

## КОНТРАКТ № 6563

### оказание услуг по предоставлению питания учащимся общеобразовательных учреждений

г. Владимир

«29» августа 2022 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Владимира «Средняя общеобразовательная школа № 9» (МБОУ «СОШ № 9»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Мачневой Марины Петровны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Муниципальное унитарное предприятие города Владимира «Мелкий опт» (МУП «Мелкий опт»), именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Литвиненко Константина Игоревича, действующего на основании Устава, 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», на основании результатов проведения открытого конкурса в электронной форме с протоколом № 0328300032822000692 от 16.08.2022г., реестровый номер закупки 0328300032822000692, 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 в столовой МБОУ «СОШ № 9».

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

**ИКЗ: 223332710252833270100100080015629244**

Источник финансирования: Средства бюджетных учреждений.

1.3. Оказание услуг питания 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) общей площадью) \_\_\_\_ кв.м (помещения №№№ \_\_\_\_ ) по плану \_\_\_\_ этажа (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 настоящего Контракта (приложение № 3 к настоящему Контракту).

1.6. Доставка продуктов питания осуществляется по адресу Заказчика, указанного в разделе 12 настоящего Контракта транспортом Исполнителя или с привлечением транспорта третьих лиц за счет Исполнителя.

#### 2. Цена Контракта и порядок расчетов.

2.1 Начальная (максимальная) цена Контракта составляет **2 427 303,24 руб. (Два миллиона четыреста двадцать семь тысяч триста три рубля 24 копейки)**, НДС не облагается.

На основании протокола подведения итогов конкурса установлено снижение сводной цены единиц услуг, оказываемых по настоящему Контракту, в размере \_\_\_\_\_ %.

Цены единиц услуг, оказываемых по настоящему Контракту, определены с учетом снижения сводной цены единиц услуг и указаны в Спецификации - приложение № 4 к Контракту.

- 2.2 Цена единицы товара, работы, услуги определена Приложением № 4 к контракту. Максимальное значение цены контракта составляет **2 427 303,24 руб. (Два миллиона четыреста двадцать семь тысяч триста три рубля 24 копейки)**, НДС не облагается.
- 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 Цена единицы услуги является твердой, определена на весь срок исполнения Контракта и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных ч. 1 ст.95 Законом о контрактной системе.
- 2.7 Изменение условий контракта не допускается, за исключением случаев, предусмотренных статьей 34 и статьей 95 Закона о контрактной системе.
- 2.8 Оплата по Контракту осуществляется Заказчиком исходя из фактического объема оказанных услуг по ценам единиц услуг, но в размере, не превышающем начальной (максимальной) цены контракта, в следующем порядке:
- 2.8.1 Аванс в размере 15 (пятнадцати) %. Оплата производится в течение 7 рабочих дней с момента получения оригинала счета. Счет должен быть выставлен Заказчику в течение 5 дней с момента заключения контракта. Аванс оплачивается однократно в течение всего срока исполнения контракта.
- 2.8.2 Заказчик подекадно оплачивает услуги по факту объема оказанных услуг, 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), с приложением документов, подтверждающих объем оказанных услуг (сводную ведомость выданных приемов пищи – согласно приложению № 6 к Контракту). Оплата производится в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке.
- Стоимость услуг определяется путем умножения фактического объема оказанных услуг на цены единиц услуг. Оплата по Контракту осуществляется по формуле цены Контракта (ЦК), которая в соответствии с частью 2 статьи 34 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 13.01.2014 № 19 определяется по формуле:
- $$ЦК = \sum_{i=1}^n Ц_i * V_i, \text{ где}$$
- ЦК – цена Контракта, определенная с использованием настоящей формулы, которая не может превышать максимальное значение цены Контракта ( $ЦК \leq ЦК_{max}$ );
- n – количество условных единиц;
- Ц<sub>i</sub> — отпускная цена за единицу в период оказания услуг, указанная за единицу оказанных услуг в Приложении № 4 к Контракту;

$V_i$  – объем оказанных услуг (за истекший отчетный период).

2.9. 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).

2.10. 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 момента заключения Контракта, но не ранее 01 сентября 2022 г. по 17 декабря 2022 г.

Заказчик доводит до Исполнителя заявку каждую среду текущей недели с информацией о количестве питающихся на следующей календарной неделе. При необходимости может быть внесена корректировка рационов питания не позднее чем за 1 (один) день до предоставления услуги. Оказание услуг производится строго по заявке Заказчика.

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 № 5 к Контракту.

Примерный объем оказываемых услуг изложен в приложении № 4 к Контракту.

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

4.1. При приемке услуг ответственное лицо Заказчика в течение пяти 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 Сводную ведомость 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.

## **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

### **5.2. 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.

### **5.3. Обязательства Исполнителя:**

5.3.1. Оказать услуги по предоставлению питания учащимся общеобразовательного учреждения.

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

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

5.3.4. Организовать по разработанному меню питание учащихся.

5.3.5. Своевременно 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.

5.3.6. 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.

5.3.7. Обеспечить использование предоставленных помещений и материально-технического оборудования, силовой электроэнергией, освещением, отоплением, горячей и холодной водой строго в соответствии с их целевым назначением (для оказания услуг питания учащихся).

5.3.8. Обеспечить соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, инструментов, инвентаря, транспортных средств, используемых при оказании услуг.

5.3.9. Обеспечить помещения пищеблока кухонным инвентарем, кухонной и столовой посудой, приборами, моющими и дезинфицирующими средствами, а также канцелярскими товарами и бланками, в соответствии с действующими нормами оснащения, персонал пищеблока обеспечить спецодеждой.

5.3.10. Обеспечить накрытие столов в обеденном зале образовательного учреждения перед началом приема пищи учащихся силами работников Исполнителя и за счет средств Исполнителя.

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

5.3.12. 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.

5.3.13. Осуществлять оказание услуг квалифицированным персоналом, прошедшим

профессиональную подготовку, следить за соблюдением персоналом правил личной гигиены, прохождение профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки в соответствии с установленными требованиями СанПиН.

5.3.14. 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.

5.3.15. 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.

5.3.16. Обеспечить строгое соблюдение правил приемки поступающих полуфабрикатов и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий и сроков хранения, и реализации скоропортящихся продуктов. Обеспечивать надлежащее санитарное содержание производственных помещений школьной столовой, оборудования, инвентаря.

5.3.16. Соблюдать технологию приготовления блюд, норм закладки сырья, соответствие норм выхода блюд по возрастным группам питающихся детей, использовать качественные и свежие продукты соответствующие стандартам, изложенным в приложении №6.

5.3.17. Доставка продуктов питания в школьные столовые осуществляется транспортом Исполнителя или с привлечением транспорта третьих лиц за счет Исполнителя.

5.3.17.1. Требования к транспортировке продуктов:

В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом. Поставка осуществляется специализированным автотранспортом. Автотранспорт, которым производится доставка Товара, должен быть оборудован для перевозки данных видов Товаров. Скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения либо в изотермических контейнерах. Транспортные средства, используемые для перевозки продуктов питания должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключаящие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продуктов. Кузов автотранспорта изнутри должен быть обит материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудован стеллажами. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

5. 3.18. Требования к персоналу пищеблока.

5.3.18.1. Исполнитель обеспечивает оказание услуг питания квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональное обучение, в достаточном количестве.

Обеспечить бесперебойное функционирование пищеблока силами работников Исполнителя:

- укомплектовать пищеблока квалифицированными кадрами (заведующие производством, повара), прошедшими санитарно-техническое обучение, и прочим вспомогательным персоналом (кухонные рабочие);

- обеспечить наличие квалифицированного производственного персонала, знающего основы организации и технологию общественного питания, имеющего допуск к работе на предприятиях общественного питания, к работе на производственно-технологическом и

холодильном оборудовании, обучение и инструктаж по охране труда, проверку знаний требований охраны труда, обучение и инструктаж;

- осуществлять контроль за соблюдением работниками Исполнителя требований по охране труда и обеспечению безопасности труда.

5.3.18.2. Персонал Исполнителя, задействованный в оказании услуг по контракту, должен обладать всеми разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности:

- личными медицинскими книжками установленного образца с отметкой об аттестации по профессиональной гигиенической подготовке (Приказ Роспотребнадзора РФ от 20.05.2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»; Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»);

- документами о прохождении обязательного предварительного (периодического) медицинского осмотра (Приказ Министерства труда и социальной защиты и Министерства здравоохранения от 31.12.2020 № 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;

5.3.19. 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».

5.3.20. Обеспечить санитарно-гигиеническую безопасность питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблоков, посуды, приборов, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

5.3.21. Осуществлять оказание услуг квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональную подготовку, следить за соблюдением персоналом правил личной гигиены, прохождением профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки в соответствии с установленными требованиями СанПиН;

5.3.22. 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. N 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".

5.3.23. 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.

5.3.24. Предоставить Заказчику информацию обо всех соисполнителях, заключивших договор или договоры с Поставщиком Исполнителя, цена которого или общая цена которых составляет более чем 10 процентов цены настоящего Контракта, в срок не позднее 10 (десяти) дней с момента заключения Исполнителем таких договоров.

5.3.25. 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.

5.3.26. В срок не более 5 (пяти) рабочих дней со дня заключения договора с соисполнителями представить Заказчику:

декларацию о принадлежности 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); копию договора (договоров), заключенного с субподрядчиком, соисполнителем, заверенную Поставщиком.

5.3.27. В случае замены соисполнителя на этапе исполнения настоящего Контракта на другого соисполнителя из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций представлять Заказчику документы, указанные в подпункте 5.3.17 настоящего пункта, в течение 5 (пяти) дней со дня заключения договора с новым субподрядчиком, соисполнителем.

5.3.28. В течение 10 (десяти) рабочих дней со дня оплаты Поставщиком выполненных обязательств по договору с соисполнителем представлять Заказчику следующие документы:

копии документов о приемке поставленного Товара, выполненной работы, оказанной услуги, которые являются предметом договора, заключенного между Поставщиком и привлеченным им субподрядчиком, соисполнителем; копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств Поставщиком соисполнителю, в случае если договором, заключенным между Поставщиком и привлеченным им субподрядчиком, соисполнителем, предусмотрена оплата выполненных обязательств до срока оплаты поставленных Товаров, предусмотренного настоящим Контрактом (в ином случае указанный документ представляется Заказчику дополнительно в течение 5 (пяти) дней со дня оплаты Поставщиком обязательств, выполненных субподрядчиком, соисполнителем).

5.4. Обязательства Заказчика:

5.4.1. Предоставить в безвозмездное пользование Исполнителю недвижимое и движимое имущество, необходимое для надлежащего оказания услуг Исполнителем. 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. Оплачивать, в соответствии с настоящим Контрактом, расходы по монтажу, капитальному и текущему ремонту этого оборудования, и мебели, предусмотренного в п. 5.4.1.

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

5.4.4. Самостоятельно нести расходы по коммунальным платежам, включая электроэнергию, горячую и холодную воду, отопление и освещение, топливо для приготовления пищи, расходуемые Исполнителем в связи с исполнением настоящего контракта.

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

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

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

## **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, или в случае, если Контрактом предусмотрены этапы исполнения Контракта, как процент Этапа исполнения Контракта (далее - Цена Контракта (Этапа)).
- 6.3. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, 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.
- 6.4. 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:
  - 6.4.1. 10 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей (включительно);
  - 6.4.2. 5 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).
- 6.5. 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:
  - 6.5.1. 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);
  - 6.5.2. в случае, если цена контракта превышает начальную (максимальную) цену контракта:
    - 10 процентов цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);
    - 5 процентов цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).



6.6. 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:

6.6.1. 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);

6.6.2. 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

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

6.7.1. 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);

6.7.2. 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

6.8. Пеня 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.

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

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

6.11. 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.

6.12. 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.

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

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 364 095,49 руб. (Триста шестьдесят четыре тысячи девяносто пять рублей 49 копеек).**

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 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»

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 Контракта от \_\_\_\_\_ № 6563.

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

8.5. Обеспечение исполнения настоящего Контракта будет возвращено Исполнителю после исполнения всех обязательств по Контракту не позднее чем через 10 рабочих дней с даты получения Заказчиком соответствующего письменного требования Исполнителя с указанием банковского счета.

8.6. В случае если по каким-либо причинам обеспечение исполнения обязательств по Контракту перестало быть действительным, закончилось свое действие или иным образом перестало обеспечивать исполнение Исполнителем его обязательств по Контракту, Исполнитель обязан в течение 5 банковских дней предоставить Заказчику новое надлежащее обеспечение исполнения обязательств по настоящему Контракту на тех же условиях и в том же размере.

## **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. Цена Контракта может быть снижена по соглашению сторон без изменения предусмотренных контрактом объема услуг и иных условий исполнения Контракта.

Заказчик по согласованию с Исполнителем в ходе исполнения Контракта вправе изменить не более чем на десять процентов объем всех предусмотренных Контрактом услуг, при изменении потребности в услугах, на предоставление которых заключен Контракт. При предоставлении дополнительного количества таких услуг Заказчик по согласованию с Исполнителем вправе изменить первоначальную цену Контракта

пропорционально объему таких услуг, но не более чем на десять процентов такой цены Контракта, а при внесении соответствующих изменений в Контракт в связи с сокращением потребности в оказании таких услуг, Заказчик обязан изменить цену Контракта указанным образом. Цена единицы дополнительно предоставляемых услуг и цена единицы услуги при сокращении потребности в оказании части таких услуг определяются как частное от деления первоначальной цены Контракта на предусмотренный в Контракте объем таких услуг.

В случаях, предусмотренных пунктом 6 статьи 161 Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении ранее доведенных Заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств, Заказчик в ходе исполнения Контракта обеспечивает согласование новых условий Контракта, в том числе цены и (или) сроков исполнения Контракта и (или) объема услуг, предусмотренных Контрактом.

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 9-23 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. Порядок разрешения споров**

10.1. Споры, которые могут возникнуть при исполнении настоящего Контракта разрешаются путем переговоров, а при не достижении согласия рассматриваются в установленном законом порядке по месту нахождения Заказчика.

10.2. Стороны устанавливают, что все возможные претензии по настоящему Контракту должны быть рассмотрены в течение 30 дней с момента направления претензии.

## **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 и скреплены печатями.

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 - План – схема (экспликация помещения) и перечень движимого и недвижимого имущества, передаваемого в безвозмездное пользование в целях оказания услуг.

Приложение № 3- Акт приема передачи движимого и недвижимого имущества

Приложение № 4 – Спецификация к контракту (объем и стоимость оказания услуг)

Приложение № 5 – Форма заявки

Приложение № 6 – Сводная ведомость оказанных услуг

## 12. Юридические адреса и реквизиты сторон

### ЗАКАЗЧИК:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Владимира «Средняя общеобразовательная школа № 9» (МБОУ «СОШ № 9»)

Адрес: 600015, г. Владимир, ул. Парижской Коммуны, д.45А

Тел/факс: (4922) 54-29-11

Электронная почта: Sch9@edu.vladimir-city.ru

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

ИНН 3327102528/ КПП 332701001

ОГРН 1033301805943

Казначейский счет (р/с.): 03234643177010002800

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

БИК: 011708377

ЕКС: 40102810945370000020

### ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Муниципальное унитарное предприятие города Владимира «Мелкий опт» (МУП «Мелкий опт»)

ИНН: 3302001158 КПП: 332701001

Юридический адрес: 600022, Российская Федерация, обл. Владимирская, г. Владимир, ул. Ставровская, д.5

Почтовый адрес: 600022, г. Владимир, ул. Ставровская, д.5

Телефон: 8-4922-54-08-45, 8(4922) 54-09-96

Е-Mail: [myr\\_melkiy\\_opt@mail.ru](mailto:myr_melkiy_opt@mail.ru),

[myr.mo@mail.ru](mailto:myr.mo@mail.ru)

Банковские реквизиты: Отделение N 8611

Сбербанка России г. Владимир

БИК: 041708602

Рас/с: 40702810810040101049

Кор/с: 30101810000000000602

### ЗАКАЗЧИК:

МБОУ «СОШ № 9»

Директор \_\_\_\_\_ /М.П. Мачнева

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

М.П.

### ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Директор МУП «Мелкий опт»

\_\_\_\_\_ / К.И. Литвиненко

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

М.П.

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

<b>№</b>	<b>Краткое наименование ОУ</b>	<b>Адрес пищеблока</b>	<b>Количество</b>
1.	МБОУ СОШ № 9	600015, г. Владимир, ул. Парижской Коммуны, д. 45-А	1

**ЗАКАЗЧИК:**  
МБОУ «СОШ № 9»  
Директор \_\_\_\_\_ / М.П. Мачнева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.  
М.П.

**ИСПОЛНИТЕЛЬ:**  
Директор МУП «Мелкий опт»  
\_\_\_\_\_ / К.И. Литвиненко  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.  
М.П.

Приложение № 2 к Контракту  
от «29» августа 2022 г. № 6563

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>			

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

№ п/п	Наименование	Количество
1		

ЗАКАЗЧИК:  
МБОУ «СОШ № 9»  
Директор \_\_\_\_\_ / М.П. Мачнева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.  
М.П.

ИСПОЛНИТЕЛЬ:  
Директор МУП «Мелкий опт»  
\_\_\_\_\_ / К.И. Литвиненко  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.  
М.П.

### Акт приема-передачи

г. Владимир

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 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	Номер помещения по паспорту	Название частей помещения	Площадь помещения, кв.м
1...			
<b>ИТОГО</b>			

*Перечень движимого имущества*

№ п/п	Наименование	Количество
1.		

2. Имущество передается Исполнителю в технически исправном состоянии, обеспечивающем его использование в целях оказания услуг по настоящему Контракту.

3. Настоящий акт составлен в 2 экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из Сторон и является неотъемлемой частью Контракта от \_\_\_\_\_ №6563.

ЗАКАЗЧИК:

МБОУ «СОШ № 9»

Директор \_\_\_\_\_ / М.П. Мачнева

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

М.П.

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Директор МУП «Мелкий опт»

\_\_\_\_\_ / К.И. Литвиненко

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

М.П.

Приложение № 4 к Контракту  
от «29» августа 2022 г. № 6563

Наименование услуг	Количество предоставляемого питания	Единица измерения	Стоимость, руб. за единицу	Итого, руб.
1-4 класс бесплатное горячее питание завтрак или обед	24140	Условная единица	84,00	2 027 760,00
льготное питание 1-4 класс завтрак сентябрь	265	Условная единица	40,00	10 600,00
льготное питание 1-4 класс обед сентябрь	265	Условная единица	50,00	13 250,00
льготное питание 5-11 класс завтрак сентябрь	863	Условная единица	40,00	34 520,00
льготное питание 5-11 класс обед сентябрь	863	Условная единица	50,00	43 150,00
сухой паек 1-4 класс завтрак сентябрь	11	Условная единица	27,58	303,38
сухой паек 1-4 класс обед сентябрь	11	Условная единица	34,48	379,28
сухой паек 5-11 класс завтрак сентябрь	55	Условная единица	27,58	1 516,90
сухой паек 5-11 класс обед сентябрь	55	Условная единица	34,48	1 896,40
льготное питание 1-4 класс завтрак октябрь - декабрь	647	Условная единица	50,00	32 350,00
льготное питание 1-4 класс обед октябрь - декабрь	647	Условная единица	60,00	38 820,00
льготное питание 5-11 класс завтрак октябрь - декабрь	1923	Условная единица	50,00	96 150,00
льготное питание 5-11 класс обед октябрь - декабрь	1923	Условная единица	60,00	115 380,00
сухой паек 1-4 класс завтрак октябрь - декабрь	25	Условная единица	34,48	862,00
сухой паек 1-4 класс обед октябрь - декабрь	25	Условная единица	41,38	1 034,50
сухой паек 5-11 класс завтрак октябрь - декабрь	123	Условная единица	34,48	4 241,04
сухой паек 5-11 класс обед октябрь - декабрь	123	Условная единица	41,38	5 089,74
пришкольные группы, 4-х разовое питание	-	Условная единица	-	-
интернаты 1-4 класс, завтрак	-	Условная единица	-	-
интернаты 1-4 класс, второй завтрак	-	Условная единица	-	-
интернаты 1-4 класс, обед	-	Условная единица	-	-
интернаты 1-4 класс, полдник	-	Условная единица	-	-
интернаты 1-4 класс, ужин	-	Условная единица	-	-
интернаты 1-4 класс, второй ужин	-	Условная единица	-	-
интернаты 5-11 класс, завтрак	-	Условная единица	-	-



интернаты 5-11 класс, второй завтрак	-	Условная единица	-	-
интернаты 5-11 класс, обед	-	Условная единица	-	-
интернаты 5-11 класс, полдник	-	Условная единица	-	-
интернаты 5-11 класс, ужин	-	Условная единица	-	-
интернаты 5-11 класс, второй ужин	-	Условная единица	-	-
<b>Цена контракта, руб.</b>				<b>2 427 303,24</b>

ЗАКАЗЧИК:  
МБОУ «СОШ № 9»  
Директор \_\_\_\_\_ / М.П. Мачнева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.  
М.П.

ИСПОЛНИТЕЛЬ:  
Директор МУП «Мелкий опт»  
\_\_\_\_\_ / К.И. Литвиненко  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.  
М.П.

**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 Рационах питания					
	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин	Второй ужин
	Кол-во, шт.	Кол-во, шт.	Кол-во, шт.	Кол-во, шт.	Кол-во, шт.	Кол-во, шт.
Основное (организованное) меню _____ наименование)						
Основное (организованное) меню _____ наименование)						
Основное (организованное) меню _____ наименование)						

**ЗАКАЗЧИК:**

МБОУ «СОШ № 9»

Директор \_\_\_\_\_ / М.П. Мачнева

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

М.П.

**ИСПОЛНИТЕЛЬ:**

Директор МУП «Мелкий опт»

\_\_\_\_\_ / К.И. Литвиненко

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

М.П.



**Приложение № 7 к Контракту  
от «29» августа 2022 г. № 6563**

**Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для оказания услуг питания обучающихся образовательных организаций**

**Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности, полуфабрикаты**

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или 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»* Внешний вид: куски мяса без костей, хрящей и сухожилий; не допускается наличие прирезей внутренних органов, лимфатических узлов, сгустков крови, кровеносных сосудов. Не допускается повторное замораживание. Срок годности не более 6 месяцев.
2	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из говядины охлажденные: вырезка, лопаточная, тазобедренная, спинно- поясничная, подлопаточная части, котлетное мясо	ГОСТ Р 54754-2021 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия»; ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия»*
3	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из говядины замороженные: вырезка, лопаточная, тазобедренная, спинно- поясничная, подлопаточная части, котлетное мясо	ГОСТ Р 54754-2021 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия»; ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.
4	Мясо жилованное, замороженное в блоках - свинина, для детского питания (класс А, группа 2); подгруппы 2.1 и 2.2	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия»* Внешний вид: куски мяса без костей, хрящей и сухожилий; не допускается наличие прирезей внутренних органов, лимфатических узлов, сгустков крови, кровеносных сосудов. Не допускается повторное замораживание. Срок годности не более 6 месяцев.
5	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из свинины охлажденные: лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части, котлетное мясо	ГОСТ Р 54754-2021 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия»; ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия»* Массовая доля жира для котлетного мяса не более 20%.
6	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из свинины замороженные: лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части, котлетное мясо	ГОСТ Р 54754-2021 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия»; ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия»* Срок годности не более 3 месяцев. Массовая доля жира для котлетного мяса не более 20%. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.

7	Субпродукты обработанные , замороженные в блоках, говяжьих (класс Б, группа 1), печень	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия»* Печень должна быть обработана и зачищена - без желчных протоков и остатков желчи, сгустков, механических загрязнений, остатков соединительной ткани, жира, протоков, кровеносных сосудов, лимфоузлов, патологических изменений, цвет от светло-коричневого до темно- коричневого. Не допускается повторное замораживание. Срок годности не более 6 месяцев.
8	Субпродукты обработанные , замороженные в блоках, говяжьих (класс Б, группа 1), для детского питания - язык	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия»* Внешний вид: целый, без разрывов и других повреждений; без подязычного мяса, лимфатических узлов, гортани и подязычной кости, без крови и слизи. Не допускается изменение цвета или загрязнение кровью и другими веществами, а также повторное замораживание. Срок годности не более 6 месяцев.
9	Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжьих (класс Б, группа 1), для детского питания - сердце	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия»* Не допускается изменение цвета или загрязнение кровью и другими веществами, а также повторное замораживание. Срок годности не более 6 месяцев.
10	Тушки цыплят-бройлеров потрошенные первого сорта охлажденные	ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия»* ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»*
11	Тушки цыплят-бройлеров потрошенные первого сорта замороженные	ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия»* ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.
12	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса кур и мяса цыплят- бройлеров охлажденные: - грудка	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: грудка – грудные мышцы овальной формы с грудной костью и кожей или без кожи. Края ровные, без надрезов мышечной ткани. Не допускается наличие кожи шеи. Цвет - от бледно-розового до розового с желтоватым оттенком.
13	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса кур и мяса цыплят- бройлеров охлажденные: - окорочок	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: окорочок- часть тушки, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее. Цвет - от светло-розового до светло-красного.
14	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса кур и мяса цыплят- бройлеров охлажденные: - бедро	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: бедро - часть тушки, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями. Цвет - от светло-розового до светло- красного.

15	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса кур и мяса цыплят- бройлеров охлажденные: - голень	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия» * или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: голень - часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями. Цвет - от светло-красного до красного.
16	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят- бройлеров охлажденные: - филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ( $\pm 5\%$ ). Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе - часть тушки, состоящее из большой и глубокой грудной мышцы с кожей или без кожи.
17	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят- бройлеров охлажденные: - филе большое	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ( $\pm 5\%$ ). Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе большое - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без кожи.
18	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят- бройлеров охлажденные: - филе малое	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ( $\pm 5\%$ ). Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе малое - часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцы, без кожи.
19	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят -бройлеров охлажденные: кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ( $\pm 5\%$ ). Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени - мякотная ткань, отделенная от соответствующих костей, без кожи и сухожилий. Цвет - от бледно-розового до бледно-красного.
20	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят- бройлеров охлажденные: - рагу	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ( $\pm 5\%$ ). Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: рагу - равномерно перемешанные кусочки бескостного мяса голени и бедра кур, цыпленка, индейки массой 15-30 г.

		Консистенция: плотная, упругая
21	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - азу	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ( $\pm 5\%$ ). Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: азу - кусочки красного мяса. Консистенция: плотная, упругая.
22	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - гуляш	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ( $\pm 5\%$ ). Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: гуляш - кусочки красного мяса кур, цыпленка, индейки в форме кубика с длиной стороны 20-30 мм. Консистенция: плотная, упругая.
23	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - грудка	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: 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: - окорочок	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: окорочок - часть тушки, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее. Цвет - от светло-розового до светло-красного.
25	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - бедро	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: бедро - часть тушки, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями. Цвет - от светло-розового до светло-красного.
26	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - голень	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: голень - часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями. Цвет - от светло-красного до красного.
27	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ( $\pm 5\%$ ). Не допускается повторное замораживание, наличие льда и

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



		азу - азу - кусочки красного мяса. Консистенция: плотная, упругая.
33	Полуфабрикаты натуральные кусковые(бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-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 ( $\pm 5\%$ ). Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: гуляш - кусочки красного мяса кур, цыпленка, индейки в форме кубика с длиной стороны 20-30 мм. Консистенция: плотная, упругая.
34	Мясо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени) охлажденное	ГОСТ Р 52820-2007 «Мясо индейки для детского питания. Технические условия»* ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»*
35	Мясо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени) замороженное	ГОСТ Р 52820-2007 «Мясо индейки для детского питания. Технические условия»* ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»*
36	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки охлажденные: - грудка	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: грудка – часть тушки, состоящая из целой грудной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее.
37	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки охлажденные: - окорочок	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: окорочок - часть тушки, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее, без прилегающего брюшного жира, копчиковой железы.
38	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки охлажденные: - бедро	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: бедро - часть тушки, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее.
39	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки охлажденные: - голень	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: голень - часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее.
	Полуфабрикаты натуральные кусковые	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.

40	(мясокостные) из мяса индейки охлажденные: - плечо	Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: плечо - передняя конечность тушки индейки, отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой кости с прилегающими к ней мякотными тканями. Цвет: от светло-розового до розово-красного.
41	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки охлажденные: - филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе - часть тушки, состоящее из большой и глубокой грудной мышцы с кожей или без кожи.
42	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки охлажденные: - большое филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе большое - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без кожи. Цвет: от бледно-розового до розового.
43	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки охлажденные: - малое филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе малое - филе тушки, состоящая из глубоких грудных мышц, без рваных краев, без кожи. Цвет: от бледно-розового до розового.
44	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) - 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. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени - мякотная ткань, отделенная от соответствующих костей, без кожи и сухожилий. Цвет – от розового до красного.
45	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки охлажденные: - гуляш	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* 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: - 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: - 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: - окорочок	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: окорочок - часть тушки, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее, без прилегающего брюшного жира, копчиковой железы.
49	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки замороженные: - бедро	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: бедро - часть тушки, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее.
50	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки замороженные: - голень	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: голень - часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее.
51	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки замороженные: - плечо	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: плечо - передняя конечность тушки индейки, отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой кости с прилегающими к ней мякотными тканями. Цвет: от светло-розового до розово-красного.
52	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки замороженные: - филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе - часть тушки, состоящее из большой и глубокой грудной мышцы с кожей или без кожи.
53	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки замороженные: - большое филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе большое - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без кожи. Цвет: от бледно-розового до розового.

54	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки замороженные: - малое филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе малое - филе тушки, состоящая из глубоких грудных мышц, без рваных краев, без кожи. Цвет: от бледно-розового до розового.
55	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки замороженные: - кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени - мякотная ткань, отделенная от соответствующих костей, без кожи и сухожилий. Цвет - от розового до красного.
56	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки замороженные: - гуляш	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: гуляш - кусочки красного мяса кур, цыпленка, индейки в форме кубика с длиной стороны 20-30 мм.
57	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки 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. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: азу - кусочки красного мяса.
58	Изделия колбасные вареные для детского питания: колбаски (сосиски), сардельки	ГОСТ 31498-2012 «Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия»*
59	Колбаса полукопченая для детского питания	ГОСТ 31802-2012 «Изделия колбасные вареные мясные для детского питания. Общие технические условия»*
60	Полуфабрикаты мясные рубленые (котлеты, биточки, фрикадельки, зразы, чивапчичи, люля-кебаб, ёжики и др.) для детского питания замороженные	ГОСТ Р 55366-2012 «Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания. Технические условия» *; ГОСТ 34426-2018 «Полуфабрикаты мясосодержащие для детского питания. Общие технические условия» *; ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия» *. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.
61	Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (котлеты, биточки, тефтели, зразынагетсы, ежики и др. в панировке и без панировки) для детского питания, замороженные	ГОСТ Р 55790-2013 «Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые для детского питания. Технические условия» *; ГОСТ Р 55287-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы мясорастительные и растительномясные для детского питания. Общие технические условия» *; ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия» *. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.
62	Пельмени замороженные для детского (школьного) питания	ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия»* ГОСТ 32750-2014 «Полуфабрикаты в тесте замороженные для детского питания. Технические условия». ГОСТ 34426-2018 «Полуфабрикаты мясосодержащие для детского питания. Общие технические условия»*. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.

63	Ветчина (дошкольного и школьного) питания	ГОСТ Р 54753-2011 «Ветчина вареная в оболочке для детского питания. Технические условия»*
64	Консервы мясные для детского питания (для обеспечения резерва пищевых продуктов на случай возникновения исключительных ситуаций)	Внешний вид: в разогретом виде кусочки мяса с видимыми включениями лука, моркови и зелени в бульоне, без наличия костных включений и шкурки птицы. Цвет мяса, свойственный натуральному тушеному мясу, от бледно-коричневого (мясо птицы) до коричневого (говядина, свинина, ассорти). Бульон - от светло-коричневого цвета до коричневого с наличием взвешенных белковых веществ. Запах и вкус, свойственные натуральному тушеному мясу с ароматом лука, моркови, зелени и пряностей. Консистенция: сочная, мягкая. Содержание поваренной соли - не более 1,2 г/100 г продукта, жира - не более 18 г/100 г продукта; белка - 12 - 14 г/100 г продукта.
65	Консервы из мяса птицы для питания детей раннего возраста	ГОСТ Р 57150-2016 «Консервы из мяса птицы для питания детей раннего возраста. Общие технические условия»*Консервы из мяса птицы должны быть гомогенизированные или пюреобразные. Не допускается использование растительных белков.
66	Консервы мясные для питания детей раннего возраста (говядина)	ГОСТ Р 54628-2011 «Продукты для детского питания. Консервы мясные. Пюре для прикорма детей раннего возраста. Технические условия»* ГОСТ 30545-2015 «Консервы мясные и мясосодержащие для питания детей раннего возраста. Общие технические условия»* ГОСТ 31801-2012 «Консервы мясные (класс А). Пюре мясное детское. Технические условия»
67	Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части: грудка, окорочок, голень, бедро и др.) охлажденные и замороженные	ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части) Технические условия». Для замороженного мяса кур и мяса цыплят-бройлеров не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.
68	Полуфабрикаты мясные мелкокусковые для детского питания из говядины замороженные: гуляш, азу, бефстроганов и др	ГОСТ Р 54754-2021 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия»; ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия» * Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.
69	Полуфабрикаты мясные мелкокусковые из говядины Категории А, замороженные: гуляш, азу, бефстроганов и др.	ГОСТ 32951-2014 «Полуфабрикаты мясные и мясосодържащие. Общие технические условия» *. Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Массовая доля общего фосфора не более 0,2%. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.
70	Мясо говядины замороженное (лопаточный отруб без голяшки бескостный	ГОСТ 31797-2012 «Разделка говядины на отрубы. Технические условия» *. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.
71	Мясо говядины замороженное (тазобедренный отруб без голяшки бескостный	ГОСТ 31797-2012 «Разделка говядины на отрубы. Технические условия» *. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега
72	Мясо свинины замороженное (тазобедренный отруб без голяшки бескостный	ГОСТ 31778-2012 «Разделка свинины на отрубы. Технические условия» *. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.
73	Мясо свинины замороженное (шейно- лопаточный отруб бескостный	ГОСТ 31778-2012 «Разделка свинины на отрубы. Технические условия» *. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега
74	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров	ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы. Общие технические условия» *.

	охлажденные или замороженные	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, нагетсы, 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-кусоч рыбное мороженое с кожей (категории А) или без кожи (высшей категории или категории А) в ассортименте (треска, хек, горбуша, минтай, сайда, пикша, судак с кожей и др.)	ГОСТ 3948-2016 «Филе рыбное мороженое. Технические условия»* Позвоночная кость, плечевые, реберные и мышечные кости удалены. Без использования фосфатов и других добавок, не разрешенных для детского питания. Массовая доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна превышать 5,0%.
2	Филе рыбное мороженое с кожей или без кожи для детского (дошкольного и школьного) питания в ассортименте (треска, пикша, сайда, минтай, хек, окунь морской, судак, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ГОСТ 33282-2015 «Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия». Поверхность чистая, ровная, естественной окраски. Консистенция (после размораживания) плотная, нежная у пикши. Цвет мяса без признаков окисления жира. Позвоночная кость, плечевые, реберные и мышечные кости удалены. Консистенция (после отваривания) нежная, сочная. Массовая доля белка - не менее 16,0%, массовая доля жира - от 1,0 до 11,0%. Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. Массовая доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна превышать 5,0%. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.
3	Рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	<a href="#">ГОСТ 32366-2013</a> «Рыба мороженая. Технические условия» *
4	Тушка или филе кальмара мороженые	ГОСТ 20414-2011 «Кальмар и каракатица мороженые. Технические условия».* ГОСТ Р 51495-99 «Кальмар мороженный. Технические условия».* Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания.
5	Рыбы лососевые соленые первого сорта филе, филе-кусоч (семга, форель)	ГОСТ 7449-2016 «Рыбы лососевые соленые. Технические условия»* Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания.
6	Рыбы лососевые соленые первого сорта филе, филе-кусоч (кета, горбуша)	ГОСТ 16080-2019 «Рыбы лососевые тихоокеанские соленые. Технические условия»* Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания.
7	Филе из сельди малосоленой или слабосоленой	ГОСТ 815-2019 "Сельди соленые. Технические условия" Позвоночная кость, плечевые, реберные и мышечные кости удалены.
8	Филе из сельди малосоленой или слабосоленой для дошкольного и школьного питания	Поверхность чистая, свойственная данному виду сельди, естественной окраски. Консистенция нежная, сочная. Вкус и запах, с ароматом специй при их внесении. Массовая доля поваренной соли от 4 до 6% для сельди малосоленой, от 6 до

		8% - для сельди слабосоленой. Позвоночная кость, плечевые, реберные и мышечные кости удалены.
9	Консервы рыбные - сайра натуральная и др.	ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», ГОСТ 7452-2014 «Консервы из рыбы натуральные. Технические условия»
10	Консервы рыбные натуральные, изготавливаемые из тихоокеанских (дальневосточных) лососевых рыб - горбуша, кета, кижуч, и др.	ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», ГОСТ 32156-2013 «Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия»
11	Икра лососевая зернистая баночная первого сорта	ГОСТ 18173-2004 «Икра лососевая зернистая баночная. Технические условия»
12	Креветки мороженые (очищенные и не очищенные)	ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», ГОСТ 20845-2017 «Креветки мороженые. Технические условия»*
13	Полуфабрикаты кулинарные рыбные в тесте, быстрозамороженные (пельмени)	ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции». В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Массовая доля фарша (начинки) в одном изделии - не менее: 50%. Внешний вид: Целые, недеформированные, без трещин, разрывов; имеют форму полукруга, круга, квадрата. Края хорошо заделаны, фарш не выступает из тестовой оболочки, поверхность сухая. Пельмени свободно отделяются друг от друга (не слипшиеся). Допускаются пельмени с разрывом тестовой оболочки не более 5% от общей массы. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.
14	Полуфабрикаты рыбные формованные (котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, фишболы, палочки и т.д.) замороженные	ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции». Полуфабрикаты рыбные могут содержать добавки в виде овощных или крупяных компонентов. Внешний вид: форма изделия в зависимости от конструкции формующего узла должна быть шарообразная или цилиндрическая (овальная), или прямоугольная (форма палочки), или круглая. При поставке полуфабрикатов с добавлением овощей или круп - наличие в продукте вкраплений вносимой добавки. Полуфабрикаты рыбные могут быть панированы сухарями или крахмалом или жидким тестом. Панированное изделие должно иметь равномерное распределение панировочного состава. Массовая доля панировки (от массы панированного полуфабриката) не более 5,0 %. Консистенция должна быть плотная, не крошливая, сохраняющая форму после размораживания. Вкус и запах: свойственные данному виду продукта, без постороннего привкуса и запаха. В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.

#### Молоко и молочная продукция

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
1	Молоко питьевое стерилизованное, пастеризованное, 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 пастеризованное, ультрапастеризованное (обогащенное или необогащенное) для детского (дошкольного и	ГОСТ 32252-2013 «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия»*

	школьного) питания с массовой долей жира 2,5%, 3,2% или 3,5% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	
3	Молоко питьевое для питания детей раннего возраста стерилизованное, ультрапастеризованное (обогащенное или необогащенное), с массовой долей жира 3,2% (Для реализации в буфете) в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Внешний вид: непрозрачная жидкость, без осадка. Консистенция однородная, не тягучая, без хлопьев белка и взбившихся комочков жира. Вкус и запах, характерные для молока коровьего, с привкусом кипячения в соответствии с режимом термообработки. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Массовая доля белка не менее 2,8%.
4	Кефир для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция: однородная жидкость, с нарушенным или не нарушенным сгустком. Вкус и запах - чистые, кисломолочные. Допускается дрожжевой привкус. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Допускается газообразование в виде единичных пузырьков, вызванное развитием нормальной микрофлоры (дрожжи кефирных грибков).
5	Простокваша для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ГОСТ 32928-2014 «Простокваша для детского питания. Технические условия»* ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, с нарушенным или не нарушенным сгустком. Вкус и запах - чистые, кисломолочные. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Продукт производится с использованием заквасочных микроорганизмов - лактококков и (или) термофильных молочнокислых стрептококков.
6	Ряженка для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 2,5% - 3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком, без газообразования. Вкус и запах - чистые, кисломолочные, с выраженным привкусом пастеризации. Цвет светло-кремовый, равномерный по всей массе. Продукт должен быть произведен путем сквашивания топленого молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением болгарской молочнокислой палочки или без ее добавления. Массовая доля белка не менее 2,8%.
7	Варенец для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2% (для реализации в буфете) в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, с нарушенным или не нарушенным сгустком, без газообразования. Цвет от молочно-белого до светло-кремового, равномерный по всей массе. Массовая доля белка не менее 2,8%.
8	Ацидофилин для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ГОСТ 32926-2014 «Ацидофилин для детского питания. Технические условия»* ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, с нарушенным или не нарушенным сгустком, в меру вязкая. Допускаются тягучая консистенция и газообразование в виде отдельных глазков, вызванное нормальной микрофлорой. Вкус и запах - чистые, кисломолочные.
9	Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум - кефир, простокваша, йогурт и др. с массовой долей жира 2,5 % - 3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ГОСТ 33491-2015 «Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия»*
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 биоЙогурт без компонентов или с компонентами с массовой долей жира 2,5% - 3,2% в ассортименте в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ГОСТ 31981-2013 «Йогурты. Общие технические условия» В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании.
12	Йогурт или биоЙогурт 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» 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 герметичной упаковке не более 0,2 кг	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Внешний вид и консистенция: однородная, нежная, мажущаяся, допускается небольшая мучнистость, мягкая крупинчатость. При использовании натуральных компонентов (фруктово-ягодных или овощных) - с наличием их включений. Вкус и запах: кисломолочный, при выработке с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или овощными) - с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Без использования белков и жиров немолочного происхождения. Продукт должен быть расфасован в герметичные индивидуальные упаковки: коробочки из пластика (кроме полистирола) или комбинированного материала в соответствии с массой нетто порции, указанной в меню.
18	Сметана с массовой долей жира 15% в герметичной упаковке не более 0,5 кг	ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия»
19	Сыры полутвердые с массовой долей жира 45% - 50% в пересчете на сухое вещество, в том числе импортные в ассортименте	ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия»* Массовая доля поваренной соли - не более 2,0%. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.
20	Сыры полутвердые с массовой долей жира от 40 до 44,9% в пересчете на сухое	ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия»* Массовая доля поваренной соли не более 2,0%. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.
21	Сыры полутвердые с массовой долей жира от 40% до 50% в пересчете на сухое вещество, в порционной нарезке, в том числе импортные в	ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия»* ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия»* И технические условия изготовителя на нарезку и упаковку Массовая доля поваренной соли не более 2,0%.

	ассортименте	Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.
22	Сыр	ГОСТ 33631-2015 «Сыры для детского питания. Технические условия» Содержание растительных жиров не допускается. Продукт должен быть расфасован в асептическую упаковку массой нетто, обеспечивающей порционирование.
23	Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,0%, 82,5% в упаковке не более 0,5 кг	ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия» ГОСТ Р 52253-2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия»*
24	Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,0%, 82,5% в порционной фасовке по 10 г	ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия» ГОСТ Р 52253-2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия»* В упаковке из полимерного материала (кроме полистирола) или комбинированного материала.
25	Молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия»*
26	Молоко цельное сгущенное с сахаром в порционной индивидуальной упаковке	ГОСТ 31688-2012 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия»*
27	Коктейли молочные в ассортименте в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Внешний вид: непрозрачная жидкость, однородная нетягучая, слегка вязкая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира. Вкус и запах: свойственные исходному сырью со вкусом и запахом внесенных компонентов, в меру сладкий, без посторонних привкусов и запахов. Цвет: свойственный внесенным компонентам, равномерный по всей массе. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.
28	Сливки питьевые с м.д.ж. 10% (порционные)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31451-2013 «Сливки питьевые. Технические условия»*
29	Сыр твердый	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия»*
30	Биотворог для детского питания (для детей дошкольного и школьного возраста) с натуральными 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 крупинчатость. При использовании натуральных компонентов (фруктово-ягодных или ягодных) - с наличием их включений. Вкус и запах: кисломолочные, при выработке с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или ягодными) - с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Продукт должен быть расфасован в герметичные индивидуальные упаковки: коробочки из пластика (кроме полистирола) или комбинированного материала.
31	Кефир с массовой долей жира 2,5 % - 3,2%; в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31454-2012 «Кефир. Технические условия». Продукт изготовлен из молочного сырья, разрешенного в детском питании.
32	Простокваша массовой долей жира 2,5%-3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг).	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31456-2013 «Простокваша. Технические условия». Продукт изготовлен из молочного сырья, разрешенного в детском питании.

33	Варенец с массовой долей жира 2,5%-3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31667-2012 «Варенец. Технические условия». Продукт изготовлен из молочного сырья, разрешенного в детском питании.
34	Ацидофилин с массовой долей жира 2,5 -3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31668-2012 «Ацидофилин. Технические условия». Продукт изготовлен из молочного сырья, разрешенного в детском питании.
35	Ряженка с массовой долей жира 2,5% - 3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31455-2012 «Ряженка. Технические условия». Продукт изготовлен из молочного сырья, разрешенного в детском питании.
36	Молоко сгущенное с сахаром и цикорием	ГОСТ 33923-2016 «Консервы молочные составные сгущенные с сахаром. Технические условия» *
37	Молоко сгущенное с сахаром и какао	ГОСТ 33923-2016 «Консервы молочные составные сгущенные с сахаром. Технические условия» *

#### Яйца и яйцепродукты

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
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 (индюшиные, цесаринные, перепелиные, страусиные). Технические условия»*
7	Яйца куриные пищевые не ниже первой категории	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия».

## Продукция хлебопекарной промышленности

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
1	Изделия булочные - батоны из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта и первого сорта, в нарезке	ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия»* ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.
2	Хлеб дарницкий из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной первого сорта в нарезке	ГОСТ 26983-2015 «Хлеб дарницкий. Технические условия»* ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки.
3	Хлеб зерновой в нарезке	ГОСТ 25832-89 «Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия»* Хлеб зерновой должен вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, крупки пшеничной дробленой, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, яиц куриных, тмина. Поверхность изделий шероховатая с наличием пшеничной дробленой крупки. Форма продолговатая с округленными или заостренными концами для подовых изделий, для формовых - соответствующая форме, в которой производилась выпечка. Хлеб должен быть пропеченный, мякиш не влажный на ощупь, несколько крошковатый. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки.
4	Хлеб из смеси муки ржаной и муки пшеничной	ГОСТ Р 58161-2018 «Изделия хлебобулочные для детского питания. Общие технические условия»*. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость.
5	Изделия булочные пшенично-овсяные или пшенично-гречневые для детского (дошкольного и школьного) питания (для реализации в буфете)	Булочные изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего или первого сортов, муки овсяной или муки гречневой для продуктов детского питания, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, масла подсолнечного, молока сухого обезжиренного, винограда сушеного или без него. Поверхность изделий гладкая с наколами и надрезами или с включениями изюма. Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений и с включениями изюма (для изделий с изюмом), без комочков и следов непромеса. Цвет от светло-желтого до коричневого (для булочки пшенично-овсяной); от светло - до темно- коричневого (для булочки пшенично-гречневой). Вкус и запах с привкусом гречневой или овсяной муки. Влажность мякиша - не более 43%, кислотность - не более 3 град. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, включения и хруст от минеральной примеси. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с меню (±5%). Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.

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.</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>
7	Изделия хлебобулочные пшенично- ржаные для детского (дошкольного и школьного) питания с яблочным повидлом (для реализации в буфете)	<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	Изделия хлебобулочные сдобные для детского (дошкольного и школьного питания с творогом)	<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).</p> <p>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	Изделия хлебобулочные сдобные для детского (дошкольного и школьного) питания с какао-порошком	<p>Сдобные изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего или первого сортов, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, молока сухого цельного, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного. Кроме того, для изделий с 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	Хлеб белый из пшеничной муки высшего или первого сорта в нарезке	<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». Содержание, г/100 г продукта: жира - 1-8, белка - 8-13, углеводов - 45-55.</p> <p>По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки.</p>
11	Изделия хлебобулочные сдобные с начинкой или без начинки (в ассортименте)	<p>ГОСТ 24557-89 «Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия»*</p> <p>ГОСТ 31805-2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия».*</p> <p>ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» (для упакованных хлебобулочных изделий).</p> <p>В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров</p>
12	Изделия хлебобулочные из пшеничной муки: лаваш, лепешки и др.	<p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 31805-2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия»*</p> <p>В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.</p>
13	Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки: хлеб тостовый	<p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 31805-2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия».*</p> <p>В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.</p>
14	Слоеные хлебобулочные изделия – круассаны, слойки и т.д. с начинкой или без начинки	<p>ГОСТ 31805-2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия» *</p> <p>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).</p> <p>В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров</p>
15	Полуфабрикаты различной степени готовности – круассаны, слойки и т.д. с начинкой или без начинки	<p>ГОСТ 31806-2012 «Полуфабрикаты хлебобулочные замороженные и охлажденные. Общие технические условия» *</p> <p>В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.</p> <p>Для замороженных полуфабрикатов не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>

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

#### Продукция масложировой промышленности

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
1	Масло подсолнечное: - рафинированное дезодорированное «Премиум», высший сорт	ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ГОСТ 1129- 2013 «Масло подсолнечное. Технические условия»
2	Масло кукурузное марки Д	ГОСТ 8808-2000 «Масло кукурузное. Технические условия»
3	Соусы салатные для школьного питания	Продукт изготавливается на основе растительного масла, с добавлением или без добавления молочных и яичных продуктов. В составе продукта не допускается использование уксуса (уксусной кислоты), жгучих специй (перец, горчица, хрен), консервантов, искусственных красителей и искусственных ароматизаторов. Вкус продукта мягкий, не острый с кислинкой и привкусом и запахом используемых пряностей. Цвет от белого до кремово-желтого, однородный по всей массе. Консистенция: однородный сметанообразный продукт с единичными пузырьками воздуха. Массовая доля жира не более 45%. Кислотность в пересчете на лимонную кислоту не более 0,85%.
4	М а с л о п о д с о л н е ч н о е р а ф и н и р о в а н н о е , д е з о д о р и р о в а н н о е о е в потребительских упаковках по 10 г	ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ГОСТ 1129- 2013 «Масло подсолнечное. Технические условия»*
5	М а с л о о л и в к о в о е в потребительских упаковках по 10 г	ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» Внешний вид: однородная маслянистая, прозрачная жидкость. Запах: выраженный оливковый без посторонних запахов. Вкус: выраженный оливковый, допускается легкий привкус горечи, без посторонних привкусов. Цвет: золотисто-желтый или светло-желтый.

6	Соусы на основе растительных масел для детского (школьного) питания	ГОСТ 31755-2012 «Соусы на основе растительных масел. Общие технические условия» * В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании
---	---------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### Продукция мукомольно-крупяной промышленности

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
1	Хлопья овсяные «Экстра» или «Геркулес»	ГОСТ 21149-93 «Хлопья овсяные. Технические условия»
2	Крупа овсяная высшего сорта	ГОСТ 3034-75 «Крупа овсяная. Технические условия»
3	Горох шлифованный первого сорта: целый или колотый	ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный. Технические условия» <a href="#">ГОСТ 28674-2019</a> «Горох шлифованный. Технические условия»
4	Крупа гречневая ядрица быстрорастворимая не ниже первого сорта	ГОСТ 5550-2021 «Крупа гречневая. Технические условия» ГОСТ Р 55290-2012 «Крупа гречневая. Общие технические условия»* (для продукции выработанной до 01.04.2022).
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	Крупа ячневая, ячменная перловая № 1 или № 2	ГОСТ 5784-60 «Крупа ячменная. Технические условия»
12	Крупа пшеничная: Полтавская № 2 и № 3 средняя или «Артек»	ГОСТ 276-2021 «Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия»
13	Крупа овсяная плющенная высшего сорта	ГОСТ 3034-2021 «Крупа овсяная. Технические условия»
14	Крупа пшено шлифованное высшего сорта	ГОСТ 572-2016 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия»
15	Крупа рис шлифованный первого сорта	ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия»
16	Фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75 «Фасоль продовольственная. Технические условия»
17	Макаронные изделия группы А, В (вермишель, соломка, рожки, перья, лапша и др.) высшего сорта	ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»
18	Макаронные изделия группы А, В (вермишель, лапша) высшего сорта яичные	ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»
19	Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89 «Сухари панировочные. Общие технические условия»*



20	Крупа пшеничная кускус	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Внешний вид: однородный, сыпучий продукт в виде крупинок или гранул, без посторонних включений. Цвет желтый. Запах: свойственный, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус: свойственный, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Размер крупы кускус от 1,0 мм до 3,5 мм. Не допускается зараженность и загрязненность вредителями, минеральная примесь.
21	Крупа пшеничная Булгур	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Внешний вид: продолговатое зерно, очищенное от отрубей. Цвет: желтоватый с легкой прозрачностью. Запах: свойственный, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус: свойственный, без посторонних привкусов. Не допускается зараженность и загрязненность вредителями, минеральная примесь.
22	Крупа киноа	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Внешний вид: зерно свежее, здоровое, вызревшее, с гладкой блестящей поверхностью, зерна должны быть обрушены. Цвет: светло-желтый или коричневый или черный. Запах: специфический, не затхлый, не плесневелый. Вкус: мучнистый, слегка острый, не кислый, не горький. Не допускается зараженность и загрязненность вредителями, минеральная примесь.
23	Чечевица (цвет красный, зеленый, желтый и смеси из нее)	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Чечевица зеленого цвета должна соответствовать ГОСТ 7066-2019 «Чечевица тарелочная продовольственная. Технические условия»*. Для чечевица красного и желтого цвета - цвет: свойственный здоровым семенам чечевицы, характерный для данного типа; запах: свойственный здоровым семенам чечевицы, без плесневого, солодового, затхлого и других посторонних запахов. Не допускается зараженность и загрязненность вредителями, минеральная примесь.

#### Продукция плодоовощная свежая

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования 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» 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 эскарриол свежие. Технические условия»*, первого сорта
27	Салат свежий (листовой и кочанный)	ГОСТ 33985-2016 «Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскарриол свежие. Технические условия»
28	Тыква продовольственная свежая	ГОСТ 7975-2013 «Тыква продовольственная свежая. Технические условия»
29	Апельсины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»
30	Лимоны свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»
31	Мандарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»
32	Бананы свежие не ниже первого класса	ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия»
33	Персики и нектарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34340-2017 «Персики и нектарины свежие. Технические условия»
34	Абрикосы свежие первого сорта	ГОСТ 32787-2014 «Абрикосы свежие. Технические условия»
35	Виноград свежий столовый не ниже первого сорта	ГОСТ 32786-2014 «Виноград столовый свежий. Технические условия»
36	Киви свежие не ниже 1 сорта	ГОСТ 31823-2012 «Киви, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»
37	Грейпфруты не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»
38	Груши свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 33499-2015 «Груши свежие. Технические условия»
39	Яблоки свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34314-2017 «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»

40	Слива крупноплодная или средних размеров свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 32286-2013 «Сливы, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»
41	Черешня свежая первого сорта	ГОСТ 33801-2016 «Вишня и черешня свежие. Технические условия»
42	Дыни свежие	ГОСТ 7178-2015 «Дыни свежие. Технические условия»
43	Арбузы продовольственные свежие	ГОСТ 7177-2015 «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 эскарпиол 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»*

#### Картофель и овощи - очищенные полуфабрикаты

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
1	Картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	<p>Внешний вид: клубни очищенные, целые, чистые, здоровые, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, однородные по форме и окраске.</p> <p>Цвет от белого до кремового. Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру не менее 35,0 мм.</p> <p>Не допускается наличие клубней с механическими повреждениями (порезы, вырывы, трещины, вмятины), поврежденных сельскохозяйственными вредителями, с участками зеленого цвета, загнивших, запаренных, замороженных, обезвоженных, мягких, сморщенных. Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке. Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.</p> <p>Допускается применение лимонной кислоты, не допускается применение сульфита натрия.</p>
2	Капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)	<p>Внешний вид: кочаны сформировавшиеся, целые или разделенные на части (половины, четверти) с удаленной кочерыжкой, здоровые, чистые, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.</p> <p>Зачистка кочана: кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих листьев.</p> <p>Не допускается наличие кочанов с сухим загрязнением, треснувших, проросших, пораженных точечным некрозом и пергаментностью, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, с увядшими, кроющимися листьями.</p> <p>Не допускается наличие грязи и чужеродных материалов.</p> <p>Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.</p>

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

#### Продукция плодоовощная консервная, замороженная и сушеная

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
1	Горошек зеленый консервированный высшего сорта	ГОСТ 34112-2017 «Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия»
2	Консервы овощные: икра из кабачков для детского (дошкольного и школьного) питания	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Икра изготавливается только из вареных (не обжаренных) овощей. Внешний вид и консистенция - однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей (при добавлении), без кусочков грубых семян перезрелых овощей. Консистенция мажущаяся или зернистая. Допускается незначительное отделение жидкости. Вкус и запах, свойственные икре, изготовленной из кабачков. Не допускается привкус прогорклого масла. Цвет однородный по всей массе от желтого до светло-коричневого. Наличие минеральных примесей не допускается. Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица) и

		обжаренных овощей.
3	Икра овощная, в том числе из кабачков, из баклажанов	ГОСТ 2654-2017 «Консервы. Икра овощная. Технические условия» Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица) и обжаренных овощей.
4	Кукуруза консервированная высшего сорта	ГОСТ 34114-2017 «Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия»
5	Фасоль стручковая консервированная	ГОСТ 15979-70 «Фасоль стручковая консервированная. Технические условия»*
6	Томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия» Минеральные примеси не допускаются.
7	Капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия»
8	Огурцы с зеленью в заливке (залитые раствором лимонной кислоты и поваренной соли)	ГОСТ 31713-2012 «Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия» Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).
9	Огурцы консервированные без добавления уксуса для детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид - огурцы целые длиной до 110 мм, диаметром не более 50 мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений. Цвет - огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов. Консистенция - огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Вкус и запах - слабокислый, умеренно-соленый, запах с ароматом пряностей. Качество заливки - заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей. Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 55%. Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).
10	Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без уксуса) для детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид - огурцы целые длиной до 110 мм, диаметром не более 50 мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений. Цвет: огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов. Консистенция: огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Вкус и запах слабокислый, умеренно-соленый, запах с ароматом пряностей. Качество заливки: заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей. Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 50%. Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).
11	Огурцы соленые	ГОСТ 34220-2017 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия» Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).
12	Соус томатный кисло-сладкий для детского (школьного) питания	Внешний вид и консистенция: однородная протертая масса, без наличия семян, частиц кожицы и грубых кусочков сердцевинки 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	С м е с ь о в о щ е й р е з а н ы х быстрозамороженных (кабачки, цукини, баклажаны, тыква, патиссоны, морковь столовая, перец сладкий и др.)	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.
22	Свекла столовая очищенная резаная быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.
23	Кабачки	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.
24	К а п у с т а	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.
25	Кукуруза быстрозамороженная (зерна)	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.

26	Баклажаны быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.
27	Лук репчатый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.
28	Морковь быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.
29	Перец сладкий быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.
30	Свекла быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.
31	Фрукты быстрозамороженные (брусника, вишня, земляника (клубника), клюква черная и красная смородина, малина, ежевика и др.) не ниже первого сорта и их смеси,	ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.
32	Чернослив, целые плоды без косточки высшего сорта	ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия» Плоды необработанные (несульфитированные); обработанные (сернистым ангидридом) допускаются только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов) - на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация.
33	Абрикосы сушеные без косточки (курага) высшего сорта	ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия» Плоды необработанные (несульфитированные); обработанные (сернистым ангидридом) допускаются только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов) - на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация.
34	Фрукты сушеные и их смеси (компотная смесь) не ниже высшего сорта	ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия» Сухофрукты (смесь сушеных фруктов косточковых, семечковых) без косточки.
35	Виноград сушеный высшего сорта видов изюм и кишмиш	ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия»
36	Варенье фруктовое или овощное, стерилизованное или нестерилизованное (без консерванта), витаминизированное или не витаминизированное	ГОСТ 34113-2017 «Варенье. Общие технические условия»

37	Джемы фруктовые и овощные, в т.ч. фасованные по 20 г, стерилизованные или нестерилизованные (без консерванта), витаминизированные или не витаминизированные	ГОСТ 31712-2012 «Джемы. Общие технические условия»*
38	Повидло 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» Продукт представляет собой однородную, равномерно протертую пюреобразную или желеобразную массу без косточек и плодоножек. Вкус и аромат, свойственные плодам, ягодам или их семенам, из которых изготовлен продукт. Вкус сладкий или кисло-сладкий. Цвет, соответствующий плодам, ягодам или их смесям, из которых изготовлен продукт, равномерный по массе. Содержание добавленного сахара - не более 20 г на 100 г продукта. Содержание натуральных фруктов или ягод - не менее 50% от массы продукта. Упаковка - асептическая упаковка из комбинированного материала, жестяные или стеклянные банки.
40	Консервы на фруктовой основе для детского питания	ГОСТ 32218-2013 «Консервы на фруктовой основе для питания детей раннего возраста. Общие технические условия»*
41	Плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93 «Плоды шиповника. Технические условия»*
42	Ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014 «Ядро ореха грецкого. Технические условия»
43	Ядро миндаля сладкого сухое, не ниже первого сорта	ГОСТ 32857-2014 «Ядро миндаля сладкого. Технические условия»
44	Ядра орехов лещины высшего сорта	ГОСТ 32287-2013 «Ядра орехов лещины. Технические условия»
45	Сушеная зелень петрушки и укропа первого сорта	ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушеные. Общие технические условия»*
46	Белые корни петрушки и сельдерея сушеные первого сорта	ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушеные. Общие технические условия»*
47	Сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014 «Сиропы. Общие технические условия»*
48	Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные в ассортименте	ГОСТ 32103-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия»* Кислотность (массовая доля титруемых кислот) не более 1,3%.
	Соки фруктовые и фруктово-овощные для	ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» Внешний вид и консистенция соков: однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне тары. Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых (за исключением цедры и альbedo).



49	детского питания в ассортименте	Вкус и аромат выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам. Для соков из citrusовых 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, сокодержательные напитки овощные и овощефруктовые. Общие технические условия»* Без добавления сахара, с кислотностью (массовой долей титруемых кислот) не более 1,3%.
52	Соки овощефруктовые для питания детей раннего возраста в ассортименте	ГОСТ 32920-2014 «Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия»*
53	Нектары фруктовые, овощные, овощефруктовые, фруктово-овощные для питания детей раннего возраста в ассортименте	ГОСТ 32920-2014 «Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия»*
54	Фрукты консервированные	ГОСТ Р 54681-2011 «Консервы. Фрукты протертые или дробленые. Общие технические условия»*
55	Компот консервированный	ГОСТ 816-2017 «Консервы. Компоты. Общие технические условия»
56	Ананасы консервированные	ГОСТ 33443-2015 «Консервы. Фрукты в сиропе. Общие технические условия»
57	Полуфабрикаты из овощей замороженные	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Полуфабрикаты представляют собой: брусочки, кубики, ломтики, дольки, шарики из картофеля, из моркови, из свеклы, из кабачков, из баклажанов; а также из нескольких вышеперечисленных овощей, в том числе с добавлением бобовых (горошек, кукуруза, фасоль). Фигурные формованные с панировкой и без из картофеля, из моркови, из свеклы, из капусты (белокочанной, брокколи, цветной и др. видов капусты). Запах и вкус: свойственные данному виду продукта. Консистенция после размораживания: мягкая. Возможно использование панировочных сухарей на поверхности продукта. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.
58	Фасоль белая (красная) консервированная в томатном соусе	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 54679-2011 «Консервы из фасоли. Технические условия»*
59	Маслины консервированные без косточки	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 55464-2013 «Консервы. Оливки или маслины в заливке. Технические условия»*
60	Оливки консервированные без косточки	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 55464-2013 «Консервы. Оливки или маслины в заливке. Технические условия»*.
61	Коктейли фруктовые и фруктово-овощные (смузи), в том числе для питания	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 56559-2015 Консервы. Коктейли из фруктов и овощей. Общие технические условия»*.

	детей дошкольного и школьного возраста	В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.
62	Кисель ягодный, плодово-ягодный на натуральной основе в том числе витаминизированный	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 56558-2015 «Консервы. Кисели питьевые фруктовые. Общие технические условия»*. Продукт может быть обогащен комплексом витаминов. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.
63	Кукуруза	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Внешний вид: початки здоровые, чистые, без механических повреждений, зерна - плотно смыкаются друг с другом, ровные, не сморщенные, не поврежденные болезнями и вредителями. Вкус и запах: свойственные вареной кукурузе, без посторонних запаха и привкуса. Цвет зерна: равномерный, золотистый или желтый без наличия зерен более темного цвета. Допускается наличие единичных зерен кукурузы, отличающихся по цвету от основной массы. Не допускаются пятнистые зерна. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.
64	Напитки сокодержавщие фруктовые (ягодные, фруктово-ягодные) для детского питания	ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» Внешний вид и консистенция напитка: однородная не газированная жидкость без мякоти. Допускается осадок на дне упаковки. Вкус и аромат: выраженные, свойственные фруктам и ягодам, из которых изготовлен напиток, без посторонних привкуса и запаха. Цвет: однородный по всей массе, свойственный фруктам и ягодам, из которых изготовлен напиток. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.
65	Плоды (фрукты и ягоды) сушеные, сублимированные в целом, дробленном виде и их смеси	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Плоды или смесь сушеных, или сублимированных фруктов и/или ягод – сыпучая масса без комков. Внешний вид: фрукты – половинки или четвертинки, или сегменты, или кубики, или дольки, очищенные или не очищенные; ягоды - целые, без гребней, чашелистиков и плодоножек. Цвет, вкус и запах, характерные для соответствующих сушеных или сублимированных фруктов и ягод, без пятен на поверхности, посторонних привкуса и запаха. Не допускаются недоброкачественные плоды, поврежденные вредителями и болезнями, обесцвеченные или с солнечными ожогами, плесневые или загнившие.
66	Полуфабрикаты ягодные, фруктовые, фруктово-ягодные	ГОСТ 32742-2014 «Полуфабрикаты. Пюре фруктовые и овощные консервированные асептическим способом. Технические условия» * ГОСТ 32898-2014 «Смеси и пюре из фруктов быстрозамороженные. Общие технические условия» * Для замороженных полуфабрикатов не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.
67	Соус томатный	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Внешний вид: однородная протертая масса с наличием измельченных овощей, пряностей или без них, без включения семян, частиц кожицы. Допускается незначительное потемнение верхнего слоя. Вкус кисло-сладкий. Не допускаются посторонние привкус и запах. Цвет - красный, однородный по всей массе, допускается светлокориновый 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 фасованный по 5-10 г, категории ТС1 или ТС2	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия» 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»* Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Содержание сахара в 100 г продукта - не более 25 г. В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании
2	Галеты в ассортименте	ГОСТ 14032-2017 «Галеты. Общие технические условия» Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.
3	Вафли с начинкой фруктовой или жировой , в т о м ч и с л е витаминизированные	ГОСТ 14031-2014 «Вафли. Общие технические условия»* Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Вафли должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с меню.
4	Пряники в ассортименте	ГОСТ 15810-2014 «Изделия кондитерские пряничные. Общие технические условия»* Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.
5	Бублики или сушки в ассортименте	ГОСТ 7128-91 «Изделия хлебобулочные бараночные. Технические условия» Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.
6	Печенье овсяное	ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»* Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании
7	Полуфабрикат замороженный - колбаска (сосиска) детская, запеченная в тесте, для питания детей школьного возраста (для реализации в буфете)	В состав теста входят: мука пшеничная хлебопекарная высшего или первого сортов, дрожжи хлебопекарные, молоко питьевое, яйца или меланж, поваренная соль, сахар-песок, масло сливочное. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Колбасные изделия, входящие в состав изделия, должны быть предназначены для детского питания с показателями качества не ниже установленного ГОСТ 31498- 2012. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.
8	Полуфабрикат замороженный - пирожки печенье из дрожжевого теста с картофелем (картофелем и луком), с рисом и яйцом, с	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),

	натуральной фруктовой или овощной начинками, для питания детей дошкольного и школьного возраста (для реализации в буфете)	из крупы рисовой и яиц куриных, из ягод (вишня, клубника, смородина, черника и др. ягоды свежие или замороженные) или фруктов (яблок и др.) с сахаром, из капусты и (или) других овощей (без обжаривания), с добавлением или без добавления яиц куриных. Массовая доля начинки к массе изделия не менее 30%. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.
9	Полуфабрикат замороженный - блинчики с ягодами, фруктовыми, ягодными и фруктово-ягодными начинками, с повидлом или джемом (наполнителями) в ассортименте для детского (школьного) питания	Внешний вид: плоские, прямоугольной или цилиндрической формы. Поверхность гладкая или с мелкой, равномерной пористостью, без трещин, сквозных отверстий и разрывов. Тестовая оболочка не должна иметь разрывов, начинка не должна выступать. Цвет тестовой оболочки от светло-кремового до кремового, допускается коричневые крапинки; начинки соответствующий виду начинки. Вкус и запах, свойственные жареному пресному тесту и составу начинки. Массовая доля начинки к массе изделия - не менее 20% (для фруктовых, ягодных и фруктово-ягодных начинок, повидла, джема); не менее 25,0% (для ягод). В составе продукта не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров, солей аммония. Масса нетто одного изделия должна обеспечивать выход блюда в готовом виде, предусмотренный меню ( $\pm 5\%$ ). Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.
10	Кексы, маффины	ГОСТ 15052-2014 «Кексы. Общие технические условия»* В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. В составе продукта не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Кексы должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку или порционироваться на месте.
11	Шоколад молочный, в том числе пористый, с крупными и тонкоизмельченными добавлениями, и шоколад молочный с начинками	ГОСТ 31721-2012 «Шоколад. Общие технические условия»* В составе продукта не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. В начинке не допускается наличие красителей и ароматизаторов искусственного происхождения и консервантов. Шоколад должен быть поштучно упакован в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с меню.
12	Мармелад формовой или резной неглазированный	ГОСТ 6442-2014 «Мармелад. Общие технические условия»* Без красителей и ароматизаторов искусственного происхождения и консервантов. Мармелад должен быть поштучно упакован в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с меню.
13	Пастила	ГОСТ 6441-2014 «Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия»* Пастила и зефир должны быть упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с меню.
14	Ирис тираженный полутвердый	ГОСТ 6478-2014 «Ирис. Общие технические условия»* Изделия не должны содержать жиры без указания состава (обозначенных как кондитерский жир или растительный жир). Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Ирис должен быть поштучно упакован в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с меню.

15	Конфеты (конфеты укрупненного размера или батончик кондитерский) в шоколадной глазури или без нее, обогащенные очищенным гемоглобином (гемобином), для детского (дошкольного и школьного) питания.	Внешний вид: продукт должен представлять собой батончик, пастилку без глазури или в шоколадной глазури. Цвет коричневый или темно-коричневый. Вкус и запах, соответствующий использованным компонентам. Структура и консистенция: распределение частиц различного сырья должно быть равномерным по всей массе батончика. Форма изделия должна быть правильной без изломов, с ровным обрезом. Массовая доля влаги - не более 8%. В составе глазури не допускается использование гидрогенизированных жиров, растительных жиров, кроме какао-масла. Продукт должен быть обогащен очищенным гемоглобином, полученным из животноводческого сырья. Содержание очищенного гемоглобина в продукте не менее 4%. Изделия не должны содержать гидрогенизированные жиры, жиры без указания состава (обозначенных как кондитерский жир или растительный жир). Изделия должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с меню. В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании.
16	Батончик фруктово-ореховый, в том числе обогащенный	Внешний вид: спрессованная между вафельными листами смесь сушеных фруктов (или цукатов) и орехов с добавлением или без добавления семян масличных культур. Цвет и запах: соответствующий использованным компонентам. Распределение частиц различного сырья должно быть равномерным по всей массе батончика. Форма изделия должна быть правильной без изломов, с ровными краями. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров, ядер абрикосовой косточки, арахиса. Изделие должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с меню.
17	Батончик мюсли прессованный (для реализации в буфете)	Внешний вид: смесь зерновых и (или) экструдированных хлопьев с содержанием орехов, сушеных фруктов (или цукатов), семян масличных культур, соединенных между собой сиропом. Цвет и запах, соответствующий использованным компонентам. Распределение частиц различного сырья должно быть равномерным по всей массе батончика. Форма изделия должна быть правильной без изломов, с ровным обрезом. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров, ядер абрикосовой косточки, арахиса. Не допускается зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов. Изделие должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с меню.
18	Паста	По внешнему виду паста должна представлять собой однородную массу. Допускается незначительное выделение масла на поверхности пасты в процессе хранения. Цвет пасты «кофе с молоком». Изделие не должно содержать жиры без указания состава (обозначенных как кондитерский жир или растительный жир). Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Паста должна быть расфасована в индивидуальную потребительскую упаковку из полимерного (кроме полистирола) или комбинированного материала, в соответствии с массой нетто порции, указанной в меню.
19	Мармелад из ламинии для детского питания	Форма изделия должна быть правильной, с четким контуром без деформации. Допускаются незначительные наплывы. Вкус, запах, цвет, характерные для данного наименования мармелада. Консистенция студнеобразная. Поверхность с тонкокристаллической корочкой или обсыпанная сахаром-песком. Изделия должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку.

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

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
1	Чай зеленый крупный листовый	ГОСТ 32574-2013 «Чай зеленый. Технические условия»*
2	Чай зеленый фасованный в пакетиках для разовой заварки	ГОСТ 32574-2013 «Чай зеленый. Технические условия»* Пакетики для разовой заварки должны быть массой нетто не более 0,75 г.

3	Чай черный крупный листовой	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия»*
4	Чай черный фасованный в пакетиках для разовой заварки	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия»* Пакетики для разовой заварки должны быть массой нетто не более 0,75 г.
5	Фиточай цветочный для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки	Фиточай 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.
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%. Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ не менее 20%. Зараженность амбарными вредителями и наличие примесей не допускаются. Аромат и вкус готового напитка, свойственные используемым видам сырья с мягко-кислым привкусом. Возможен вяжущий привкус.
7	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%. 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 [Pimenta dioica (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия»
		ГОСТ Р ИСО 7540-2008 «Паприка молотая порошкообразная. Технические условия»

20	Паприка молотая (не жгучая)	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 11293-89 «Желатин. Технические условия»
24	Мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006 «Мак пищевой. Технические условия»
25	Корица молотая	ГОСТ 29049-91 «Пряности. Корица. Технические условия» ГОСТ ISO 6539-2016 «Пряности. Корица (Cinnamomum zeylanicum Blume). Технические условия»
26	Ванилин	ГОСТ 16599-71 «Ванилин. Технические условия»
27	Кислота лимонная	ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия»
28	Мед натуральный, в т. ч. фасованный по 20 г	ГОСТ 19792-2017 «Мед натуральный. Технические условия»
29	Семена кунжута	Семена кунжута должны быть не греющимися, в здоровом состоянии, иметь цвет и запах, свойственные семенам кунжута (без затхлого, плесневого и других запахов). Цвет белый или с кремовым оттенком. Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается.
30	Изделия фигурные (готовые завтраки) из кукурузной, гречневой и других видов круп сладкие, в том числе обогащенные микронутриентами	Продукт может быть обогащен микронутриентами. Содержание сахара (моно- и дисахаридов) не более 18г/100 г. Поверхность неглазированного продукта пористая, глазированного - покрытая глазурью. Структура пористая, хрустящая. Цвет шоколадных изделий от светло-коричневого до темно-коричневого, карамельных изделий - от бежевого до светло-коричневого, остальных изделий - в зависимости от цвета компонентов, входящих в рецептуру. Вкус и запах должны соответствовать вкусу и запаху использованных компонентов. Массовая доля влаги - не более 6%. Массовая доля лома - не более 10%. Не допускается зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов. Допускается по согласованию с заказчиком поставка продукции в упаковке массой нетто до 2 кг.
31	Хлопья (готовые завтраки) кукурузные или пшеничные	ГОСТ Р 50365-92 «Завтраки сухие. Хлопья кукурузные и пшеничные. Общие технические условия»*
32	Мюсли	Внешний вид: продукт должен представлять собой смесь зерновых хлопьев и (или) экструдированных хлопьев с содержанием сушеных фруктов (или цукатов) или (и) орехов или (и) семян масличных культур. Цвет и запах, соответствующий использованным компонентам. Не допускается зараженность вредителями хлебных запасов и загрязненность. В поставляемом ассортименте должно быть не менее двух наименований продукции с различными сочетаниями используемых видов сырья. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров, ядер абрикосовой косточки, арахиса.
33	Приправы и пряности (барбарис, куркума, розмарин, базилик, мята, тимьян, мускатный орех, душистый перец и др.)	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ ISO 5562-2017 «Пряности. Куркума целая и молотая (порошкообразная). Технические условия»*, ГОСТ 29048-91 «Пряности. Мускатный орех. Технические условия»*, ГОСТ ISO 973-2016 «Пряности. Перец душистый в зернах или молотый. Технические условия»*, ГОСТ 23768-94 «Листья мяты перечной обмолоченные. Технические условия»*, ГОСТ 21816-89 «Трава чабреца обмолоченная. Технические условия»*. Пряность базилик сушеный – измельченные сушеные листья базилика. Цвет, запах и вкус: характерные для данного ботанического сорта, без посторонних запаха и привкуса. Пряность розмарин сушеный – сушеные листья розмарина. Цвет, запах и вкус: характерные для данного ботанического сорта, без посторонних запаха и привкуса. Приправа барбарис сушеный - ягоды барбариса сушеного. Внешний вид: неоднородные по размеру и окраске (от темно-красного до черного цвета), без повреждений болезнями и вредителями. Вкус: кислый, свойственный



		барбарису, без посторонних привкуса и запаха. Наличие порченных ягод не допускается. Не допускается использование жгучих специй и пряностей.
34	Соус соевый натурального брожения	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 58434-2019 «Соусы соевые. Общие технические условия»*
35	Какао	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Внешний вид: сыпучая масса коричневого цвета разной степени интенсивности с различными оттенками, допускается наличие неплотно слежавшихся комочков. Вкус и запах, свойственные данному виду продукта. Напиток должен разводиться в горячем молоке или воде без комочков. В готовом напитке допускается осадок какао-порошка. В составе напитка не допускается наличие сухого молока. Продукт обогащен комплексом витаминов. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.
36	Кориандр целый (молотый)	ГОСТ 29055-91 «Пряности. Кориандр. Технические условия» *

#### Блюда и кулинарные изделия

№ п/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	Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях. Внешний вид, консистенция: в соответствии с наименованием супа. Супы заправочные-бульон с включением кусочков мяса говядины, мяса птицы или рыбы, овощей, и (или) круп, и (или) макаронных изделий, и (или) зелени и других компонентов в соответствии с рецептурой, консистенция овощей, круп, мяса, птицы, рыбы- мягкая, но не разваренная, макаронные изделия должны иметь свойственную им форму, не быть разваренными, слипшимися. Супы пюреобразные - супы с однородной, пюреобразной консистенцией, равномерной по всему объему, без комочков. Супы молочные - супы на молочной основе с включением макаронных изделий, круп и других компонентов в соответствии с рецептурой, консистенция круп и макаронных изделий - мягкая. Супы прозрачные - бульон из мяса говядины, мяса птицы или рыбы прозрачный без взвешенных частиц с включением зелени и других компонентов в соответствии с рецептурой. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.

2	Соусы кулинарные охлажденные упакованные для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция: однородная вязкая масса без комочков заварившейся муки, для отдельных наименований соусов - с наличием мелких частиц компонентов, предусмотренных рецептурой.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>
3	Вторые обеденные блюда без мяса охлажденные упакованные для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка), тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) или варки продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку (тушение) с добавлением не острых (не жгучих) приправ, специй, пряностей или соусов, без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция блюд из картофеля, овощей, круп, бобовых, макаронных изделий и др.: картофельное пюре - однородная масса без комков, тушеные овощи должны быть мягкими, сохранившими форму нарезки согласно технологической инструкции, вареные макаронные изделия - не разваренными и не слипшимися, зерна круп - целыми, 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	Изделия кулинарные из мяса, птицы и субпродуктов охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка), тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) или варки продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку (тушение) с добавлением не острых (не жгучих) приправ, специй, пряностей или соусов, без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид должен соответствовать наименованию кулинарного изделия. Тушеные кулинарные изделия - кусочки мяса говядины, свинины, птицы, печени, говядины, нарезанные согласно технологической инструкции, в соусе или без него, с добавлением картофеля и (или) овощей и (или) крупы риса и (или) чернослива. Консистенция мяса, печени - сочная, мягкая, овощей - мягкая с сохранением формы нарезки согласно технологической инструкции, зерна риса - целые, набухшие.</p> <p>Вареные кулинарные изделия - мясо говядины, птицы, нарезанные согласно технологической инструкции, сохранившие форму нарезки, а также рубленые и формованные с добавлением компонентов согласно рецептуре. Консистенция - упругая, сочная, мягкая.</p> <p>Запеченные кулинарные изделия - приготовлены из рубленого мяса говядины, свинины, птицы, печени говядины (формованные рубленые изделия, запеканки, суфле и др.) с добавлением картофеля и (или) без панировки, с соусом или без соуса, формованные изделия должны быть недеформированные с ровной поверхностью, без трещин. Консистенция - однородная, плотная, сочная.</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, с равномерной пористостью, без пустот и заката, 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, установленного изготовителем.</p>
7	П о л у ф а б р и к а т ы охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены 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	Изделия кулинарные из рыбы охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка), тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) или варки продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку (тушение, припускание) с добавлением не острых (не жгучих) приправ, специй, пряностей или соусов, без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>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>

		Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.
9	Хлебобулочные изделия с начинками и без начинок, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	<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 том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция: овощи целые, типичной для ботанического сорта формы, или нарезанные в соответствии с технологической инструкцией, чистые, сохранившие форму, консистенция мягкая, но не разваренная.</p> <p>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	Изготавливается по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях. Внешний вид, консистенция: Соусы (фруктовые, ягодные, фруктово-ягодные, шоколадные и др) - однородная вязкая масса без комочков заварившейся муки, для отдельных наименований соусов - с наличием мелких частиц компонентов, предусмотренных рецептурой. Десерты (фруктовый, ягодный, фруктово-ягодный и др) - однородная густая масса с включением целых или нарезанных ягод и (или) фруктов и других компонентов согласно рецептуре. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.
14	Кондитерские изделия – кексы охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	Изготавливается по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях. Внешний вид, консистенция: пропеченное изделие без комочков, следов непромеса, с равномерной пористостью, без пустот и закала, плотной консистенции. Отслоение корочки от мякиша не допускается. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.
15	И з д е л и я к у л и н а р н ы е быстрозамороженные или охлажденные оладьи (оладушки), блины (блинчики)	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Внешний вид: изделие округлой формы, пропеченное с равномерной пористостью и однородным мякишем, без комочков, следов непромеса. Поверхность гладкая или с мелкой равномерной пористостью, без трещин и разрывов, не пережаренные, не слипшиеся. Цвет: от светло-золотистого до светло-коричневого. Вкус: свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. В составе продукта не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.
16	Изделия кулинарные из творога (сырники с начинками и без начинки) охлажденные или замороженные	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Внешний вид: сырники круглой или овальной формы, целые, не слипшиеся, равномерной толщины, поверхность ровная с румяной корочкой, без трещин. Начинка не должна выступать за края сырников. Допускается незначительная деформация изделий. Консистенция готового продукта - сочная, мягкая, однородная. Вкус и запах готового продукта свойственный творогу, кисло- сладкий. Цвет, вкус и запах начинки, соответствующий виду начинки. В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Для замороженной продукции не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.
17	Полуфабрикаты быстрозамороженные: вареники с творогом	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Внешний вид: вареники полукруглой или другой формы, целые с заделанными краями, без выступов начинки, не слипшиеся. Тесто должно быть равномерной толщины, с небольшим утолщением на сгибе и на краях формовки. Вкус и запах готового продукта: свойственные вареному тесту и начинки, без посторонних привкуса и запаха, начинка должна быть сочной. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.

		Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.
18	Кулинарные изделия из мяса птицы (кур,	ГОСТ 32589-2013 «Продукты кулинарные из мяса птицы. Общие технические условия»*. В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Не допускается использование мяса птицы механической обвалки, повторное замораживание, наличие льда и снега.
19	Кулинарные изделия рыбные формованные замороженные (рыбные палочки произвольной формы)	ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» Внешний вид: палочки из пластин филе, рубленого филе, удлиненной формы, покрытые панировочными сухарями. Панировка должна равномерно покрывать поверхность. Вкус и запах: свойственный данному виду продукта, без постороннего привкуса и запаха. Консистенция: плотная, присущая данному виду продукта. После приготовления форма палочек должна сохраняться. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.
20	Полуфабрикаты быстрозамороженные: вареники с овощной начинкой	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Вареники с овощными начинками - с картофелем, с капустой, в том числе с добавлением в начинку лука репчатого, моркови, зелени; вареники с начинкой из нескольких видов овощей (разные соотношения видов овощей: картофель, капуста (белокочанная, цветная, брокколи и другие виды), кабачки, баклажаны, томаты, тыква, лук репчатый, морковь). Внешний вид и форма: вареники полукруглой или другой формы, целые с заделанными краями, без выступов начинки, не слипшиеся. Тесто должно быть равномерной толщины, с небольшим утолщением на сгибе и на краях формовки. Внешний вид готового продукта: целые, не разваренные, без надрывов и трещин. Начинка: мягкая, нежная и сочная. Вкус и запах готового продукта: свойственные вареному тесту и начинки, без посторонних привкуса и запаха. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.
21	Полуфабрикаты быстрозамороженные: вареники с ягодной начинкой	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Вареники с ягодной начинкой - с вишней, со смородиной, клубникой, черникой, а также из смесей этих ягод. Внешний вид и форма: вареники полукруглой или другой формы, целые с заделанными краями, без выступов начинки, не слипшиеся. Тесто должно быть равномерной толщины, с небольшим утолщением на сгибе и на краях формовки. Внешний вид готового продукта: целые, не разваренные, без надрывов и трещин. Начинка: мягкая, нежная и сочная. Вкус и запах готового продукта: свойственные вареному тесту и начинки, без посторонних привкуса и запаха. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.
22	Изделия кулинарные охлажденные или замороженные - блинчики с фруктовой начинкой	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Внешний вид: изделия прямоугольной или цилиндрической формы. Поверхность гладкая или с мелкой, равномерной пористостью, без трещин и разрывов, начинка не должна выступать. Цвет тестовой оболочки: от светло-кремового до кремового. Цвет начинки: соответствующий виду начинки. Вкус и запах: свойственные жареному тесту и составу начинки. В составе продукта не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.

23	Изделия кулинарные охлажденные или замороженные - блинчики с ветчиной и сыром	<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.</p> <p>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 допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>
26	Кулинарное	<p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p> <p>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.</p>

**Дополнительное соглашение № 1  
к контракту № 6563 от 29 августа 2022г.  
на оказание услуг по предоставлению питания учащимся  
общеобразовательных учреждений**

г. Владимир

«29» августа 2022 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Владимира «Средняя общеобразовательная школа № 9» (МБОУ «СОШ № 9»), именуемое в дальнейшем Заказчик, в лице директора Мачневой Марины Петровны, действующего на основании Устава, с одной стороны, Муниципальное унитарное предприятие города Владимира «Мелкий опт» (МУП «Мелкий опт»), именуемое в дальнейшем Исполнитель, в лице директора Литвиненко Константина Игоревича, действующей на основании Устава, с другой стороны, заключили настоящее соглашение о нижеследующем:

1. Подпункт 4 пункт 1 изложить в следующей редакции:

1.4. В целях оказания услуг по настоящему Контракту Заказчик передает Исполнителю в безвозмездное пользование движимое и недвижимое имущество (помещение столовой, пищеблока) общей площадью) 230,7 кв.м (помещения №№ 10-12, 15-24) по плану 1 этажа (приложение № 2 к настоящему Контракту)

2. Внести в Контракт изменение, изложив приложения № 2 к Контракту в редакции согласно приложению № 1 к настоящему Дополнительному соглашению, которое является его неотъемлемой частью.

2. Настоящее соглашение составлено в двух экземплярах, по одному для каждой стороны, имеющих равную юридическую силу.

3. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему соглашению в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

**ЗАКАЗЧИК:**

Директор  
Муниципального бюджетного  
общеобразовательного учреждения города  
Владимира «Средняя общеобразовательная  
школа № 9»

М.П. Мачнева

«29» августа 2022 г.

М.П.

**ИСПОЛНИТЕЛЬ:**

Директор  
Муниципальное унитарное предприятие  
города Владимира «Мелкий опт»

К.И. Литвиненко

«29» августа 2022 г.

М.П.

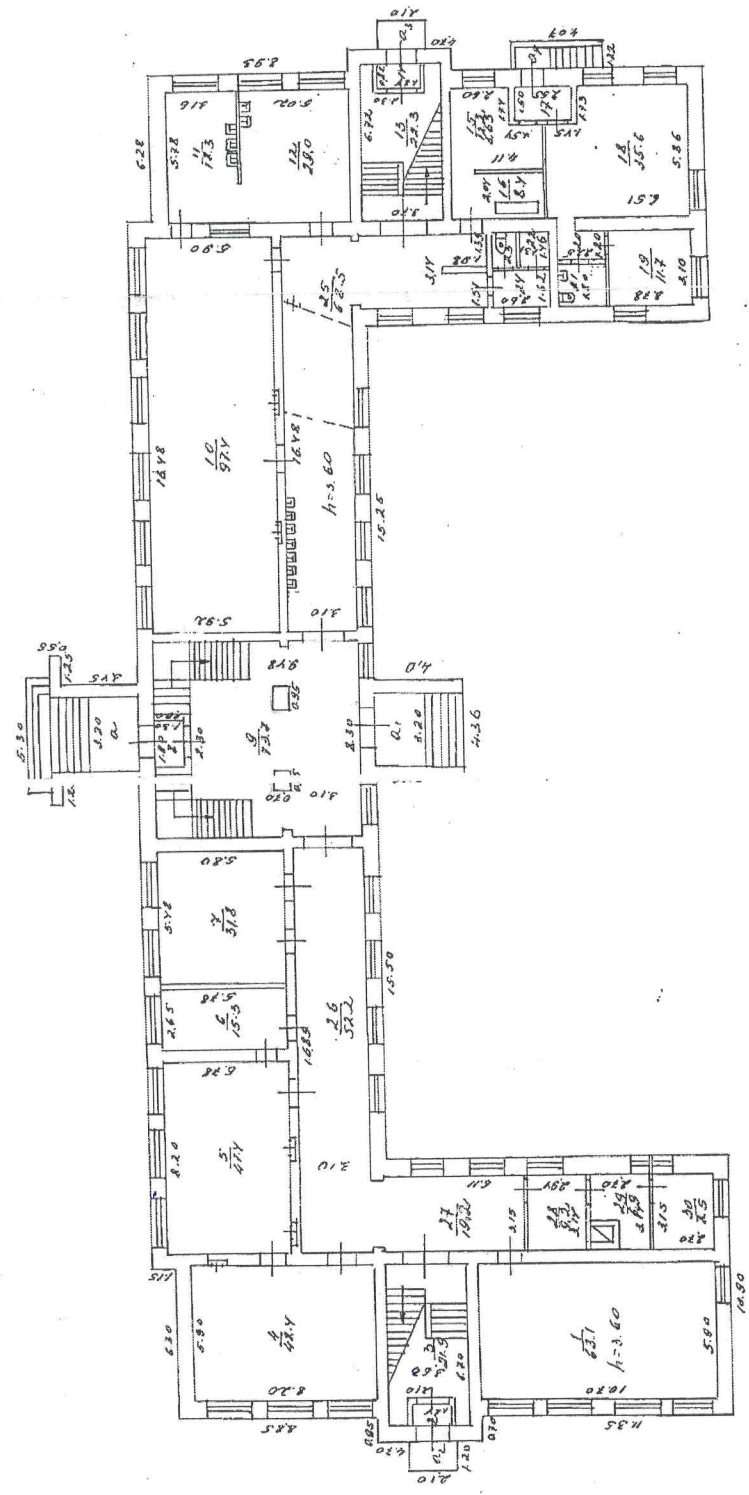






ПОСРЕДНИЙ ПЛАН  
 СТРОИТЕЛЬНОГО ОБЪЕКТА  
 г. Владивосток, ул. Г. БИРАЖЕВСКОГО КОММУНЫ  
 д. № 450 кв. \_\_\_\_\_ уч. № \_\_\_\_\_

План « I » тажа



№ 25 от 11.02.2004 г. Работу выполнил В.И. Сидоров  
 Проверил техник-контролер В.И. Сидоров  
 Начальник бюро инвентаризации \_\_\_\_\_

Масштаб 1:200

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	10	Обеденный зал	97,4
2	11	Моечная	18,3
3	12	Кухня	29,0
4	15	Кладовая	12,2
5	16	Моечная	8,4
6	17	Тамбур	3,8
7	18	Ателье	35,6
8	19	Склад	11,7
9	20	Коридор	2,7
10	21	Туалет	4,1
11	22	Душевая	1,9
12	23	Туалет	1,4
13	24	Коридор	4,2
<b>ИТОГО</b>			<b>230,7</b>

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

№ п/п	Наименование	Количество
1	Шкаф холодильный Polair CC214 - S	1
2	Ванна моечная	1
3	Ванна моечная	1
4	Ванна моечная	1
5	Ванна моечная	1
6	Витрина охлаждаемая Lida – KS 1,5	1
7	Витрина холодильная настольная АРГО -1,0 ВХС	1
8	Картофелечистка Торгмаш МОК-300М	1
9	Машина кухонная универсальная УКМ -06	1
10	Мармит ПМЭС-70к-01 для 1х блюд	1
11	Мясорубка МИМ 300	1
12	Овощерезка – Протирка МПР – 350М	1
13	Плита электрическая Тулаторгтехника ПЭ – 0,48М	1
14	Плита электрическая Тулаторгтехника ПЭ – 0,48М	1
15	Посудомоечная машина МПК –700К-01	1
16	Прилавок	1
17	Прилавок	1
18	Стол СРП	1
19	Стол 2х тумбовый	1
20	Стол обеденный	1
21	Стол обеденный СТЗ - 01	19
22	Холодильник «Индезит»	1

23	Холодильный шкаф ШХ – 1,4	1
24	Шкаф для документов	1
25	Шкаф для одежды	1
26	Шкаф для одежды	1
27	Шкаф жарочный ШЖ -150/2х секционный	1
28	Стол с АПП 1500 x 600 x 870	1
29	Морозильник «Саратов 153»	1
30	Бактерицидный рециркулятор PURI UU 110W	1
31	Машина – овощерезательно-протирочная ОМ-350/380П	1
32	Кипятильник КЭНД-100-03	1
33	Весы электронные до 3 кг	1
34	Стол производственный СРП-0-0,8/1,2	1
35	Полотенцесушитель	2
36	Сейф С 70	1
37	Банкетки	37
38	Стул мягкий	2
39	Монитор «Samsung»	1
40	Компьютер Netton Lenovo	1

ЗАКАЗЧИК:

МБОУ «СОШ № 9»

Директор \_\_\_\_\_ /М.П. Мачнева

«29» августа 2022 г.

М.П.



ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Директор МУП «Мелкий опт»

\_\_\_\_\_ /К.И. Литвиненко

«29» августа 2022 г.

М.П.



9

**Дополнительное соглашение от 02 сентября 2022г. № 2  
к Контракту от 29 августа 2022г. № 6563**

на оказание услуг по предоставлению питания учащимся общеобразовательных учреждений

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Владимира «Средняя общеобразовательная школа № 9» (МБОУ «СОШ № 9»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора **Мачневой Марины Петровны** действующего на основании Устава, с одной стороны, и Муниципальное унитарное предприятие города Владимира «Мелкий опт» (МУП «Мелкий опт»), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора **Литвиненко Константина Игоревича**, действующего на основании Устава, 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», заключили настоящее соглашение к Контракту от 29 августа 2022г. № 6563 (далее – Контракт) о нижеследующем:

1. Пункт 3.1 Контракта изложить в следующей редакции:

3.1. Сроки предоставления услуг по Контракту с момента заключения Контракта, но не ранее 01 сентября 2022 г. по 17 декабря 2022 г.

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

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

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 не допускается.

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 № 5 к Контракту.

Примерный объем оказываемых услуг изложен в приложении № 4 к Контракту.

2. Остальные условия Контракта, не затронутые настоящим дополнительным соглашением, остаются неизменными.

3. Настоящее дополнительное соглашение составлено в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из Сторон.

4. Настоящее дополнительное соглашение вступает в силу с момента его подписания Сторонами и является неотъемлемой частью Контракта.

**Заказчик**

**Исполнитель**

<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Владимира «Средняя общеобразовательная школа № 9» (МБОУ «СОШ № 9»)</b> Юридический адрес: 600015, Российская Федерация, обл. Владимирская, г. Владимир, ул. Героя России Кутузова, д.45А Почтовый адрес: 600015, Российская Федерация, обл. Владимирская, г. Владимир, ул. Героя России Кутузова, д.45А Тел/факс 8 (4922) 54-29-11, 54-06-11 E-mail: Sch-9-vladimir@yandex.ru	<b>Муниципальное унитарное предприятие города Владимира «Мелкий опт» (МУП «Мелкий опт»)</b> ИНН: 3302001158 КПП: 332701001 Юридический адрес: 600022, Российская Федерация, обл. Владимирская, г. Владимир, ул. Ставровская, дом 5 Почтовый адрес: 600022, г. Владимир, ул. Ставровская, дом 5 Телефон: 8-4922-540996, FAX: 8-4922-540845 E-Mail: mup_melkiy_opt@mail.ru Банковские реквизиты: ОТДЕЛЕНИЕ N 8611
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p> Финансовое управление администрации  города Владимира (МБОУ «СОШ № 9», л.с.  21286Х13490)  ОГРН: 1033301805943  ИНН 3327102528 КПП 332701001  Казначейский счет (р/сч.):  03234643177010002800  Наименование банка: ОТДЕЛЕНИЕ  ВЛАДИМИР БАНКА РОССИИ/УФК по  Владимирской области г. Владимир  БИК: 011708377  ЕКС: 40102810945370000020 </p>	<p> Сбербанка России г.Владимир  БИК: 041708602  Рас/с: 40702810810040101049  Кор/с: 30101810000000000602 </p>
<p> М.П.  / М.П. Мачнева </p>	<p> М.П.  / К.И. Литвиненко </p>