептическим, микробиологическим, физико-химическим показателям, включая показатели физиологической полноценности минерального состава, должна соответствовать требованиям пунктов 7.1, 7.3, 7.11, 7.26 настоящего Технического задания.

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

6.17 Поставляемая вода должна иметь резерв срока годности (остаточный срок годности), гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции в соответствии с установленным изготовителем сроком годности не менее 50% от установленного изготовителем срока годности.

Условия хранения и срок годности бутылки после вскрытия должен соответствовать рекомендациям изготовителя, указанным в маркировке, и требованиям актов, указанных в пунктах 7.4, 7.11, 7.34 настоящего Технического задания. Замена бутылей с питьевой водой в устройствах раздачи воды, установленных на объекте Заказчика, производится силами Заказчика. При вскрытии бутыль маркируется Заказчиком. Маркировочный ярлык должен содержать информацию о дате и времени вскрытия, заверенную подписью ответственного лица. Не допускается нанесение маркировочных записей непосредственно на бутылку.

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

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

6.20 Упаковочная тара (пластиковая бутылка и пробка) должна соответствовать требованиям пункта 7.2 настоящего Технического задания. Упаковка должна быть без следов вскрытия, пригодной для данного товара, обеспечивать сохранность товара при транспортировке, погрузочно-разгрузочных работах и хранении.

6.21 Маркировка потребительской тары должна соответствовать пунктам 7.4, 7.11, 7.15 настоящего Технического задания.

7 Перечень нормативных правовых и нормативных технических актов

7.1 Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299 "О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе".

7.2 Решение Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 N 769 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки".

7.3 Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции".

7.4 Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 881 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (вместе с "ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки").

7.5 Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 882 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей".

7.6 Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 883 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию".

7.7 Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 N 34 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания".

7.8 Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 67 "О техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции".

7.9 Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 68 "О техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции".

7.10 Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 N 162 "О техническом регламенте Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции".

7.11 Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 N 45 "О техническом регламенте Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду".

7.12 Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29.10.2021 N 110 "О техническом регламенте Евразийского экономического союза "О безопасности мяса птицы и продукции его

переработки".

7.13 Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания".

7.14 Постановление Правительства РФ от 15.12.2020 N 2099 "Об утверждении Правил маркировки молочной продукции средствами идентификации и особенностях внедрения государственной информационной системы мониторинга за оборотом товаров, подлежащих обязательной маркировке средствами идентификации, в отношении молочной продукции".

7.15 Постановление Правительства РФ от 31.05.2021 N 841 "Об утверждении Правил маркировки упакованной воды средствами идентификации и особенностях внедрения государственной информационной системы мониторинга за оборотом товаров, подлежащих обязательной маркировке средствами идентификации, в отношении упакованной воды".

7.16 "ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования" (утв. Постановлением Госстандарта России от 29.12.2003 N 401-ст).

7.17 Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, разделы: "Производство алкогольной и безалкогольной продукции"; "Хлебопекарно-макаронное производство"; "Кондитерское производство"; "Крахмалопаточное производство"; "Производство сахара"; "Производство пищевых концентратов"; "Табачно-махорочное и ферментационное производства"; "Эфиромасличное производство"; "Производство чая"; "Парфюмерно-косметическое производство"; "Масложировое производство"; "Добыча и производство поваренной соли"; "Добыча и переработка солодкового корня"; "Элеваторное, мукомольно-крупяное и комбикормовое производства"; "Торговля и общественное питание"; "Производство консервов".

7.18 Приказ Минздравсоцразвития России N 213н, Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений".

7.19 "ГОСТ Р 54607.2-2012. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний" (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 29.11.2012 N 1598-ст).

7.20 "ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 191-ст).

7.21 "ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 192-ст).

7.22 "ГОСТ 31989-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 193-ст).

7.23 "ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 194-ст).

7.24 "ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 195-ст).

7.25 "ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 196-ст).

7.26 "ГОСТ 32220-2013. Межгосударственный стандарт. Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие технические условия" (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1606-ст).

7.27 "ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу" (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1674-ст).

7.28 "ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия" (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1675-ст).

7.29 "ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст).

7.30 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 "О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01".

7.31 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 "О введении в действие Санитарных правил".

7.32 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 N 98 "О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03".

7.33 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

7.34 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

7.35 Приказ Минтруда России N 988н, Минздрава России N 1420н от 31.12.2020 "Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры".

7.36 Приказ Минтруда России от 14.09.2021 N 629н "Об утверждении предельно допустимых норм нагрузок для женщин при подъеме и перемещении тяжестей вручную".

Перечень объектов закупки

1. Обед для обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования		
Характеристики	Адрес	Срок
Вид приема пищи: Обед. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования.	Город Москва, проспект Ленинский, дом 35А	с 19.09.2024 по 31.12.2024
2. Обед для обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования		
Характеристики	Адрес	Срок
Вид приема пищи: Обед. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования.	Город Москва, проспект Ленинский, дом 35А	с 01.01.2025 по 31.12.2025
3. Обед для обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования		
Характеристики	Адрес	Срок
Вид приема пищи: Обед. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования.	Город Москва, проспект Ленинский, дом 35А	с 01.01.2026 по 31.07.2026
4. Комплект упакованной питьевой воды		
Характеристики	Адрес	Срок
Способ обеспечения питьевого режима: Комплект упакованной питьевой воды.	Город Москва, проспект Ленинский, дом 35А	с 19.09.2024 по 31.12.2024
5. Комплект упакованной питьевой воды		
Характеристики	Адрес	Срок

Способ обеспечения питьевого режима: Комплект упакованной питьевой воды.	Город Москва, проспект Ленинский, дом 35А	с 01.01.2025 по 31.12.2025
6. Комплект упакованной питьевой воды		
Характеристики	Адрес	Срок
Способ обеспечения питьевого режима: Комплект упакованной питьевой воды.	Город Москва, проспект Ленинский, дом 35А	с 01.01.2026 по 31.07.2026
7. Обед для обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования		
Характеристики	Адрес	Срок
Вид приема пищи: Обед. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования.	Город Москва, улица Ярославская, дом 17, корпус 2	с 19.09.2024 по 31.12.2024
8. Обед для обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования		
Характеристики	Адрес	Срок
Вид приема пищи: Обед. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования.	Город Москва, улица Ярославская, дом 17, корпус 2	с 01.01.2025 по 31.12.2025
9. Обед для обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования		
Характеристики	Адрес	Срок
Вид приема пищи: Обед. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования.	Город Москва, улица Ярославская, дом 17, корпус 2	с 01.01.2026 по 31.07.2026
10. Комплект упакованной питьевой воды		
Характеристики	Адрес	Срок
Способ обеспечения питьевого режима: Комплект упакованной питьевой воды.	Город Москва, улица Ярославская,	с 19.09.2024 по

	дом 17, корпус 2	31.12.2024
11. Комплект упакованной питьевой воды		
Характеристики	Адрес	Срок
Способ обеспечения питьевого режима: Комплект упакованной питьевой воды.	Город Москва, улица Ярославская, дом 17, корпус 2	с 01.01.2025 по 31.12.2025
12. Комплект упакованной питьевой воды		
Характеристики	Адрес	Срок
Способ обеспечения питьевого режима: Комплект упакованной питьевой воды.	Город Москва, улица Ярославская, дом 17, корпус 2	с 01.01.2026 по 31.07.2026
13. Обед для обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования		
Характеристики	Адрес	Срок
Вид приема пищи: Обед. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования.	Город Москва, проспект Ленинский, дом 8, корпус 12	с 19.09.2024 по 31.12.2024
14. Обед для обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования		
Характеристики	Адрес	Срок
Вид приема пищи: Обед. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования.	Город Москва, проспект Ленинский, дом 8, корпус 12	с 01.01.2025 по 31.12.2025
15. Обед для обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования		
Характеристики	Адрес	Срок
Вид приема пищи: Обед. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования.	Город Москва, проспект Ленинский, дом 8, корпус 12	с 01.01.2026 по 31.07.2026

16. Комплект упакованной питьевой воды		
Характеристики	Адрес	Срок
Способ обеспечения питьевого режима: Комплект упакованной питьевой воды.	Город Москва, проспект Ленинский, дом 8, корпус 12	с 19.09.2024 по 31.12.2024
17. Комплект упакованной питьевой воды		
Характеристики	Адрес	Срок
Способ обеспечения питьевого режима: Комплект упакованной питьевой воды.	Город Москва, проспект Ленинский, дом 8, корпус 12	с 01.01.2025 по 31.12.2025
18. Комплект упакованной питьевой воды		
Характеристики	Адрес	Срок
Способ обеспечения питьевого режима: Комплект упакованной питьевой воды.	Город Москва, проспект Ленинский, дом 8, корпус 12	с 01.01.2026 по 31.07.2026
19. Завтрак для обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования		
Характеристики	Адрес	Срок
Вид приема пищи: Завтрак. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования.	Город Москва, проспект Нахимовский, дом 4А	с 19.09.2024 по 31.12.2024
20. Завтрак для обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования		
Характеристики	Адрес	Срок
Вид приема пищи: Завтрак. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования.	Город Москва, проспект Нахимовский, дом 4А	с 01.01.2025 по 31.12.2025
21. Завтрак для обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования		
Характеристики	Адрес	Срок

Вид приема пищи: Завтрак. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования.	Город Москва, проспект Нахимовский, дом 4А	с 01.01.2026 по 31.07.2026
22. Обед для обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования		
Характеристики	Адрес	Срок
Вид приема пищи: Обед. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования.	Город Москва, проспект Нахимовский, дом 4А	с 19.09.2024 по 31.12.2024
23. Обед для обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования		
Характеристики	Адрес	Срок
Вид приема пищи: Обед. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования.	Город Москва, проспект Нахимовский, дом 4А	с 01.01.2025 по 31.12.2025
24. Обед для обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования		
Характеристики	Адрес	Срок
Вид приема пищи: Обед. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования.	Город Москва, проспект Нахимовский, дом 4А	с 01.01.2026 по 31.07.2026
25. Комплект упакованной питьевой воды		
Характеристики	Адрес	Срок
Способ обеспечения питьевого режима: Комплект упакованной питьевой воды.	Город Москва, проспект Нахимовский, дом 4А	с 19.09.2024 по 31.12.2024
26. Комплект упакованной питьевой воды		
Характеристики	Адрес	Срок

Способ обеспечения питьевого режима: Комплект упакованной питьевой воды.	Город Москва, проспект Нахимовский, дом 4А	с 01.01.2025 по 31.12.2025
27. Комплект упакованной питьевой воды		
Характеристики	Адрес	Срок
Способ обеспечения питьевого режима: Комплект упакованной питьевой воды.	Город Москва, проспект Нахимовский, дом 4А	с 01.01.2026 по 31.07.2026
28. Завтрак для обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования		
Характеристики	Адрес	Срок
Вид приема пищи: Завтрак. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования.	Город Москва, переулок Подколокольный, дом 16, строение 5	с 19.09.2024 по 31.12.2024
29. Завтрак для обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования		
Характеристики	Адрес	Срок
Вид приема пищи: Завтрак. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования.	Город Москва, переулок Подколокольный, дом 16, строение 5	с 01.01.2025 по 31.12.2025
30. Завтрак для обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования		
Характеристики	Адрес	Срок
Вид приема пищи: Завтрак. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования.	Город Москва, переулок Подколокольный, дом 16, строение 5	с 01.01.2026 по 31.07.2026
31. Обед для обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования		
Характеристики	Адрес	Срок
Вид приема пищи: Обед.	Город Москва, переулок	с 19.09.2024 по

Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования.	Подколокольный, дом 16, строение 5	31.12.2024
32. Обед для обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования		
Характеристики	Адрес	Срок
Вид приема пищи: Обед. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования.	Город Москва, переулок Подколокольный, дом 16, строение 5	с 01.01.2025 по 31.12.2025
33. Обед для обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования		
Характеристики	Адрес	Срок
Вид приема пищи: Обед. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования.	Город Москва, переулок Подколокольный, дом 16, строение 5	с 01.01.2026 по 31.07.2026
34. Комплект упакованной питьевой воды		
Характеристики	Адрес	Срок
Способ обеспечения питьевого режима: Комплект упакованной питьевой воды.	Город Москва, переулок Подколокольный, дом 16, строение 5	с 19.09.2024 по 31.12.2024
35. Комплект упакованной питьевой воды		
Характеристики	Адрес	Срок
Способ обеспечения питьевого режима: Комплект упакованной питьевой воды.	Город Москва, переулок Подколокольный, дом 16, строение 5	с 01.01.2025 по 31.12.2025
36. Комплект упакованной питьевой воды		
Характеристики	Адрес	Срок

Способ обеспечения питьевого режима: Комплект упакованной питьевой воды.	Город Москва, переулок Подколокольный, дом 16, строение 5	с 01.01.2026 по 31.07.2026
37. Обед для обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования		
Характеристики	Адрес	Срок
Вид приема пищи: Обед. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования.	Город Москва, улица Николоямская, дом 33, строение 1	с 19.09.2024 по 31.12.2024
38. Обед для обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования		
Характеристики	Адрес	Срок
Вид приема пищи: Обед. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования.	Город Москва, улица Николоямская, дом 33, строение 1	с 01.01.2025 по 31.12.2025
39. Обед для обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования		
Характеристики	Адрес	Срок
Вид приема пищи: Обед. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования.	Город Москва, улица Николоямская, дом 33, строение 1	с 01.01.2026 по 31.07.2026
40. Комплект упакованной питьевой воды		
Характеристики	Адрес	Срок
Способ обеспечения питьевого режима: Комплект упакованной питьевой воды.	Город Москва, улица Николоямская, дом 33, строение 1	с 19.09.2024 по 31.12.2024
41. Комплект упакованной питьевой воды		
Характеристики	Адрес	Срок

Способ обеспечения питьевого режима: Комплект упакованной питьевой воды.	Город Москва, улица Николоямская, дом 33, строение 1	с 01.01.2025 по 31.12.2025
42. Комплект упакованной питьевой воды		
Характеристики	Адрес	Срок
Способ обеспечения питьевого режима: Комплект упакованной питьевой воды.	Город Москва, улица Николоямская, дом 33, строение 1	с 01.01.2026 по 31.07.2026

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 сухожилий; не допускается наличие прирезей внутренних органов, лимфатических узлов, сгустков крови, кровеносных сосудов. Не допускается повторное замораживание. Срок годности не более 6 месяцев.	
2	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из говядины охлажденные: вырезка, лопаточная, тазобедренная, спинно-поясничная, подлопаточная части, котлетное мясо	ГОСТ Р 54754-2021 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия»; ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия»*	
3	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из говядины замороженные: вырезка, лопаточная, тазобедренная, спинно-поясничная, подлопаточная части, котлетное мясо	ГОСТ Р 54754-2021 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия»; ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
4	Мясо жилованное, замороженное в блоках - свинина, для детского питания (класс А, группа 2);	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия»*	

	подгруппы 2.1 и 2.2	Внешний вид: куски мяса без костей, хрящей и сухожилий; не допускается наличие прирезей внутренних органов, лимфатических узлов, сгустков крови, кровеносных сосудов. Не допускается повторное замораживание. Срок годности не более 6 месяцев.	
5	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из свинины охлажденные: лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части, котлетное мясо	ГОСТ Р 54754-2021 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия» ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие 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, котлетное мясо	ГОСТ Р 54754-2021 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия» ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие 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, говяжьи (класс Б, группа 1), печень	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия»* Печень должна быть обработана и зачищена - без желчных протоков и остатков желчи, сгустков, механических загрязнений, остатков соединительной ткани, жира, протоков, кровеносных сосудов, лимфоузлов, патологических изменений, цвет от светло-коричневого до темно-коричневого. Не допускается повторное замораживание. Срок годности не более 6 месяцев.	
8	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	

		подъязычной кости, без крови и слизи. Не допускается изменение цвета или загрязнение кровью и другими веществами, а также повторное замораживание. 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. 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»* ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»*	
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»* ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
12	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - грудка	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: грудка – грудные мышцы овальной формы с грудной костью и кожей или без кожи. Края ровные, без надрезов мышечной ткани. Не допускается наличие кожи шеи. Цвет - от бледно-розового до розового с желтоватым оттенком.	
13	Полуфабрикаты натуральные кусковые	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для	

	(мясокостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - окорочок	детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: окорочок- 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.	
14	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - бедро	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: бедро - часть тушки, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями. Цвет - от светло-розового до светло-красного.	
15	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - голень	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия» * или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: голень - часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями. Цвет - от светло-красного до красного.	
16	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других	

		добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ($\pm 5\%$). Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе - часть тушки, состоящее из большой и глубокой грудной мышцы с кожей или без кожи.	
17	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - филе большое	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ($\pm 5\%$). Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе большое - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без кожи.	
18	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - филе малое	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ($\pm 5\%$). Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе малое - часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцы, без кожи.	
19	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные:	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для	

	- кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени	детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ($\pm 5\%$). Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени - мякотная ткань, отделенная от соответствующих костей, без кожи и сухожилий. Цвет - от бледно-розового до бледно-красного.	
20	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - рагу	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ($\pm 5\%$). Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: рагу - равномерно перемешанные кусочки бескостного мяса голени и бедра кур, цыпленка, индейки массой 15-30 г. Консистенция: плотная, упругая	
21	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - азу	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ($\pm 5\%$). Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: азу - кусочки красного мяса. Консистенция: плотная, упругая.	

22	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - гуляш	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ($\pm 5\%$). Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: гуляш - кусочки красного мяса кур, цыпленка, индейки в форме кубика с длиной стороны 20-30 мм. Консистенция: плотная, упругая.	
23	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - грудка	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: <u>грудка – грудные мышцы овальной формы с грудной костью и кожей или без кожи. Края ровные, без надрезов мышечной ткани. Не допускается наличие кожи шеи. Цвет - от бледно-розового до розового с желтоватым оттенком.</u>	
24	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - окорочок	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: окорочок - 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.	

25	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - бедро	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: бедро - часть тушки, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями. Цвет - от светло-розового до светло-красного.	
26	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - голень	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: голень - часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями. Цвет - от светло-красного до красного.	
27	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ($\pm 5\%$). Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе - часть тушки, состоящее из большой и глубокой грудной мышцы с кожей или без кожи.	
28	Полуфабрикаты натуральные кусковые	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для	

	(бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - филе большое	детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ($\pm 5\%$). Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе большое - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без кожи.	
29	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - филе малое	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ($\pm 5\%$). Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе малое - часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцы, без кожи.	
30	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ($\pm 5\%$). Не	

		допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени - мякотная ткань, отделенная от соответствующих костей, без кожи и сухожилий. Цвет - от бледно-розового до бледно-красного.	
31	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - рагу	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ($\pm 5\%$). Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: рагу - равномерно перемешанные кусочки бескостного мяса голени и бедра кур, цыпленка, индейки массой 15-30 г. Консистенция: плотная, упругая.	
32	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - азу	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ($\pm 5\%$). Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: азу - азу - кусочки красного мяса. Консистенция: плотная, упругая.	
33	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ	

	бройлеров замороженные: - гуляш	32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню (±5%). Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: гуляш - кусочки красного мяса кур, цыпленка, индейки в форме кубика с длиной стороны 20-30 мм. Консистенция: плотная, упругая.	
34	Мясо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени) охлажденное	ГОСТ Р 52820-2007 «Мясо индейки для детского питания. Технические условия»* ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»*	
35	Мясо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени) замороженное	ГОСТ Р 52820-2007 «Мясо индейки для детского питания. Технические условия»* ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»*	
36	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки охлажденные: - грудка	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: грудка – часть тушки, состоящая из целой грудной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее.	
37	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки охлажденные: - окорочок	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных	

		ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: окорочок - часть тушки, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее, без прилегающего брюшного жира, копчиковой железы.	
38	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки охлажденные: - бедро	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: бедро - часть тушки, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее.	
39	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки охлажденные: - голень	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: голень - часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее.	
40	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки охлажденные: - плечо	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: плечо - передняя конечность тушки индейки, отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой кости с	

		прилегающими к ней мякотными тканями. Цвет: от светло-розового до розово-красного.	
41	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки охлажденные: - филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе - часть тушки, состоящее из большой и глубокой грудной мышцы с кожей или без кожи.	
42	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки охлажденные: - большое филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе большое - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без кожи. Цвет: от бледно-розового до розового.	
43	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки охлажденные: - малое филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе малое - филе тушки, состоящая из глубоких грудных мышц, без рваных краев, без кожи. Цвет: от бледно-розового до розового.	
44	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки охлажденные:	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для	

	- кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени	детского питания. <u>Технические условия</u> »* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени - мякотная ткань, отделенная от соответствующих костей, без кожи и сухожилий. Цвет - от розового до красного.	
45	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки охлажденные: - гуляш	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* <u>или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия</u> »* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: гуляш - кусочки красного мяса кур, цыпленка, индейки в форме кубика с длиной стороны 20-30 мм.	
46	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки охлажденные: - азу	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* <u>или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия</u> »* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: азу - кусочки красного мяса.	
47	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки замороженные: - грудка	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* <u>или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия</u> »* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: грудка – часть тушки, состоящая из целой грудной кости с	

		прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее.	
48	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки замороженные: - окорочок	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: окорочок - часть тушки, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее, без прилегающего брюшного жира, копчиковой железы.	
49	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки замороженные: - бедро	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: бедро - часть тушки, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее.	
50	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки замороженные: - голень	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: голень - часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без	

		нее.	
51	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки замороженные: - плечо	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: плечо - передняя конечность тушки индейки, отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой кости с прилегающими к ней мякотными тканями. Цвет: от светло-розового до розово-красного.	
52	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки замороженные: - филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе - часть тушки, состоящее из большой и глубокой грудной мышцы с кожей или без кожи.	
53	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки замороженные: - большое филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе большое - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без кожи. Цвет: от бледно-розового до розового.	

54	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки замороженные: - малое филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе малое - филе тушки, состоящая из глубоких грудных мышц, без рваных краев, без кожи. Цвет: от бледно-розового до розового.	
55	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки замороженные: - кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени - мякотная ткань, отделенная от соответствующих костей, без кожи и сухожилий. Цвет - от розового до красного.	
56	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки замороженные: - гуляш	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: гуляш - кусочки красного мяса кур, цыпленка, индейки в форме кубика с длиной стороны 20-30 мм.	
57	Полуфабрикаты натуральные кусковые	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для	

	(бескостные) из мяса индейки замороженные: - азу	детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: азу - кусочки красного мяса.	
58	Изделия колбасные вареные для детского питания: колбаски (сосиски), сардельки	ГОСТ 31498-2012 «Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия»* ГОСТ 31802-2012 «Изделия колбасные вареные мясные для детского питания. Общие технические условия»*	
59	Колбаса полукопченая для детского питания	ГОСТ 31779-2012 «Колбасы полукопченые для детского питания. Технические условия»*	
60	Полуфабрикаты мясные рубленые (котлеты, биточки, фрикадельки, зразы, чивапчичи, люля-кебаб, ёжики и др.) для детского питания замороженные	ГОСТ 34426-2018 «Полуфабрикаты мясосодержащие для детского питания. Общие технические условия» *; ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия» *; ГОСТ 34846-2022 "Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания. Технические условия" *; ГОСТ Р 56579-2015 "Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые для детского питания. Технические условия" *. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
61	Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (котлеты, биточки, тефтели, зразы, наггетсы, ежики и др. в панировке и без панировки) для детского питания замороженные	ГОСТ Р 55790-2013 «Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые для детского питания. Технические условия» *; ГОСТ Р 55287-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы мясорастительные и растительномясные для детского питания. Общие технические условия» *; ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия» *; ГОСТ 33338-2015 "Полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса птицы для детского питания. Технические условия" *. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	

62	Пельмени замороженные для детского (школьного) питания	ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия»* ГОСТ 32750-2014 «Полуфабрикаты в тесте замороженные для детского питания. Технические условия». ГОСТ 34426-2018 «Полуфабрикаты мясосодержащие для детского питания. Общие технические условия»*. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
63	Ветчина вареная для детского (дошкольного и школьного) питания	ГОСТ Р 54753-2011 «Ветчина вареная в оболочке для детского питания. Технические условия»*	
64	Консервы мясные для детского питания (для обеспечения резерва пищевых продуктов на случай возникновения исключительных ситуаций)	ГОСТ 30545-2015 "Консервы мясные и мясосодержащие для питания детей раннего возраста. Общие технические условия" *. Внешний вид: в разогретом виде кусочки мяса с видимыми включениями лука, моркови и зелени в бульоне, без наличия костных включений и шкурки птицы. Цвет мяса, свойственный натуральному тушеному мясу, от бледно-коричневого (мясо птицы) до коричневого (говядина, свинина, ассорти). Бульон - от светло-коричневого цвета до коричневого с наличием взвешенных белковых веществ. Запах и вкус, свойственные натуральному тушеному мясу с ароматом лука, моркови, зелени и пряностей. Консистенция: сочная, мягкая. 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.	данный продукт используется в исключительных случаях по согласованию с Заказчиком
65	Консервы из мяса птицы для питания детей раннего возраста	ГОСТ Р 57150-2016 «Консервы из мяса птицы для питания детей раннего возраста. Общие технические условия»* Консервы из мяса птицы должны быть гомогенизированные или пюреобразные. Не допускается использование растительных белков.	
66	Консервы мясные для питания детей раннего возраста (говядина)	ГОСТ Р 54628-2011 «Продукты для детского питания. Консервы мясные. Пюре для прикорма детей раннего возраста. Технические условия»* ГОСТ 30545-2015 «Консервы мясные и мясосодержащие для	

		питания детей раннего возраста. Общие технические условия»*	
		ГОСТ 31801-2012 «Консервы мясные (класс А). Пюре мясное детское. Технические условия»	
67	Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части: грудка, окорочок, голень, бедро и др.) охлажденные и замороженные	ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части) Технические условия». Для замороженного мяса кур и мяса цыплят-бройлеров не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
68	Полуфабрикаты мясные мелкокусковые для детского питания из говядины замороженные: гуляш, азу, бефстроганов и др.	ГОСТ Р 54754-2021 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия»; ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия» * Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
69	Полуфабрикаты мясные мелкокусковые из говядины Категории А, замороженные: гуляш, азу, бефстроганов и др.	ГОСТ 32951-2014 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия» *. Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Массовая доля общего фосфора не более 0,2%. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
70	Мясо говядины замороженное (лопаточный отруб без голяшки) бескостный	ГОСТ 31797-2012 «Разделка говядины на отрубы. Технические условия» *. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
71	Мясо говядины замороженное (тазобедренный отруб без голяшки) бескостный	ГОСТ 31797-2012 «Разделка говядины на отрубы. Технические условия» *. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега	
72	Мясо свинины замороженное (тазобедренный отруб без голяшки) бескостный	ГОСТ 31778-2012 «Разделка свинины на отрубы. Технические условия» *. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
73	Мясо свинины замороженное (шейно-лопаточный отруб бескостный	ГОСТ 31778-2012 «Разделка свинины на отрубы. Технические условия» *.	

		Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега	
74	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные или замороженные	ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы. Общие технические условия» *. Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Массовая доля общего фосфора не более 0,25%. Для замороженного мяса кур и мяса цыплят-бройлеров не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
75	Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (котлеты, биточки, тефтели, зразы, наггетсы, ежики и др. в панировке и без панировки), замороженные	ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы. Общие технические условия» *. В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Массовая доля общего фосфора не более 0,25%. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
76	Полуфабрикаты мясные рубленые не ниже категории В, мясосодержащие не ниже категории Г (котлеты, биточки, фрикадельки, зразы, чивапчичи, люля-кебаб, ёжики и др.) замороженные	ГОСТ 32951-2014 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия» *. В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Массовая доля общего фосфора не более 0,25%. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега	

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 (категории А) или без кожи (высшей категории или категории А) в ассортименте (треска, хек, горбуша, минтай, сайда, пикша, судак с кожей и др.)	ГОСТ 3948-2016 «Филе рыбное мороженое. Технические условия»* Позвоночная кость, плечевые, реберные и мышечные кости удалены. Без использования фосфатов и других добавок, не разрешенных для детского питания. Массовая доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна превышать 5,0%.	
2	Филе рыбное мороженое с кожей или без кожи для детского (дошкольного и школьного) питания в ассортименте	ГОСТ 33282-2015 «Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия». Поверхность чистая, ровная, естественной окраски. Консистенция (после	

	(треска, пикша, сайда, минтай, хек, окунь морской, судак, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	размораживания) плотная, нежная у пикши. Цвет мяса без признаков окисления жира. Позвоночная кость, плечевые, реберные и мышечные кости удалены. Консистенция (после отваривания) нежная, сочная. 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-кусоч (семга, форель)	ГОСТ 7449-2016 «Рыбы лососевые соленые. Технические условия»* Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания.	
5	Рыбы лососевые соленые первого сорта филе, филе-кусоч (кета, горбуша)	ГОСТ 16080-2019 «Рыбы лососевые тихоокеанские соленые. Технические условия»* Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания.	ГОСТ 16080-2019
6	Филе из сельди малосоленой или слабосоленой	ГОСТ 815-2019 "Сельди соленые. Технические условия" Позвоночная кость, плечевые, реберные и мышечные кости удалены.	ГОСТ 815-2019
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, 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 мышечные кости удалены.	
8	Консервы рыбные - сайра натуральная и др.	ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», ГОСТ 7452-2014 «Консервы из рыбы натуральные. Технические условия»	
9	Консервы рыбные натуральные, изготавливаемые из тихоокеанских (дальневосточных) лососевых рыб - горбуша, кета, кижуч, и др.	ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», 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»; ГОСТ 31794-2012 "Икра зернистая лососевых рыб. Технические условия"	

		условия".	
11	Креветки мороженые (очищенные и неочищенные)	ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», ГОСТ 20845-2022 «Креветки мороженые. Технические условия»*	
12	Полуфабрикаты кулинарные рыбные в тесте, быстрозамороженные (пельмени)	ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции». В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Массовая доля фарша (начинки) в одном изделии - не менее: 50%. Внешний вид: Целые, недеформированные, без трещин, разрывов; имеют форму полукруга, круга, квадрата. Края хорошо заделаны, фарш не выступает из тестовой оболочки, поверхность сухая. Пельмени свободно отделяются друг от друга (не слипшиеся). Допускаются пельмени с разрывом тестовой оболочки не более 5% от общей массы. ГОСТ 34941-2023 "Пельмени рыбные мороженые. Технические условия". Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
13	Полуфабрикаты рыбные формованные (котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, фишболы, палочки и т.д.) замороженные	ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции». Полуфабрикаты рыбные могут содержать добавки в виде овощных или крупяных компонентов. Внешний вид: форма изделия в зависимости от конструкции формирующего узла должна быть шарообразная или цилиндрическая (овальная), или прямоугольная (форма палочки), или круглая. При поставке полуфабрикатов с добавлением овощей или круп - наличие в продукте вкраплений вносимой добавки. Полуфабрикаты рыбные могут быть панированы сухарями или крахмалом или жидким тестом. Панированное изделие должно иметь равномерное распределение панировочного состава. Массовая доля панировки (от массы панированного полуфабриката) не более 5,0 %. Консистенция должна быть плотная, не крошливая, сохраняющая форму после размораживания. Вкус и запах: свойственные данному виду продукта, без постороннего привкуса и запаха. В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	

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	ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия»*	

	долей жира 2,5%, 3,2%, 3,5% (для приготовления блюд и кулинарных изделий) в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	Продукт изготовлен из молочного сырья, разрешенного в детском питании	
2	М о л о к о п и т ь е в о е ультрапастеризованное (обогащенное или необогащенное) для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 2,5%, 3,2% или 3,5% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ГОСТ 32252-2013 «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия»*	
3	Молоко питьевое для питания детей раннего возраста стерилизованное, ультрапастеризованное (обогащенное или необогащенное), с массовой долей жира 3,2% (Для реализации в буфете) в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	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, 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% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция: однородная жидкость, с нарушенным или не нарушенным сгустком. Вкус и запах - чистые, кисломолочные. 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% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	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. 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% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	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. 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) в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, с нарушенным или не нарушенным сгустком, без газообразования. Цвет от молочно-белого до светло-кремового, равномерный по всей массе. Массовая доля белка не менее 2,8%.	
8	Ацидофилин для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	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 тягучая консистенция и газообразование в виде отдельных глазков, вызванное нормальной микрофлорой. Вкус и запах - чистые, кисломолочные.	
9	Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум - кефир, простокваша, йогурт и др. с массовой долей жира 2,5 % - 3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ГОСТ 33491-2015 «Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия»* ГОСТ 32923-2014 «Продукты кисломолочные, обогащенные пробиотическими микроорганизмами. Технические условия»	
10	Кефир для питания детей дошкольного и школьного возраста, обогащенный бифидобактериями, с массовой долей жира 3,2%, в герметичной упаковке 0,2 кг	ГОСТ 33491-2015 «Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия»*	
11	Йогурт или био йогурт без компонентов или с компонентами с массовой долей жира 2,5% - 3,2% в ассортименте в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ГОСТ 31981-2013 «Йогурты. Общие технические условия» В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании.	
12	Йогурт или био йогурт для детского (дошкольного и школьного) питания	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция: однородная в меру вязкая жидкость, при	

	без компонентов или с компонентами с массовой долей жира 2,5% - 3,2% в ассортименте в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	использовании натуральных компонентов (фруктовых, ягодных, фруктово-ягодных) - с наличием их включений. Вкус и запах - кисломолочные, с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Допускается небольшое отделение сыворотки. Массовая доля белка не менее 2,8%. Продукт обогащен комплексом витаминов и микроэлементов.	
13	Творог с массовой долей жира 5% в упаковке не более 0,25 кг	ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия»	
14	Творог с массовой долей жира 9% в упаковке не более 0,25 кг	ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия»	
15	Творог для детского питания без компонентов с массовой долей жира от 4% до 5% в герметичной упаковке не более 0,2 кг	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 в герметичной упаковке не более 0,2 кг	ГОСТ 34617-2019 «Продукция пищевая специализированная. Творог с компонентами для питания детей раннего возраста. Технические условия»*	
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) в герметичной упаковке не более 0,2 кг	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Внешний вид и консистенция: однородная, нежная, мажущаяся, допускается небольшая мучнистость, мягкая крупинчатость. При использовании натуральных компонентов (фруктово-ягодных или овощных) - с наличием их включений. Вкус и запах: кисломолочный, при выработке с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или овощными) - с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Без использования белков и жиров немолочного происхождения. Продукт должен быть расфасован в герметичные индивидуальные упаковки: коробочки из пластика (кроме полистирола) или комбинированного материала в соответствии с массой нетто порции, указанной в меню.	
18	Сметана с массовой долей жира 15% в герметичной упаковке не более 0,5 кг	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	ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия»* Массовая доля поваренной соли - не более 2,0%. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.	

	ассортименте		
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»*; ГОСТ Р 52686-2023 «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 жира от 40% до 50% 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»*; ГОСТ Р 52686-2023 «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 порционирование.	
23	Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,0%, 82,5% в упаковке не более 0,5 кг	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.	
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»*	
27	Коктейли молочные в ассортименте в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Внешний вид: непрозрачная жидкость, однородная нетягучая, слегка вязкая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира. Вкус и запах: свойственные исходному сырью со вкусом и запахом внесенных компонентов, в меру сладкий, без посторонних привкусов и запахов. Цвет: свойственный внесенным компонентам, равномерный по всей массе. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.	

28	Сливки питьевые с м.д.ж. 10% (порционные)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31451-2013 «Сливки питьевые. Технические условия»*	
29	Сыр твердый	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия»*; ГОСТ Р 52686-2023 "Сыры. Общие технические условия" *.	
30	Биотворог для детского питания (для детей дошкольного и школьного возраста) с натуральными компонентами (фруктово-ягодными) 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 натуральных компонентов (фруктово-ягодных или ягодных) - с наличием их включений. Вкус и запах: кисломолочные, при выработке с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или ягодными) - с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Продукт должен быть расфасован в герметичные индивидуальные упаковки: коробочки из пластика (кроме полистирола) или комбинированного материала.	
31	Кефир с массовой долей жира 2,5 % - 3,2%; в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31454-2012 «Кефир. Технические условия». Продукт изготовлен из молочного сырья, разрешенного в детском питании.	
32	Простокваша массовой долей жира 2,5%-3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг).	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31456-2013 «Простокваша. Технические условия». Продукт изготовлен из молочного сырья, разрешенного в детском питании.	
33	Варенец с массовой долей жира 2,5%-3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31667-2012 «Варенец. Технические условия». Продукт изготовлен из молочного сырья, разрешенного в детском питании.	
34	Ацидофилин с массовой долей жира 2,5 -3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31668-2012 «Ацидофилин. Технические условия». Продукт изготовлен из молочного сырья, разрешенного в детском питании.	
35	Ряженка с массовой долей жира 2,5% - 3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31455-2012 «Ряженка. Технические условия». Продукт изготовлен из молочного сырья, разрешенного в детском питании.	
36	Молоко сгущенное с сахаром и цикорием	ГОСТ 33923-2016 «Консервы молочные составные сгущенные с сахаром. Технические условия» *	
37	Молоко сгущенное с сахаром и какао	ГОСТ 33923-2016 «Консервы молочные составные сгущенные с сахаром. Технические условия» *	

Яйца и яйцепродукты

№ 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»	
3	Продукты яичные жидкие пищевые охлажденные пастеризованные – меланж (для образовательных учреждений, в которых отсутствуют условия для обработки яиц)	ГОСТ 30363-2013 «Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия»*; ГОСТ 32735-2014 "Продукты яичные жидкие охлажденные для детского питания. Технические условия". *Продукт должен быть изготовлен из диетических яиц с не поврежденной скорлупой.	
4	Продукты яичные жидкие пищевые охлажденные пастеризованные – желтки (для образовательных учреждений, в которых отсутствуют условия для обработки яиц)	ГОСТ 30363-2013 «Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия»*; ГОСТ 32735-2014 "Продукты яичные жидкие охлажденные для детского питания. Технические условия"*. Продукт должен быть изготовлен из диетических яиц с не поврежденной скорлупой.	
5	Продукты яичные жидкие пищевые охлажденные пастеризованные – белки (для образовательных учреждений, в которых отсутствуют условия для обработки яиц)	ГОСТ 30363-2013 «Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия»*; ГОСТ 32735-2014 "Продукты яичные жидкие охлажденные для детского питания. Технические условия"*. Продукт должен быть изготовлен из диетических яиц с не поврежденной скорлупой	
6	Яйца пищевые перепелиные	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 31655-2012 «Яйца пищевые (индюшиные, цесариные, перепелиные, страусиные). Технические условия»*	
7	Яйца куриные пищевые не ниже первой категории	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», 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 - батоны из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта и 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.	
2	Хлеб дарницкий из смеси муки	ГОСТ 26983-2015 «Хлеб дарницкий. Технические условия»*	

	ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной первого сорта в нарезке	ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки.	
3	Хлеб зерновой в нарезке	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. 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.	
4	Хлеб из смеси муки ржаной и муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами, для детского (дошкольного и школьного) питания формовой в нарезке	ГОСТ Р 58161-2018 «Изделия хлебобулочные для детского питания. Общие технические условия» *. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость.	
5	Изделия булочные пшенично-овсяные или пшенично-гречневые для детского (дошкольного и школьного) питания (для реализации в буфете)	Булочные изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего или первого сортов, муки овсяной или муки гречневой для продуктов детского питания, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, масла подсолнечного, молока сухого обезжиренного, винограда сушеного или без него. 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 с привкусом гречневой или овсяной муки. Влажность мякиша - не более 43%, кислотность - не более 3 град.	

		В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, включения и хруст от минеральной примеси. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с меню ($\pm 5\%$). Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.	
6	Изделия хлебобулочные пшенично-ржаные для детского (дошкольного и школьного) питания с геркулесовыми хлопьями	Изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, муки ржаной хлебопекарной обдирной, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного, клейковины, молока сухого цельного. Кроме того, для изделий с геркулесовыми хлопьями: хлопьев овсяных «Геркулес», сахара-песка. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Поверхность изделий шероховатая для изделий с геркулесовыми хлопьями. 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. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, включения и хруст от минеральной примеси. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с меню ($\pm 5\%$).	
7	Изделия хлебобулочные пшенично-ржаные для детского (дошкольного и школьного) питания с яблочным повидлом (для реализации в буфете)	Изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, муки ржаной хлебопекарной обдирной, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного, клейковины, молока сухого цельного. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Поверхность изделий гладкая. 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. Влажность мякиша - не более 50%, кислотность - не более 11,0 град. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, включения и хруст от	

		минеральной примеси. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с меню ($\pm 5\%$).	
8	Изделия хлебобулочные сдобные для детского (дошкольного и школьного) питания с творогом	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. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Поверхность изделий глянцевитая, допускаются надрезы в виде узоров. Форма разнообразная (продолговато-овальная, овальная, округлая и витая). Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов непромеса. Цвет светло-желтый (для изделий с творогом), от светло- до темно-коричневого (для изделий с какао-порошком). Вкус и запах, свойственные данному виду изделий. Влажность мякиша - не более 35%, кислотность - не более 2,5 град. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, включения и хруст от минеральной примеси. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с меню ($\pm 5\%$).	
9	Изделия хлебобулочные сдобные для детского (дошкольного и школьного) питания с какао-порошком	Сдобные изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего или первого сортов, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, молока сухого цельного, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного. Кроме того, для изделий с какао-порошком - какао-порошок. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Поверхность изделий глянцевитая, допускаются надрезы в виде узоров. Форма разнообразная (продолговато-овальная, овальная, округлая и витая). Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов непромеса. Цвет светло-желтый (для изделий с творогом), от светло- до темно-коричневого (для изделий с какао-порошком). Вкус и запах, свойственные данному виду изделий. Влажность мякиша - не более 35%, кислотность - не более 2,5 град. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, включения и хруст от минеральной примеси. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с меню ($\pm 5\%$).	

10	Хлеб белый из пшеничной муки высшего или первого сорта в нарезке	ГОСТ 26987-86 «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия»* ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия». Содержание, г/100 г продукта: жира - 1-8, белка - 8-13, углеводов - 45-55. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки.	
11	Изделия хлебобулочные сдобные с начинкой или без начинки (в ассортименте)	ГОСТ 24557-89 «Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия»* ГОСТ 31805-2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия».* ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» (для упакованных хлебобулочных изделий). В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров	
12	Изделия хлебобулочные из пшеничной муки: лаваш, лепешки и др.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 31805-2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия»* В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.	
13	Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки: хлеб тостовый	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 31805-2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия»*. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.	
14	Слоеные хлебобулочные изделия – круассаны, слойки и т.д. с начинкой или без начинки	ГОСТ 31805-2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия» * ГОСТ 9511-80 «Изделия хлебобулочные слоеные. Технические условия» * ГОСТ 24557-89 «Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия» * ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» (для упакованных хлебобулочных изделий). В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров	
15	Полуфабрикаты различной степени готовности – круассаны, слойки и т.д. с начинкой или без начинки	ГОСТ 31806-2012 «Полуфабрикаты хлебобулочные замороженные и охлажденные. Общие технические условия» * В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Для замороженных полуфабрикатов не допускается повторное замораживание.	

		наличие льда и снега.	
16	Изделие хлебобулочное из пшеничной муки – пицца, булочка для бургера, булочка для сэндвича, булочка для ход-дога и др.	ГОСТ 31805-2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия» * ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» (для упакованных хлебобулочных изделий). В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Пицца должна быть изготовлена из дрожжевого теста. В состав начинки могут входить сыр, сметана, томат-паста, лук репчатый, зелень петрушки, укропа, перец сладкий, мясная продукция для детского питания и др. Не допускается использование жгучих специй (перец, хрен, горчица).	
17	Полуфабрикаты различной степени готовности – пицца, булочка для бургера, булочка для сэндвича, булочка для ход-дога и др.	ГОСТ 31806-2012 «Полуфабрикаты хлебобулочные замороженные и охлажденные. Общие технические условия» * В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Для замороженных полуфабрикатов не допускается повторное замораживание. наличие льда и снега. Пицца должна быть изготовлена из дрожжевого теста. В состав начинки могут входить сыр, сметана, томат-паста, лук репчатый, зелень петрушки, укропа, перец сладкий, мясная продукция для детского питания и др. Не допускается использование жгучих специй (перец, хрен, горчица).	

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» высший сорт	ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия»	
2	Масло кукурузное марки Д	ГОСТ 8808-2000 «Масло кукурузное. Технические условия»	
3	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%.	
4	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное в потребительских упаковках по 10 г	ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия»*	
5	Масло оливковое в потребительских упаковках по 10 г	ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» Внешний вид: однородная маслянистая, прозрачная жидкость. Запах: выраженный оливковый без посторонних запахов. Вкус: выраженный оливковый, допускается легкий привкус горечи, без посторонних привкусов. Цвет: золотисто-желтый или светло-желтый.	
6	Соусы на основе растительных масел для детского (школьного) питания	ГОСТ 31755-2012 «Соусы на основе растительных масел. Общие технические условия» * В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании	

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 21149-2022 «Хлопья овсяные. Технические условия»	
2	Крупа овсяная высшего сорта	ГОСТ 3034-2021 «Крупа овсяная. Технические условия»	
3	Горох шлифованный первого сорта: целый или колотый	ГОСТ 6201-2020 «Горох шлифованный. Технические условия»	
4	Крупа гречневая ядрица быстрорастворимая не ниже первого сорта	ГОСТ 5550-2021 «Крупа гречневая. 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 6002-2022 «Крупа кукурузная. Технические условия»	
8	Крупа манная марки М	ГОСТ 7022-2019 «Крупа манная. Технические условия»	ГОСТ 7022-2019
9	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия»	

10	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта	ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия»	
11	Крупа ячневая, ячменная перловая № 1 или № 2	ГОСТ 5784-2022 «Крупа ячменная. Технические условия»	
12	Крупа пшеничная: Полтавская № 2 и № 3 средняя или «Артек»	ГОСТ 276-2021 «Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия»	
13	Крупа овсяная плюшенная высшего сорта	ГОСТ 3034-2021 «Крупа овсяная. Технические условия»	
14	Крупа пшено шлифованное высшего сорта	ГОСТ 572-2016 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия»	
15	Крупа рис шлифованный первого сорта	ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия»	
16	Фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-2020 «Фасоль продовольственная. Технические условия»	
17	Макаронные изделия группы А (вермишель, соломка, рожки, перья, лапша и др.) высшего сорта	ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»	
18	Макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) высшего сорта яичные	ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»	
19	Сухари панировочные из хлебных сухарей из пшеничной муки высшего сорта	ГОСТ 28402-89 «Сухари панировочные. Общие технические условия»*	
20	Крупа пшеничная кускус	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Внешний вид: однородный, сыпучий продукт в виде крупинок или гранул, без посторонних включений. Цвет желтый. Запах: свойственный, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус: свойственный, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Размер крупы кускус от 1,0 мм до 3,5 мм. Не допускается зараженность и загрязнённость вредителями, минеральная примесь.	
21	Крупа пшеничная Булгур	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Внешний вид: продолговатое зерно, очищенное от отрубей. Цвет: желтоватый с легкой прозрачностью. Запах: свойственный, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус: свойственный, без посторонних привкусов. Не допускается зараженность и загрязнённость вредителями, минеральная примесь.	
22	Крупа киноа	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Внешний вид: зерно свежее, здоровое, вызревшее, с гладкой блестящей поверхностью, зерна должны быть обрушены. Цвет: светло-желтый или	

		коричневый или черный. Запах: специфический, не затхлый, не плесневелый. Вкус: мучнистый, слегка острый, не кислый, не горький. Не допускается зараженность и загрязнённость вредителями, минеральная примесь.	
23	Чечевица (цвет красный, зеленый, желтый и смеси из нее)	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Чечевица зеленого цвета должна соответствовать ГОСТ 7066-2019 «Чечевица тарелочная продовольственная. Технические условия»*. Для чечевица красного и желтого цвета - цвет: свойственный здоровым семенам чечевицы, характерный для данного типа; запах: свойственный здоровым семенам чечевицы, без плесневого, солодового, затхлого и других посторонних запахов. Не допускается зараженность и загрязнённость вредителями, минеральная примесь.	

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 7176-2017 «Картофель 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 сорта	ГОСТ 34306-2017 «Лук репчатый свежий. 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 34323-2017 «Капуста китайская и капуста пекинская свежие. Технические условия»	
7	Капуста цветная свежая высшего или первого сорта	ГОСТ 33952-2016 «Капуста цветная свежая.	

		Технические условия»	
8	Огурцы свежие высшего сорта	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 34298-2017 «Томаты свежие. Технические условия»	
11	Перец сладкий свежий сорт не ниже первого	ГОСТ 34325-2017 «Перец сладкий свежий. Технические условия»	
12	Редис свежий первого сорта	ГОСТ 34216-2017 «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 31821-2022 «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 обрезаемая	ГОСТ 34212-2017 «Петрушка свежая. Технические условия»	
19	Укроп свежий	ГОСТ 32856-2014 «Укроп свежий. Технические условия»	
20	Сельдерей свежий корнеплод обрезаемый	ГОСТ 34320-2017 «Сельдерей свежий. Технические условия»	
21	Лук зеленый свежий, сорт первого	ГОСТ 34214-2017 «Лук свежий зеленый. Технические условия»	
22	Лук порей свежий первого сорта	ГОСТ 31854-2012 «Лук порей свежий, реализуемый в розничной торговле. Технические условия»	
23	Щавель свежий	ГОСТ 34301-2017 «Щавель и шпинат свежие. Технические условия»	
24	Шпинат свежий	ГОСТ 34301-2017 «Щавель и шпинат свежие. Технические условия»	

		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	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 33985-2016 «Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскариол свежие. Технические условия»*, первого сорта	
27	Салат свежий (листовой и кочанный)	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 сорта	ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»	
30	Лимоны свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»	
31	Мандарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. 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 34340-2017 «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 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»	
38	Груши свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 33499-2015 «Груши свежие. Технические условия»	
39	Яблоки свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34314-2017 «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»	

40	Слива крупноплодная или средних размеров свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 32286-2013 «Сливы, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»	
41	Черешня свежая первого сорта	ГОСТ 33801-2016 «Вишня и черешня свежие. Технические условия»	
42	Дыни свежие	ГОСТ 7178-2015 «Дыни свежие. Технические условия»	
43	Арбузы продовольственные свежие	ГОСТ 7177-2022 «Арбузы продовольственные свежие. Технические условия»	
44	Томаты черри свежие	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 34298-2017 «Томаты свежие. Технические условия» *, высшего сорта	
45	Салат айсберг	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 33985-2016 «Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскариол свежие. Технические условия» *, первого сорта	
46	Салат руккола	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 34215-2017 «Овощи листовые свежие. Технические условия»*, первого сорта	
47	Авокадо свежее не ниже первого сорта	ГОСТ 34270-2017 «Плоды авокадо свежие. Технические условия» *	
48	Лайм свежий не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»*	
49	Базилик свежий	ГОСТ Р 56562-2015 «Базилик свежий-зелень. Технические условия»*	
50	Кориандр свежий (кинза)	ГОСТ 32788-2014 «Кориандр свежий (кинза)-зелень. 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. Цвет 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 сульфата натрия.	
2	Капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)	Внешний вид: кочаны сформировавшиеся, целые или разделенные на части (половины, четверти) с удаленной кочерыгой, здоровые, чистые, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. 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. 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. 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	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. Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру не менее 45,0 мм. 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. Не допускается наличие фрагментов наружных сухих чешуй, не удаленных зеленых чешуек, донцев. Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке. Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.	

Продукция плодоовощная консервная, замороженная и сушеная

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Горошек зеленый консервированный высшего сорта	ГОСТ 34112-2017 «Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия»	
2	Консервы овощные: икра из кабачков для детского (дошкольного и школьного) питания	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Икра изготавливается только из вареных (не обжаренных) овощей. Внешний вид и консистенция - однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей (при добавлении), без кусочков грубых семян перезрелых овощей. Консистенция мажущаяся или зернистая. Допускается незначительное отделение жидкости. Вкус и запах, свойственные икре, изготовленной из кабачков. Не допускается привкус прогорклого масла. 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 2654-2017 «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 34114-2017 «Консервы овощные. 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 3343-2017 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия» Минеральные примеси не допускаются.	
7	Капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017 «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 110 мм, диаметром не более 50 мм, 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 с ароматом пряностей. 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 детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид - огурцы целые длиной до 110 мм, диаметром не более 50 мм, 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 с ароматом пряностей. 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 34220-2017 «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 выраженным вкусом и ароматом томатных продуктов, без горечи, пригара, 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 (брусника, вишня, земляника (клубника), клюква, черная и красная смородина, малина, ежевика и др.) не ниже первого сорта и их смеси	ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия»* ГОСТ 32898-2014 «Смеси и пюре из фруктов быстрозамороженные. Общие технические 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	ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия» Сухофрукты (смесь сушеных фруктов косточковых, семечковых) без косточки.	
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 34113-2017 «Варенье. Общие технические условия»	
37	Джемы фруктовые и овощные, в т.ч. фасованные по 20 г, 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	ГОСТ 18077-2013 «Консервы. Соусы фруктовые. Технические условия»	

	видов ягод (фруктов)	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 сладкий или кисло-сладкий. 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	Сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014 «Сиропы. 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»; ГОСТ 32920-2022 "Продукция соковая. Продукция соковая из фруктов и овощей для детского питания. Общие технические условия" *. 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 выраженные, соответствующим	

		концентрированным сокам. Для соков из цитрусовых плодов - натуральная, естественная горечь и легкий привкус эфирных масел. 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 прямого отжима в ассортименте	ГОСТ 32100-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары, сокосодержащие напитки овощные и овощефруктовые. Общие технические условия»*; ГОСТ 32876-2014 "Продукция соковая. Сок томатный. 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 32920-2022 «Продукция соковая. Продукция соковая из фруктов и овощей для детского питания. Общие технические условия»	
53	Нектары фруктовые, овощные, овощефруктовые, фруктово-овощные для питания детей раннего возраста в ассортименте	ГОСТ 32920-2022 «Продукция соковая. Продукция соковая из фруктов и овощей для детского питания. Общие технические условия»	
54	Фрукты консервированные	ГОСТ Р 54681-2011 «Консервы. Фрукты протертые или дробленые. Общие технические условия»*	
55	Компот консервированный	ГОСТ 816-2017 «Консервы. Компоты. Общие технические условия»	
56	Ананасы консервированные	ГОСТ 33443-2015 «Консервы. Фрукты в сиропе. Общие технические условия»	
57	Полуфабрикаты из овощей замороженные	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Полуфабрикаты представляют собой: брусочки, кубики, ломтики, дольки, шарики из картофеля, из моркови, из свеклы, из кабачков, из баклажанов; а также из нескольких вышеперечисленных овощей, в том числе с добавлением бобовых (горошек, кукуруза, фасоли). Фигурные формованные с панировкой и без из картофеля, из моркови, из свеклы, из капусты (белокочанной, брокколи, цветной и др. видов капусты). Запах и вкус: свойственные данному виду продукта. Консистенция после	

		размораживания: мягкая. Возможно использование панировочных сухарей на поверхности продукта. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.	
58	Фасоль белая (красная) консервированная в томатном соусе	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 54679-2011 «Консервы из фасоли. Технические условия»*	
59	Маслины консервированные без косточки	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 55464-2013 «Консервы. Оливки или маслины в заливке. Технические условия»*	
60	Оливки консервированные без косточки	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 55464-2013 «Консервы. Оливки или маслины в заливке. Технические условия»*.	
61	Коктейли фруктовые и фруктово-овощные (смузи), в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 56559-2015 Консервы. Коктейли из фруктов и овощей. Общие технические условия»*. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.	
62	Кисель ягодный, плодово-ягодный на натуральной основе в том числе витаминизированный	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 56558-2015 «Консервы. Кисели питьевые фруктовые. Общие технические условия»*. Продукт может быть обогащен комплексом витаминов. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.	
63	Кукуруза в початках вареная, замороженная	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Внешний вид: початки здоровые, чистые, без механических повреждений, зерна - плотно смыкаются друг с другом, ровные, не сморщенные, не поврежденные болезнями и вредителями. Вкус и запах: свойственные вареной кукурузе, без посторонних запаха и привкуса. Цвет зерна: равномерный, золотистый или желтый без наличия зерен более темного цвета. Допускается наличие единичных зерен кукурузы, отличающихся по цвету от основной массы. Не допускаются пятнистые зерна. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
64	Напитки сокодержашие фруктовые (ягодные, фруктово-ягодные) для детского питания	ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» Внешний вид и консистенция напитка: однородная не газированная жидкость без мякоти. Допускается осадок на дне упаковки. Вкус и аромат: выраженные, свойственные фруктам и ягодам, из которых изготовлен напиток, без посторонних привкуса и запаха. Цвет: однородный по всей массе, свойственный фруктам и ягодам, из которых изготовлен напиток.	

		В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.	
65	Плоды (фрукты и ягоды) сушеные, сублимированные в целом, дробленном виде и их смеси	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Плоды или смесь сушеных, или сублимированных фруктов и/или ягод – сыпучая масса без комков. Внешний вид: фрукты – половинки или четвертинки, или сегменты, или кубики, или дольки, очищенные или не очищенные; ягоды - целые, без гребней, чашелистиков и плодоножек. Цвет, вкус и запах, характерные для соответствующих сушеных или сублимированных фруктов и ягод, без пятен на поверхности, посторонних привкуса и запаха. Не допускаются недоброкачественные плоды, поврежденные вредителями и болезнями, обесцвеченные или с солнечными ожогами, плесневые или загнившие.	
66	Полуфабрикаты ягодные, фруктовые, фруктово-ягодные	ГОСТ 32742-2014 «Полуфабрикаты. Пюре фруктовые и овощные консервированные асептическим способом. Технические условия» * ГОСТ 32898-2014 «Смеси и пюре из фруктов быстрозамороженные. Общие технические условия» * Для замороженных полуфабрикатов не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
67	Соус томатный	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Внешний вид: однородная протертая масса с наличием измельченных овощей, пряностей или без них, без включения семян, частиц кожицы. Допускается незначительное потемнение верхнего слоя. Вкус кисло-сладкий. Не допускаются посторонние привкус и запах. Цвет - красный, однородный по всей массе, допускается светло-коричневый оттенок. В составе продукта не допускается использование уксуса (уксусной кислоты), жгучих специй (перец, горчица, хрен). В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании.	

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 категории ТС1 или ТС2	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»	
2	Сахар белый кристаллический фасованный по 5-10 г, категории ТС1	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия» Сахар должен быть расфасован в упаковки из бумаги, полимерного или	

	или ТС2	комбинированного материала массой нетто 5 и (или) 10 г.	
3	Сахарная пудра	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.	

Изделия кондитерские мучные и сахаристые

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Печенье из пшеничной муки не ниже первого сорта - сахарное или затяжное, в том числе витаминизированное	ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»*; ГОСТ 24901-2023 "Печенье. Общие технические условия". * Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Содержание сахара в 100 г продукта - не более 25 г. В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании	
2	Галеты в ассортименте	ГОСТ 14032-2017 «Галеты. Общие технические условия» Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.	
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 меню.	
4	Пряники в ассортименте	ГОСТ 15810-2014 «Изделия кондитерские пряничные. Общие технические условия»* Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.	
5	Бублики или сушки в ассортименте	ГОСТ 7128-91 «Изделия хлебобулочные бараночные. Технические условия» Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.	
6	Печенье овсяное	ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»*; ГОСТ 24901-2023 "Печенье. Общие технические условия". * Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании	
7	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.	
8	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.	
9	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. 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 меню ($\pm 5\%$). Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
10	Кексы, маффины	ГОСТ 15052-2014 «Кексы. Общие технические условия»* В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. В составе продукта не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Кексы должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку или	

		порционироваться на месте.	
11	Шоколад молочный, в том числе пористый, с крупными и тонкоизмельченными добавлениями, и шоколад молочный с начинками	ГОСТ Р 70337-2022 «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 меню.	
12	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 меню.	
13	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 меню.	
14	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 меню.	
15	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. 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 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 меню. В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании.	
16	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. 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 меню.	
17	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. 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 меню.	
18	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». 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 меню.	
19	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. 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	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	Напиток чайный "Фиточай цветочный" 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 7 к Техническому регламенту ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции". В составе фиточаев не допускается содержание чая (чайного листа). Не допускается затхлость. Массовая доля влаги не более 13%. Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ не менее 20%. Зараженность амбарными вредителями и наличие примесей не допускаются. Аромат и вкус готового напитка, свойственные используемым видам сырья с мягко-кислым привкусом. Возможен вяжущий привкус.	

6	Напиток чайный "Фиточай 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 7 к Техническому регламенту ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции". В составе фиточаев не допускается содержание чая (чайного листа). Не допускается затхлость. Массовая доля влаги не более 13%. Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ не менее 20%. Зараженность амбарными вредителями и наличие примесей не допускаются. Аромат и вкус готового напитка, свойственные используемым видам сырья с мягко-кислым привкусом. Возможен вяжущий привкус.	
7	Напиток чайный "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 7 к Техническому регламенту ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции". В составе фиточаев не допускается содержание чая (чайного листа). Не допускается затхлость. Массовая доля влаги не более 13%. Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ не менее 20%. Зараженность амбарными вредителями и наличие примесей не допускаются. Аромат и вкус готового напитка, свойственные используемым видам сырья с мягко-кислым привкусом. Возможен вяжущий привкус.	
8	Напиток чайный "Фиточай цветочно-плодовый" 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 7 к Техническому регламенту ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой	

		продукции". В составе фиточаев не допускается содержание чая (чайного листа). Не допускается затхлость. Массовая доля влаги не более 13%. Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ не менее 20%. Зараженность амбарными вредителями и наличие примесей не допускаются. Аромат и вкус готового напитка, свойственные используемым видам сырья с мягко-кислым привкусом. Возможен вяжущий привкус.	
9	Напиток чайный "Фиточай цветочно-травяной" для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки	Фиточай должен быть расфасован в пакетики для разовой заварки (не более 2,0 г на одну порцию). По согласованию с заказчиком допускается поставка фиточая в пачках и пакетах массой нетто до 1 кг. Не допускается использование в составе чаев компонентов, включенных в приложение 7 к Техническому регламенту ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции". В составе фиточаев не допускается содержание чая (чайного листа). Не допускается затхлость. Массовая доля влаги не более 13%. Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ не менее 20%. Зараженность амбарными вредителями и наличие примесей не допускаются. Аромат и вкус готового напитка, свойственные используемым видам сырья с мягко-кислым привкусом. Возможен вяжущий привкус.	
10	Соль пищевая йодированная сортов экстра или высший	ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия»	
11	Натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76 «Натрий двууглекислый. Технические условия»	
12	Какао-порошок	ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия»	
13	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. 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.	
14	Кисели на плодовых или ягодных экстрактах, концентрированных соках в брикетированном или	ГОСТ 18488-2000 «Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия»*	

	насыпном виде в ассортименте		
15	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 ярко выраженные, свойственные компонентам, входящим в состав продукта. 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.	
16	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 частиц. Допускается легкая опалесценция. Цвет концентрата темно-коричневый. Вкус и аромат концентрата должен быть горько-кисловатым с ароматом, свойственным данному продукту. Не допускается присутствие затхлости. Массовая доля растворимых сухих веществ не менее 70%. Растворимость в горячей воде (96-98°C) не более 1 мин. 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 ярко выраженные, свойственные компонентам, входящим в состав продукта. 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	

		тонирующих веществ.	
17	Дрожжи хлебопекарные сушеные	ГОСТ Р 54845-2011 «Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия»	
18	Дрожжи хлебопекарные прессованные	ГОСТ Р 54731-2011 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия»	
19	Пряность - душистый перец молотый	ГОСТ ISO 973-2016 «Пряности. Перец душистый [<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия»	
20	Паприка молотая (не жгучая)	ГОСТ Р ИСО 7540-2008 «Паприка молотая порошкообразная. Технические условия» Не допускается содержание антиоксидантов, антислеживающих агентов и др. добавок.	
21	Гвоздика	ГОСТ ISO 2254-2016 «Пряности. Гвоздика целая и молотая (порошкообразная). Технические условия»	
22	Лист лавровый сухой	ГОСТ 17594-81 «Лист лавровый сухой. Технические условия»	
23	Желатин пищевой	ГОСТ 11293-2017 «Желатин. Технические условия»	
24	Мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006 «Мак пищевой. Технические условия»	
25	Корица молотая	ГОСТ 29049-91 «Пряности. Корица. Технические условия» ГОСТ ISO 6539-2016 «Пряности. Корица (<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume). Технические условия»	
26	Ванилин	ГОСТ 16599-71 «Ванилин. Технические условия»	
27	Кислота лимонная	ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия»	
28	Мед натуральный, в т. ч. фасованный по 20 г	ГОСТ 19792-2017 «Мед натуральный. Технические условия»	
29	Семена кунжута	Семена кунжута должны быть не греющимися, в здоровом состоянии, иметь цвет и запах, свойственные семенам кунжута (без затхлого, плесневого и других запахов). Цвет белый или с кремовым оттенком. Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается.	
30	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/100 г. Поверхность неглазированного продукта пористая, глазированного - покрытая глазурью. Структура пористая, хрустящая. Цвет шоколадных изделий от светло-коричневого до темно-коричневого, карамельных изделий - от бежевого до светло-коричневого, остальных изделий - в зависимости от цвета компонентов, входящих в рецептуру.	

		Вкус и запах должны соответствовать вкусу и запаху использованных компонентов. 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.	
31	Хлопья (готовые завтраки) кукурузные или пшеничные	ГОСТ Р 50365-92 «Завтраки сухие. Хлопья кукурузные и пшеничные. Общие технические условия»*	
32	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. 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.	
33	Приправы и пряности (барбарис, куркума, розмарин, базилик, мята, тимьян, мускатный орех, душистый перец и др.)	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ ISO 5562-2017 «Пряности. Куркума целая и молотая (порошкообразная). Технические условия»*, ГОСТ 29048-91 «Пряности. Мускатный орех. Технические условия»*, ГОСТ ISO 973-2016 «Пряности. Перец душистый в зернах или молотый. Технические условия»*, ГОСТ 23768-94 «Листья мяты перечной обмолоченные. Технические условия»*, ГОСТ 21816-89 «Трава чабреца обмолоченная. Технические условия»*. Пряность базилик сушеный – измельченные сушеные листья базилика. Цвет, запах и вкус: характерные для данного ботанического сорта, без посторонних запаха и привкуса. Пряность розмарин сушеный – сушеные листья розмарина. Цвет, запах и вкус: характерные для данного ботанического сорта, без посторонних запаха и привкуса. Приправа барбарис сушеный - ягоды барбариса сушеного. Внешний вид: неоднородные по размеру и окраске (от темно-	

		красного до черного цвета), без повреждений болезнями и вредителями. Вкус: кислый, свойственный барбарису, без посторонних привкуса и запаха. Наличие порченных ягод не допускается. Не допускается использование жгучих специй и пряностей.	
34	Соус соевый натурального брожения	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 58434-2019 «Соусы соевые. Общие технические условия»*	
35	Какао напиток витаминизированный быстрорастворимый	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Внешний вид: сыпучая масса коричневого цвета разной степени интенсивности с различными оттенками, допускается наличие неплотно слежавшихся комочков. Вкус и запах, свойственные данному виду продукта. 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. Продукт обогащен комплексом витаминов. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.	
36	Кориандр целый (молотый)	ГОСТ 29055-91 «Пряности. Кориандр. Технические условия» *	

Вода питьевая

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Питьевая вода для детского питания	ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»	
2	Природная питьевая вода	ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»	

Блюда и кулинарные изделия

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Супы охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	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. Внешний вид, консистенция: в соответствии с наименованием супа. 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. Супы пюреобразные - супы с однородной, пюреобразной консистенцией, равномерной по всему объему, без комочков. Супы молочные - супы на молочной основе с включением макаронных изделий, круп и других компонентов в соответствии с рецептурой, консистенция круп и макаронных изделий - мягкая. Супы прозрачные - бульон из мяса говядины, мяса птицы или рыбы прозрачный без взвешенных частиц с включением зелени и других компонентов в соответствии с рецептурой. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.	
2	Соусы кулинарные охлажденные упакованные для питания детей дошкольного и школьного возраста	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. Внешний вид, консистенция: однородная вязкая масса без комочков заварившейся муки, для отдельных наименований соусов - с наличием мелких частиц компонентов, предусмотренных рецептурой. 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	Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой	

	питания детей дошкольного и школьного возраста	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. 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, набухшими, без комков и включений, отварной картофель - в основной массе сохранившим форму, запеченные кулинарные изделия - со светло-коричневой однородной корочкой. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.	
4	Изделия кулинарные из мяса, птицы и субпродуктов охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	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. Внешний вид должен соответствовать наименованию кулинарного изделия. Тушеные кулинарные изделия - кусочки мяса говядины, свинины, птицы, печени, говядины, нарезанные согласно технологической инструкции, в соусе или без него, с добавлением картофеля и (или) овощей и (или) крупы риса и (или) чернослива. Консистенция мяса, печени - сочная, мягкая, овощей - мягкая с сохранением формы нарезки согласно технологической инструкции, зерна риса - целые, набухшие. 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. Запеченные кулинарные изделия - приготовлены из рубленого мяса говядины, свинины, птицы, печени говядины (формованные рубленные 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. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.	
5	Изделия кулинарные из яиц охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях. Внешний вид: однородная яичная масса с добавлением компонентов, предусмотренных рецептурой. Консистенция - сочная, мягкая. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.	
6	Кекс Столичный, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях. Внешний вид, консистенция: пропеченное изделие без комочков, следов непромеса, с равномерной пористостью, без пустот и заката, плотной консистенции. Отслоение корочки от мякиша не допускается. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и	

		обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.	
7	Полуфабрикаты овощные охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	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. 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. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.	
8	Изделия кулинарные из рыбы охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	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. Тушеные или припущенные кулинарные изделия - кусочки рыбы, нарезанные согласно технологической инструкции, с добавлением картофеля и (или) овощей или без добавления. Консистенция рыбы - нежная, мягкая; картофеля, овощей - мягкая с сохранением формы нарезки согласно технологической инструкции. Вареные кулинарные изделия - куски рыбы, нарезанные согласно технологической инструкции, сохранившие форму нарезки. Консистенция - нежная, мягкая. 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. Консистенция - однородная, плотная, сочная. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.	
9	Хлебобулочные изделия с начинками и без начинок, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях. Внешний вид, консистенция: изделия правильной формы с начинкой или без начинки, без трещин, впадин, вздутия, мякиш, пропеченный, не липкий, без признаков непомеса. Ватрушки - изделия круглой формы с начинкой по центру. Пирожки - изделия овальной или круглой формы с начинкой, распределенной равномерно между слоями. Булочки - изделия круглой формы без начинки. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.	
10	Изделия из творога охлажденные и упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях. Внешний вид, консистенция: запеченная творожная масса или изделие из творога в форме, соответствующей наименованию изделия, мягкой, однородной консистенции. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.	

11	Каши крупяные охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	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. Внешний вид, консистенция: однородная вязкая масса без расслоения и комочков с добавлением или без добавления дополнительных компонентов согласно рецептуре. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.	
12	Овощи вареные охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	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. 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. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.	
13	Блюда сладкие – десерты, охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	Изготавливается по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях. Внешний вид, консистенция: 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. Десерты (фруктовый, ягодный, фруктово-ягодный и др.) - однородная густая масса с включением целых или нарезанных ягод и (или) фруктов и других компонентов согласно рецептуре. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.	
14	Кондитерские изделия – кексы охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	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. Внешний вид, консистенция: пропеченное изделие без комочков, следов непромеса, с равномерной пористостью, без пустот и закала, плотной консистенции. Отслоение корочки от мякиша не допускается. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.	
15	Изделия кулинарные быстрозамороженные или охлажденные оладьи (оладушки), блины (блинчики)	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Внешний вид: изделие округлой формы, пропеченное с равномерной пористостью и однородным мякишем, без комочков, следов непромеса. Поверхность гладкая или с мелкой равномерной пористостью, без трещин и разрывов, не пережаренные, не слипшиеся. Цвет: от светло-золотистого до светло-коричневого. Вкус: свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. В составе продукта не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
16	Изделия кулинарные из творога (сырники с начинками и без начинки) охлажденные или замороженные	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Внешний вид: сырники круглой или овальной формы, целые, не слипшиеся, равномерной толщины, поверхность ровная с румяной корочкой, без трещин. Начинка не должна выступать за края сырников. Допускается незначительная	

		деформация изделий. Консистенция готового продукта - сочная, мягкая, однородная. Вкус и запах готового продукта свойственный творогу, кисло-сладкий. Цвет, вкус и запах начинки, соответствующий виду начинки. В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Для замороженной продукции не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
17	Полуфабрикаты быстрозамороженные вареники с творогом	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Внешний вид: вареники полукруглой или другой формы, целые с заделанными краями, без выступов начинки, не слипшиеся. Тесто должно быть равномерной толщины, с небольшим утолщением на сгибе и на краях формовки. Вкус и запах готового продукта: свойственные вареному тесту и начинки, без посторонних привкуса и запаха, начинка должна быть сочной. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
18	Кулинарные изделия из мяса птицы (кур, индеек) рубленые, замороженные, различной формы (наггетсы, стрипсы, байтсы и др.) в панировке и без панировки, не ниже высшего сорта	ГОСТ 32589-2013 «Продукты кулинарные из мяса птицы. Общие технические условия»*. В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Не допускается использование мяса птицы механической обвалки, повторное замораживание, наличие льда и снега.	
19	Кулинарные изделия рыбные формованные замороженные (рыбные палочки произвольной формы)	ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» Внешний вид: палочки из пластин филе, рубленого филе, удлиненной формы, покрытые панировочными сухарями. Панировка должна равномерно покрывать поверхность. Вкус и запах: свойственный данному виду продукта, без постороннего привкуса и запаха. Консистенция: плотная, присущая данному виду продукта. После приготовления форма палочек должна сохраняться. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
20	Полуфабрикаты быстрозамороженные вареники с овощной начинкой	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Вареники с овощными начинками - с картофелем, с капустой, в том числе с добавлением в начинку лука репчатого, моркови, зелени; вареники с начинкой из нескольких видов овощей (разные соотношения видов овощей: картофель, капуста (белокочанная, цветная, брокколи и другие виды),	

		кабачки, баклажаны, томаты, тыква, лук репчатый, морковь). Внешний вид и форма: вареники полукруглой или другой формы, целые с заделанными краями, без выступов начинки, не слипшиеся. Тесто должно быть равномерной толщины, с небольшим утолщением на сгибе и на краях формовки. Внешний вид готового продукта: целые, не разваренные, без надрывов и трещин. Начинка: мягкая, нежная и сочная. Вкус и запах готового продукта: свойственные вареному тесту и начинки, без посторонних привкуса и запаха. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
21	Полуфабрикаты быстрозамороженные вареники с ягодной начинкой	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Вареники с ягодной начинкой - с вишней, со смородиной, клубникой, черникой, а также из смесей этих ягод. Внешний вид и форма: вареники полукруглой или другой формы, целые с заделанными краями, без выступов начинки, не слипшиеся. Тесто должно быть равномерной толщины, с небольшим утолщением на сгибе и на краях формовки. Внешний вид готового продукта: целые, не разваренные, без надрывов и трещин. Начинка: мягкая, нежная и сочная. Вкус и запах готового продукта: свойственные вареному тесту и начинки, без посторонних привкуса и запаха. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
22	Изделия кулинарные охлажденные или замороженные - блинчики с фруктовой начинкой	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Внешний вид: изделия прямоугольной или цилиндрической формы. Поверхность гладкая или с мелкой, равномерной пористостью, без трещин и разрывов, начинка не должна выступать. Цвет тестовой оболочки: от светло-кремового до кремового. Цвет начинки: соответствующий виду начинки. Вкус и запах: свойственные жареному тесту и составу начинки. В составе продукта не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
23	Изделия кулинарные охлажденные или замороженные - блинчики с ветчиной и сыром	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Внешний вид: изделия прямоугольной или цилиндрической формы. Поверхность гладкая или с мелкой, равномерной пористостью, без трещин 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 тесту и составу начинки. В составе продукта не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
24	Кулинарные изделия мясные рубленые замороженные, высокой степени готовности – фрикадельки, тефтели, биточки и др.	ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». Внешний вид: поверхность изделий без трещин, целостность не нарушена. Вид на разрезе – равномерно перемешанный фарш с включениями компонентов согласно рецептуре. Консистенция однородная, некрошливая; после тепловой обработки – сочная, мягкая. Цвет, запах, вкус соответствующие данному наименованию изделий с учетом используемых рецептурных компонентов, без посторонних привкуса и запаха. В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Для замороженных кулинарных изделий не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
25	Изделия кулинарные - панкейки с фруктовой начинкой, быстрозамороженные	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Внешний вид: изделие округлой формы, пропеченное с равномерной пористостью и однородным мякишем, без комочков, следов непромеса. Поверхность гладкая (с рисунком) или мелкой равномерной пористостью, без трещин и разрывов, не пережаренные, не слипшиеся. Цвет: от светло-золотистого до светло-коричневого. Вкус: свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. В составе продукта не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
26	Кулинарное изделие – пицца, замороженная	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Полуфабрикат должен быть изготовлен из дрожжевого теста. В состав начинки могут входить сыр, сметана, томат-паста, лук репчатый, зелень петрушки, укропа, перец сладкий, мясная продукция для детского питания и др. В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. 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	

Форма Основного (организованного) меню

Основное (организованное) меню

Возрастная категория: _____

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							

итого за ужин
Итого за день:
...
Среднее значение за период:

ЗАКАЗЧИК:

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

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

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 20__ 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 20__ 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 20__ 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 Категории	Цена единиц услуг по обеспечению питьевого режима, руб. (Цена комплекта упакованной питьевой воды), руб.					
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального, основного, среднего общего образования, или образовательные программы СПО	Цены единиц услуг, оказываемые в 20__ году					
	Цены единиц услуг, оказываемые в 20__ году					
	Цены единиц услуг, оказываемые в 20__ году					
Примечание:						
Цены единиц услуг (рационов питания по отдельным приемам пищи и комплекта упакованной питьевой 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:

Исполнитель:

_____ / _____

_____ / _____

М.П.

М.П.

Форма заявки

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)
Основное (организованное) меню _____ (указывается наименование)						
Основное (организованное) меню _____ (указывается наименование)						
Основное (организованное) меню _____ (указывается наименование)						

Комплекты упакованной питьевой воды	Потребность в упакованной питьевой воде, к-тов	

«__» _____ 20__ г. _____

подпись (представителя Заказчика услуг)

Конец формы

Заказчик:

Исполнитель:

_____/_____/_____
_____/_____/_____

М.П.

М.П.

Форма Абонементной книжки

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 «__» _____ 20__ г.

Окончена «__» _____ 20__ г.

КОРЕШОК № _____

Дата оказания услуг: «__» _____ 20__ г.

Отпущено Исполнителем / Принято Заказчиком услуг:

Рационы питания по отдельным приемам пищи	Количество, шт. (с учетом суточной пробы)
Завтрак	

ТАЛОН № _____

Дата оказания услуг: «__» _____ 20__ г.

Отпущено Исполнителем / Принято Заказчиком услуг:

Рационы питания по отдельным приемам пищи	Количество, шт. (с учетом суточной пробы)
Завтрак	

Второй завтрак	
Обед	
Полдник	
Ужин	
Второй ужин	
Количество комплектов упакованной питьевой воды	

Второй завтрак	
Обед	
Полдник	
Ужин	
Второй ужин	
Количество комплектов упакованной питьевой воды	

Представитель Исполнителя:

(подпись, Ф.И.О.)

Заказчик:

(подпись, Ф.И.О.)

Конец формы

Заказчик:

_____/_____/

М.П.

Исполнитель:

_____/_____/

М.П

Форма Реестра 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 «__» _____ 20__ г.

Период оказания услуг с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Место оказания услуг (адрес объекта образовательной организации) _____

Дата и номер талона Абонементной книжки	Сведения о реализованных Рационах питания, шт.						Сведения о реализованных комплектах упакованной питьевой 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.							
11.01.20__ г. № _____							
12.01.20__ г. № _____							
...							
Контингент питающихся: обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, в возрасте 3-7 г.							

Форма Сводного отчета по услугам по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся

Сводный отчет по услугам по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся (наименование образовательной организации)																												
Контракт № _____ от «__» _____ 20__ г. Период оказания услуг: с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.																												
№ п/п	Наименование объекта Заказчика	Адрес объекта образовательной организации (место оказания услуг)	Сведения о реализованных Рационах питания (РП)															Сведения о реализован ных комплектах упакованно й питьевой воды (КУПВ)			Стоимость услуг за отчетный месяц, руб.							
			Зав тра к			Вто рой завт рак			Обе д			Пол дни к			Уж ин			Вто рой ужи н				Ц е н а К У П В п о Г К , р у	К о л и ч е с т в о К У П В ,	С т о и м о с т ь К У П В , р				

Заказчик:

_____ / _____ /

М.П.

Исполнитель:

_____ / _____ /

М.П.

Перечень адресов оказания услуг по организации питания

№ п/п	Фактический адрес пищеблока	Категории питающихся (обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, начального общего, основного общего, среднего общего образования, среднего профессионально образования)	Сроки оказания услуг	
			Дата начала подготовительного этапа	Дата начала основного этапа
ГБПОУ ДЗМ "Медицинский колледж № 1"				
1	г. Москва, Ленинский пр-т, д. 35А	Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования	с 19.09.2024 по 19.10.2024	с 19.09.2024 по 31.07.2026
2	г. Москва, улица Ивантеевская, д. 25, корп. 1	Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования	с 19.09.2024 по 19.10.2024	с 19.09.2024 по 31.07.2026
3	г. Москва, Чуксин тупик, д. 6	Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования	с 19.09.2024 по 19.10.2024	с 19.09.2024 по 31.07.2026

4	г. Москва, Каширское шоссе, д. 15, корп. 2	Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования	с 19.09.2024 по 19.10.2024	с 19.09.2024 по 31.07.2026
ГБПОУ ДЗМ "Медицинский колледж № 2"				
5	г. Москва, ул. Ярославская д. 17, корп. 2	Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования	с 19.09.2024 по 19.10.2024	с 19.09.2024 по 31.07.2026
6	г. Москва, ул. Барболина, д. 3, корп. 16	Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования	с 19.09.2024 по 19.10.2024	с 19.09.2024 по 31.07.2026
7	г. Москва, ул. Барболина, д. 3, корп. 14	Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования	с 19.09.2024 по 19.10.2024	с 19.09.2024 по 31.07.2026
8	г. Москва, ул. Большая Остроумовская, д. 12, корп. 1	Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования	с 19.09.2024 по 19.10.2024	с 19.09.2024 по 31.07.2026

ГБПОУ ДЗМ "Медицинский колледж № 5"				
9	г. Москва, ул. Нахимовский проспект, д. 4А.	Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования	с 19.09.2024 по 19.10.2024	с 19.09.2024 по 31.07.2026
10	г. Москва, Шмитовский проезд, д. 26	Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования	с 19.09.2024 по 19.10.2024	с 19.09.2024 по 31.07.2026
11	г. Москва, улица Академика Курчатова, д. 25	Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования	с 19.09.2024 по 19.10.2024	с 19.09.2024 по 31.07.2026
12	г. Москва, улица Павловская, д. 25, стр. 1А	Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования	с 19.09.2024 по 19.10.2024	с 19.09.2024 по 31.07.2026

ГБПОУ ДЗМ "Медицинский колледж № 6"				
13	г. Москва ул.Таймырская д. 4	Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования	с 19.09.2024 по 19.10.2024	с 19.09.2024 по 31.07.2026
14	г. Москва, 9-ая ул.Соколиной Горы д. 3А	Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования	с 19.09.2024 по 19.10.2024	с 19.09.2024 по 31.07.2026
15	г. Москва ул. Шкулева д. 4 стр. 3	Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования	с 19.09.2024 по 19.10.2024	с 19.09.2024 по 31.07.2026
ГБПОУ ДЗМ "Медицинский колледж № 7"				
16	г. Москва, ул.Каштановая аллея, д. 4	Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования	с 19.09.2024 по 19.10.2024	с 19.09.2024 по 31.07.2026

17	г. Москва, ул.Милашенкова, д. 7а	Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования	с 19.09.2024 по 19.10.2024	с 19.09.2024 по 31.07.2026
18	г. Москва, ул. Новогиреевская д. 3	Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования	с 19.09.2024 по 19.10.2024	с 19.09.2024 по 31.07.2026
ГБПОУ ДЗМ "Свято-Димитриевское УСМ"				
19	г. Москва, Ленинский пр-кт, д. 8, корп.12	Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования	с 19.09.2024 по 19.10.2024	с 19.09.2024 по 31.07.2026

Заказчик:

_____ / _____ /

Исполнитель:

_____ / _____ /

М.П.

М.П.