

**Муниципальный контракт №1585**  
**оказание услуг по предоставлению питания учащимся**  
г. Владимир « 29 » августа 2024 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Владимира «Средняя общеобразовательная школа № 9 имени Героя Российской Федерации генерал-лейтенанта Романа Владимировича Кутузова» (МБОУ «СОШ № 9»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Мачневой Марины Петровны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат социального питания» (ООО «Комбинат социального питания»), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Управляющей компании ООО «Максимум» Вахрукова Максима Сергеевича, действующего на основании Устава, Договора о передаче полномочий единоличного органа управляющей организации, с другой стороны, руководствуясь требованиями Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее - закон о контрактной системе), на основании результатов проведения открытого конкурса в электронной форме с протоколом № 0328300032824000523 от 15.08.2024 г., реестровый номер 0328300032824000523, заключили настоящий контракт (далее - Контракт) о нижеследующем:

**1. Предмет контракта.**

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства на оказание услуг по предоставлению питания учащимся.

1.2. Заказчик обязуется создать Исполнителю необходимые условия для оказания услуг по настоящему Контракту, принять их результат и уплатить обусловленную настоящим Контрактом цену.

**ИКЗ: 243332710252833270100100110015629244**

Источник финансирования: Средства бюджетных учреждений.

1.3. Оказание услуг по питанию учащихся осуществляется по месту нахождения Заказчика (по адресу, указанному в Приложении № 1) в помещениях, предоставленных Исполнителю Заказчиком на условиях настоящего Контракта, силами и за счет средств Исполнителя.

1.4. В целях оказания услуг по настоящему Контракту Заказчик передает Исполнителю в безвозмездное пользование движимое и недвижимое имущество (помещение столовой, пищеблока) на основании Договора на безвозмездное пользование (Приложение № 2 к настоящему Контракту).

1.5. Имущество принадлежит Заказчику на праве оперативного управления и передается Исполнителю по акту приема-передачи, подписываемому Сторонами в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента подписания Договора на безвозмездное пользование (Приложение №3 к настоящему Контракту).

1.6. Имущество, принадлежащее Заказчику на праве оперативного управления, передается Исполнителем Заказчику по акту приема-передачи, подписываемому Сторонами в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента исполнения настоящего Контракта Исполнителем (Приложение № 4 к настоящему Контракту).

1.7. Доставка продуктов питания осуществляется по адресу Заказчика, указанного в приложении №1 к настоящему Контракту транспортом Исполнителя или с привлечением транспорта третьих лиц за счет Исполнителя.

**2. Цена единицы услуги, максимальная цена контракта и порядок расчетов.**

2.1. Цена единицы услуги определена Приложением № 7 к контракту.

2.2. Максимальное значение цены контракта составляет 3348500,00 руб. (Три миллиона триста сорок восемь тысяч пятьсот рублей 00 копеек), НДС не облагается.

Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, за исключением случаев, установленных Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и Контрактом.

2.3. Оплата по Контракту осуществляется в рублях Российской Федерации.

2.4. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

2.5. Цена единицы услуги включает в себя все затраты, издержки и иные расходы Исполнителя, в том числе сопутствующие, связанные с исполнением настоящего Контракта.

2.6. Изменение условий контракта не допускается, за исключением случаев, предусмотренных Законом о контрактной системе.

2.7. Заказчик оплачивает услуги по факту объема оказанных услуг, по ценам единиц услуг, но в размере, не превышающем максимальной цены контракта, в безналичном порядке путем перечисления стоимости оказанных услуг со своего лицевого счета на расчетный счет Исполнителя, на основании электронного документа о приемке сформированного в Единой информационной системе (далее - документ приемки). Стоимость услуг определяется путем умножения фактического объема оказанных услуг на цены единиц услуг.

Расчетным периодом, за исключением питания в лагере, является декада. Документ о приемке направляется Исполнителем Заказчику в течение 5 рабочих дней по окончании расчетного периода, с приложением документов, подтверждающих объем оказанных услуг (Сводный отчет оказанных услуг в разрезе льготных категорий – согласно приложению № 7 к Контракту).

Документ о приемке по питанию в лагере направляется Исполнителем Заказчику в течение 5 рабочих дней по окончании смены.

Оплата производится в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке.

2.8. В случае неисполнения либо ненадлежащего исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, оплата по Контракту может быть осуществлена Заказчиком путем выплаты Исполнителю суммы, уменьшенной на сумму неустоек (пеней, штрафов).

2.9. Отказ Исполнителя от исполнения своих обязательств возможен только в установленном законом порядке и только в связи с существенными нарушениями условий Контракта Заказчиком.

### **3. Сроки оказания услуг.**

3.1. Сроки предоставления услуг по Контракту: с даты его заключения, но не ранее 01 сентября 2024 г. по 31 декабря 2024 г. (включительно).

3.2. Заказчик доводит до Исполнителя заявку каждую среду текущей недели с информацией о количестве питающихся на следующей календарной неделе.

3.3. Каждый понедельник текущей недели Заказчик уточняет информацию по предоставленной ранее заявке о количестве питающихся на текущей календарной неделе.

3.4. При необходимости Заказчиком может быть внесена корректировка рационов питания не позднее 8.30 часов (1-я смена) и 13.00 (2-я смена) дня предоставления услуги. После 8.30 часов (1-я смена), 13.00 (2-я смена) корректировка заявок осуществляется только ответственным по питанию и согласуется с заведующим производства.

3.5. Заявка подается Заказчиком Исполнителю в электронной форме с использованием автоматизированной системы учета питания (в случае внедрения электронной системы на объекте Заказчика), или по форме, указанной в Приложении № 6 к Контракту.

### **4. Порядок приемки оказанных услуг.**

4.1. При приемке услуг ответственное лицо Заказчика в течение двадцати рабочих дней:

4.1.1. Проверяет соответствие оказанных услуг по объему и качеству требованиям, установленным контрактом.

4.1.2. Проводит анализ отчетных документов и материалов, предоставленных Исполнителем на предмет соответствия их оформлению требованиям законодательства Российской Федерации и условиям Контракта, проверяет комплектность и количество экземпляров представленной документации.

4.1.3. При необходимости запрашивает от Исполнителя недостающие документы и материалы, а также получает разъяснения по представленным документам и материалам.

4.1.4. При выявлении несоответствий или недостатков услуг, препятствующих их приемке в целом или отдельного этапа, незамедлительно оформляют акт, перечисляющий недостатки и устанавливающий сроки их устранения, при устранении недостатков оформляет акт устранения недостатков.

4.1.5. Осуществляет иные действия для всесторонней оценки (проверки) соответствия услуг условиям Контракта и требованиям законодательства Российской Федерации.

4.1.6. По результатам приемки услуг в целом или отдельного этапа Исполнитель оформляет Сводный отчет оказанных услуг и направляет в единой информационной системе электронный документ о приемке, который служит документом для оплаты. Заказчик подписывает документ о приемке в единой информационной системе, либо осуществляет частичную приемку, либо направляет Исполнителю обоснованный отказ с перечнем выявленных недостатков, необходимых доработок и сроком их устранения.

4.1.7. В случае внедрения на объекте Заказчика и объекте Исполнителя электронной системы учета питания, Заказчик и Исполнитель обеспечивают формирование отчетных документов с учетом указанной системы. Предоставление комплекта отчетных документов Заказчику осуществляется Исполнителем в соответствии с пунктом 4.1.6. Контракта.

4.1.8. При повторном предоставлении Исполнителем документа о приемке, после устранения выявленных Заказчиком недостатков, Заказчик производит его рассмотрение в срок, установленный пунктом 4.1 настоящего Контракта.

Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с Федеральным законом 44-ФЗ.

## **5. Права и обязанности Сторон.**

5.1. Заказчик имеет право:

5.1.1. Заказчик вправе в любое время проверять ход и качество услуги, выполняемой Исполнителем, без вмешательства в его оперативно-хозяйственную деятельность.

5.1.2. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта в соответствии с гражданским законодательством.

До принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций.

5.2. Исполнитель имеет право:

5.2.1. Вносить предложения Заказчику по оптимизации работы столовой и пищеблока.

5.2.2. Осуществлять самостоятельно или с привлечением третьих лиц автоматизацию процесса учета питания, в том числе, но, не ограничиваясь: внедрять соответствующее программное обеспечение, правила, ведение статистики и отчетов, анализ и аналитику данных, использовать необходимое оборудование.

5.2.3. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта в соответствии с гражданским законодательством РФ.

5.3. Обязательства Исполнителя:

5.3.1. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования в установленные заказчиком сроки и в установленных заявками заказчика объемах.

5.3.2. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

5.3.3. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и

Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

5.3.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

5.3.5. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.

5.3.6. Утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

5.3.7. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

5.3.8. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

5.3.9. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

5.3.10. Осуществлять оказание услуг через пункт питания (столовую) Заказчика;

5.3.11. Предоставлять через школьную столовую учащимся, рациональное питание по графику, разработанному Исполнителем совместно с Заказчиком и утвержденному директором школы.

5.3.12. Организовывать питание учащихся по разработанному меню.

5.3.13. Осуществлять снабжение пищеблока за счет собственных средств необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в столовую, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции. Обеспечивать запас продуктов и сырья во избежание неисполнения контрактных обязательств.

5.3.14. Обеспечить эффективное (с учетом степени износа, особенностей и правил эксплуатации) использование принятого по договору безвозмездного пользования имущества, материально-технического оборудования, размещенного в помещениях пищеблока и находящегося на балансе образовательного учреждения.

5.3.15. Обеспечить использование предоставленных помещений и материально-технического оборудования, силовой электроэнергии, освещения, отопления, горячей и холодной воды строго в соответствии с их целевым назначением.

5.3.16. Обеспечивать надлежащее санитарное содержание производственных помещений школьной столовой, оборудования, инвентаря, транспортных средств, используемых при оказании услуг.

5.3.17. Осуществлять организацию мероприятий по проведению дезинсекционных работ в производственных помещениях пищеблока, направленных на уничтожение вредных насекомых, имеющих эпидемиологическое и санитарно – гигиеническое значение, за счет средств Исполнителя (по согласованию с Заказчиком сроков проведения работ).

5.3.18. Обеспечить помещения пищеблока кухонным инвентарем, кухонной и столовой посудой, приборами, салфетками, моющими и дезинфицирующими средствами, а также канцелярскими товарами и бланками, персонал пищеблока обеспечить спецодеждой.

5.3.19. Обеспечить накрытие столов в обеденном зале образовательного учреждения перед началом приема пищи учащихся, в том числе обеспечить наличие бумажных салфеток, силами работников Исполнителя и средств Исполнителя.

5.3.20. Обеспечить уборку помещений пищеблока силами работников Исполнителя и за счет средств Исполнителя.

5.3.21. Исполнитель принимает на себя обязательства по уборке, вывозу и утилизации мусора (пищевых отходов, упаковочного материала) с прилегающей территории и помещений, где происходят ежедневные производственные процессы, связанные с обработкой, производством, переработкой и потреблением пищевых продуктов.

5.3.22. В наглядной и доступной форме довести до сведения родителей и работников образовательных учреждений необходимую и достоверную информацию об оказываемых Исполнителем услугах посредством меню (ассортимента) продукции, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать перечень услуг, условия их оказания и цены.

5.3.23. Осуществлять оказание услуг квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональную подготовку, следить за соблюдением персоналом правил личной гигиены, проходить профилактические медицинские осмотры и профессиональной гигиенической подготовки в соответствии с установленными требованиями СанПиН.

5.3.24. Обеспечить приготовление пищи высокого качества. Проводить ежедневно оценку качества блюд бракеражной комиссией. Результат бракеража регистрировать в соответствии с СанПиН и иными документами, регламентирующими положения о бракераже.

5.3.25. Производить входной контроль поступающих продуктов питания. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. По запросу Заказчика Исполнитель предоставляет копии подтверждающих документов.

5.3.26. Соблюдать технологию приготовления блюд, норм закладки сырья, соответствие норм выхода блюд по возрастным группам питающихся детей, использовать качественные и свежие продукты соответствующие требованиям действующих ТУ, ОСТ, ГОСТ, предъявляемых к детскому питанию.

5.3.27. Применять наценки на продукцию, реализуемую в школьных столовых, в размерах не выше установленных постановлением Губернатора Владимирской области от 24.04.2012 № 410 «Об установлении предельной наценки на продукцию, реализуемую предприятиями общественного питания при общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях Владимирской области».

5.3.28. При оказании услуг соблюдать обязательные требования действующих нормативно-правовых актов РФ, в том числе: действующих Технических регламентов, Правил оказания услуг общественного питания, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515, Закона РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», Методических рекомендаций, утвержденных Приказом департамента здравоохранения администрации Владимирской обл. № 537, департамента образования администрации Владимирской обл. № 557 от 20.08.2007 «Об утверждении методических рекомендаций по системе питания в общеобразовательных учреждениях»

5.3.29. Обеспечить беспрепятственный доступ, в целях осуществления контроля за соблюдением условия Контракта, в помещения, принятые в безвозмездное пользование, представителей Заказчика и представителей контрольных и надзорных органов и сопровождающих представителей Заказчика.

5.3.30. Привлечь к исполнению настоящего Контракта соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций (далее соответственно субподрядчики, соисполнители) в объеме 25 (двадцати пяти) процентов от цены настоящего Контракта.

5.3.31. В срок не более 5 рабочих дней со дня заключения договора с субподрядчиком, соисполнителем представить заказчику:

а) декларацию о принадлежности субподрядчика, соисполнителя к субъектам малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации, составленную в

простой письменной форме, подписанную руководителем (иным уполномоченным лицом) субъекта малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации и заверенную печатью (при наличии печати);

б) копию договора (договоров), заключенного с субподрядчиком, соисполнителем, заверенную поставщиком (подрядчиком, исполнителем).

5.3.32. В случае замены субподрядчика, соисполнителя на этапе исполнения контракта на другого субподрядчика, соисполнителя представлять заказчику документы, указанные в пункте 5.3.31 настоящего раздела, в течение 5 дней со дня заключения договора с новым субподрядчиком, соисполнителем.

5.3.33. В течение 10 рабочих дней со дня оплаты поставщиком (подрядчиком, исполнителем) выполненных обязательств по договору с субподрядчиком, соисполнителем представлять заказчику следующие документы:

а) копии документов о приемке поставленного товара, выполненной работы, оказанной услуги, которые являются предметом договора, заключенного между поставщиком (подрядчиком, исполнителем) и привлеченным им субподрядчиком, соисполнителем;

б) копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств поставщиком (подрядчиком, исполнителем) субподрядчику, соисполнителю, - в случае если договором, заключенным между поставщиком (подрядчиком, исполнителем) и привлеченным им субподрядчиком, соисполнителем, предусмотрена оплата выполненных обязательств до срока оплаты поставленных товаров, выполненных работ, оказанных услуг, предусмотренного контрактом, заключенным с заказчиком (в ином случае указанный документ представляется заказчику дополнительно в течение 5 дней со дня оплаты поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, выполненных субподрядчиком, соисполнителем).

5.3.34. Оплачивать поставленные субподрядчиком, соисполнителем товары, выполненные работы (ее результаты), оказанные услуги, отдельные этапы исполнения договора, заключенного с таким субподрядчиком, соисполнителем, в течение 7 рабочих дней с даты подписания поставщиком (подрядчиком, исполнителем) документа о приемке товара, выполненной работы (ее результатов), оказанной услуги, отдельных этапов исполнения договора.

5.3.35. Нести гражданско-правовую ответственность перед заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение условия о привлечении к исполнению контрактов субподрядчиков, соисполнителей, в том числе:

а) за представление документов, указанных в пунктах 5.3.31 – 5.3.33 настоящего раздела, содержащих недостоверные сведения, либо их непредставление или представление таких документов с нарушением установленных сроков;

б) за непривлечение субподрядчиков, соисполнителей в объеме, установленном в контракте.

5.3.36. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения субподрядчиком, соисполнителем обязательств, предусмотренных договором, заключенным с поставщиком (подрядчиком, исполнителем), осуществлять замену субподрядчика, соисполнителя, с которым ранее был заключен договор, на другого субподрядчика, соисполнителя. В срок не более 3 (трех) рабочих дней со дня заключения договора представить Заказчику:

копию договора (договоров), заключенного с субподрядчиком, соисполнителем, заверенную Исполнителем.

#### 5.4. Обязательства Заказчика:

5.4.1. Заказчик обязан предоставить исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

Своевременно решать вопросы по замене торгово-технологического и холодильного оборудования при условии выхода его из строя не по вине Исполнителя. Виновная сторона определяется комиссионно с участием Заказчика и Исполнителя.

5.4.2. Утверждать совместно с Исполнителем ежедневное меню. Ежедневно вывешивать в школьной столовой меню, с указанием выхода и цены каждого блюда;

5.4.3. Обеспечить охрану помещения пищеблока, складского помещения в нерабочее, вечернее, ночное время.

5.4.4. Осуществлять уборку Нежилых помещений, переданных в безвозмездное пользование исполнителю, за исключением нежилых помещений пищеблока.

5.4.5. В случае внедрения автоматизированной системы учета питания на объекте Заказчика, предоставлять Исполнителю необходимую информацию для автоматизации процесса учета питания, предусмотренного п. 5.2.2.

5.4.6. Своевременно принимать и оплачивать оказанные Исполнителем услуги питания в соответствии с условиями настоящего Контракта.

5.4.7. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в случаях:

1) если в ходе исполнения контракта установлено, что:

а) Исполнитель и (или) оказываемые услуги перестали соответствовать установленным извещением об осуществлении закупки требованиям к участникам закупки (за исключением требования, предусмотренного частью 1.1 (при наличии такого требования) статьи 31 настоящего Федерального закона № 44-ФЗ) и (или) оказываемым услугам;

б) при определении Исполнителя Исполнитель представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии оказываемых услуг требованиям, указанным в подпункте "а" настоящего пункта, что позволило ему стать победителем определения исполнителя;

в) в случае принятия Заказчиком решения об одностороннем отказе от исполнения контракта соблюсти порядок, установленный ст. 95 Федерального закона № 44-Ф.

## **6. Ответственность сторон.**

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, установленных настоящим Контрактом, Заказчик и Исполнитель несут ответственность в соответствии с постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 №1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем) ), о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. №570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. №1063» и иным законодательством Российской Федерации.

6.2. Размер штрафа устанавливается настоящим Контрактом в порядке, установленном настоящей статьей, в том числе рассчитывается как процент Цены Контракта.

6.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

а) 10 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;

б) 5 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 1 процент цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 0,5 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 100 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);

д) 0,4 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 500 млн. рублей до 1 млрд. рублей (включительно);

е) 0,3 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 1 млрд. рублей до 2 млрд. рублей (включительно);

ж) 0,25 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 2 млрд. рублей до 5 млрд. рублей (включительно);

з) 0,2 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 5 млрд. рублей до 10 млрд. рублей (включительно);

и) 0,1 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) превышает 10 млрд. рублей.

И составляет в сумме 334850,00 руб. (Триста тридцать четыре тысячи восемьсот пятьдесят рублей 00 копеек).

6.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Законом о контрактной системе), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном настоящим пунктом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

6.4.1. в случае, если цена контракта не превышает начальную (максимальную) цену контракта:

10 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

6.4.2. в случае, если цена контракта превышает начальную (максимальную) цену контракта:

10 процентов цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

6.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

За неисполнение условия о привлечении к исполнению контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций, штраф устанавливается в размере 5 процентов объема такого привлечения, установленного Контрактом.

6.6. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно)

б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

6.7. Пена начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства Заказчиком, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

6.8. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать Цену Контракта.

6.9. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать Цену Контракта.

6.10. Стороны настоящего Контракта освобождаются от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажут, что просрочка исполнения соответствующего обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

6.11. В случае установления уполномоченными контрольными органами фактов выполнения работ не в полном объеме и/или завышения их стоимости Исполнитель осуществляет возврат Заказчику излишне уплаченных денежных средств.

6.12. Уплата Исполнителем неустойки или применение иной формы ответственности не освобождает его от исполнения обязательств по настоящему Контракту.

6.13. В качестве подтверждения фактов неисполнения и (или) ненадлежащего исполнения обязательств, Заказчик может предъявлять фото-и видеоматериалы.

## **7. Обстоятельства непреодолимой силы.**

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Контракту, если докажут, что неисполнение явилось следствием действия обстоятельств непреодолимой силы. В этом случае срок выполнения обязательств продлевается на время действия указанных обстоятельств. Обстоятельства непреодолимой силы должны быть документально подтверждены.

7.2. Сторона, для которой надлежащее исполнение обязательств оказалось невозможным вследствие возникновения обстоятельств непреодолимой силы, обязана в течение 5 (пяти) календарных дней с даты возникновения таких обстоятельств уведомить в письменной форме другую сторону об их возникновении, виде и возможной продолжительности действия.

7.3. Если данные обстоятельства будут длиться более двух календарных месяцев с даты соответствующего уведомления, каждая из Сторон вправе расторгнуть настоящий Контракт без требования возмещения убытков, понесенных в связи с наступлением таких обстоятельств.

## **8. Обеспечение исполнения Контракта.**

8.1. Контракт заключается после предоставления Исполнителем обеспечения исполнения Контракта.

8.2. Размер обеспечения исполнения Контракта равен 15% от начальной (максимальной) цены контракта и составляет в сумме 502275,00 руб. (Пятьсот две тысячи двести семьдесят пять рублей 00 копеек).

Если по итогам конкурса участником закупки, с которым заключается контракт, предложена цена контракта, которая на двадцать пять и более процентов ниже начальной (максимальной) цены контракта, либо предложена сумма цен единиц товара, работы, услуги, которая на двадцать пять и более процентов ниже начальной суммы цен указанных единиц, контракт заключается только после предоставления таким участником обеспечения исполнения контракта в соответствии с правилами, установленными ст. 37 Федерального закона № 44-ФЗ.

8.3. Срок обеспечения исполнения Контракта устанавливается до момента надлежащего исполнения всех обязательств Исполнителя по Контракту.

8.4. Исполнение Контракта может обеспечиваться предоставлением независимой гарантии, выданной гарантом и соответствующей требованиям статьи 45 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику.

Способ обеспечения исполнения контракта определяется Исполнителем самостоятельно.

В случае если Исполнителем в качестве обеспечения исполнения Контракта выбрано внесение денежных средств на счет Заказчика, денежные средства перечисляются по следующим реквизитам:

Получатель:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Владимира «Средняя общеобразовательная школа № 9 имени Героя Российской Федерации генерал-лейтенанта Романа Владимировича Кутузова»

Финансовое управление администрации города Владимира (МБОУ «СОШ № 9», л.с. 20286X13490)

ИНН 3327102528 КПП 332701001

ОГРН 1033301805943

Казначейский счет (р/сч.): 03234643177010002800

Наименование банка: ОТДЕЛЕНИЕ ВЛАДИМИР БАНКА РОССИИ//УФК по Владимирской области  
г. Владимир

БИК: 011708377

ЕКС: 40102810945370000020

КПС 00000000000000000510

Назначение платежа: обеспечение исполнения Контракта по открытому конкурсу в электронной форме (0328300032824000523).

Срок действия независимой гарантии должен превышать срок действия Контракта не менее чем на один месяц.

Обеспечение исполнения контракта подлежит выплате Заказчику при предъявлении требования о расторжении контракта, а также в качестве компенсации за любые случаи неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем своих обязательств по контракту.

8.5. Под неисполнением или ненадлежащим исполнением обязательства понимается:

- нарушение сроков исполнения контракта;
- нарушение объемов услуг, предусмотренных контрактом;
- предоставление услуг ненадлежащего качества (нарушение требований, установленных контрактом);
- нарушение сроков устранения недостатков, выявленных Заказчиком.

8.6. Заказчик при неисполнении или ненадлежащем исполнении Исполнителем своих обязательств по контракту в случаях, указанных в п. 8.5 имеет право обратиться за взысканием на обеспечение исполнения контракта в полном объеме, независимо от применения мер ответственности в виде неустойки, установленной контрактом.

8.5. Обеспечение исполнения настоящего Контракта, в том числе части этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения контракта в соответствии с частями 7, 7.1 и 7.2 статьи 96 Федерального закона 44-ФЗ, будет возвращено Исполнителю после исполнения всех обязательств по Контракту не позднее чем через 10 рабочих дней.

8.6. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения настоящего Контракта (если такая форма обеспечения исполнения настоящего Контракта применяется Исполнителем), лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения настоящего Контракта в срок не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона № 44-ФЗ. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим пунктом, начисляется пеня. Пеня начисляется, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

8.7. Размер обеспечения исполнения Контракта уменьшается посредством направления Заказчиком информации об исполнении Исполнителем обязательств по оказанию услуг или об исполнении им отдельного этапа исполнения Контракта и стоимости исполненных обязательств для включения в соответствующий реестр контрактов, предусмотренный статьей 103 Федерального закона от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ. Уменьшение размера обеспечения исполнения Контракта производится пропорционально стоимости исполненных обязательств, приемка и оплата которых осуществлены в порядке и сроки, которые предусмотрены Контрактом. В случае, если обеспечение исполнения Контракта осуществляется путем предоставления независимой гарантии, требование Заказчика об уплате денежных сумм по этой гарантии может быть предъявлено в размере не более размера обеспечения исполнения Контракта, рассчитанного Заказчиком на основании информации об исполнении Контракта, размещенной в соответствующем реестре контрактов. В случае, если обеспечение исполнения Контракта осуществляется путем внесения денежных средств на счет,

указанный Заказчиком, по заявлению Исполнителя ему возвращаются Заказчиком в установленный в соответствии с частью 27 статьи 34 Федерального закона от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ Контрактом срок денежные средства в сумме, на которую уменьшен размер обеспечения исполнения Контракта, рассчитанный Заказчиком на основании информации об исполнении Контракта, размещенной в соответствующем реестре контрактов.

6.14. Уменьшение размера обеспечения исполнения Контракта осуществляется при условии отсутствия неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ, а также приемки Заказчиком оказанных услуг, результатов отдельного этапа исполнения Контракта в объеме выплаченного аванса (если Контрактом предусмотрена выплата аванса) либо в объеме, превышающем выплаченный аванс (если в соответствии с законодательством Российской Федерации расчеты по Контракту в части выплаты аванса подлежат казначейскому сопровождению).

8.7. Положения настоящего раздела Контракта не применяются в случае заключения Контракта с участником закупки, который является казенным учреждением.

## **9. Срок действия контракта, условия его изменения и расторжения.**

9.1. Срок действия настоящего Контракта с момента заключения до полного исполнения сторонами своих обязательств.

9.2. При исполнении Контракта (за исключением случаев, которые предусмотрены нормативными правовыми актами, принятыми в соответствии с частью 6 статьи 14 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ) по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуг качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в Контракте.

9.3. Расторжение настоящего Контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством.

9.4. Расторжение настоящего Контракта в одностороннем порядке осуществляется в соответствии с требованиями частей 8-11,13-19, 21-23 и 25 статьи 95 Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

## **10. Рассмотрение и разрешение споров.**

10.1. Все споры и разногласия в связи с исполнением Контракта, разрешаются путем переговоров, в том числе в претензионном порядке. Если по результатам переговоров Стороны не приходят к согласию, дело передается на рассмотрение в Арбитражный суд по месту нахождения Заказчика.

В случае обмена документами при применении мер ответственности и совершении иных действий в связи с нарушением одной из Сторон условий контракта в отношении контракта, такой обмен осуществляется с использованием единой информационной системы путем направления электронных уведомлений. Такие уведомления формируются с использованием единой информационной системы, подписываются усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Стороны и размещаются в единой информационной системе без размещения на официальном сайте.

10.2. Претензия оформляется в письменной форме. В претензии перечисляются допущенные при исполнении Контракта нарушения со ссылкой на соответствующие положения Контракта или его приложений, отражается стоимостная оценка ответственности (неустойки), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

10.3. Срок рассмотрения претензии не может превышать 10 (десять) дней.

## **11. Заключительные положения.**

11.1. Настоящий Контракт заключается Сторонами в электронной форме.

11.2. Изменения и дополнения к настоящему Контракту должны быть оформлены Сторонами в письменном виде, подписаны уполномоченными на то лицами, скреплены печатями (при наличии) и размещены в ЕИС.

11.3. В случае изменения у какой-либо из Сторон юридического статуса, адреса, названия и банковских реквизитов она обязана в течение 3 (трех) рабочих дней со дня возникновения изменений известить другую Сторону.

11.4. Во всем ином, не нашедшем отражения в настоящем Контракте, Стороны руководствуются действующим законодательством.

11.5. Неотъемлемой частью Контракта являются следующие приложения:

Приложение № 1 – Место оказания услуг.

Приложение № 2 - Договор на безвозмездное пользование недвижимым имуществом (с Приложениями).

Приложение № 3 - Акт приема передачи перечня движимого и недвижимого имущества от Заказчика Исполнителю.

Приложение № 4 – Акт приема передачи перечня движимого и недвижимого имущества от Исполнителя Заказчику.

Приложение № 5 – Спецификация стоимости единиц и период оказания услуг

Приложение № 6 – Форма заявки

Приложение № 7- Сводный отчет оказанных услуг

Приложение № 8 - Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для оказания услуг по питанию учащихся

## 12. Юридические адреса и реквизиты сторон.

**ЗАКАЗЧИК:**

Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное учреждение города  
Владимира «Средняя общеобразовательная  
школа № 9 имени Героя Российской  
Федерации генерал-лейтенанта Романа  
Владимировича Кутузова» (МБОУ «СОШ №  
9»)

Адрес: 600015, г. Владимир, ул. Героя России  
Кутузова, 45А

Тел/факс: (4922) 54-29-11

Электронная почта: sch9@vladedu.ru

Финансовое управление администрации  
города Владимира (МБОУ «СОШ № 9»), л.с.  
21286Х13490, 20286Х13490)

ИНН 3327102528 КПП 332701001

ОГРН 1033301805943

Казначейский счет (р/сч.):

03234643177010002800

Наименование банка: ОТДЕЛЕНИЕ  
ВЛАДИМИР БАНКА РОССИИ/УФК по

Владимирской области г. Владимир

БИК: 011708377

ЕКС: 40102810945370000020

**ИСПОЛНИТЕЛЬ:**

Общество с ограниченной ответственностью  
«Комбинат социального питания» (ООО  
«Комбинат социального питания»)  
ИНН: 7602088809 КПП: 760201001

Юридический адрес: 150042, г. Ярославль,  
Тутаевское шоссе, д.95, оф.6

Почтовый адрес: 150042, г. Ярославль,  
Тутаевское шоссе, д.95, оф.6

Телефон/факс: 67-41-41; 25-23-25

Е-Mail: razvitie@socpitanie.ru

Банковские реквизиты: Филиал  
"Центральный" Банка ВТБ (ПАО) г. Москва

БИК: 044525411

Рас/с: 40702810716250000629

Кор/с: 30101810145250000411

**ЗАКАЗЧИК:**

МБОУ «СОШ № 9»

Директор \_\_\_\_\_ / М.П. Мачнева

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

М.П.

**ИСПОЛНИТЕЛЬ:**

Генеральный директор Управляющей организации  
ООО «Максимум»

\_\_\_\_\_ / М.С. Вахруков

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

М.П.

Приложение № 1 к контракту  
от « » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. №1585

Место оказания услуг (при заключении контракта указывается адрес и количество пищеблоков  
конкретного заказчика)

| №  | Краткое наименование ОУ | адрес ПИЩЕБЛОКА                                     | КОЛИЧЕСТВО |
|----|-------------------------|-----------------------------------------------------|------------|
| 1. | МБОУ СОШ № 9            | 600015, г. Владимир, ул. Парижской Коммуны, д. 45-А | 1          |

ЗАКАЗЧИК:

МБОУ «СОШ № 9»

Директор \_\_\_\_\_ / М.П. Мачнева

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г.

М.П.

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Генеральный директор Управляющей организации

ООО «Максимум»

\_\_\_\_\_ / М.С. Вахруков

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г.

М.П.

Договор на безвозмездное пользование недвижимым имуществом

ПРОЕКТ  
ДОГОВОР

Безвозмездного пользования № \_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 года

\_\_\_\_\_ в лице \_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем «Ссудодатель», и

(ИНН \_\_\_\_\_, КПП \_\_\_\_\_, ОГРН \_\_\_\_\_) в лице \_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем «Ссудополучатель», с другой стороны, руководствуясь требованиями Федеральных законов от 26.07.2026 № 135-ФЗ « О защите конкуренции», от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», распоряжением начальника управления муниципальным имуществом г. Владимира от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_ о согласовании МБУ \_\_\_\_\_ передачи в безвозмездное пользование движимого и недвижимого имущества по адресу \_\_\_\_\_, заключили настоящий договор о нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА.

- 1.1. Предметом договора является недвижимое и движимое имущество:  
– нежилое помещение общей площадью \_\_\_\_\_ кв.м, с кадастровым номером \_\_\_\_\_, расположенное по адресу: \_\_\_\_\_.  
(Приложение 1 к Договору Безвозмездного пользования);  
– движимое имущество (Приложение № 2 Договору Безвозмездного пользования).
- 1.2. Указанное в п. 1.1. настоящего договора имущество принадлежит ссудодателю на праве оперативного управления, что подтверждается выпиской из Единого государственного реестра прав на недвижимое имущество и сделок с ним, удостоверяющей проведенную государственную регистрацию прав от \_\_\_\_\_.
- 1.3. Ссудодатель передает, а Ссудополучатель принимает в безвозмездное пользование недвижимое имущество, указанное в п.1.1, для целей исполнения муниципального контракта № \_\_\_\_\_.

### 2. Срок договора.

- 2.1 Срок договора устанавливается \_\_\_\_\_, до срока исполнения муниципального контракта № \_\_\_\_\_.

### 3. Права и обязанности сторон.

- 3.1. Ссудодатель обязан:
- 3.1.1. Передать во временное владение и пользование соответствующее помещение Ссудополучателю.
- 3.1.2. В десятидневный срок предоставить соответствующие помещения Ссудополучателю по приемосдаточному акту.
- 3.1.3. В случае аварий, происшедших не по вине Ссудополучателя, оказывать необходимое содействие по устранению последствий.
- 3.1.4. Известить Ссудополучателя намерениях Ссудодателя проводить работы по реконструкции и капитальному ремонту получаемых в безвозмездное пользование помещений.
- 3.1.5. Предоставить первоочередное право Ссудополучателю выполнять работы по капитальному ремонту и реконструкции получаемых в безвозмездное пользование помещений за счет средств Ссудополучателя с учетом п.3.4.6.
- 3.2. Ссудодатель имеет право:
- 3.2.1. Досрочно расторгать договор безвозмездного пользования в одностороннем порядке при использовании недвижимого имущества не по целевому назначению, а также при использовании способами, приводящими к его порче.
- 3.2.2. На возмещение убытков, причиненных ухудшением качества имущества, экологической обстановки в результате хозяйственной деятельности Ссудополучателя, а также по иным основаниям, предусмотренным законодательством Российской Федерации.
- 3.2.3. На беспрепятственный доступ на территорию используемого имущества с целью их осмотра на предмет соблюдения условий договора.
- 3.3. Ссудополучатель имеет право:
- 3.3.1. Использовать недвижимое имущество на условиях, установленных договором.
- 3.4. Ссудополучатель обязан:
- 3.4.1. Принять недвижимое имущество от Ссудодателя в срок не позднее 10 дней с момента подписания настоящего договора по Акту приема-передачи.
- 3.4.2. Выполнять в полном объеме все условия договора.
- 3.4.3. Использовать имущество в соответствии с целевым назначением.
- 3.4.4. Обеспечивать сохранность имущества.
- 3.4.5. Соблюдать в занимаемых помещениях (строениях) санитарно-эпидемиологические, строительные, противопожарные, экологические и иные отраслевые правила и нормы, установленные для предприятий, учреждений и организаций данного вида деятельности.
- 3.4.6. Не сдавать недвижимое имущество в аренду или пользование третьим лицам.
- 3.4.7. Вернуть недвижимое имущество по окончании срока действия договора по акту приема-передачи в надлежащем порядке с учетом естественного износа.
- 3.4.8. Обеспечивать представителям Ссудодателя беспрепятственный доступ в предоставленные в безвозмездное пользование помещения (строения) для осмотра и проверки соблюдения условий настоящего договора.
- 3.4.9. Возмещать понесенные «Ссудодателем» расходы по оплате коммунальных услуг, в соответствии с Контрактом.
- 3.5. Ссудодатель и Ссудополучатель имеют иные права и несут иные обязанности, установленные законодательством РФ.

### 4. Ответственность сторон.

- 4.1. За нарушение условий договора Стороны несут ответственность, предусмотренную законодательством РФ.
- 4.2. Ответственность сторон за нарушение обязательств по договору, вызванных действиями обстоятельств непреодолимой силы, регулируется законодательством РФ.

### 5. Изменение, расторжение и прекращение Договора.

- 5.1. Все изменения и (или) Дополнения к Договору оформляются сторонами в простой письменной форме.
- 5.2. Договор может быть расторгнут:
- 5.2.1. Каждая из сторон вправе в любое время отказаться от настоящего договора, известив об этом другую сторону за два месяца.
- 5.2.2. Ссудодатель вправе потребовать досрочного расторжения настоящего договора в случаях, когда Ссудополучатель:
- использует имущество не в соответствии с договором или назначением имущества;
  - не выполняет обязанностей по поддержанию имущества в надлежащем состоянии или его содержанию;
  - существенно ухудшает состояние имущества;
  - без согласия Ссудодателя передал имущество третьему лицу.
- 5.2.3. Ссудополучатель вправе требовать досрочного расторжения договора безвозмездного пользования:
- при обнаружении недостатков, делающих нормальное использование имущества невозможным или обременительным, о наличии которых он не знал и не мог знать в момент заключения договора;
  - если имущество в силу обстоятельств, за которые он не отвечает, окажется в состоянии, непригодном для использования;

- если при заключении договора Ссудодатель не предупредил его о правах третьих лиц на передаваемое имущество;
  - при неисполнении Ссудодателем обязанности передать имущество, указанное в п. 1.1. договора.
- 5.2.4. Договор безвозмездного пользования прекращается в случае ликвидации юридического лица – Ссудополучателя.
- 5.2.5. При прекращении договора Ссудополучатель обязан возвратить Ссудодателю помещения в надлежащем состоянии.

**6. Рассмотрение и урегулирование споров.**

6.1. Все споры между сторонами, возникающие по Договору, разрешаются в соответствии с законодательством РФ.

Настоящий договор составлен в трех экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, из которых по одному экземпляру передается Сторонам.

**7. Подписи и реквизиты сторон.**

Ссудодатель:

Ссудополучатель:

План – схема (экспликация помещения)

Перечень недвижимого имущества, передаваемого в безвозмездное пользование в целях оказания услуг.

| № п/п        | Номер помещения по паспорту | Название частей помещения | Площадь помещения, кв.м |
|--------------|-----------------------------|---------------------------|-------------------------|
| 1            |                             |                           |                         |
| <b>ИТОГО</b> |                             |                           |                         |

Ссудодатель: \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)  
 подпись \_\_\_\_\_  
 МП

Ссудополучатель: \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)  
 подпись \_\_\_\_\_  
 МП

Приложение № 2 к  
 Договору безвозмездного пользования

Перечень движимого имущества, передаваемого в безвозмездное пользование в целях оказания услуг

| № п/п        | Наименование | Количество |
|--------------|--------------|------------|
| 1            |              |            |
| 2            |              |            |
| <b>ИТОГО</b> |              |            |

Ссудодатель: \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)  
 подпись \_\_\_\_\_  
 МП

Ссудополучатель: \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)  
 подпись \_\_\_\_\_  
 МП

### Акт приема-передачи

г. Владимир

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение г. Владимира «Средняя общеобразовательная школа № \_\_\_\_» (МБОУ «СОШ № \_\_\_\_»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора \_\_\_\_\_ действующей/его на основании Устава, с одной стороны, и) \_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице \_\_\_\_\_, действующей/его на основании \_\_\_\_\_, с другой стороны, а вместе именуемые «Стороны составили настоящий акт о нижеследующем:

1. Заказчик в соответствии с условиями Контракта передал, а Исполнитель принял в безвозмездное пользование в целях оказания услуг следующее движимое и недвижимое имущество:

#### Перечень недвижимого имущества

| № п/п | Наименование оборудования | Инвентарный номер | Стоимость оборудования | Комплектность оборудования | Состояние оборудования<br>Исправно/Неисправно |
|-------|---------------------------|-------------------|------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------|
| 1...  |                           |                   |                        |                            |                                               |

Общая стоимость оборудования составляет \_\_\_\_\_ рублей.

2. Подписав настоящий Акт, Стороны подтверждают, что обязательства Сторон по приему-передаче оборудования по Контракту исполнены надлежащим образом.
3. Настоящий акт составлен в 2 экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из Сторон и является неотъемлемой частью Контракта.

ЗАКАЗЧИК:

МБОУ «СОШ № 9»

Директор \_\_\_\_\_ / М.П. Мачнева

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г.

М.П.

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Генеральный директор Управляющей организации  
ООО «Максимум»

\_\_\_\_\_ / М.С. Вахруков

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г.

М.П.

### Акт приема-передачи

г. Владимир

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение г. Владимира «Средняя общеобразовательная школа № \_\_\_\_» (МБОУ «СОШ № \_\_\_\_»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора \_\_\_\_\_ действующей/его на основании Устава, с одной стороны, и) \_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице \_\_\_\_\_, действующей/его на основании \_\_\_\_\_, с другой стороны, а вместе именуемые «Стороны» составили настоящий акт о нижеследующем:

1. Заказчик в соответствии с условиями Контракта принял, а Исполнитель передал следующее движимое и недвижимое имущество:

*Перечень недвижимого имущества*

| № п/п | Наименование оборудования | Инвентарный номер | Стоимость оборудования | Комплектность оборудования | Состояние оборудования<br>Исправно/Не исправно |
|-------|---------------------------|-------------------|------------------------|----------------------------|------------------------------------------------|
| 1     |                           |                   |                        |                            |                                                |
| ...   |                           |                   |                        |                            |                                                |

Общая стоимость оборудования составляет \_\_\_\_\_ рублей.

2. Подписав настоящий Акт, Стороны подтверждают, что обязательства Сторон по приему-передаче оборудования по Контракту исполнены надлежащим образом.
3. Настоящий акт составлен в 2 экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из Сторон и является неотъемлемой частью Контракта.

ЗАКАЗЧИК:

МБОУ «СОШ № 9»

Директор \_\_\_\_\_ / М.П. Мачнева

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г.

М.П.

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Генеральный директор Управляющей организации  
ООО «Максимум»

\_\_\_\_\_ / М.С. Вахруков

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г.

М.П.

Спецификация стоимости единиц и период оказания услуг

| Наименование услуг                                                  | Единица измерения | Стоимость, руб. за единицу | Период оказания услуг                                          |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------|
| 1-4 класс горячее питание за счет средств субсидии завтрак или обед | Условная единица  | 100,00                     | С сентября по декабрь, за исключением периода питания в лагере |
| льготное питание 1-4 класс завтрак                                  | Условная единица  | 60,00                      | С сентября по декабрь, за исключением периода питания в лагере |
| льготное питание 1-4 класс обед                                     | Условная единица  | 70,00                      | С сентября по декабрь, за исключением периода питания в лагере |
| льготное питание 5-11 класс завтрак                                 | Условная единица  | 60,00                      | С сентября по декабрь, за исключением периода питания в лагере |
| льготное питание 5-11 класс обед                                    | Условная единица  | 70,00                      | С сентября по декабрь, за исключением периода питания в лагере |
| сухой паек 1-4 класс завтрак                                        | Условная единица  | 41,38                      | С сентября по декабрь, за исключением периода питания в лагере |
| сухой паек 1-4 класс обед                                           | Условная единица  | 48,28                      | С сентября по декабрь, за исключением периода питания в лагере |
| сухой паек 5-11 класс завтрак с                                     | Условная единица  | 41,38                      | С сентября по декабрь, за исключением периода питания в лагере |
| сухой паек 5-11 класс обед                                          | Условная единица  | 48,28                      | С сентября по декабрь, за исключением периода питания в лагере |
| Питание в школьном лагере в каникулярный период                     | Условная единица  | 164,44                     | В октябре – декабре услуга оказывается 5 дней.                 |
| <b>Максимальная цена контракта, руб.</b>                            |                   | 3348500,00                 |                                                                |

**Форма заявки**

наименование образовательной организации \_\_\_\_\_

Дата оказания услуг \_\_\_\_\_

место оказания услуг \_\_\_\_\_

Объем оказываемых услуг:

| Категории питающихся (в соответствии с приложением к Техническому заданию) | Потребность в Рационахпитания |                |             |             |             |             |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
|                                                                            | 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_наименование)                               |                               |                |             |             |             |             |
|                                                                            |                               |                |             |             |             |             |
| Основное (организованное) меню_наименование)                               |                               |                |             |             |             |             |
|                                                                            |                               |                |             |             |             |             |
| Основное (организованное) меню_наименование)                               |                               |                |             |             |             |             |
|                                                                            |                               |                |             |             |             |             |
|                                                                            |                               |                |             |             |             |             |

Заказчик \_\_\_\_\_

Исполнитель \_\_\_\_\_

**Сводный отчет  
Контракт № \_\_\_\_\_ от «» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. оказания услуг: с « » по « »  
1-4 класс**

|                                                                 |                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                        |              |                             |                                                                                 |            |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Количество выданных приемов пищи в разрезе категорий питающихся | <b>бесплатное горячее питание</b><br>предусмотренное <a href="#">частью 2.1 статьи 37</a> Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» | <b>Льготное питание</b> в соответствии с Решением Совета народных депутатов города Владимира от 27.01.2021 № 4 «Об установлении дополнительных мер социальной поддержки отдельным категориям обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений» |              |                             |                                                                                 | Сухой паек |
|                                                                 |                                                                                                                                                                              | Горячее питание                                                                                                                                                                                                                                        |              |                             |                                                                                 |            |
|                                                                 |                                                                                                                                                                              | Учащиеся из числа малообеспеченных семей находящиеся более 8 часов в школе                                                                                                                                                                             | Учащиеся АОП | Дети мобилизованных граждан | Дети, находящиеся в трудной жизненной ситуации, при назначении льготы комиссией |            |
| завтрак                                                         |                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                        |              |                             |                                                                                 |            |
| обед                                                            |                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                        |              |                             |                                                                                 |            |

**5-11 класс**

|                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                        |               |                                      |                             |              |            |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------------------------|-----------------------------|--------------|------------|
| Количество выданных приемов пищи в разрезе категорий питающихся | <b>Льготное питание</b> в соответствии с Решением Совета народных депутатов города Владимира от 27.01.2021 № 4 «Об установлении дополнительных мер социальной поддержки отдельным категориям обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений» |               |                                      |                             |              | Сухой паек |
|                                                                 | малообеспеченные                                                                                                                                                                                                                                       | Дети-инвалиды | Дети родителей инвалидов 1 и 2 групп | Дети мобилизованных граждан | Учащиеся АОП |            |
| завтрак                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                        |               |                                      |                             |              |            |
| обед                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                        |               |                                      |                             |              |            |

**Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для оказания услуг по питанию учащихся**

**Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности, полуфабрикаты**

| №п/п | Наименование пищевого продукта                                                                                                                                                           | Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов и основные требования к качеству                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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»*<br>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.<br>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»*<br>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.                                                                                                                                   |
| 4    | Мясо жилованное, замороженное в блоках -свинина, для детского питания (класс А, группа 2); подгруппы 2.1 и 2.2                                                                           | ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия»*<br>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.<br>Срок годности не более 6 месяцев. |
| 5    | Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из                                                                                                                   | ГОСТ Р 54754-2021 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия» ГОСТ 32967-                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|    |                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | свинины охлажденные: лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части, котлетное мясо                                                                         | 2014«Полуфабрикатымясныедлядетскогопитания.Общитехнические условия»*<br>Массоваядоляжирадлякотлетногомясанеболее20%.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 6  | Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из свинины замороженные: лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части, котлетное мясо | ГОСТР54754-2021 «Полуфабрикатымясныекусковые бескостные для детского питания. Технические условия»ГОСТ32967-2014«Полуфабрикатымясныедлядетскогопитания.Общитехнические условия»*<br>Срокгодностинеболее3месяцев.<br>Массоваядоляжирадлякотлетногомясанеболее20%.<br>Недопускаетсяповторноезамораживание,наличиельдаиснега.                                                                                                                                                              |
| 7  | Субпродукты обработанные , замороженные в блоках, говяжки (класс Б, группа 1), печень                                                                            | ГОСТ31799-2012«Мясоисубпродукты,замороженныев блоках, для производства продуктов питания детей раннеговозраста.Техническиеусловия»*<br>Печень должна быть обработана и зачищена - без желчных протоков и остатков желчи, стустков, механическихзагрязнений, остатков соединительной ткани, жира, протоков,кровеносныхсосудов, лимфоузлов,патологическихизменений,цветотсветло-коричневого до темно-коричневого.<br>Недопускаетсяповторноезамораживание.<br>Срокгодностинеболее6месяцев. |
| 8  | Субпродукты обработанные , замороженные в блоках, говяжки (класс Б, группа 1), для детского питания - язык                                                       | ГОСТ31799-2012«Мясоисубпродукты,замороженныев блоках,дляпроизводствапродуктовпитаниядетейраннеговозраста.Техническиеусловия»*<br>Внешнийвид:целый,безразрывовидругихповреждений;<br>безподъязычногоязыка,лимфатическихузлов,гортани и подъязычнойкости,безкровиислизи.<br>Недопускаетсяизменениецветаилизагрязнениекровьюидругимивеществами,атакжеповторноезамораживание.<br>Срокгодностинеболее6месяцев.                                                                               |
| 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»*<br>Не допускается изменение цвета или загрязнение кровью и другими веществами, а также повторное замораживание.<br>Срок годности не более 6 месяцев.                                                                                                                                                                                       |
| 10 | Тушки цыплят-бройлеров потрошенные                                                                                                                               | ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|    |                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | первого сорта охлажденные                                                                                    | части) для детского питания. Технические условия»*<br>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 «Мяс о птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия»*<br>ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»*<br>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.                                                                                                                                                                                                               |
| 12 | Полуфабрикатынатуральныекусковые(мясо костные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеровохлажденные:<br>-грудка    | ГОСТ31465-2012«Полуфабрикатыизмясаптицыдля детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы длядетскогопитания.Техническиеусловия»*<br>Безвнесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов,включаяводу.<br>Дляпродукции,выработаннойпоГОСТ31465-2012:грудка– грудныммышцыоальнойформысгруднойкостьююикожей илибезкожи.Краяровные,безнадрезовмышечнойткани.Не допускаетсяналичиекожишеи.Цвет-отбледно-розовогодо розовогосжелтоватымоттенком |
| 13 | Полуфабрикатынатуральныекусковые(мясо костные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеровохлажденные:<br>- окорочок | ГОСТ31465-2012«Полуфабрикатыизмясаптицыдля детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы длядетскогопитания.Техническиеусловия»*<br>Безвнесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов,включаяводу.<br>Дляпродукции, выработанной поГОСТ31465-2012:окорочок- часть тушки, состоящая из бедренной и берцовыхкостейсприлегающимикниммякотнымитканями,скожей илибезнее.Цвет-отсветло-розовогодосветло-красного.                            |
| 14 | Полуфабрикатынатуральныекусковые(мясо костные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеровохлажденные:<br>-бедро     | ГОСТ31465-2012«Полуфабрикатыизмясаптицыдля детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы длядетскогопитания.Техническиеусловия»*<br>Безвнесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов,включаяводу.Дляпродукции,выработаннойпоГОСТ31465-2012:бедро-частьтушки,состоящая избедренной кости сприлегающими кнеймякотнымитканями.Цвет-отсветло-розовогодосветло-красного.                                                                   |
| 15 | Полуфабрикатынатуральныекусковые(мясо костные) из мяса кур и мяса цыплят-                                    | ГОСТ31465-2012«Полуфабрикатыизмясаптицыдля детского питания. Общие технические условия» * или ГОСТ32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|    |                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | бройлеровохлажденные:<br>-голень                                                                                 | птицы для детского питания. Технические условия»*<br>Безвнесенных поваренной соли, фосфатов<br>и других добавленных ингредиентов, включая воду.<br>Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: голень - часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей прилегающими к ним мягкими тканями. Цвет - светло-красного до красного.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 16 | Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеровохлажденные:<br>-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»*<br>Безвнесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду.<br>Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ( $\pm 5\%$ ).<br>Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе - часть тушки, состоящая из большой и глубокой грудной мышцы кожей или без кожи. |
| 17 | Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеровохлажденные:<br>-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»*<br>Безвнесенных 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 ( $\pm 5\%$ ).<br>Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе большое - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, кожей или без кожи. |
| 18 | Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеровохлажденные:<br>-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»*<br>Безвнесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду.<br>Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ( $\pm 5\%$ ).<br>Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе малое -                                                                          |

|    |                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                                                                                             | часть филетушки, состоящая из глубокой грудной мышцы, без кожи.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 19 | Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса курицы цыплят-бройлеров охлажденные:<br>- 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.<br>Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ( $\pm 5\%$ ).<br>Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени - мякотная ткань, отделенная от соответствующих костей, без кожи и сухожилий.<br>Цвет - от бледно-розового до бледно-красного. |
| 20 | Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные:<br>- 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»*<br>Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду.<br>Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ( $\pm 5\%$ ).<br>Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: рагу - равномерно перемешанные кусочки бескостного мяса голени и бедра кур, цыпленка, индейки массой 15-30 г.<br>Консистенция: плотная, упругая                       |
| 21 | Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные:<br>- 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»*<br>Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду.<br>Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ( $\pm 5\%$ ).<br>Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: азу - кусочки красного мяса.<br>Консистенция: плотная, упругая.                                                                                                       |
| 22 | Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные:<br>- 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»*<br>Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду.<br>Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|    |                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                                                                            | должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ( $\pm 5\%$ ).<br>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:<br>- 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»*<br>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. |
| 24 | Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные:<br>- 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»*<br>Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду.<br>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:<br>- 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»*<br>Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду.<br>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 | <p>Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные:<br/>- голень</p> | <p>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.<br/>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.</p>                                                                                                                                                                                        |
| 27 | <p>Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные:<br/>- филе</p>                 | <p>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.<br/>Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню (<math>\pm 5\%</math>). 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.</p>    |
| 28 | <p>Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные:<br/>- филе большое</p>         | <p>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.<br/>Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню (<math>\pm 5\%</math>). 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.</p> |

|    |                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 29 | <p>Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные:<br/>- филе малое</p>                                | <p>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 (<math>\pm 5\%</math>). 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.</p>                                                                                |
| 30 | <p>Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные:<br/>- кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени</p> | <p>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»*<br/>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 (<math>\pm 5\%</math>). 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.</p> |
| 31 | <p>Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные:<br/>- рагу</p>                                      | <p>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 (<math>\pm 5\%</math>). Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега<br/>Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: рагу – равномерно перемешанные кусочки бескостного мяса голени и бедра кур, цыпленка, индейки массой 15-30 г.<br/>Консистенция: плотная, упругая.</p>                      |

|    |                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 ( $\pm 5\%$ ). Недопускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: аз-азу-кусочки красного мяса. Консистенция: плотная, упругая.                                                                |
| 33 | Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса куриного мяса цыплят-бройлеров 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. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф-масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ( $\pm 5\%$ ). Недопускается 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:<br>- 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:<br>- 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.<br>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:<br>- 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:<br>- 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: бедро - часть тушки, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее.                                                                      |

|    |                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 40 | Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки охлажденные:<br>- 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.<br>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:<br>- 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.<br>Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе - часть тушки, состоящая из большей и глубокой грудной мышцы кожей или без кожи.                                                                                                        |
| 42 | Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки охлажденные:<br>- 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.<br>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:<br>- 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.<br>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:<br>- кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое | 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.<br>Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: кусковое мясо плеча, кусковое мясо                                                                                                                                                           |

|    |                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | мясо голени                                                                                  | 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:<br>- 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. 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:<br>- 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. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: азу - кусочки красного мяса.                                                                                                                                                                                                                      |
| 47 | Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки замороженные:<br>- 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. 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:<br>- 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»*<br>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:               | 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,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|    |                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | - бедро                                                                                               | <p>фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p> <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 50 | <p>Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки замороженные:</p> <p>- голень</p> | <p>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»*</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p> <p>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.</p>                                                        |
| 51 | <p>Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки замороженные:</p> <p>- плечо</p>  | <p>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.</p> <p>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.</p> |
| 52 | <p>Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки замороженные:</p> <p>- филе</p>    | <p>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.</p> <p>Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе - часть тушки, состоящее из большой и глубокой грудной мышцы с кожей или без кожи.</p>                                                                                                       |

|    |                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 53 | Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки замороженные:<br>- 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.<br>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:<br>- 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.<br>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:<br>- 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.<br>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:<br>- 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 (бескостные) из мяса индейки замороженные:<br>- 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. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.<br>Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: азу - кусочки красного мяса. |
| 58 | Изделия колбасные вареные для детского питания:<br>колбаски (сосиски), сардельки                                                                              | ГОСТ 31498-2012 «Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия»*<br>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» *;<br>ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия» *.<br>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 растительно-мясные для детского питания. Общие технические условия» *;<br>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия» *.<br>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.                            |
| 62 | Пельмени замороженные для детского (школьного) питания                                                                                                        | ГОСТ 32750-2014 «Полуфабрикаты в тесте замороженные для детского питания. Технические условия».<br>ГОСТ 34426-2018 «Полуфабрикаты мясосодержащие для детского питания. Общие технические условия»*.<br>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                                                                                         | Внешний вид: в разогретом виде кусочки мяса с видимыми включениями лука, моркови и зелени в бульоне, без наличия костных включений и шкурки птицы.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|    |                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | продуктов на случай возникновения исключительных ситуаций)<br>данный продукт используется в исключительных случаях по согласованию с Заказчиком | 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.<br>Запах и вкус, свойственные натуральному тушеному мясу с ароматом лука, моркови, зелени и пряностей.<br>Консистенция: сочная, мягкая.<br>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. |
| 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»*<br>ГОСТ 30545-2015 «Консервы мясные и мясосодержащие для питания детей раннего возраста. Общие технические условия»*<br>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».<br>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» *<br>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» *.<br>Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Массовая доля общего фосфора не более 0,2%.<br>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» *.<br>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 71 | Мясо говядины замороженное (тазобедренный отруб без голяшки                                                                                     | ГОСТ 31797-2012 «Разделка говядины на отрубы. Технические условия» *.<br>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|    |                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | бескостный                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 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                                                                                                                                                                                       |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | Филе или филе-кусочек 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, неразрешенных 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)                                                                                                                         | ГОСТ 33282-2015 «Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия». Поверхность чистая, ровная, естественной окраски. Консистенция                                                                                                                                          |

|    |                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                             |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|    | ишкольного) питания<br>вассортименте(треска, пикша,<br>сайда, минтай, хек,<br>окунь морской, судак, горбуша, кета, н<br>ерка, семга, форель) | (после размораживания) плотная, нежная у пикши. Цвет мяса без признаков окисления<br>Позвоночная кость, плечевые, реберные и мышечные<br>кости удалены. Консистенция (после оттаивания) нежная, сочная. Массовая доля<br>не менее 16,0%, массовая доля жира - от 1,0 до 11,0%.<br>Без использования фосфатов и др. добавок, неразрешенных для детского питания.<br>Массовая доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна превышать 5,0%.<br>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. | жира.<br>мышечные<br>белка- |
| 3  | Тушка или филе кальмаров мороженые                                                                                                           | ГОСТ 20414-2011 «Кальмары каракатица мороженые. Технические условия».*<br>ГОСТ Р 51495-99 «Кальмар мороженный. Технические условия».*<br>Без использования фосфатов и др. добавок, неразрешенных для детского питания.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                             |
| 4  | Рыбы лососевые соленые первого сорта<br>а филе, филе-кусочек (семга, форель)                                                                 | ГОСТ 7449-2016 «Рыбы лососевые соленые. Технические условия»*<br>Без использования фосфатов и др. добавок, неразрешенных для детского питания.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                             |
| 5  | Рыбы лососевые соленые первого сорта<br>а филе, филе-кусочек (кета, горбуша)                                                                 | ГОСТ 16080-2019 «Рыбы лососевые тихоокеанские соленые. Технические условия»*<br>Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                             |
| 6  | Филе из сельди малосоленой или<br>слабосоленой                                                                                               | ГОСТ 815-2019 "Сельдь соленые. Технические условия"<br>Позвоночная кость, плечевые, реберные и мышечные кости удалены.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                             |
| 7  | Филе из сельди малосоленой или<br>слабосоленой для дошкольного и<br>школьного питания                                                        | Поверхность чистая, свойственная данному виду сельди, естественной окраски. Консистенция<br>нежная, сочная. Вкус и запах, с ароматом специй при их внесении. Массовая доля поваренной<br>соли от 4 до 6% для сельди малосоленой, от 6 до 8% - для сельди слабосоленой.<br>Позвоночная кость, плечевые, реберные и мышечные кости удалены.                                                                                                                                                                     |                             |
| 8  | Консервы рыбные - сайра<br>натуральная и др.                                                                                                 | ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», ГОСТ 7452-2014 «Консервы из<br>рыбы натуральные. Технические условия»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                             |
| 9  | Консервы рыбные натуральные,<br>изготавливаемые из тихоокеанских<br>(дальневосточных) лососевых рыб -<br>горбуша, кета, кижуч, и др.         | ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», ГОСТ 32156-2013 «Консервы из<br>тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические<br>условия»»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                             |
| 10 | Икра лососевая зернистая баночная<br>первого сорта                                                                                           | ГОСТ 18173-2004 «Икра лососевая зернистая баночная. Технические условия»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                             |
| 11 | Креветки мороженые (очищенные и<br>не очищенные)                                                                                             | ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», ГОСТ 20845-2017 «Креветки<br>мороженые. Технические условия»*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                             |
| 12 | Полуфабрикаты кулинарные<br>рыбные в тесте,<br>быстрозамороженные (пельмени)                                                                 | ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции». В состав продукта входят<br>компоненты, не запрещенные в детском питании. Массовая<br>доля фарша (начинки) в одном изделии - не менее: 50%. Внешний вид: Целые,<br>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. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 13 | Полуфабрикаты рыбные формованные (котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, фишболы, палочки и т.д.) замороженные | ТРЕ АЭС 040/2016 «Обезопасности рыбы рыбной продукции».<br>Полуфабрикаты рыбные могут содержать добавки в виде овощных или крупяных компонентов. Внешний вид: форма изделия в зависимости от конструкции формирующего узла должна быть шарообразной или цилиндрической (овальной), или прямоугольной (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 крошится, сохраняющая форму после замораживания. 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                                                                                                                                                                                       |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Молоко питьевое стерилизованное, ультрапастеризованное с массовой долей жира 2,5%, 3,2%, 3,5% (для приготовления блюд и кулинарных изделий) в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)                    | ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия»* Продукт изготовлен из молочного сырья, разрешенного в детском питании                                                                                               |
| 2     | Молоко питьевое 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            | ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»<br>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 |

|   |                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | упаковке не более 1,0 л(кг)                                                                                                                           | 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»<br>Консистенция: однородная жидкость, с нарушенным или ненарушенным 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»*<br>ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»<br>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»<br>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»<br>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»*<br>ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»<br>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,                                                                    | ГОСТ 33491-2015 «Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия»*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|    |                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | йогурт и др. с массовой долей жира 2,5 % - 3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 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»<br>В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 12 | Йогурт или био йогурт для детского (дошкольного и школьного) питания без компонентов или с компонентами с массовой долей жира 2,5% - 3,2% в ассортименте в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)                                | ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»<br>Консистенция: однородная в меру вязкая жидкость, при 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 | ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»<br>Внешний вид и консистенция: однородная, нежная, мажущаяся, допускается небольшая мучнистость, мягкая крупитчатость. При использовании натуральных компонентов (фруктово-ягодных или овощных) - с наличием их включений. Вкус и запах: кисломолочный, при выработке с натуральными компонентами                                                                                              |

|    |                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | герметичной упаковке не более 0,2 кг                                                                                                           | (фруктово-ягодными или овощными) - с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Без использования белков и жиров немолочного происхождения.<br>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 ассортименте                           | ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия»* Массовая доля поваренной соли - не более 2,0%.<br>Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.                                                                                                                                                                                                  |
| 20 | Сыры полутвердые с массовой долей жира от 40 до 44,9% в пересчете на сухое вещество, в том числе импортные в ассортименте                      | ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия»*<br>Массовая доля поваренной соли не более 2,0%.<br>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»*<br>ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия»* И технические условия изготовителя на нарезку и упаковку Массовая доля поваренной соли не более 2,0%.<br>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»<br>Содержание растительных жиров не допускается.<br>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»<br>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»<br>ГОСТ Р 52253-2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия»*<br>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»<br>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.<br>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»*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 30 | Биотворог для детского питания (для детей дошкольного и школьного возраста) с натуральным и компонентами (фруктово-ягодными, 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 крупитчатость. 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.<br>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».<br>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».<br>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».<br>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».<br>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».<br>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 яйцопродукты

| №п/п | Наименование пищевого продукта                                                                                                                        | Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основных требований к качеству                                                              |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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». * 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». * 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». * 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 (индюшковые, 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 основных требований к качеству                                    |
|------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | Изделия булочные - батоны из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта и | ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия» *<br>ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» По |

|   |                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | первого сорта, в нарезке                                                                                                                                         | согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 2 | Хлеб дарницкий из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной первого сорта в нарезке                                                     | ГОСТ 26983-2015 «Хлеб дарницкий. Технические условия»*<br>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»*<br>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» *.<br>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                                                          | 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.<br>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.                                                               |

|   |                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                                                                                                                | <p>Влажность мякиша - не более 43%, кислотность - не более 3 град.</p> <p>В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, включения и хруст от минеральной примеси.</p> <p>Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с меню (<math>\pm 5\%</math>). Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 6 | Изделия хлебобулочные пшенично- ржаные для детского (дошкольного и школьного) питания с геркулесовыми хлопьями | <p>Изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, муки ржаной хлебопекарной обдирной, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного, клейковины, молока сухого цельного. Кроме того, для изделий с геркулесовыми хлопьями: хлопьев овсяных «Геркулес», сахара-песка. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.</p> <p>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.</p> <p>В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, включения и хруст от минеральной примеси.</p> <p>Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с меню (<math>\pm 5\%</math>).</p> |
| 7 | Изделия хлебобулочные пшенично- ржаные для детского (дошкольного и школьного) питания с яблочным повидлом      | <p>Изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, муки ржаной хлебопекарной обдирной, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного, клейковины, молока сухого цельного.</p> <p>Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Поверхность изделий гладкая.</p> <p>Форма для подовых изделий разнообразная (продолговато-овальная, овальная, округлая и витая), для формовых - соответствует форме, в которой производилась выпечка. Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов непромеса. Цвет от светло - до темно-коричневого.</p> <p>Влажность мякиша - не более 50%, кислотность - не более 11,0 град.</p> <p>В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, включения и хруст от минеральной примеси.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|    |                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                                                      | <p>Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с меню (<math>\pm 5\%</math>).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 8  | <p>Изделия хлебобулочные сдобные для детского (дошкольного и школьного) питания с творогом</p>       | <p>Сдобные изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего или первого сортов, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, молока сухого цельного, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного. Кроме того, для изделий с творогом - творога.</p> <p>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.</p> <p>В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, включения и хруст от минеральной примеси.</p> <p>Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с меню (<math>\pm 5\%</math>).</p>             |
| 9  | <p>Изделия хлебобулочные сдобные для детского (дошкольного и школьного) питания с какао-порошком</p> | <p>Сдобные изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего или первого сортов, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, молока сухого цельного, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного. Кроме того, для изделий с какао-порошком - какао-порошок.</p> <p>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.</p> <p>В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, включения и хруст от минеральной примеси.</p> <p>Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с меню (<math>\pm 5\%</math>).</p> |
| 10 | <p>Хлеб белый из пшеничной муки высшего или первого сорта в нарезке</p>                              | <p>ГОСТ 26987-86 «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия»*</p> <p>ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия».</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|    |                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                                                                        | 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»*<br>ГОСТ 31805-2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия».*<br>ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» (для упакованных хлебобулочных изделий).<br>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»*<br>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»*.<br>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» *<br>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).<br>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» *<br>В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.<br>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» *<br>ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» (для                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|    |                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                                                                           | упакованных хлебобулочных изделий).<br>В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.<br>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» *<br>В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.<br>Для замороженных полуфабрикатов не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.<br>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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Масло подсолнечное:<br>- рафинированное дезодорированное<br>«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%. |
|       | Масло подсолнечное                                                                 | ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ГОСТ 1129-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|   |                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4 | рафинированное, дезодорированное в потребительских упаковках по 10 г | 2013 «Масло подсолнечное. Технические условия»*                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 5 | Масло оливковое в потребительских упаковках по 10 г                  | ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»<br>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» *<br>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 основных требований к качеству |
|------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | Хлопья овсяные «Экстра» или «Геркулес»                              | ГОСТ 21149-93 «Хлопья овсяные. Технические условия»                                                |
| 2    | Крупа овсяная высшего сорта                                         | ГОСТ 3034-75 «Крупа овсяная. Технические условия»                                                  |
| 3    | Горох шлифованный первого сорта: целый или колотый                  | ГОСТ 6201-2020 «Горох шлифованный. Технические условия»                                            |
| 4    | Крупа гречневая ядрица быстро разваривающаяся 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 6002-69 «Крупа кукурузная. Технические условия»                                               |
| 8    | Крупа манная марки М                                                | ГОСТ 7022-2019 «Крупа манная. Технические условия»                                                 |
| 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   | Крупяная чечневая, ячменная перловая №1 или №2                      | ГОСТ 5784-60 «Крупяная чечневая. Технические условия»                                              |
| 12   | Крупа пшеничная: Полтавская №2 и №3 средняя или «Артек»             | ГОСТ 276-2021 «Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия»                         |
| 13   | Крупа овсяная плющенная высшего сорта                               | ГОСТ 3034-2021 «Крупа овсяная. Технические условия»                                                |
| 14   | Крупа пшенично шлифованное высшего сорта                            | ГОСТ 572-2016 «Крупа пшенично шлифованное. Технические условия»                                    |
| 15   | Крупа рис шлифованный первого сорта                                 | ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия»                                                  |
| 16   | Фасоль продовольственная белая или красная                          | ГОСТ 7758-75 «Фасоль продовольственная. Технические условия»                                       |
| 17   | Макаронные изделия группы А (вермишель,                             | ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»                                    |

|    |                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | соломка, рожки, перья, лапша и др.) высшего сорта                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 18 | Макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) высшего сорта яичные | ГОСТ31743-2017«Изделиямакаронные.Общитехническиеусловия»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 19 | Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта                | ГОСТ28402-89«Сухарипанировочные.Общитехническиеусловия»*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 20 | Крупашеничнаякускус                                                 | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»<br>Внешний вид: однородный, сыпучий продукт в виде крупинок или гранул, без посторонних включений. Цвет желтый. Запах: свойственный, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.<br>Вкус: свойственный, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Размер крупы кускус от 1,0 мм до 3,5 мм.<br>Не допускается зараженность и загрязнённость вредителями, минеральная примесь.                                                             |
| 21 | Крупа пшеничная Булгур                                              | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»<br>Внешний вид: продолговатое зерно, очищенное от отрубей. Цвет: желтоватый с легкой прозрачностью. Запах: свойственный, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.<br>Вкус: свойственный, без посторонних привкусов.<br>Не допускается зараженность и загрязнённость вредителями, минеральная примесь.                                                                                                                                         |
| 22 | Крупа киноа                                                         | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»<br>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.<br>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»<br>Чечевица зеленого цвета должна соответствовать ГОСТ 7066-2019 «Чечевица тарелочная продовольственная. Технические условия»*.<br>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 плодовоовощная свежая**

| №п/п | Наименование пищевого продукта                                                                                                                                             | Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основных требований к качеству             |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 31821-2012 «Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»                      |
| 16   | Кабачки свежие высшего или первого сорта                                                                                                                                   | ГОСТ 31822-2012 «Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»                        |
| 17   | Чеснок свежий сорт не ниже первого                                                                                                                                         | ГОСТ Р 55909-2013 «Чеснок свежий. Технические условия»<br>ГОСТ 33562-2015 «Чеснок свежий. Технические условия» |
| 18   | Петрушка свежая зелень обрезная                                                                                                                                            | ГОСТ 34212-2017 «Петрушка свежая. Технические условия»                                                         |
| 19   | Укроп свежий                                                                                                                                                               | ГОСТ 32856-2014 «Укроп свежий. Технические условия»                                                            |
| 20   | Сельдерей свежий корнеплод обрезной                                                                                                                                        | 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»                                                                                                                           |
| 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 | ГОСТ 32286-2013 «Сливы, реализуемые в розничной                                                                                                                                         |

|    |                                      |                                                                                                                                                                    |
|----|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | сорта                                | торговле.Техническиеусловия»                                                                                                                                       |
| 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 7177-2015 «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 эскарриол 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 | Бasilik свежий                       | ГОСТ Р 56562-2015 «Бasilik свежий-зелень. Технические условия»*                                                                                                    |
| 50 | Кориандр свежий (кинза)              | ГОСТ 32788-2014 «Кориандр свежий (кинза)-зелень. Технические условия»*                                                                                             |

**Продукцияплодоовощнаяконсервная,замороженнаяисушеная**

| <b>№ п/п</b> | <b>Наименование пищевого продукта</b>                                             | <b>Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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».<br>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 перезревших 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»<br>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»<br>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»<br>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.<br>Цвет - огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов.<br>Консистенция - огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами.<br>Вкус и запах - слабокислый, умеренно-соленый, запах с ароматом пряностей.<br>Качество заливки - заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей.<br>Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 55%.<br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|    |                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                              | <p>Качество заливки: заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей.</p> <p>Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 50%.</p> <p>Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).</p>                                                                                                          |
| 11 | Огурцы соленые                                               | ГОСТ 34220-2017 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия»<br>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                                         | ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|    |                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                      |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | быстрозамороженных (кабачки, цукини, баклажаны, тыква, патиссоны, морковь столовая, перец сладкий и др.)                                                      | 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»*<br>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. |
| 30 | Свекла быстрозамороженная                                                                                                                                     | ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»*<br>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»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.                |
| 32 | Чернослив, целые плоды без косточки высшего сорта                                                                                                             | ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия»<br>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»<br>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»<br>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 плодое, ягодное, овощное или купажированное высшего сорта (без консерванта), стерилизованное или нестерилизованное                                  | ГОСТ 32099-2013 «Повидло. Общие технические условия»*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 39 | Соус ягодный (фруктовый) из различных видов ягод (фруктов)                                                                                                  | ГОСТ 18077-2013 «Консервы. Соусы фруктовые. Технические условия»<br>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»*<br>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»<br>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).<br>Вкус и аромат выраженные, свойственные 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, сокодержателе напитки овощные и овощефруктовые. Общие технические условия»* Без добавления сахара, с кислотностью (массовой долей титруемых кислот) не более 1,3%.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 52 | Соки фруктовые, овощные, овощефруктовые для питания детей раннего возраста в ассортименте                      | ГОСТ 32920-2022 «Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия»*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 53 | Нектары фруктовые, овощные, овощефруктовые, фруктово-овощные для питания детей раннего возраста в ассортименте | ГОСТ 32920-2022 «Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия»*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|    |                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 54 | Фрукты консервированные                                                                                       | ГОСТ Р 54681-2011 «Консервы. Фрукты протертые или дробленые. Общие технические условия»*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 55 | Компот консервированный                                                                                       | ГОСТ 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»<br>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).<br>Фигурные формованные с панировкой и без из картофеля, из моркови, из свеклы, из капусты (белокочанной, брокколи, цветной и др. видов капусты).<br>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.<br>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»*.<br>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»*.<br>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»<br>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 сокосодержащие фруктовые (ягодные, фруктово-ягодные) для детского питания   | ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»<br>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.<br>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».<br>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.<br>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                                                                               |
|-------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 или ТС2 | ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»<br>Сахар должен быть расфасован в упаковки из бумаги, полимерного или 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                                                                                                                                                 |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Печенье из пшеничной муки не ниже первого сорта - сахарное или затяжное, в том числе витаминизированное | ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»*<br>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»<br>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»*<br>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»*<br>Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании                                                     |
| 7     | Полуфабрикат замороженный - колбаска (сосиска)                                                          | В состав теста входят: мука пшеничная хлебопекарная высшего или первого                                                                                                                                                                            |

|    |                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | детская, запеченная в тесте, для питания детей школьного возраста                                                                                                                                                     | <p>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.</p> <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 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 | <p>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.</p> <p>Массовая доля начинки к массе изделия не менее 30%.</p> <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>                                                                                                                                                                                                                |
| 9  | Полуфабрикат замороженный-блинчики с ягодами, фруктовыми, ягодными и фруктово-ягодными начинками, с повидлом или джемом (наполнителями) в ассортименте для детского (школьного) питания                               | <p>Внешний вид: плоские, прямоугольной или цилиндрической формы.</p> <p>Поверхность гладкая или мелкой, равномерной пористостью, без трещин, сквозных отверстий и разрывов. Тестовая оболочка не должна иметь разрывов, начинка не должна выступать.</p> <p>Цвет тестовой оболочки от светло-кремового до кремового, допускается коричневые крапинки; начинки соответствующий виду начинки.</p> <p>Вкус и запах, свойственные жареному пресному тесту и составу начинки.</p> <p>Массовая доля начинки к массе изделия - не менее 20% (для фруктовых, ягодных и фруктово-ягодных начинок, повидла, джема); не менее 25,0% (для ягод).</p> <p>В составе продукта не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров, солей аммония.</p> <p>Масса нетто одного изделия должна обеспечивать выход блюда в готовом виде, предусмотренный меню (<math>\pm 5\%</math>). Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p> |
| 10 | Кексы, маффины                                                                                                                                                                                                        | <p>ГОСТ 15052-2014 «Кексы. Общие технические условия»*</p> <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|    |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11 | Мармелад формовой или резной неглазированный                                                                                                                                                       | ГОСТ 6442-2014 «Мармелад. Общие технические условия»*<br>Без красителей и ароматизаторов искусственного происхождения и консервантов.<br>Мармелад должен быть поштучно упакован в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с меню.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 12 | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 13 | Ирис тираженный полутвердый                                                                                                                                                                        | ГОСТ 6478-2014 «Ирис. Общие технические условия»*<br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 14 | 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. |
| 15 | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 16 | Батончик мюсли прессованный                | Внешний вид: смесь зерновых и (или) экструдированных хлопьев с содержанием орехов, сушеных фруктов (или цукатов), семян масличных культур, соединенных между собой сиропом.<br>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.<br>Изделие должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с меню. |
| 17 | Паста молочно-шоколадная                   | 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.                                                                                                                                   |
| 18 | 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.<br>Изделия должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

**Продукция чайной, соляной промышленности, пищевые концентраты, медидр.**

| № п/п | Наименование пищевого продукта                         | Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству                            |
|-------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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»*<br>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»*<br>Пакетики для разовой заварки должны быть массой нетто не более 0,75 г.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 5 | Фиточай цветочный для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки                 | Фиточай должен быть расфасован в пакетики для разовой заварки (не более 2,0 г на одну порцию). По согласованию с заказчиком допускается поставка фиточая в пачках и пакетах массой нетто до 1 кг. Не допускается использование в составе чаев компонентов, включенных в приложение 5б к санитарным правилам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». В составе фиточаев не допускается содержание чая (чайного листа). Не допускается затхлость. Массовая доля влаги не более 13%.<br>Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ не менее 20%.<br>Зараженность амбарными вредителями и наличие примесей не допускаются.<br>Аромат и вкус готового напитка, свойственные используемым видам сырья с мягко-кислым привкусом. Возможен вяжущий привкус. |
| 6 | 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 5б к санитарным правилам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». В составе фиточаев не допускается содержание чая (чайного листа). Не допускается затхлость. Массовая доля влаги не более 13%.<br>Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ не менее 20%.<br>Зараженность амбарными вредителями и наличие примесей не допускаются.<br>Аромат и вкус готового напитка, свойственные используемым видам сырья с мягко-кислым привкусом. Возможен вяжущий привкус. |
| 7 | Фиточай цветочно-плодово-травяной для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки | Фиточай должен быть расфасован в пакетики для разовой заварки (не более 2,0 г на одну порцию). По согласованию с заказчиком допускается поставка фиточая в пачках и пакетах массой нетто до 1 кг. Не допускается использование в составе чаев компонентов, включенных в приложение 5б к санитарным правилам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». В составе фиточаев не допускается содержание чая (чайного листа). Не 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  | 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 5б к санитарным правилам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». В составе фиточаев не допускается содержание чая (чайного листа). Не допускается затхлость. Массовая доля влаги не более 13%.<br>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  | Фиточай цветочно-травяной для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр- пакеты для разовой заварки | Фиточай должен быть расфасован в пакетики для разовой заварки (не более 2,0 г на одну порцию). По согласованию с заказчиком допускается поставка фиточая в пачках и пакетах массой нетто до 1 кг. Не допускается использование в составе чаев компонентов, включенных в приложение 5б к санитарным правилам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». В составе фиточаев не допускается содержание чая (чайного листа). Не 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 насыпном виде в ассортименте | ГОСТ 18488-2000 «Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия»*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 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 тонизирующих 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 [Pimentadioica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|    |                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                                                                                    | (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 20 | Паприка молотая (не жгучая)                                                                                                        | ГОСТ Р ИСО 7540-2008 «Паприка молотая порошкообразная. Технические условия»<br>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»<br>ГОСТ ISO 6539-2016 «Пряности. Корица (CinnamomumzeylanicumBlume). 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.<br>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                                                                                                                 | <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 33 | <p>Приправы и пряности (барбарис, куркума, розмарин, базилик, мята, тимьян, мускатный орех, душистый перец и др.)</p> | <p>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»*.</p> <p>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 порченых ягод не допускается.</p> <p>Не допускается использование жгучих специй и пряностей.</p> |
| 34 | Соус соевый натурального брожения                                                                                     | <p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 58434-2019 «Соусы соевые. Общие технические условия»*</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 35 | Какао напиток витаминизированный быстрорастворимый                                                                    | <p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p> <p>Внешний вид: сыпучая масса коричневого цвета разной степени интенсивности с различными оттенками, допускается наличие неплотно слежавшихся комочков. Вкус и запах, свойственные данному виду продукта. 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</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|    |                          |                                                           |
|----|--------------------------|-----------------------------------------------------------|
|    |                          | продукты, разрешенные в детском питании.                  |
| 36 | Кориандр целый (молотый) | ГОСТ 29055-91 «Пряности. Кориандр. Технические условия» * |

### Блюдаикулинарныеизделия

| №<br>п/<br>п | Наименование пищевого продукта                                                               | Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1            | Супы охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста | <p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях. Внешний вид, консистенция: в соответствии с наименованием супа.</p> <p>Супы заправочные-бульон с включением кусочков мяса говядины, мяса птицы или рыбы, овощей, и (или) круп, и (или) макаронных изделий, и (или) зелени и других компонентов в соответствии с рецептурой, консистенция овощей, круп, мяса, птицы, рыбы- мягкая, но не разваренная, макаронные изделия должны иметь свойственную им форму, не быть разваренными, слипшимися.</p> <p>Супы пюреобразные - супы с однородной, пюреобразной консистенцией, равномерной по всему объему, без комочков.</p> <p>Супы молочные - супы на молочной основе с включением макаронных изделий, круп и других компонентов в соответствии с рецептурой, консистенция круп и макаронных изделий - мягкая.</p> <p>Супы прозрачные - бульон из мяса говядины, мяса птицы или рыбы прозрачный без взвешенных частиц с включением зелени и других компонентов в соответствии с рецептурой.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p> |
| 2            | Соусы кулинарные охлажденные упакованные для питания детей дошкольного и школьного возраста  | <p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях. Внешний вид, консистенция: однородная вязкая масса без комочков заварившейся</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|   |                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                                                                                                                                                 | <p>муки, для отдельных наименований соусов - с наличием мелких частиц компонентов, предусмотренных рецептурой.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 3 | <p>Вторые обеденные блюда без мяса охлажденные упакованные для питания детей дошкольного и школьного возраста</p>                               | <p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка), 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.</p> |
| 4 | <p>Изделия кулинарные из мяса, птицы и субпродуктов охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста</p> | <p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка), тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) или варки продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку (тушение) 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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|   |                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                                                                                                                   | <p>Консистенция мяса, печени- сочная, мягкая, овощей - мягкая с сохранением формы нарезки согласно технологической инструкции, зерна риса- целые, набухшие.</p> <p>Вареные кулинарные изделия - мясо говядины, птицы, нарезанные согласно технологической инструкции, сохранившие форму нарезки, а также рубленные и формованные с добавлением компонентов согласно рецептуре. Консистенция - упругая, сочная, мягкая.</p> <p>Запеченные кулинарные изделия - приготовлены из рубленого мяса говядины, свинины, птицы, печени говядины (формованные 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.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p> |
| 5 | Изделия кулинарные из яиц охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста | <p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид: однородная яичная масса с добавлением компонентов, предусмотренных рецептурой.</p> <p>Консистенция - сочная, мягкая.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 6 | Кекс Столичный, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста                                    | <p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция: пропеченное изделие без комочков, следов непромеса, сравномерной пористостью, без пустот изаказа, плотной консистенции. Отслоение корочки от мякиши не допускается.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>                                                                                                                                                                                                              |

|   |                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7 | <p>Полуфабрикаты овощные охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста</p>      | <p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид: овощи свежие целые, типичной для ботанического сорта формы, или нарезанные в соответствии с технологической инструкцией, зрелые, чистые, не увядшие, не поврежденные сельскохозяйственными болезнями и (или) вредителями, не подмороженные.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 8 | <p>Изделия кулинарные из рыбы охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста</p> | <p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка), тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) или варки продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку (тушение, припускание) с добавлением не острых (не жгучих) приправ, специй, пряностей или соусов, без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Тушеные или припущенные кулинарные изделия - кусочки рыбы, нарезанные согласно технологической инструкции, с добавлением картофеля и (или) овощей или без добавления. Консистенция рыбы - нежная, мягкая; картофеля, овощей - мягкая с сохранением формы нарезки согласно технологической инструкции.</p> <p>Вареные кулинарные изделия - куски рыбы, нарезанные согласно технологической инструкции, сохранившие форму нарезки. Консистенция - нежная, мягкая.</p> <p>Запеченные кулинарные изделия - приготовлены из рубленой рыбы (формованные изделия, запеканки и др.) с добавлением картофеля и (или) овощей и (или) крупы риса и др. или без добавления, панированные или без панировки, с соусом или без соуса, формованные изделия должны быть недеформированными с ровной поверхностью, без трещин.</p> <p>Консистенция - однородная, плотная, сочная.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p> |

|    |                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9  | Хлебобулочные изделия с начинками и без начинок, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста | <p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция: изделия правильной формы с начинкой или без начинки, без трещин, впадин, вздутия, мякиш, пропеченный, не липкий, без признаков непромеса.</p> <p>Ватрушки - изделия круглой формы с начинкой по центру.</p> <p>Пирожки - изделия овальной или круглой формы с начинкой, распределенной равномерно между слоями.</p> <p>Булочки - изделия круглой формы без начинки.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p> |
| 10 | Изделия из творога охлажденные и упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста    | <p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция: запеченная творожная масса или изделие из творога в форме, соответствующей наименованию изделия, мягкой, однородной консистенции.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>                                                                                                                                                                                                                                   |
| 11 | Каши крупяные охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста           | <p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция: однородная вязкая масса без расслоения и комочков с добавлением или без добавления дополнительных компонентов согласно рецептуре.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>                                                                                                                                                                                                                        |
| 12 | Овощи вареные охлажденные упакованные, в                                                                        | Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|    |                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста                                                         | <p>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.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 13 | Блюда сладкие – десерты , охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста    | <p>Изготавливается по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях. Внешний вид, консистенция:</p> <p>Соусы (фруктовые, ягодные, фруктово-ягодные, шоколадные и др.) - однородная вязкая масса без комочков заварившейся муки, для отдельных наименований соусов - с наличием мелких частиц компонентов, предусмотренных рецептурой.</p> <p>Десерты (фруктовый, ягодный, фруктово-ягодный и др.) - однородная густая масса с включением целых или нарезанных ягод и (или) фруктов и других компонентов согласно рецептуре.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p> |
| 14 | Кондитерские изделия – кексы охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста | <p>Изготавливается по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция: пропеченное изделие без комочков, следов непромеса, с равномерной пористостью, без пустот и закала, плотной консистенции. Отслоение корочки от мякиша не допускается.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|    |                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                                                                                                                                | установленного изготовителем.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 15 | Изделия кулинарные быстрозамороженные или охлажденные оладьи (оладушки), блины (блинчики)                                                                                      | <p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p> <p>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.</p> <p>Цвет: от светло-золотистого до светло-коричневого. Вкус: свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса.</p> <p>В составе продукта не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.</p> <p>В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.</p> <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p> |
| 16 | Изделия кулинарные из творога (сырники с начинками и без начинки) охлажденные или замороженные                                                                                 | <p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p> <p>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.</p> <p>В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Для замороженной продукции не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p> |
| 17 | Полуфабрикаты быстрозамороженные: вареники с творогом                                                                                                                          | <p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p> <p>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.</p> <p>В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.</p> <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>                                                                                                                    |
| 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 | <p>ГОСТ 32589-2013 «Продукты кулинарные из мяса птицы. Общие технические условия»*.</p> <p>В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Не допускается использование мяса птицы механической обвалки, повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|    |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 19 | Кулинарные изделия рыбные формованные замороженные (рыбные палочки произвольной формы) | <p>ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»</p> <p>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.</p> <p>В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.</p> <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 20 | Полуфабрикаты быстрозамороженные: вареники с овощной начинкой                          | <p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.</p> <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p> |
| 21 | Полуфабрикаты быстрозамороженные: вареники с ягодной начинкой                          | <p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p> <p>Вареники с ягодной начинкой - с вишней, со смородиной, клубникой, черникой, а также из смесей этих ягод.</p> <p>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.</p> <p>В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.</p> <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>                                                                                                                                                                                                                                       |
| 22 | Изделия кулинарные охлажденные или                                                     | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|    |                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | замороженные - блинчики с фруктовой начинкой                                                                      | <p>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.</p> <p>В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.</p> <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>                                                                                                                  |
| 23 | Изделия кулинарные охлажденные или замороженные - блинчики с ветчиной и сыром                                     | <p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p> <p>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.</p> |
| 24 | Кулинарные изделия мясные рубленые замороженные, высокой степени готовности – фрикадельки, тефтели, биточки и др. | <p>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 соответственные 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.</p>                                                   |
| 25 | Изделия кулинарные - панкейки с фруктовой начинкой, быстрозамороженные                                            | <p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p> <p>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</p>                                                                                |

|    |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                          | допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 26 | Кулинарное изделие – пицца, замороженная | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»<br>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 запах: готовая пицца должна иметь вкус и аромат, свойственные заложенному сырью без посторонних привкуса и запаха, начинка сочная. Массовая доля начинки – не менее 35%. Не допускается продукция с нарушенной целостностью, повторное замораживание, наличие льда и снега. |

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

