

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОНТРАКТ

№ Ш853/3

на оказание услуг по организации питания обучающихся государственных образовательных организаций, подведомственных Департаменту образования города Москвы, в 2014 - 2015 годах, расположенных в Юго-Западном административном округе города Москвы

ЛОТ № 3

город Москва

«13» ноября 2013 года

Государственный заказчик Государственное казенное учреждение города Москвы Дирекция по эксплуатации, движению и учету основных фондов Юго-Западного окружного управления образования Департамента образования города Москвы, именуемый в дальнейшем «Заказчик», в лице начальника Либета Анатолия Анатольевича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и ООО «Школьник-ЮЗ», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Смирнова Владимира Константиновича, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны» и каждый в отдельности «Сторона», с соблюдением требований Федерального закона от 21.07.2005 г. № 94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд» и иного законодательства Российской Федерации и города Москвы, на основании результатов размещения государственного заказа города Москвы путём проведения открытого конкурса на право заключения Государственного контракта на оказание услуг по организации питания обучающихся государственных образовательных организаций, подведомственных Департаменту образования города Москвы в 2014 - 2015 годах, расположенных в Юго-Западном административном округе города Москвы (протокол № 0173200001413000853-ПЗ от «24» октября 2013г.), заключили настоящий Государственный контракт (далее – Контракт), о нижеследующем:

Статья 1. Термины и основные понятия

1. В настоящем Контракте используются следующие основные термины и понятия:

Техническое задание – документ, оформленный в виде Приложения № 1 к настоящему Контракту и содержащий требования к услугам, оказываемым по настоящему Контракту.

Получатели услуг – государственные образовательные организации, подведомственные Департаменту образования города Москвы, поименованные в Приложении № 9 к настоящему Контракту.

Потребители услуг – обучающиеся государственных образовательных организаций, подведомственных Департаменту образования города Москвы, получающие бесплатное или льготное питание.

Услуга – комплекс мероприятий по обеспечению Потребителей услуг Рационами питания согласно Заявки, включающий в себя деятельность Исполнителя в соответствии с требованиями, установленными Приложением №1 (Техническое задание) к настоящему Контракту.

Рацион питания – набор блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов, скомплектованных по виду отдельного приема пищи на одного Потребителя услуг в соответствии с Примерным меню Исполнителя.

Заявка – документ, оформленный по форме, приведенной в Приложении № 2 к настоящему Контракту и содержащий сведения об объёме услуг, которые необходимо оказать Потребителю услуг на дату, указанную в Заявке.

Абонементная книжка – документ, оформленный по форме, приведенной в Приложении № 3 к настоящему Контракту, состоящий из двух частей: корешка и талона и учитывающий объем услуг, оказанных Исполнителем Потребителям услуг в течение дня.

Реестр талонов (корешков) - документ, оформленный по форме, приведенной в приложении № 4 к настоящему Контракту и содержащий сведения об объеме услуг, оказанных Исполнителем Потребителям услуг в течение отчетного месяца.

Акт разногласий по Реестру талонов – документ, соответствующий форме, приведенной в Приложении № 5 к настоящему Контракту, и содержащий сведения о разногласиях между Исполнителем и Получателем услуг об объеме оказанных услуг.

Сводный отчет – документ, содержащий сведения об объеме услуг, оказанных Исполнителем за отчетный месяц с приложением Реестра талонов, оформленный по форме, приведенной в Приложении № 6 к настоящему Контракту.

Претензионный акт – документ, соответствующий форме, приведенной в Приложении № 7 к настоящему Контракту, и содержащий сведения о нарушениях условий Контракта при оказании Услуг, требование об устранении нарушений с указанием времени, в течение которого должны быть устранены нарушения. В случае возникновения претензии у Получателя услуг, документ подписывается Получателем услуг, в случае возникновения претензий у Заказчика – Заказчиком. Претензионный акт является основанием для выставления Претензии к Исполнителю со стороны Заказчика.

Акт сдачи-приемки услуг – документ, составленный по форме, приведенной в Приложении № 8 к настоящему Контракту и содержащий сведения о сроках, объемах оказанных Услуг и иную информацию об исполнении условий настоящего Контракта.

Статья 2. Предмет Контракта

2.1. Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказать услуги по организации питания обучающихся государственных образовательных организаций, подведомственных Департаменту образования города Москвы, в 2014-2015 годах, расположенных в Юго-Западном административном округе города Москвы (далее – Услуги), Получателям услуг в соответствии с Техническим заданием, Получатель услуг и Заказчик обязуются принять Услуги, а Заказчик обязуется оплатить их в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Контрактом.

2.2. Настоящий контракт заключается в целях создания необходимых условий для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий обучающихся государственных образовательных организаций, подведомственных Департаменту образования города Москвы.

Статья 3. Цена Контракта и порядок расчетов

3.1. Цена Контракта составляет 748 283 396 (Семьсот сорок восемь миллионов двести восемьдесят три тысячи триста девяносто шесть) рублей 93 (девяносто три) копейки, НДС – не облагается (далее - Цена Контракта), в том числе:

на 2014 год 457 442 703 (Четыреста пятьдесят семь миллионов четыреста сорок две тысячи семьсот три) рубля 80 (восемьдесят) копеек, НДС – не облагается, из них:

КБК 0701 03A0999 244 226 – 81 694 746,00 рублей (Восемьдесят один миллион шестьсот девяносто четыре тысячи семьсот сорок шесть) рублей 00 (ноль) копеек,

КБК 0702 03B2199 244 226 – 196 806 569,00 рублей (Сто девяносто шесть миллионов восемьсот шесть тысяч пятьсот шестьдесят девять) рублей 00 (ноль) копеек,

КБК 1002 04A0302 244 226 – 178 941 388,80 рублей (Сто семьдесят восемь миллионов девятьсот сорок одна тысяча триста восемьдесят восемь) рублей 80 (восемьдесят) копеек.

на 2015 год 290 840 693 (Двести девяносто миллионов восемьсот сорок тысяч шестьсот девяносто три) рубля 13 (тринадцать) копеек, НДС – не облагается, из них:

КБК 0701 03A0999 244 226 – 55 772 638,00 рублей (Пятьдесят пять миллионов семьсот семьдесят две тысячи шестьсот тридцать восемь) рублей 00 (ноль) копеек,

КБК 0702 03Б2199 244 226 – 133 137 408,00 рублей (Сто тридцать три миллиона сто тридцать семь тысяч четыреста восемь) рублей 00 (ноль) копеек,

КБК 1002 04А0302 244 226 – 101 930 647,13 рублей (Сто один миллион девятьсот тридцать тысяч шестьсот сорок семь) рублей 13 (тринадцать) копеек.

- 3.2. Оплата по Контракту осуществляется в рублях Российской Федерации.
- 3.3. Цена Контракта включает в себя все затраты, издержки и иные расходы Исполнителя, в том числе сопутствующие, связанные с исполнением настоящего Контракта.
- 3.4. Цена Контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных Контрактом объема услуг и иных условий исполнения Контракта.
- 3.5. Обязательства Заказчика по оплате Цены Контракта считаются исполненными с момента списания денежных средств в размере, составляющем Цену Контракта, с банковского счета Заказчика, указанного в настоящем Контракте.
- 3.6. Заказчик оплачивает услуги Исполнителя, оказанные в соответствии с настоящим Контрактом, путем перечисления денежных средств на банковский счет Исполнителя, реквизиты которого указаны в настоящем Контракте, за счет средств бюджета города Москвы в пределах выделенных лимитов средств бюджетных обязательств.
- 3.7. Оплата оказанных Услуг производится Заказчиком ежемесячно за фактически оказанные Услуги, на основании Счета, Счета-фактуры, Акта сдачи-приемки услуг с учётом цен Рационов питания, указанных в Приложении № 1 к Техническому заданию, в течение 3 (трех) банковских дней со дня подписания Акта сдачи-приемки услуг, с учетом сальдо по подписанному Акту сверки расчетов и сумм неустоек (штрафов, пеней), выставленных Исполнителю в отчетном месяце.
- 3.8. В случае возникновения задолженности Исполнителя перед Заказчиком в результате переплаты, Исполнитель производит возврат денежных средств на счет Заказчика в течение 5 (пяти) банковских дней со дня подписания Акта сдачи-приемки услуг и Акта сверки расчетов.
- 3.9. В случае возникновения задолженности Заказчика перед Исполнителем, Заказчик производит доплату в течение 5 (пяти) банковских дней со дня подписания Акта сдачи-приемки услуг и Акта сверки расчетов.
- 3.10. В случае изменения расчетного счета Исполнителя, последний обязан в течение одного рабочего дня в письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов расчетного счета. В противном случае все риски, связанные с перечислением денежных средств на указанный в Контракте счет Исполнителя, несет Исполнитель.

Статья 4. Срок оказания услуг

- 4.1. Исполнитель обязуется оказать Услуги по организации питания обучающихся государственных образовательных организаций, подведомственных Департаменту образования города Москвы, указанных в приложении № 9 настоящего Контракта, в период с 01 января 2014 года по 31 июля 2015 года.

Статья 5. Порядок оказания услуг Порядок сдачи-приемки услуг

5.1. Порядок оказания услуг

- 5.1.1. Исполнитель оказывает Услуги в соответствии с требованиями Технического задания в срок и в объеме, которые указаны в Заявках, подаваемых Получателями услуг.
- 5.1.2. Заявка направляется Исполнителю не менее чем за 5 (пять) рабочих дней, до даты оказания Услуг. Получатель услуг вправе изменить Заявку до 12:00 рабочего дня, предшествующего дате оказания Услуг, указанной в Заявке (в случае, если приготовление блюд происходит вне пищеблока Получателя услуг, заявка может быть изменена не позднее 2 (двух) рабочих дней). Заявка направляется Исполнителю по факсу или

электронной почте с обязательной передачей оригинала Заявки уполномоченному представителю Исполнителя на пищеблоке Получателя услуг.

5.1.3. Моментом оказания услуги является момент предоставления Потребителям услуг Рационов питания, соответствующих требованиям Технического задания, в количестве, указанном в Заявке. При организации питания детей дошкольного возраста моментом оказания Услуги является момент передачи Получателю услуг на пищеблоке готовых блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов из состава Рационов питания, соответствующих требованиям Технического задания, в количестве, указанном в Заявке.

5.2. Порядок сдачи-приемки услуг

5.2.1. Фактический объем оказанных Услуг ежедневно указывается в Абонементной книжке, где Исполнитель и Получатель услуг в конце каждого рабочего дня подтверждают факт оказания услуги.

5.2.2. В корешке и талоне Абонементной книжки указывается количество Рационов питания, предоставленных Исполнителем на определенную дату. Корешок подписывается Исполнителем, заверяется его печатью, остается у Получателя услуг и служит отчетным документом. Талон подписывается Получателем услуг, заверяется его печатью, остается у Исполнителя и служит отчетным документом.

5.2.3. Приемка продукции по количеству и качеству должна производиться в соответствии с требованиями «Инструкции о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству», утвержденной постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 15.06.1965 г. № П-6 и «Инструкции о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству», утвержденной постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 25.04.1966 г. № П-7.

5.2.4. В течение первых двух рабочих дней месяца, следующего за отчетным, Исполнитель предоставляет Получателю услуг Реестр талонов, составленный на основании талонов Абонементной книжки, в трех экземплярах.

5.2.5. Получатель услуг в течение двух рабочих дней производит сверку Реестра талонов за отчетный месяц с корешками Абонементной книжки и, при отсутствии расхождений, подписывает и заверяет своей печатью Реестр талонов в трех экземплярах, один из которых оставляет себе, два экземпляра направляет Исполнителю.

5.2.6. В случае расхождения сведений, указанных в Реестре талонов и корешках Абонементной книжки, Получатель услуг и Исполнитель в течение одного рабочего дня проводят совместную сверку Реестра талонов. По результатам сверки оформляется Акт разногласий по реестру талонов, о чем в Реестре талонов делается соответствующая запись. В этом случае Получатель услуг не подписывает Реестр талонов, а подписывает Акт разногласий, после чего указанные документы передаются Исполнителю. Исполнитель прикладывает Акт разногласий к документам, предоставляемым Заказчику на оплату. В этом случае Заказчик производит оплату только того объема Услуг, который подтвержден в Акте разногласий Получателем услуг.

5.2.7. На основании оформленных Реестров талонов Исполнитель формирует Сводный отчет об услугах, оказанных Получателям услуг в отчетном месяце, который является основанием для оформления Акта сдачи-приемки услуг.

5.2.8. Для приемки и оплаты Услуг, оказанных в отчетном месяце, Исполнитель предоставляет Заказчику комплект документов: счет, счет-фактуру, Акт сдачи-приемки услуг, Сводный отчет, Реестры талонов. В течение 5 (пяти) рабочих дней Заказчик производит проверку документов, сверку расчетов по оказанным Услугам и подписывает Акт сверки расчетов и Акт сдачи-приемки услуг, либо направляет Исполнителю обоснованный отказ с перечнем выявленных недостатков, необходимых доработок и сроком их устранения.

5.2.9. При внедрении системы расчетов с использованием универсальных электронных карт, Исполнитель предоставляет Заказчику комплект документов: Счет, Счет-фактуру, Акт сдачи-приемки услуг и отчет по количеству реализованных в отчетном периоде

рационов льготного и бесплатного питания, сформированный информационной системой «Проход и питание».

5.2.10. При повторном предоставлении Исполнителем комплекта документов, указанного в п. 5.2.8. или 5.2.9. настоящего Контракта, после устранения выявленных Заказчиком недостатков, Заказчик производит его рассмотрение в срок установленный пунктом 5.2.8. настоящего Контракта.

5.2.11. В случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг, Получатель услуг оформляет Претензионный акт, подписывает его у уполномоченного представителя Исполнителя на пищеблоке и передает ему под расписку. При этом копия Претензионного акта незамедлительно направляется Исполнителю и Заказчику посредством факсимильной связи и/или электронной почты.

В случае, если уполномоченный представитель Исполнителя отказывается подписывать и принимать Претензионный акт, в Акте делается соответствующая пометка с указанием причин и он направляется Исполнителю и Заказчику посредством факсимильной связи и/или электронной почты, с последующей отправкой по почте заказным письмом с уведомлением.

5.2.12. При возникновении разногласий между Исполнителем и Заказчиком и/или Получателем услуг по качеству оказания услуг, проверку качества проводят специалисты уполномоченных организаций. В случае проведения необходимых лабораторных испытаний, расходы на их проведение несет Исполнитель.

Статья 6. Права и обязанности

6.1. Заказчик имеет право:

6.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с Контрактом, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

6.1.2. Требовать от Исполнителя своевременного представления надлежащим образом оформленного комплекта отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств, в соответствии с условиями Контракта.

6.1.3. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе оказания Услуг.

6.1.4. Выставлять Исполнителю Претензии по порядку, количеству и качеству оказываемых Услуг.

6.1.5. Осуществлять контроль за исполнением Контракта с привлечением представителей уполномоченных контролирующих органов, Управляющего совета и/или иного органа самоуправления государственной образовательной организации, независимых экспертов.

6.2. Заказчик обязан:

6.2.1. В случае надлежащего исполнения Исполнителем обязательств по Контракту принять оказанные Услуги.

6.2.2. Отказаться от приемки оказанных Услуг в случае их несоответствия требованиям Контракта и оформить Претензионный акт.

6.2.3. Своевременно оплатить надлежащим образом оказанные по Контракту Услуги в соответствии со статьей 3 настоящего Контракта.

6.2.4. Осуществлять контроль за соблюдением условий Контракта и соответствием оказываемых Услуг требованиям настоящего Контракта.

6.2.5. Организовывать комиссионную приемку готовности пищеблоков Получателей услуг к новому учебному году.

6.3. Получатель услуг имеет право:

6.3.1. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе оказания Услуг.

6.3.2. Привлекать для проверки соответствия оказанных Исполнителем Услуг требованиям Контракта, уполномоченные контролирующие органы, а так же представителей Управляющего совета Получателя услуг, независимых экспертов.

6.3.3. Требовать от Исполнителя организовать платное питание и буфетное обслуживание на объекте Получателя услуг.

6.3.4. Заключить с Исполнителем договор на оказание услуг по организации питания сотрудников и обучающихся за счет их собственных денежных средств и/или денежных средств родителей (законных представителей).

6.3.5. Заключить с Исполнителем договор на обеспечение питьевого режима на территории Получателя услуг.

6.3.6. Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования, переданного Исполнителем, а также его использования Исполнителем по назначению, контроль за рациональным расходованием предоставленных Исполнителю ресурсов (электроэнергии, водо- и тепло- снабжения).

6.4. Получатель услуг обязан:

6.4.1. В срок до 20 декабря 2013 года направить Исполнителю два экземпляра акта с указанием сведений о режиме работы образовательной организации, режиме питания Потребителей услуг (с указанием времени подачи Рационов питания по отдельным приемам пищи), расписании звонков, об ответственных должностных лицах Потребителя услуг по настоящему Контракту, с указанием их контактной информации (контактные телефоны, факс, электронный адрес).

6.4.2. Заключить с Исполнителем договор передачи в безвозмездное пользование на движимое и недвижимое имущество, имеющееся у Получателя услуг, находящееся в рабочем состоянии, и необходимое Исполнителю для оказания Услуг по настоящему Контракту. Факт передачи движимого и недвижимого имущества подтверждается Актом приема-передачи оборудования и помещений. При этом срок договора передачи в безвозмездное пользование не может превышать срока действия настоящего Контракта.

6.4.3. Обеспечить на период оказания Услуг Исполнителя электроэнергией, горячей и холодной водой, отоплением и освещением, контролировать их использование исключительно на нужды Заказчика и/или Получателя услуг, связанные с организацией питания Потребителей услуг.

6.4.4. Организовать на территории образовательной организации и предоставить Исполнителю место для хранения отходов, образующихся в результате оказания Исполнителем Услуг по Контракту. При отсутствии возможности организовать хранение, вывоз мусора и отходов, образовавшихся в результате оказания Услуг Исполнителем, заключить с Исполнителем договор о компенсации, понесенных Получателем услуг, расходов.

6.4.5. Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия.

6.4.6. Проводить комиссионную приемку готовности пищеблока образовательной организации к новому учебному году.

6.4.7. Осуществлять ежедневный контроль за объемом и качеством оказываемых Услуг, соблюдением сроков их оказания, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

6.4.8. Осуществлять систематический контроль:

- за целевым использованием продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за выходом порций, качественным и количественным составом готовых блюд;
- за организацией приема пищи Потребителями услуг, соблюдения ими правил личной гигиены и наличием для этого необходимых условий;
- за состоянием здоровья Потребителей услуг.

6.4.9. Рассматривать обращения Потребителей услуг и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Исполнителем Услуг по настоящему Контракту. При необходимости инициировать проведение проверки указанных в обращении фактов, в том числе с привлечением уполномоченных органов, либо независимых экспертных организаций (при условии оплаты их услуг за счёт средств Потребителей услуг и/или их законных представителей) в возможно короткие сроки.



6.4.10. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с Контрактом.

6.4.11. Осуществлять контроль за соблюдением Исполнителем условий и требований Контракта.

6.4.12. Отказаться от приемки Услуг в случае их несоответствия требованиям Контракта, выставить Исполнителю претензии по качеству оказываемых Услуг путем оформления Претензионного акта и требовать от Исполнителя своевременного устранения выявленных нарушений и недостатков. О фактах нарушения порядка и качества оказываемых Исполнителем услуг незамедлительно информировать Заказчика.

6.4.13. Обеспечивать беспрепятственный доступ сотрудников Исполнителя на пищеблок для осуществления контроля.

6.5. Исполнитель имеет право:

6.5.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки услуг, оказанных надлежащим образом по Контракту, на основании представленных Исполнителем комплекта отчетных документов.

6.5.2. Требовать своевременной оплаты надлежащим образом оказанных Услуг.

6.5.3. Привлечь к исполнению своих обязательств по настоящему Контракту соисполнителей, обладающих специальными знаниями, навыками, квалификацией, специальным оборудованием и т.п., по видам (содержанию) работ (услуг), предусмотренных в Техническом задании. При этом Исполнитель несет ответственность перед Заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств соисполнителями.

6.5.4. Запрашивать у Заказчика и Получателя услуг разъяснения и уточнения относительно оказания Услуг в рамках Контракта. Получать от Заказчика и Получателя услуг содействие при оказании услуг в соответствии с условиями Контракта.

6.5.5. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.

6.6. Исполнитель обязан:

6.6.1. До 25 декабря 2013 года предоставить Заказчику Примерное меню, согласованное в установленном порядке. При невозможности представить к указанному сроку согласованное в установленном порядке меню по причинам, не зависящим от Исполнителя, функцию согласования меню возлагает на себя Заказчик.

6.6.2. Обеспечить постоянное присутствие на пищеблоке Получателя услуг своего уполномоченного (письменной доверенностью) представителя (сотрудника на пищеблоке), наделенного правом приема Заявок, оформления Абонементной книжки, подписи и получения Претензионных актов. До начала основного этапа оказания услуг письменно проинформировать Получателя услуг о своем уполномоченном лице.

6.6.3. В течение 1 (одного) рабочего дня после получения от Получателя услуг акта с указанием сведений о режиме работы образовательной организации, режиме питания Потребителей услуг (с указанием времени подачи Рационов питания по отдельным приемам пищи), расписании звонков, об ответственных должностных лицах Получателя услуг по настоящему Контракту, с указанием их контактной информации (контактные телефоны, факс, электронный адрес) направить подписанный экземпляр указанного акта Получателю услуг.

6.6.4. В случае привлечения соисполнителя предоставить Получателю услуг, заверенную Исполнителем копию договора, заключенного между Исполнителем и Соисполнителем, в течение 10 (Десяти) дней с момента заключения такого договора.

6.6.5. Оказывать услугу в соответствии с условиями настоящего Контракта, с соблюдением требований нормативных и технических документов, нормативных правовых актов Российской Федерации и города Москвы.

6.6.6. Своевременно и надлежащим образом представлять Заказчику отчетную документацию по итогам исполнения настоящего Контракта.

6.6.7. В целях контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящейся Продукции, требующей особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

6.6.8. Осуществлять систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

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

6.6.9. Обеспечивать беспрепятственный доступ уполномоченных контролирующих органов, а также представителей Заказчика, Получателя услуг на предприятие Исполнителя (при наличии документа, подтверждающего право проверки), а также на объекты Получателей услуг, в целях осуществления контроля за соблюдением условий Контракта.

6.6.10. Осуществлять содействие уполномоченным контролирующим органам при проведении контрольных мероприятий.

6.6.11. По окончании срока оказания Услуг по настоящему Контракту вернуть Получателю услуг движимое имущество в рабочем состоянии с учетом нормального износа.

6.6.12. Предоставлять по требованию Заказчика или Получателя услуг информацию о средненедельной пищевой ценности фактически реализованных за прошедший период Рационов питания и использованной при этом продукции.

6.6.13. Заключить по требованию Получателя услуг договор на оказание услуг по организации питания сотрудников и обучающихся за счет их собственных денежных средств и/или денежных средств родителей (законных представителей).

В соответствии с условиями такого договора Исполнитель:

- предоставляет питающимся возможность приобретения Рационов питания по составу, качеству и цене соответствующим Рационам питания настоящего Контракта;
- обеспечивает реализацию пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий (сверх Рационов питания), ассортимент которых должен соответствовать требованиям санитарных правил и нормативов, и иметь согласование Получателя услуг.

6.6.14. Принять Заявку Получателя услуг, в том числе изменения к Заявке.

6.6.15. Комплектовать Рационы питания в соответствии с Примерным меню и Заявкой Получателя услуг.

6.6.16. Письменно уведомлять Заказчика и Получателя Услуг о предстоящих заменах блюд и/или кулинарных изделий и/или пищевых продуктов (в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, указанной в санитарных правилах) в составе Рационов питания и предоставлять расчеты пищевой ценности.

6.6.17. Выполнять требования по обеспечению безопасности Потребителей услуг и Получателя услуг. Соблюдать требования пропускного режима на территории Получателя услуг.

6.6.18. Устранить выявленные недостатки в части касающейся количества и/или качества оказания Услуг, в сроки, согласованные с Получателем услуг.

6.6.19. Иметь на своём базовом предприятии резерв пищевых продуктов в количестве, необходимом для обеспечения Потребителей услуг Рационами питания в течение дня, в случае возникновения исключительных ситуаций. Под исключительными ситуациями следует понимать аварийные ситуации на объекте недвижимого имущества, переданного

Исполнителю, а также эпидемиологические показания, установленные уполномоченными органами исполнительной власти.

6.6.20. При возникновении исключительной ситуации осуществить доставку пищевых продуктов для обеспечения Рационами питания Получателю услуг в течение 1 (одного) часа с момента получения от Получателя услуг запроса о такой доставке.

6.6.21. Обеспечивать на объекте Получателя услуг экономию электроэнергии, горячей и холодной воды.

6.6.22. Оказывать услуги по настоящему Контракту с привлечением работников имеющих необходимую квалификацию для оказания услуг по настоящему Контракту, своевременно обеспечивать обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию таких работников.

6.6.23. При оказании Услуг обеспечивать наличие на пищеблоке необходимых технических документов в соответствии с требованиями действующего законодательства. По запросу Заказчика или Получателя услуг предоставлять такие документы.

6.6.24. Обеспечивать поверку и клеймение весового оборудования.

6.6.25. Участвовать во внедрении системы безналичных расчетов за оказание услуг с использованием универсальных электронных карт, внедряемой Департаментом информационных технологий города Москвы (информационная система «Проход и питание»), с организацией информационного обмена между Получателем услуг, Исполнителем и Заказчиком.

6.6.26. В случае получения претензий со стороны Заказчика или Получателя услуг к качеству продукции или готовых блюд, произвести замену на аналогичную качественную продукцию в срок, указанный Получателем услуг.

6.6.27. Осуществлять сбор, хранение и вывоз отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства и условиями настоящего Контракта за свой счет. При отсутствии возможности у Получателя услуг организовать место для хранения, вывоза мусора и отходов, образовавшихся в результате оказания Исполнителем Услуг, компенсировать расходы, понесенные Получателем услуг, в части вышеуказанных расходов, в соответствии с отдельно заключаемым договором.

6.6.28. Своевременно предоставлять сведения об организации питания обучающихся в ГИС «Школьное питание».

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

6.6.30. Исполнять иные обязательства предусмотренные настоящим Контрактом.

Статья 7. Ответственность сторон

7.1. Стороны несут ответственность за неисполнение либо за ненадлежащее исполнение обязательств по Контракту в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и условиями Контракта.

7.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств по оплате Цены Контракта Исполнитель вправе потребовать от Заказчика уплату неустойки. Неустойка (пеня) начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства по оплате Цены Контракта, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства по оплате Цены Контракта. Размер такой неустойки устанавливается в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от неоплаченной части Контракта. Заказчик освобождается от уплаты неустойки, если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине Исполнителя.

 9

7.3. В случае ненадлежащего исполнения своих обязательств, установленных Контрактом, Исполнитель обязан в течение 5 (пяти) рабочих дней после получения от Заказчика (Получателя услуг) соответствующего уведомления/претензии уплатить Заказчику штраф.

7.4. Размер штрафных санкций, предъявляемых к Исполнителю, при нарушениях сроков оказания Услуг:

7.4.1. В случае если Исполнитель оказал Услуги, заказанные Получателем услуг по Заявке, с опозданием, повлекшим перенос приема пищи Потребителями услуг на 1 час, от времени, установленного Режимом питания – 50 (пятьдесят) процентов от стоимости Услуг, оказание которых было перенесено.

7.4.2. В случае если Исполнитель оказал Услуги, заказанные Получателем услуг по Заявке, с опозданием, повлекшим перенос приема пищи Потребителями услуг на 2 часа, от времени, установленного Режимом питания – Услуги по Заявке приемке и оплате не подлежат, считаются не оказанными. Исполнитель уплачивает штраф в соответствии с пунктом 7.6.1. Контракта.

7.5. Размер штрафных санкций, предъявляемых к Исполнителю, при нарушениях обязательств по оказанию услуг надлежащего качества:

7.5.1. При оказании Исполнителем Услуги, не соответствующей по ассортименту готовых блюд и продукции Примерному меню на дату, указанную в Заявке – 100 (сто) процентов от стоимости таких Услуг.

7.5.2. В случае выявления Заказчиком и/или Получателем услуг продукции, не соответствующей информации, указанной в сопроводительных документах, немаркированной или ненадлежаще маркированной, с нарушением сроков хранения на момент поставки и сроков годности Услуга считается не оказанной, приемке и оплате не подлежит, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф в соответствии с п.7.6.1 настоящего Контракта.

7.5.3. В случае выявления Заказчиком и/или Получателем услуг несоблюдения Исполнителем технологии приготовления, рецептур приготовления, норм выхода порций и качества используемой для приготовления Рационов питания продукции Исполнитель уплачивает Заказчику штраф – 50 (пятьдесят) процентов от стоимости Услуги, подлежащей оказанию по соответствующей Заявке.

7.5.4. В случае выявления Заказчиком и/или Получателем услуг несоблюдения Исполнителем сроков реализации готовых блюд и кулинарных изделий из состава Рационов питания, такие рационы приемке не подлежат, Услуга считается не оказанной, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф в соответствии с п.7.6.1. настоящего Контракта.

7.6. Размер штрафных санкций, предъявляемых к Исполнителю, при нарушениях обязательств по оказанию Услуг в объеме, предусмотренном Контрактом:

7.6.1. В случае если Исполнитель не оказал Услуги, заказанные Получателем услуг по Заявке – 100 (сто) процентов от стоимости таких Услуг;

7.7. В случае установления контрольными органами фактов наличия излишних (документально не зафиксированных и не подтвержденных бухгалтерией Исполнителя) пищевых продуктов в помещениях пищеблока, и/или отсутствия пищевых продуктов, документально подтвержденных бухгалтерией Исполнителя, но отсутствующих фактически — 100 (сто) процентов от общей стоимости таких пищевых продуктов;

7.8. Во всех случаях, влекущих возврат Рационов питания Исполнителю, Получатель услуг обязан обеспечить их сохранность до момента фактического его возврата. Возврат (замена) Рационов питания осуществляются силами и за счет Исполнителя. Расходы, понесенные Получателем услуг в связи с принятием Рациона питания на ответственное хранение и (или) его возвратом (заменой), подлежат возмещению Исполнителем.

7.9. В случае установления уполномоченными контрольными органами фактов завышения объема выполненных услуг и/или их стоимости Исполнитель осуществляет возврат Заказчику излишне уплаченных денежных средств в течение 5 (пяти) банковских дней

после получения от Заказчика соответствующего уведомления, либо эти средства удерживаются Заказчиком при осуществлении следующего платежа.

7.10. Уплата Исполнителем неустойки (штрафа, пени) или применение иной формы ответственности не освобождает его от исполнения обязательств по Контракту.

Статья 8. Обеспечение исполнения Контракта

8.1. Обеспечение исполнения Контракта представляется Исполнителем на сумму **75 204 693** (семьдесят пять миллионов двести четыре тысячи шестьсот девяносто три) рубля 19 копеек, что составляет 10 процентов от начальной (максимальной) Цены Контракта в форме банковской гарантии.

8.2. В случае, если по каким-либо причинам обеспечение исполнения Контракта перестало быть действительным, закончило свое действие или иным образом перестало обеспечивать исполнение Исполнителем его обязательств по Контракту, Исполнитель обязуется в течение 10 (десяти) банковских дней с момента, когда соответствующее обеспечение исполнения обязательств по Контракту перестало действовать предоставить Заказчику иное (новое) надлежащее обеспечение Контракта на условиях и в размере, указанных в пункте 8.1. Контракта.

Статья 9. Действие обстоятельств непреодолимой силы

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по Контракту, в случае если оно явилось следствием действия обстоятельств непреодолимой силы, а именно чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств: стихийных природных явлений (землетрясений, наводнений, пожара и т.д.), действия объективных внешних факторов (военные действия, акты органов государственной власти и управления и т.п.), а также других чрезвычайных обстоятельств, подтвержденных в установленном законодательством порядке, препятствующих надлежащему исполнению обязательств по Контракту, которые возникли после заключения Контракта, на время действия этих обстоятельств, если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение Сторонами своих обязательств, а так же которые Стороны были не в состоянии предвидеть и предотвратить.

9.2. При наступлении обстоятельств непреодолимой силы, препятствующих исполнению обязательств по настоящему Контракту одной из Сторон, она обязана уведомить об этом другую Сторону в 3-дневный срок, с даты наступления таких обстоятельств, после чего Стороны обязаны обсудить целесообразность дальнейшего продолжения оказания Услуг. Если указанные обстоятельства будут длиться более 2 (двух) календарных месяцев с даты соответствующего уведомления, Стороны вправе расторгнуть Контракт без требования возмещения убытков, понесенных в связи с наступлением таких обстоятельств. В случае если Сторона не известит другую Сторону о наступлении таких обстоятельств, такая Сторона теряет право ссылаться на указанные обстоятельства, как обстоятельства непреодолимой силы.

9.3. Если, по мнению Сторон, оказание услуг может быть продолжено в порядке, действовавшем согласно Контракту до начала действия обстоятельств непреодолимой силы, то срок исполнения обязательств по Контракту продлевается соразмерно времени, в течение которого действовали обстоятельства непреодолимой силы и их последствия.

Статья 10. Порядок расторжения Контракта

10.1. Контракт может быть расторгнут по соглашению Сторон, в судебном порядке, либо в связи с односторонним отказом стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

10.2. Заказчик вправе обратиться в суд в установленном действующим законодательством Российской Федерации порядке с требованием о расторжении Контракта, в том числе в следующих случаях:

10.2.1. При неисполнении или ненадлежащем исполнении Исполнителем своих обязательств по Контракту, а также в связи с существенными нарушениями (одно и более нарушений) условий Контракта.

10.2.2. В случае установления недостоверности сведений, содержащихся в документах, представленных Исполнителем на этапе размещения государственного заказа, указанного в преамбуле Контракта.

10.2.3. В случае проведения процедуры ликвидации Исполнителя - юридического лица или наличия решения арбитражного суда о признании Исполнителя банкротом и об открытии конкурсного производства.

10.2.4. В случае установления факта приостановления деятельности Исполнителя в порядке, предусмотренном Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях.

10.2.5. Если у Исполнителя имеется задолженность по начисленным налогам, сборам и иным обязательным платежам в бюджеты любого уровня или государственные внебюджетные фонды за прошедший календарный год, размер которой превышает 25% (двадцать пять процентов) балансовой стоимости активов Исполнителя по данным бухгалтерской отчетности за последний завершенный отчетный период, при условии, что Исполнитель не обжалует наличие указанной задолженности в соответствии с законодательством Российской Федерации.

10.2.6. В случае лишения или ограничения права Исполнителя на организацию питания в учреждениях социальной сферы и если Исполнитель в течение установленного контролирующим органом срока не представит Заказчику документов, подтверждающих устранение выявленных нарушений.

10.2.7. В случае установления факта внесения Исполнителя в реестр недобросовестных поставщиков (ведется ФАС России).

Статья 11. Порядок урегулирования споров

11.1. Все споры и разногласия, возникшие в связи с исполнением Контракта, его изменением, расторжением или признанием недействительным, Стороны будут стремиться решить путем переговоров, а достигнутые договоренности оформлять в виде дополнительных соглашений, подписанных Сторонами и скрепленных печатями.

11.2. В случае не достижения взаимного согласия споры по Контракту разрешаются в Арбитражном суде города Москвы.

11.3. До передачи спора на разрешение Арбитражного суда города Москвы Стороны примут меры к его урегулированию в претензионном порядке. Претензия должна быть направлена в письменном виде. По полученной претензии Сторона должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 15 (пятнадцати) календарных дней с даты ее получения.

Статья 12. Срок действия, порядок изменения Контракта

12.1. Контракт вступает в силу со дня его подписания Сторонами.

12.2. Контракт действует до 31 декабря 2015 года, а в части исполнения обязательств по оплате – до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту.

12.3. Сведения о Контракте должны быть внесены для регистрации Заказчиком в Единый государственный реестр контрактов и торгов города Москвы в течение 3 (трех) дней со дня его подписания обеими Сторонами.

12.4. Изменения и дополнения настоящего Контракта производятся по соглашению Сторон путем оформления и подписания Сторонами дополнительных соглашений.

Дополнительные соглашения к Контракту являются его неотъемлемой частью и вступают в силу с момента их подписания Сторонами. Сведения о дополнительных соглашениях к Контракту должны быть внесены в Единый государственный реестр контрактов и торгов города Москвы.

Статья 13. Прочие условия

13.1. В случае реорганизации юридического лица, являющегося Стороной Контракта, все его права и обязанности, в соответствии с условиями Контракта, переходят к его правопреемнику.

13.2. В случае изменения у какой-либо из Сторон юридического (фактического) адреса, наименования, организационно-правовой формы, она обязана в течение 10 (десяти) дней в письменном виде известить об этом другую Сторону, причем в письме необходимо указать, что оно является неотъемлемой частью Контракта.

13.3. Все уведомления и сообщения по настоящему Контракту направляются Сторонами и Получателями услуг в письменной форме по почте заказным письмом с уведомлением, либо доставляются представителю Стороны лично под расписку, если иное не предусмотрено настоящим Контрактом.

13.4. При обмене уведомлениями и сообщениями по факсу или электронной почте в случаях, указанных в настоящем Контракте, должны быть соблюдены следующие требования:

- при использовании факса уведомления и сообщения направляются по следующим номерам: Заказчику 8 (499) 128-08-08, Получателям услуг - по номерам, указанным в Актах, подписанных в соответствии с пунктом 6.4.1. настоящего Контракта, Исполнителю 8 (495) 337-43-69. При этом номера факсов Сторон и Получателей услуг могут быть изменены путем направления Сторонами или Получателями услуг в письменном виде Исполнителю информации о смене факса для обмена документами по настоящему Контракту. Доказательством надлежащей отправки факса признается отчет факса об отправке;

- при использовании электронной почты уведомления и сообщения направляются по следующим адресам: Заказчику dez_uzou@mail.ru, Получателям услуг – по адресам, указанным в Актах, подписанных в соответствии с пунктом 6.4.1. настоящего Контракта, Исполнителю shkolnik_vuz@mail.ru. При этом адреса электронной почты Сторон и Получателей услуг могут быть изменены путем направления Сторонами или Получателями услуг в письменном виде Исполнителю информации о смене адреса электронной почты для обмена документами по настоящему Контракту. Доказательством надлежащей отправки электронного сообщения считается уведомление о доставке электронной почты.

13.5. Следующие приложения являются неотъемлемой частью Контракта:

Приложение № 1. Техническое задание, с приложениями:

- Приложение № 1 к Техническому заданию – Количество и стоимость Рационов питания.

- Приложение № 2 к Техническому заданию – требования к качеству пищевых продуктов для образовательных учреждений.

- Приложение № 3 к Техническому заданию – требования к качеству пищевых продуктов для дошкольных образовательных учреждений.

Приложение № 2. Форма Заявки.

Приложение № 3. Форма Абонементной книжки.

Приложение № 4. Форма Реестра талонов.

Приложение № 5. Форма Акта разногласий.

Приложение № 6. Форма Сводного отчета.

Приложение № 7. Форма Претензионного акта.

Приложение № 8. Форма Акта сдачи-приемки оказанных услуг.

Приложение № 9. Перечень Получателей услуг.

Приложение № 10. Примерное меню. (Приложение №10 прилагается к Контракту после согласования Примерного меню в установленном порядке).

Статья 14. Юридические адреса и банковские реквизиты Сторон

Государственный заказчик:

ГКУ Дирекция ЮЗОУО ДОГМ

Адреса:

- юридический: 117418, г.Москва,
ул.Новочеремушкинская, д.56, кор.3

- фактический: 117418, г.Москва,
ул.Новочеремушкинская, д.56, кор.3

Телефон: 8 (499) 128-08-08

Факс: 8 (499) 128-08-08

Электронный адрес:

dez_uzou@mail.ru

л/с 0307512000930830

ОГРН 1037739399060

ИНН 7727190702

КПП 772701001

БИК 044583001

р/с 40201810200000000001

Отделение № 1 Московского ГТУ
Банка России г.Москва 705

Исполнитель:

ООО «Школьник-ЮЗ»

Адреса:

- юридический: 115407, г.Москва,
ул. Якорная, д.6

- фактический: 117465, г.Москва,
Ул. Генерала Тюленева, д.21

Телефон: 8 (495) 337-43-69

Факс: 8 (495) 337-43-69

Электронный адрес:

shkolnik_yuz@mail.ru

к/с 30101810400000000225

ОГРН 1027700130204

ИНН 7728095201

КПП 772501001

БИК 044525225

р/с 40702810740190000413

в Клинском отделении Головного
отделения по Московской области
Среднерусского банка ОАО «Сбербанк
России»

Начальник

ГКУ Дирекция ЮЗОУО ДОГМ

М.П.



А.А. Либет

Генеральный директор

ООО «Школьник-ЮЗ»

В.К. Смирнов



ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ
на оказание услуг по организации питания обучающихся государственных
образовательных организаций, подведомственных Департаменту
образования города Москвы, в 2014-2015 году. (Лот №3)

1. Наименование и объем оказываемых услуг.

1.1. Под Услугой в целях исполнения настоящего Контракта понимается комплексная услуга по организации питания обучающихся государственных образовательных организаций, подведомственных Департаменту образования города Москвы.

1.2. Услуга включает в себя:

1.2.1. На подготовительном этапе оказания услуг¹:

1.2.1.1. Подготовку и проверку работоспособности существующего оборудования.

1.2.1.2. Выполнение (при необходимости) ремонтных работ на оборудовании.

1.2.1.3. Доставку оборудования и инвентаря необходимого для оказания услуги в соответствии с предложенным меню.

1.2.1.4. Проведение мероприятий по подготовке помещений пищеблока к оказанию услуги.

1.2.1.5. Согласование системы взаимодействия и отчетности с Получателем услуги.

1.2.1.6. Согласование порядка оплаты и учета при обслуживании в информационной системе по реализации государственных услуг с использованием УЭК «Проход в ОУ», «Предоставление бесплатного питания льготным категориям детей», «Предоставление платного питания» (при внедрении системы на объекте Получателя услуг).

1.2.1.7. Подготовка и оборудование мест к буфетному обслуживанию за наличный расчет.

1.2.2. На основном этапе оказания услуг:

1.2.2.1. Закупку и транспортную доставку на пищеблок Получателя услуг пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, приготовление блюд и кулинарных изделий (в соответствии с Примерным меню Исполнителя), необходимых для организации питания Потребителей услуг;

1.2.2.2. Комплектование и передачу Потребителям услуг Рационов питания по приемам пищи в сроки, установленные Получателем услуг. При организации питания детей дошкольного возраста – передачу Получателю услуг на пищеблоках готовых блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов из состава Рационов питания по отдельным приемам пищи в сроки, установленные Получателем услуг;

1.2.2.3. Обслуживание Потребителей услуг в обеденных залах при пищеблоках Получателей услуг в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами.

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

2. Количество и стоимость Рационов питания по отдельным видам приема пищи для организации питания Потребителей услуг.

2.1. Количество Рационов питания по отдельным приемам пищи, категориям питающихся и типам пищеблоков, а также цена и стоимость Рационов питания указаны в

¹ Участник размещения заказа имеет возможность ознакомления с состоянием технологического оборудования и пищеблока на этапе подачи заявок на участие в торгах в установленном порядке.

3. Требования к услугам по организации питания обучающихся.

3.1. Услуги по организации питания Потребителей услуг осуществляются в соответствии с:

- Примерным меню;
- требованиями к сырью, полуфабрикатам и пищевым продуктам, непосредственно используемым в питании Потребителей услуги, и условиям их поставки, приведенными в приложении № 2 и № 3 к настоящему Техническому заданию.

3.2. Порядок формирования и реализации Исполнителем Примерного меню для организации питания в образовательных организациях города Москвы.

3.2.1. Примерное меню должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

3.2.2. При формировании Примерного меню для организации одно - трех разового питания предусмотреть:

- не менее двух вариантов обедов для питания обучающихся 5-11 классов образовательных организаций;

- количество обедов (для 1-4 и 5-11 классов общеобразовательных организаций), содержащих кондитерские изделия, должно составлять не более одной трети от общего количества обедов;

- количество полдников (для 1-4 и 5-11 классов общеобразовательных организаций), содержащих кисломолочные напитки (кефир, ряженка, ацидофилин, биойогурт и т.п.), должно составлять не менее одной трети от общего количества полдников.

3.2.3. Соответствие Примерного меню для образовательных организаций, реализующих образовательные программы дошкольного образования, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам подтверждается экспертным заключением. Примерное меню для организации питания в образовательных организациях, реализующих образовательные программы начального, основного, среднего общего образования (школы, интернаты, кадетские образовательные организации) и образовательные программы среднего профессионального образования (колледжи), согласовывается в порядке, установленном санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»).

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

3.2.5. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, указанной в санитарных нормах и правилах, что должно подтверждаться необходимыми расчетами. О каждом случае такой замены Исполнитель обязан незамедлительно известить Заказчика с обоснованием исключительности случая замены. Исключительными признаются случаи, возникшие по независящим от Исполнителя обстоятельствам.

3.2.6. Исполнитель ежедневно в обеденном зале вывешивает утвержденное руководителем образовательной организации меню, в котором указываются сведения об объемах блюд, названия кулинарных изделий и их пищевой ценности. В дошкольных образовательных организациях ежедневное меню вывешивается в месте, согласованном с администрацией организации. Дополнительно Исполнитель обеспечивает предоставление

Потребителям услуг и их законным представителям информации об оказываемых услугах и реализуемой продукции общественного питания в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036.

3.3. Для доставки продукции, используемой для оказания Услуг, на пищеблок Получателя услуг должны использоваться специализированные термоконтейнеры (изотермические емкости), обеспечивающие сохранение температуры, соответствующей температуре раздачи (исключающие необходимость подогрева или дополнительного охлаждения).

3.4. Доставка и промежуточное хранение пищевых продуктов должны осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

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

3.6. Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

3.7. Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов при хранении на пищеблоках Получателя услуг продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

4. Требования к сырью, полуфабрикатам и пищевым продуктам, непосредственно используемым в питании обучающихся и условиям их поставки

4.1. При производстве кулинарной продукции, предназначенной для питания детей и подростков, и организации их питания используется ассортимент (номенклатура) пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов, приведенный в приложении №2 и №3 к настоящему Техническому заданию с указанными показателями качества. Использование других видов пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов, а также с показателями качества ниже указанных не допускается. Качество и безопасность продукции, предназначенной для организации питания Потребителей услуг, подтверждается сертификатами соответствия или декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения и свидетельствами о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского (дошкольного и школьного) питания или их копиями.

4.2. Пищевые продукты, используемые при производстве кулинарной продукции, предназначенной для питания Потребителей услуг, по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям «Единых санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» (утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299).

4.3. Поставляемые пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи свежие и замороженные, фруктовые и овощные соки прямого отжима и т.п.) на момент поставки на пищеблоки Получателей услуг должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 50% от установленного изготовителем

срока годности, для продуктов со сроком годности до 10 суток – не менее 30% от установленного изготовителем срока годности.

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

4.5. Упаковка пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию), обеспечивать сохранность качества и безопасность пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации, и быть удобной для пользования. Масса одной единицы тары или групповой упаковки поставляемых продовольственных товаров не должна превышать значений, установленных «Нормами предельно допустимых нагрузок для женщин при подъеме и перемещении тяжестей вручную», утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 06.02.1993 г. № 105.

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

4.7. Маркировка упаковки и транспортной тары пищевых продуктов (продовольственных товаров) должна соответствовать требованиям действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, нормативных и технических документов. Для продуктов специального назначения – для детского (дошкольного и школьного) питания обязательна соответствующая маркировка на упаковке (таре).

4.8. На этикетках или листах-вкладышах пищевых продуктов, расфасованных и упакованных Исполнителем, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя, дополнительно должны быть указаны: наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес; дата упаковки продукции; для продуктов, срок годности которых исчисляется часами – дата и время упаковки. Расфасовка продукции, упакованной изготовителем, допускается при наличии у фасовщика отдельной технической документации на фасовку.

4.9.1. В маркировке кулинарной продукции промышленного производства должно быть указано:

- Наименование продукта (кулинарной продукции);
- Наименование и местонахождение изготовителя;
- Товарный знак изготовителя (при наличии);
- Масса нетто, или объем, или количество продукта (кулинарной продукции);
- Состав продукта (кулинарной продукции);
- Пищевая ценность (калорийность или энергетическая ценность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов);
- Назначение и условия применения для продуктов детского питания, продуктов диетического питания и биологически активных добавок;
- Рекомендации по приготовлению готовых блюд;
- Условия хранения пищевых продуктов;
- Срок годности;
- Дата изготовления;
- Обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт.

4.9.2. В маркировке транспортной тары с продукцией общественного питания должно быть указано:

наименование продукции общественного питания;
наименование и адрес организации-изготовителя или индивидуального предпринимателя;
товарный знак изготовителя (при наличии);
масса нетто продукции общественного питания;
количество штук (порций) и массу одной штуки (порции) продукции;
количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);
состав продукции (перечень основных рецептурных компонентов);
информационные данные о пищевой ценности продукции;
дата и час изготовления;
условия хранения и сроки годности;
обозначение соответствующего нормативного или технического документа и информация о подтверждении соответствия (при наличии добровольной сертификации).

4.10. Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарно-транспортную накладную должны быть внесены сведения о реестровом номере свидетельства о государственной регистрации, о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации, – номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника. Не допускается поставка и использование пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов с наличием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

4.11. Пищевые продукты не должны содержать химические консерванты (за исключением икры лососевых рыб) – сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты). В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в т.ч. с кодами INS E-140, E-160-163, E160a, E101). В качестве пищевых кислот (регуляторов кислотности) в состав пищевых продуктов, предназначенных для детей и подростков, не должны входить уксусная кислота, фосфорная (ортофосфорная) кислота, винная кислота, углекислота. Содержание нитритов (E250) допускается только в колбасных изделиях и ограничивается в пределах не более 30 мг/кг.

4.12. Не допускается использование в питании Потребителей услуг мяса птицы механической обвалки и выработанных из него продуктов; рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков; молочного напитка и молочных продуктов, выработанных из/и с использованием сухого молока (за исключением йогуртов), составных частей молока; продукции, выработанной с применением коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок.

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

4.14. По требованию Заказчика и/или Получателя услуг Исполнитель предоставляет ему (в виде извлечения на бумажном носителе, электронного документа

или информации в пополняемую базу данных по пищевым продуктам) сведения о требованиях к качеству поставляемых пищевых продуктов и продукции, предусмотренных нормативными и техническими документами, необходимые для приемки продуктов по качеству.

5. Порядок сбора, хранения и вывоза пищевых отходов.

5.1. Пищевые отходы собираются Исполнителем для хранения и вывоза в месте, установленном Получателем услуг на территории образовательной организации.

5.2. Пищевые отходы хранятся в отдельных контейнерах (с крышками), установленных на площадках, отвечающих требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

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

5.4. Вывоз отходов и обработка контейнеров производится Исполнителем при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.

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

6. Начальная (максимальная) цена контракта.

752 046 931,93 рублей.

Протокол обоснования начальной (максимальной) цены контракта прилагается отдельно.

7. Источник финансирования.

Бюджет города Москвы.

8. Код бюджетной классификации Российской Федерации.

075-0701-03A0999-244-226 – 82 099 932,00	рубля (Бюджет города Москвы 2014 год)
075-1002-04A0302-244-226 – 179 840 244,80	рубля (Бюджет города Москвы 2014 год)
075-0702-03B2199-244-226 – 197 792 963,00	рубля (Бюджет города Москвы 2014 год)
075-0701-03A0999-244-226 – 56 051 762,00	рубля (Бюджет города Москвы 2015 год)
075-0702-03B2199-244-226 – 133 815 984,00	рубля (Бюджет города Москвы 2015 год)
075-1002-04A0302-244-226 – 102 446 046,13	рублей (Бюджет города Москвы 2015 год)

9. Порядок выполнения работ, оказания услуг, поставки товаров, этапы, последовательность, график, порядок поэтапной выплаты авансирования, а также поэтапной оплаты исполненных условий контракта.

Порядок оказания услуг указан в статье 3, 5 Государственного контракта.

10. Требования соответствия нормативным документам (лицензии, допуски, разрешения, согласования).

10.1. Услуги по организации питания Потребителей услуг в образовательных организациях, блюда, кулинарные изделия и пищевые продукты, изготавливаемые для использования в их питании, должны отвечать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности, в том числе установленным международными соглашениями: Соглашением Таможенного союза по санитарным мерам от 11.12.2009 г. и «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299 с учетом Решения Коллегии Евразийской экономической комиссии от 13.06.2012 г. №89 «О применении Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880, Федеральными законами Российской Федерации, Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания», санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими нормативами в том числе СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»; СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»; СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов из продовольственного сырья», СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; СанПиН 2.3.2. 1940-05 «Организация детского питания», СанПиН 2.4.990-00 «Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», СанПиН 2.4.2.2843-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы детских санаториев», ГОСТ Р 50647-2010 «Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Термины и определения», методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными совместным приказом от 11.03.2012 года № 213н Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации, иными действующими нормативными документами.

10.2. Качество услуг по организации питания должно соответствовать требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации и города Москвы, в том числе национальным стандартам ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»; ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»; ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»; ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию», ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания», ГОСТ Р 53523-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного

питания, ГОСТ Р 53995-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания», Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 и удовлетворять все потребности Потребителей услуг в питании во время их пребывания в образовательной организации, в том числе физиологические потребности в пищевых веществах и энергии.

10.3. Потребительские свойства блюд, кулинарных изделий, пищевых продуктов, используемых в питании Потребителей услуг, их органолептические свойства, включая внешний вид и оформление, потребительская упаковка и масса (объем порций), технологии изготовления, рецептуры, условия изготовления должны соответствовать установленным требованиям, национальному стандарту ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

10.4. Определение норм отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве кулинарной продукции осуществляется в соответствии с национальным стандартом ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

10.5. Для органолептической оценки качества кулинарной продукции используется национальный стандарт ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

11. Сопутствующие работы, услуги, перечень, сроки выполнения, требования к выполнению.

Не предусмотрено.

12. Сроки выполнения работ, оказания услуг и поставки товаров, календарные сроки начала и завершения поставок, периоды выполнения условий контракта.

Сроки оказания услуг по организации питания обучающихся государственных образовательных организаций, подведомственных Департаменту образования города Москвы, указаны в статье 4 проекта Государственного контракта. Срок оказания подготовительного этапа услуг составляет 5 дней, начиная с 01 января 2014 года включительно. Срок основного этапа оказания услуг с «09» января 2014 года по 31 июля 2015 года.

Начальник
ГКУ Дирекция ЮЗОО ДОгМ

М.П.



А.А. Либет

Генеральный директор
ООО «Школьник-ЮЗ»



В.К. Смирнов

Количество, цена и стоимость Рационов питания по отдельным видам приема пищи по итогам торгов для организации бесплатного и льготного питания категорий обучающихся образовательных организаций города Москвы в 2014 году

Категории питания по типам образовательных организаций	Завтрак 1			Завтрак 2			Обед			Полдник			Ужин 1			Ужин 2			Итого
	Кол-во (шт)	цена рациона (руб)	Общая стоимость рациона (руб)	Кол-во (шт)	цена рациона (руб)	Общая стоимость рациона (руб)	Кол-во (шт)	цена рациона (руб)	Общая стоимость рациона (руб)	Кол-во (шт)	цена рациона (руб)	Общая стоимость рациона (руб)	Кол-во (шт)	цена рациона (руб)	Общая стоимость рациона (руб)	Кол-во (шт)	цена рациона (руб)	Общая стоимость рациона (руб)	
Детский сад																			
1,5-3 года	63900	28,64	1 702 296,00	63900	28,63	1 831 367,00	63900	52,19	3 334 941,00	63900	45,51	2 906 069,00							9 576 683,00
3-7 лет	399300	37,75	15 073 575,00	407400	28,86	11 757 564,00	407400	66,62	27 140 988,00	407400	44,40	18 088 560,00	1800	31,87	57 366,00				72 118 063,00
дошкольные образовательные организации																			
1,5-3 года	109200	26,64	2 909 068,00	109200	25,53	2 787 876,00	109200	52,19	5 699 146,00	109200	45,51	4 969 692,00							16 365 884,00
3-7 лет	928950	37,74	35 058 573,00	926100	28,86	26 727 246,00	932100	66,62	62 096 502,00	930150	44,40	41 298 660,00	9600	31,86	306 856,00				165 485 837,00
Школа																			
1-4 классы СД				1600800	53,62	85 834 896,00	344330	89,74	30 899 276,80										116 734 172,80
1-4 классы БР																			
5-11 классы СД				385600	55,99	21 589 744,00	385600	97,67	37 661 552,00										59 251 296,00
5-11 классы БР				17600	57,73	1 016 048,00	17600	110,22	1 939 872,00										2 955 920,00
Кадетская школа (не интернат)																			
7-11 лет																			
12-18 лет																			
Кадетская школа-интернат																			
7-11 лет																			
12-18 лет	27200	59,14	1 608 608,00	27200	57,95	1 561 760,00	27200	113,38	3 083 936,00	27200	18,26	496 400,00	27200	71,46	1 943 712,00				8 684 416,00
Интернат																			
3-7 лет																			
7-11 лет	12600	59,89	754 614,00	12600	17,68	222 768,00	12600	107,19	1 350 594,00	9800	42,34	414 932,00	9400	68,35	642 490,00				3 385 396,00
12-18 лет и старше	9000	64,99	584 910,00	9000	17,66	159 120,00	9000	132,81	1 195 290,00	8000	42,61	340 880,00	7400	81,61	603 914,00				2 884 114,00
Колледж																			
12-18 лет и старше СД																			
12-18 лет и старше БР																			
Школа в колледже																			
1-4 классы СД																			
1-4 классы БР																			
5-11 классы СД																			
5-11 классы БР																			
Итого:	1550150		57 691 664,00	3529400		153 278 389,80	2368920		174 482 099,80	1556650		68 517 213,00	55400		3 553 338,00				457 442 703,80
Цена контракта:																			457 442 703,80

Количество, цена и стоимость Рационов питания по отдельным видам приёмам пищи по итогам торгов для организации бесплатного и льготного питания категорий обучающихся образовательных организаций города Москвы в 2015 году (по 31.07.15)

Категории питающихся по типам учреждений	Завтрак 1			Завтрак 2			Обед			Полдник			Ужин 1			Ужин 2			Всего:
	Количество (шт)	цена рацион (руб)	Общая стоимость рацион (руб)	Количество (шт)	цена рацион (руб)	Общая стоимость рацион (руб)	Количество (шт)	цена рацион (руб)	Общая стоимость рацион (руб)	Количество (шт)	цена рацион (руб)	Общая стоимость рацион (руб)	Количество (шт)	цена рацион (руб)	Общая стоимость рацион (руб)	Количество (шт)	цена рацион (руб)	Общая стоимость рацион (руб)	
Детский сад																			
1,5-3 года	42 600	27,28	1 162 128,00	42 600	26,15	1 113 990,00	42 600	53,44	2 276 644,00	42 600	46,61	1 985 586,00							6 538 248,00
3-7 лет	266 300	36,67	10 293 954,00	271 600	29,55	8 025 780,00	271 600	68,21	18 525 836,00	271 600	45,47	12 349 682,00	1 200	32,64	39 168,00				49 234 390,00
Школы																			
1,5-3 года	72 800	27,28	1 985 984,00	72 800	26,15	1 903 720,00	72 800	53,44	3 690 432,00	72 800	46,61	3 393 208,00							11 173 344,00
3-7 лет	619 000	38,65	23 924 350,00	617 000	29,55	18 232 350,00	621 000	68,21	42 358 410,00	619 700	45,47	28 177 759,00	6 400	32,63	208 832,00				112 901 701,00
Школы																			
1-4 классы СД				890 445	54,91	48 894 334,95	191 528	91,90	17 601 423,20										66 495 758,15
1-4 классы БР																			
5-11 классы СД				214 491	57,33	12 291 609,33	214 491	100,02	21 444 388,02										33 735 997,35
5-11 классы БР				9 879	59,11	583 947,69	9 879	112,86	1 114 943,94										1 698 891,63
Колледжи																			
Колледж (не интернат)																			
7-11 лет																			
12-18 лет																			
Колледж интернат																			
7-11 лет																			
12-18 лет	16 000	60,57	969 120,00	16 000	58,43	934 880,00	16 000	116,11	1 857 760,00	16 000	18,68	298 880,00	16 000	73,17	1 170 720,00				5 231 360,00
Интернат																			
3-7 лет																			
7-11 лет	7 500	61,33	459 975,00	7 500	18,10	135 750,00	7 500	109,78	823 200,00	5 800	43,35	251 430,00	5 600	70,00	392 000,00				2 062 355,00
12-18 лет и старше	5 400	66,56	359 424,00	5 400	18,10	97 740,00	5 400	136,00	734 400,00	4 800	43,62	209 376,00	4 400	83,57	367 708,00				1 788 648,00
Колледж																			
12-18 лет и старше СД																			
12-18 лет и старше БР																			
Школы в колледжи																			
1-4 классы СД																			
1-4 классы БР																			
5-11 классы СД																			
5-11 классы БР																			
Итого:	1 029 500		39 154 935,00	2 147 625		92 214 101,97	1 452 798		110 627 337,16	1 033 300		46 645 891,00	33 600		2 178 428,00				290 840 693,13

Цена контракта: 290 840 693,13

Начальник
ГКУ Дирекция ЮЗООУ ДОГМ



А.А. Либет

Генеральный директор
ООО «Школьник-ЮЗ»



В.К. Смирнов

**ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ГОСУДАРСТВЕННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ,
РЕАЛИЗУЮЩИХ ОСНОВНЫЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ
(ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ)
И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности, полуфабрикаты

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору видов экономической деятельности, продукции и услуг (ОКДП)	Примечание
I.	Мясо жилованное, замороженное в блоках – говядина (класс А, группа I), для детского питания, подгруппы I.1, I.2, I.3	ГОСТ Р 52674-2006 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия». * ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия». * Внешний вид: куски мяса без костей, хрящей и крупных сухожилий; не допускается наличие прирезей внутренних органов, лимфатических узлов, кровяных сгустков, крупных кровеносных сосудов, постороннего запаха, не свойственного данному виду продукта. Не допускается повторное замораживание, наличие льда, снега. Срок годности не более 6 месяцев.	1511131	Срок действия до 15.02.2015 Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.07.2013

2.	Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания из говядины охлажденные: вырезка, лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части (категория А), подлопаточная часть (категория Б), котлетное мясо (категория В)	ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия». *	1511451	Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013
3.	Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания из говядины замороженные: вырезка, лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части (категория А), подлопаточная часть (категория Б), котлетное мясо (категория В)	ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия». * Срок годности не более 3 месяцев. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	1511451	Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013
4.	Мясо жилованное, замороженное в блоках – свинина, для детского питания (класс А, группа 2); подгруппы 2.1 и 2.2	ГОСТ Р 52674-2006 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия». * ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия». * Внешний вид: куски мяса без костей, хрящей и крупных сухожилий; не допускается наличие прирезей внутренних органов, лимфатических узлов, кровяных сгустков, крупных кровеносных сосудов, постороннего запаха, не свойственного данному виду продукта. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Срок годности не более 6 месяцев.	1511160	Срок действия до 15.02.2015 Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.07.2013
5.	Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания из свинины охлажденные: лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части (категория А), котлетное мясо (категория В)	ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия». * Массовая доля жира для котлетного мяса не более 20%.	1511452	Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013
6.	Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания из свинины замороженные: лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части (категория А), котлетное мясо (категория В)	ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия». * Срок годности не более 3 месяцев. Массовая доля жира для котлетного мяса не более 20%. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	1511452	Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013
7.	Субпродукты обрабатанные, замороженные в блоках, говяжьи (класс Б, группа 1), для детского питания - печень	ГОСТ Р 52674-2006 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия». * ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия». * Печень должна быть хорошо обработана и зачищена – без желчных протоков и остатков желчи, кровяных сгустков.	1511211	Срок действия до 15.02.2015 Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.07.2013

		механических загрязнений, остатков соединительной ткани, жира, крупных протоков, кровеносных сосудов, лимфоузлов, патологических изменений и постороннего запаха; цвет от светло-коричневого до темно-коричневого. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Температура в толще блока или куска не выше минус 18° С. Срок годности не более 6 месяцев.		
8.	Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говьяжы (класс Б, группа I), для детского питания - язык	ГОСТ Р 52674-2006 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия». * 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 подвязочного мяса, лимфатических узлов, гортани и подвязочной кости, без крови и слизи. Цвет, свойственный данному виду продукта. Не допускается изменение цвета или загрязнение кровью и другими веществами, а также повторное замораживание, наличие льда и снега. Температура в толще блока не выше минус 18° С. Срок годности не более 6 месяцев.	1511211	Срок действия до 15.02.2015 Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.07.2013
9.	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» и Изменение № 1 к ГОСТ Р 52306-2005. * Без внесенных поваренной соли, фосфатов, других добавленных ингредиентов, включая воду. Массовая доля общего фосфора – не более 0,2 %.	1511232	Изменение введено в действие с 01.07.2013
10.	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» и Изменение № 1 к ГОСТ Р 52306-2005. * Без внесенных поваренной соли, фосфатов, других добавленных ингредиентов, включая воду. Массовая доля общего фосфора – не более 0,2 %.	1511232	Изменение введено в действие с 01.07.2013
11.	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мускостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - мускостные – грудка, окорочок, бедро, голень; - бескостные – филе, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, рату, азу, гуляши	Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. ГОСТ Р 53517-2009 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия». * ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия». * Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается. Запах, свойственный свежему мясу. Грудка – грудные мышцы овальной формы с грудной костью и кожей или без кожи. Края ровные, без глубоких надразов мышечной ткани. Не допускается наличие кожи шеи. Цвет – от	1511455	Срок действия до 01.07.2015 Межгосударственный стандарт будет введен в действие с 01.07.2015
12.	Полуфабрикаты натуральные кусковые		1511455	

	(мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные; - мясокостные – грудка, окорочок, бедро, голень; - бескостные – филе, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, рагу, азгу, гуляш	бледно-розового до розового с желтоватым оттенком. <u>Окорочок</u> – часть тушки, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее. Цвет – от светло-розового до светло-красного. <u>Бедро</u> – часть тушки, состоящая из бедренной части с прилегающими к ней мякотными тканями. Цвет – от светло-розового до светло-красного. <u>Голень</u> – часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком. Цвет – от светло-красного до красного. <u>Филе</u> – часть тушки, состоящая из большой и глубокой грудных мышц с кожей или без кожи. Цвет – бледно-желтый с розовым оттенком. <u>Филе большое</u> - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцей, с кожей или без кожи. <u>Филе малое</u> - часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцей, без кожи. <u>Кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени</u> – мякотные ткани, отделенные от соответствующих костей, без кожи, сухожилый и жира. Цвет – от бледно-розового до бледно-красного. Оперение полностью удалено, наличие пеньков и волосовидного пера не допускается. <u>Гуляш</u> – кусочки красного мяса в форме кубика с длиной стороны до 20-30 мм. Консистенция: плотная, упругая. Цвет: от светло-красного до красного. Запах: свойственный свежему мясу. <u>Азгу</u> – кусочки красного мяса произвольной формы. Консистенция: плотная, упругая. Цвет: от светло-розового до светло-красного. Запах: свойственный свежему мясу. <u>Рагу</u> – равномерно перемешанные кусочки бескостного мяса голени и бедра массой 15-30 г. Консистенция: плотная, упругая. Цвет: от розового до светло-красного. Запах: свойственный свежему мясу. Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора – не более 0,2 %) и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф – масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный примерным меню ($\pm 5\%$). Для замороженной продукции не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.		
13.	Мясо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мясо, кусковое мясо шпеча, окорочка, бедра, голени) охлажденное	ГОСТ Р 52820-2007 «Мясо индейки для детского питания. Технические условия».* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных	1511237	

		ингредиентов, включая воду. Массовая доля общего фосфора – не более 0,2 %.		
14.	Мясо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени) замороженное	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.	1511237	
15.	Полуфабрикаты натуральные кусковые (месокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные: - месокостные – грудка, окорочок, бедро, голень, плечо; - бескостные – филе, большое филе, малое филе, кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, гуляш, азу	ГОСТ Р 53517-2009 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия». * ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия». * В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается. Внешний вид: Грудка – часть тушки, состоящая из целой грудной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее. Окорочок – часть тушки, состоящая из бедренной и берцовой костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее, без прилегающего броушного жира, копчиковой железы. Цвет: от светло-розового до розово-красного. Бедро – часть тушки, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее. Цвет: от светло-розового до розово-красного. Голень – часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее. Цвет: от светло-розового до розово-красного. Плечо – передняя конечность тушки, отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой кости с прилегающими к ней мякотными тканями. Цвет: от светло-розового до розово-красного. Филе – часть тушки, состоящая из большой и глубокой грудных мышц, с кожей или без нее. Цвет: от бледно-розового до розового. Большое филе – филе тушки, состоящая из большой грудной мышца, с кожей или без нее. Цвет: от бледно-розового до розового. Малое филе – филе тушки, состоящая из глубоких грудных мышц, без равных краев, без кожи. Цвет: от бледно-розового до розового. Кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени – мякотные ткани, отделенные от	1511455	Срок действия до 01.07.2015 Межгосударственный стандарт будет введен в действие с 01.07.2015
16.	Полуфабрикаты натуральные кусковые (месокостные и бескостные) из мяса индейки замороженные: - месокостные – грудка, окорочок, бедро, голень, плечо; - бескостные – филе, большое филе, малое филе, кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, гуляш, азу		1511455	

		соответствующих костей, без кожи, сухожилий и жира. Цвет: от розового до красного. <u>Гуляш</u> – кусочки красного мяса в форме кубика с длиной стороны до 40 мм. Цвет: от светло-красного до красного. <u>Азу</u> – кусочки белого и/или красного мяса произвольной формы. Цвет от светло-красного до красного. Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора – не более 0,2 %) и любых других пищевых добавок. Для замороженной продукции не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.		
17.	Изделия колбасные вареные для детского (дошкольного и школьного) питания: колбаски (сосиски), сардельки	ГОСТ Р 53645-2009 «Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия». * ГОСТ 31498-2012 «Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия». * ГОСТ 31802-2012 «Изделия колбасные вареные мясные для детского питания. Общие технические условия». * Массовая доля поваренной соли – не более 1,8 %.	1511338 1511339	Срок действия до 15.02.2015 Межгосударственные стандарты введены в действие с 01.07.2013.
18.	Колбаса полукопченая для школьного питания	ГОСТ Р 52992-2008 «Колбаса полукопченая для детского питания. Технические условия». * Массовая доля поваренной соли – не более 1,8 %.	1511341	
19.	Полуфабрикаты мясные рубленые (котлеты, биточки, фрикадельки, зразы) замороженные для детского (школьного) питания	ГОСТ Р 51187-98 «Полуфабрикаты мясные рубленые, пельмени, фарши, для детского питания. Общие технические условия». * Массовая доля поваренной соли – не более 0,9 %. Масса нетто одного изделия должна обеспечивать выход блюда в готовом виде, предусмотренный примерным меню (±5%). Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	1511391 1511393	
20.	Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (котлеты, биточки, тефтели, зразы) замороженные для детского (школьного) питания	ГОСТ Р 53517-2009 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия». * ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия». * Внешний вид: поверхность, без трещин, разрыванных и ломаных краев. Форма котлет – округло-приплюснутая, с заостренным концом, слегка выгнутая в длину; биточков – округлая, тефтелей – шарообразная; зраз – овально-приплюснутая. Вид на разрезе – равномерно перемешанный фарш с включениями компонентов согласно рецептуре. Консистенция однородная, некрошивая; после тепловой обработки – сочная, мягкая. Запах и вкус, свойственные данному виду продукта, с ароматом приностей, без посторонних привкуса и запаха. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Массовая доля поваренной соли – не более 0,9 %.	1511393	Срок действия до 01.07.2015 Межгосударственный стандарт будет введен в действие с 01.07.2015

		Масса нетто одного изделия должна обеспечивать выход биолога в готовом виде, предусмотренный примерным меню ($\pm 5\%$).		
21.	Пельмени замороженные для детского (школьного) питания	ГОСТ Р 51187-98 «Полуфабрикаты мясные рубленые, пельмени, фарши, для детского питания. Общие технические условия».* Внешний вид: неслипшиеся, недеформированные, имеют форму полукруга, прямоугольника или квадрата, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая. Вкус и запах: варенные пельмени должны иметь приятный вкус и аромат, свойственные замороженному сырью, фарш сочный, без постороннего привкуса и запаха, с ароматом лука и приностей. Не допускается использование фосфатов (массовая доля общего фосфора в начинке – не более 0,25%). Массовая доля белка в фарше – не менее 12,0 %. Массовая доля жира в фарше – не более 18,0 %. Массовая доля фарша (начинки) в одном изделии – не менее: 53 %. Толщина тестовой оболочки пельменя – не более 2,0 мм, толщина в местах заделки – не более 3 мм. Пельмени с разрывом тестовой оболочки не должны превышать 5% от общей массы. Массовая доля поваренной соли – не более 0,9 %. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	1511401	
22.	Ветчина вареная для детского (дошкольного и школьного) питания	ГОСТ Р 54753-2011 «Ветчина вареная в оболочке для детского питания. Технические условия».* Массовая доля поваренной соли – не более 1,8 %.	1511331	Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013
23.	Ветчина из мяса птицы для детского (школьного) питания	Внешний вид: батоны с чистой сухой поверхностью, без повреждений оболочки, напылов фарша, слизи, бульонных и жировых отеков. Консистенция плотная. Вид фарша на разрезе: куски мышечной ткани неопределенной формы от светло-розового до розово-красного цвета с видимыми включениями прослоек фарша от розового до светло-розового цвета и кожи желтоватого цвета, при нарезании не распадается. Запах и вкус, свойственные данному виду продукта, с ароматом приностей, без посторонних привкуса и запаха. В составе продукта не допускается содержание внесенных фосфатов (массовая доля общего фосфора – не более 0,2%), Массовая доля поваренной соли – не более 1,8 %.	1511334	
24.	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	1511470	

	ароматом лука, моркови, зелени и пряностей, без посторонних привкуса и запаха. 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.		
--	---	--	--

Продукция рыбной промышленности

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору видов экономической деятельности, продукции и услуг (ОКДП)	Примечание
1.	Филе или филе-кусоч рыбное мороженое с кожей (категория А) или без кожи (высшая категория) в ассортименте (треска, хек, горбуша, минтай, сайда, пикша, судак с кожей и др.)	ГОСТ 3948-90 «Филе рыбное мороженое. Технические условия». * Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. Массовая доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна превышать 5,0%. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Поверхность: чистая, ровная, естественной окраски. Консистенция (после размораживания) плотная, свойственная данному виду рыбы, нежная у пикши. Цвет мяса, свойственный данному виду рыбы без признаков окисления жира. Позвоночные, реберные и крупные мышечные кости удалены. Вкус и запах, свойственные данному виду рыбы без посторонних привкуса и запаха. Консистенция (после оттаивания) нежная, сочная, присущая данному виду рыбы. Массовая доля белка – не менее 16,0 %, массовая доля жира - от 1,0 до 11,0 %. Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. Массовая доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна превышать 5,0%. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. ГОСТ 20414-93 «Кальмар и каракатица мороженые. Технические условия».* ГОСТ Р 51495-99 «Кальмар мороженный. Технические условия».	1512160	
2.	Филе рыбное мороженое с кожей или без кожи для детского (дошкольного и школьного) питания в ассортименте (треска, пикша, сайда, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)		1512160	
3.	Тушка или филе кальмара мороженые		0512301	

4.	Рыбы лососевые соленные первого сорта филе, филе-кусок (семга, форель)	* Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. ГОСТ 7449-96 «Рыбы лососевые соленные. Технические условия».	1512200	
5.	Рыбы лососевые соленные первого сорта филе, филе-кусок (кета, горбуша)	Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. ГОСТ 16080-2002 «Лососи дальневосточные соленные. Технические условия». *	1512200	
6.	Филе из сельди малосоленой или слабосоленой первого сорта	Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. ГОСТ 815-2004 «Сельди соленные. Технические условия». *	1512210	
7.	Филе из сельди малосоленой и слабосоленой для дошкольного и школьного питания	Поверхность чистая, свойственная данному виду сельди, естественной окраски. Консистенция нежная, сочная. Вкус и запах, свойственные соленой сельди без посторонних привкуса и запаха, с ароматом специй при их внесении. Массовая доля поваренной соли от 4 до 6 % для сельди малосоленой, от 6 до 8 % - для сельди слабосоленой.	1512210	
8.	Консервы рыбные – сайра натуральная, горбуша натуральная и др.	ГОСТ 7452-97 «Консервы рыбные натуральные. Технические условия».	1512820	
9.	Консервы рыбные натуральные, изготовляемые из тихоокеанских (дальневосточных) лососевых рыб – горбуша, кета, кижуч, и др.	ГОСТ Р 51489-99 «Консервы из лососевых тихоокеанских рыб натуральные и с добавлением масла. Технические условия».	1512820	
10.	Икра лососевая зернистая баночная первого сорта	ГОСТ 18173-2004 «Икра лососевая зернистая баночная. Технические условия».	1512920	
11.	Полуфабрикаты рыбные формованные (котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, палочки и т.д.) замороженные для дошкольного и школьного питания	Внешний вид: форма продукта в зависимости от конструкции формующего узда. При изготовлении полуфабрикатов с добавлением овощей, круп – наличие в продукте вкраплений вносимой добавки, у панированных полуфабрикатов распределение панировки равномерное. Консистенция плотная, не крошащаяся, сохраняющая форму. Вкус и запах, свойственные данному продукту. Массовая доля крахмала – не более 5,0 %, массовая доля панировки (от массы панированного полуфабриката) – не более 5,0 %.	1512632	
12.	Салат из морской капусты для детского (дошкольного и школьного) питания – (капуста морская маринованная с овощами)	Масса одного изделия должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный примерным меню ($\pm 5\%$). Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. Не допускается повторное замораживание. Внешний вид: водоросли, нарезанные соломкой, равномерно покрытые маслом, прирости, овощи и др. добавки равномерно распределены в массе салата. Консистенция сочная. Вкус и запах	1512901	

	приятные, свойственные данному виду продукции, с привкусом добавленных пряностей, приправ, овощей и др. Наличие минеральных и посторонних примесей не допускается. Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).		
--	---	--	--

Молоко и молочная продукция

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору видов экономической деятельности, продукции и услуг (ОКДП)	
1.	Молоко питьевое стерилизованное, ультрапастеризованное с массовой долей жира 3,2%, 3,5% (для приготовления блюд и кулинарных изделий)	Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». ГОСТ Р 52090-2003 «Молоко питьевое и напитки молочный. Технические условия».*	1520110	
2.	Молоко питьевое ультрапастеризованное (обогащенное или необогащенное) для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2% или 3,5%	Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». ГОСТ Р 52783-2007 «Молоко для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия».*	1520110	
3.	Молоко питьевое для питания детей раннего возраста стерилизованное, ультрапастеризованное (обогащенное или необогащенное), с массовой долей жира 3,2%	Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». Внешний вид: непрозрачная жидкость, без осадка. Консистенция однородная, не тягучая, без хлопьев белка и взойшихся комочков жира. Вкус и запах, характерные для молока коровьего, без посторонних привкусов и запахов, с привкусом кипячения в соответствии с режимом термообработки. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Массовая доля белка не менее 2,8 %.	1520110	
4.	Кефир для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2%	Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». Консистенция: однородная жидкость, с нарушенным или не нарушенным ступком. Вкус и запах – чистые, кисло-молочные без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус. Цвет молочно-белый,	1520125	

		равномерный по всей массе. Допускается газообразование в виде единичных пузырьков, вызванное развитием нормальной микрофлоры (дрожжи кефирных грибов). Массовая доля белка не менее 2,8%.		
5.	Простокваша для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2%	Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». Консистенция однородная, с нарушенным или не нарушенным стустком. Вкус и запах – чистые, кисло-молочные без посторонних привкусов и запахов. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Продукт производится с использованием заквасочных микроорганизмов – лактококков и (или) термофильных молочнокислых стрептококков. Массовая доля белка не менее 2,8%.	1520126	
6.	Ряженка для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 2,5% - 3,2%	Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». Консистенция однородная, с нарушенным или ненарушенным стустком, без газообразования. Вкус и запах – чистые, кисло-молочные, с выраженным привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Цвет светло-кремовый, равномерный по всей массе. Продукт должен быть произведен путем сквашивания топленого молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов – термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением болгарской молочнокислой палочки или без ее добавления. Массовая доля белка не менее 2,8%.	1520124	
7.	Варенца для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2%	Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». Консистенция однородная, с нарушенным или не нарушенным стустком, без газообразования. Вкус и запах – чистые, кисло-молочные, с выраженным привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Цвет от молочно-белого до светло-кремового, равномерный по всей массе. Продукт должен быть произведен путем сквашивания молока и (или) молочных продуктов, предварительно стерилизованных или подвергнутых иной термической обработке при температуре 97 градусов Цельсия плюс-минус 2 градуса Цельсия с использованием заквасочных микроорганизмов – термофильных молочнокислых стрептококков. Массовая доля белка не менее 2,8%.	1520127	
8.	Ацидофилин для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2%	Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». Консистенция однородная, с нарушенным или не нарушенным стустком. В меру вязкая. Допускаются слегка тягучая консистенция и газообразование в виде отдельных пузырьков.	1520433, 1520122	

		вызванное нормальной микрофлорой. Вкус и запах – чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, освежающий, допускается прожевой привкус. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Продукт должен быть произведен с использованием в равных соотношениях заквасочных микроорганизмов – ацидофильной молочнокислой палочки, лактококков и приготовленной на кефирных грибах закваски. Массовая доля белка не менее 2,8%.		
9.	Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум – кефир, простокваша, йогурт и др. с массовой долей жира 2,5 % - 3,2%	Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». ГОСТ Р 52687-2006 «Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия». *	1520120	
10.	Детский кефир, обогащенный бифидобактериями, с массовой долей жира 3,2%, в упаковках массой нетто 0,2 кг	Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». ГОСТ Р 52687-2006 «Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия». *	1520120	
11.	Йогурт или биоийогурт без компонентов или с компонентами с массовой долей жира 2,5% - 3,2% в ассортименте	Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочные продукты». ГОСТ Р 51331-99 «Йогурты. Общие технические условия». *	1520123	
12.	Йогурт или биоийогурт для детского (дошкольного и школьного) питания без компонентов или с компонентами с массовой долей жира 2,5% - 3,2% в ассортименте	Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». Консистенция: однородная в меру вязкая жидкость, при использовании вкусоароматических пищевых добавок – с наличием их включений. Вкус и запах – кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, при выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками – с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Допускается небольшой отстой сыворотки. Массовая доля белка не менее 2,8%.	1520123	
13.	Творог с массовой долей жира 5 %	Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». ГОСТ Р 52096-2003 «Творог. Технические условия».	1520200	
14.	Творог с массовой долей жира 9 %	Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». ГОСТ Р 52096-2003 «Творог. Технические условия».	1520201	

15.	Творог для детского питания (для детей дошкольного и школьного возраста) с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или овощными) или без компонентов с массовой долей жира от 3,5 до 5,0 % в ассортименте	Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». Внешний вид и консистенция: однородная, нежная, мажущаяся, допускается небольшая мучнистость, мягкая крупинчатость. При использовании вкусоароматических пищевых добавок – с наличием их включений. Вкус и запах – кисло-молочные, без посторонних привкусов и запахов, при выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками – с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Продукт должен быть расфасован в герметичные легко открываемые индивидуальные упаковки: коробочки из пластика (кроме полистирола) или комбинированного материала в соответствии с массой нетто порции, указанной в примерном меню.	1520200	
16.	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	Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». Внешний вид и консистенция: однородная, нежная, мажущаяся, допускается небольшая мучнистость, мягкая крупинчатость. При использовании вкусоароматических пищевых добавок – с наличием их включений. Вкус и запах: кисло-молочный, без посторонних привкусов и запахов, при выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками – с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Без использования белков и жиров немолочного происхождения. Продукт должен быть расфасован в герметичные легко открываемые индивидуальные упаковки: коробочки из пластика (кроме полистирола) или комбинированного материала в соответствии с массой нетто порции, указанной в примерном меню.	1520000	
17.	Сметана с массовой долей жира 15%	Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». ГОСТ Р 52092-2003 «Сметана. Технические условия». ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия».	1520160	Срок действия до 15.02.2015
18.	Сыры полутвердые с массовой долей жира 45%-50% в пересчете на сухое вещество, в том числе импортные, с показателями качества не ниже требований ГОСТ Р 52972-2008 в ассортименте	Федеральный закон от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». ГОСТ Р 52972-2008 «Сыры полутвердые. Технические условия». * Массовая доля поваренной соли – не более 2,0 %.	1520050	Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.07.2013

		Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.		
19.	Сыры полутвердые с массовой долей жира от 40 до 44,9 % в пересчете на сухое вещество, в том числе импортные, с показателями качества не ниже требований ГОСТ Р 52686-2006 в ассортименте	Федеральный закон от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия». * Массовая доля поваренной соли не более 2%. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.	1520050	
20.	Сыры полутвердые с массовой долей жира от 40% до 50% в пересчете на сухое вещество, в порционной нарезке, в том числе импортные, с показателями качества не ниже требований ГОСТ Р 52972-2008 или ГОСТ Р 52686-2006 в ассортименте	Федеральный закон от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». * ГОСТ Р 52972-2008 «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%. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.	1520050	
21.	Сыр мягкий для детского (дошкольного и школьного) питания	Федеральный закон от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». * Высший вид: поверхность продукта чистая, ровная, неподсохшая, неплесневелая. Вкус и запах: чистый молочный, с солоноватым вкусом, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция: однородная, плотная, упругая, слегка ломкая. Допускается легкая мучнистость и незначительное отделение сыворотки. Цвет белый, белый с кремовым оттенком. Массовая доля жира не более 50 % в пересчете на сухое вещество, массовая доля соли не более 1,8 %. Содержание растительных жиров не допускается.	1520550	
22.	Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,0 %, 82,5%	Продукт должен быть расфасован в асептическую упаковку массой нетто, обеспечивающей удобное порционирование. Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». ГОСТ Р 52969-2008 «Масло сливочное. Технические условия». ГОСТ Р 52253-2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия». *	1520500	
23.	Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,0 %, 82,5% в порционной фасовке по 10 г	Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». ГОСТ Р 52969-2008 «Масло сливочное. Технические условия». ГОСТ Р 52253-2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия». * В упаковке из полимерного материала (кроме полистирола) или комбинированного материала, легко открываемой ребенком.	1520500	

24.	Молоко цельное стуженное с сахаром в металлической банке	Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». ГОСТ Р 53436-2009 «Консервы молочные. Молоко и сливки стуженные с сахаром. Технические условия». * ГОСТ 31688-2012 «Консервы молочные. Молоко и сливки стуженные с сахаром. Технические условия».	1520702	Срок действия до 15.02.2015 Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.07.2013
25.	Сырники замороженные – полуфабрикат для детского (школьного) питания	Сырники должны быть округлой формы без разорванных и ломаных краев. Цвет белый, белый с кремовым оттенком. Консистенция должна быть однородная, нежная, в меру плотная. Вкус и запах чистый кисло-молочный. Массовая доля жира – не более 8 %. Кислотность должна быть не более 150°Т. Доля творога в рецептуре полуфабриката должна быть не менее 70%. Творог должен соответствовать требованиям Федерального закона от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». Не допускается использование рекомбинированного молока или растительных жиров. Масса нетто одного изделия должна обеспечивать выход блюда в готовом виде, предусмотренный примерным меню ($\pm 5\%$).	1520194	

Яйца и яйцепродукты

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору видов экономической деятельности, продукции и услуг (ОКПД)	Примечание
1.	Яйца куриные пищевые первой категории диетические	ГОСТ Р 52121-2003 «Яйца куриные пищевые. Технические условия», ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»	0122210	Срок действия до 01.01.2014 Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.01.2014

2.	Яйца куриные пищевые мытые первой категории	ГОСТ Р 52121-2003 «Яйца куриные пищевые. Технические условия», ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»	0122210	Срок действия до 01.01.2014 Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.01.2014
3.	Продукты яичные жидкие пищевые охлажденные пастеризованные – меланж (для образовательных учреждений, в которых отсутствуют условия для обработки яиц)	ГОСТ Р 53155-2008 «Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия». * Продукт должен быть изготовлен из диетических яиц с не поврежденной скорлупой.	1549880	
4.	Продукты яичные жидкие пищевые охлажденные пастеризованные – желтки (для образовательных учреждений, в которых отсутствуют условия для обработки яиц)	ГОСТ Р 53155-2008 «Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия». * Продукт должен быть изготовлен из диетических яиц с не поврежденной скорлупой.	1549880	
5.	Продукты яичные жидкие пищевые охлажденные пастеризованные – белки (для образовательных учреждений, в которых отсутствуют условия для обработки яиц)	ГОСТ Р 53155-2008 «Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия». * Продукт должен быть изготовлен из диетических яиц с не поврежденной скорлупой.	1549880	

Продукция хлебопекарной промышленности

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору видов экономической деятельности, продукции и услуг (ОКПД)	Примечание
1.	Изделия булочные, в том числе батоны нарезные, из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта в нарезке	ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия», ГОСТ Р 53072-2008 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия», По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Содержание, г/100г продукта: жира-1-8, белка-8-13, углеводов – 45-55.	1541201	
2.	Хлеб диетический из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной первого сорта в нарезке	ГОСТ 26983-86 «Хлеб диетический. Технические условия», ГОСТ Р 53072-2008 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия», По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Содержание, г/100г продукта: жира-1-8, белка-8-13, углеводов – 45-55.	1541140	

3.	Хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89 «Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия».* Хлеб зерновой должен вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, крупки пшеничной дробленой, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, яич куриных, тмина. Поверхность изделий шероховатая с наличием пшеничной дробленой крупки. Форма продолговатая с округленными или заостренными концами для полковых изделий, для формовых – соответствующая форме, в которой производилась выпечка. Хлеб должен быть пропеченный, мякиш не влажный на ощупь, несколько крошковатый. Вкус и запах, соответствующие данному виду изделий, без посторонних привкуса и запаха. Не допускается использование маргарина и гидрогенизированных жиров. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Содержание, г/100г продукта: жира-1-8, белка-8-13, углеводов – 45-55.	1541207	
4.	Хлеб из смеси муки ржаной и муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами, для детского (дошкольного и школьного) питания формовой в нарезке	Поверхность изделий гладкая или шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Мякиш должен быть пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Пористость должна быть развитая, без пустот и уплотнений. Не допускается наличие в мякише комочков и следов непромеса. Цвет от светлого-коричневого до коричневого, без следов подгорелости. Вкус и запах, соответствующие данному виду хлеба, без посторонних привкуса и запаха. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Влажность мякиша – не более 53%. Кислотность – не более 12 град. Пористость мякиша – не менее 46%. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Для упаковочных изделий допускается незначительная морщинистость.	1541148	
5.	Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, обогащенный витаминами и минералами, для детского (дошкольного и школьного) питания полковой в нарезке.	Поверхность изделий гладкая или шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Мякиш должен быть пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен восстанавливать свою первоначальную форму. Цвет светлого-коричневый. Вкус и запах, соответствующие данному виду хлеба, без посторонних привкуса и запаха. Влажность мякиша – не более 43,0%. Кислотность – не более 3 град.	1541207	

		Пористость мякиша – не менее 67%. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость.		
6.	Изделия булочные пшенично-овсяные или пшенично-гречневые для детского (дошкольного и школьного) питания	Булочные изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего или первого сортов, муки овсяной или муки гречневой для продуктов детского питания, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, масла подсолнечного, молока сухого обезжиренного, винограда сушеного или без него. Поверхность изделий гладкая с наколами и надрезами или с включениями изюма. Мякиш должен быть пропеченный, не влажный и на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений и с включениями изюма (для изделий с изюмом), без комочков и следов непромеса. Цвет от светло-желтого до коричневого (для булочки пшенично-овсяной); от светло – до темно-коричневого (для булочки пшенично-гречневой). Вкус и запах, свойственные данному виду изделий, с привкусом гречневой или овсяной муки. Влажность мякиша – не более 43%, кислотность – не более 3 град. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню ($\pm 5\%$).	1541310, 1541320	
7.	Изделия булочные из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта для детского (дошкольного и школьного) питания: - с курагой; - с кефиром; - с сыворожкой	Булочные изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного. Кроме того, - для изделий с курагой: союда ржаного ферментированного, кураги и молока сухого цельного; - для изделий с кефиром: кефира, зародышей пшеничных пищевых, лецитина; - для изделий с молочной сыворожкой: сыворожки сухой молочной кислой, лецитина. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Поверхность изделий глянцевитая, допускаются надрезы, с включениями кураги (для изделий с курагой), форма разнообразная (продолговато-овальная, овальная, округлая и витая). Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений и с включениями кураги (для	1541321	

	изделий с курагой), без комочков и следов непромеса. Цвет от светло-желтого до светло-коричневого. Вкус и запах, соответствующие данному виду изделий. Влажность мякниша – не более 43%, кислотность – не более 3 град. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню ($\pm 5\%$).		
8.	Изделия хлебобулочные пшенично-ржаные для детского (дошкольного и школьного) питания - с геркулесовыми хлопьями; - с яблочным повидлом	1541300	
9.	Изделия хлебобулочные слоенные для детского (дошкольного и школьного) питания: - с творогом; - с какао-порошком.	1541340	

Влажность мякниша – не более 50%, кислотность – не более 11,0 град. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню ($\pm 5\%$).

Слоенные изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебобулочной высшего или первого сортов, дрожжей хлебобулочных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, молока сухого цельного, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного. Кроме того, для изделий с творогом – творога; для изделий с какао-порошком – какао-порошок.

Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Поверхность изделий гладкая, допускаются надрезы в виде узоров. Форма разнообразная (продолговато-овальная, овальная, округлая и витая). Мякиш должен быть пористый, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений. Вкус и запах, соответствующие данному виду изделий.

Влажность мякниша – не более 50%, кислотность – не более 11,0 град. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню ($\pm 5\%$).

Слоенные изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебобулочной высшего или первого сортов, дрожжей хлебобулочных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, молока сухого цельного, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного. Кроме того, для изделий с творогом – творога; для изделий с какао-порошком – какао-порошок.

Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Поверхность изделий гладкая, допускаются надрезы в виде узоров. Форма разнообразная (продолговато-овальная, овальная, округлая и витая). Мякиш должен быть пористый, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений. Вкус и запах, соответствующие данному виду изделий.

		творогом), от светло- до темно-коричневого (для изделий с какао-порошком). Вкус и запах, соответствующие данному виду изделий. Влажность мякни – не более 35%, кислотность – не более 2,5 град. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню ($\pm 5\%$).		
10.	Хлеб белый из пшеничной муки высшего или первого сорта в нарезке	ГОСТ 26987-86 «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия». ГОСТ Р 53072-2008 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия».* По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Содержание, г/100г продукта: жира-1-8, белка-8-13, углеводов – 45-55.	1541190	
11.	Изделия хлебобулочные слобые	ГОСТ 24557-89 «Изделия хлебобулочные слобые. Технические условия». Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню ($\pm 5\%$). Содержание, г/100г продукта: жира-1-8, белка-8-13, углеводов – 45-55.	1541340	

Продукция масложировой промышленности

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору видов экономической деятельности, продукции и услуг (ОКПД)	Примечание
1.	Масло подсолнечное: - рафинированное дезодорированное «Премимум»	Федеральный закон от 24.06.2008 № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию». ГОСТ Р 52465-2005 «Масло подсолнечное. Технические условия».	1514126	
2.	Масло кукурузное марки Д	Федеральный закон от 24.06.2008 № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию». ГОСТ 8808-2000 «Масло кукурузное. Технические условия».	1532270	
3.	Масло соевое рафинированное дезодорированное высшего сорта	Федеральный закон от 24.06.2008 № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию». ГОСТ Р 53510-2009 «Масло соевое. Технические условия».* ГОСТ 31760-2012 «Масло соевое. Технические условия».*	1514102	Срок действия до 15.02.2015 Межгосударственн

4.	Сыусы салатыны 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%.	1549809	ИИ стандарт введен в действие с 01.07.2013
----	--------------------------------------	--	---------	--

Продукция мукомольно-крупяной промышленности

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору видов экономической деятельности, продукции и услуг (ОКПД)	Примечание
1.	Хлопья овсяные «Экстра» или «Геркулес»	ГОСТ 21149-93 «Хлопья овсяные. Технические условия».	1531212	
2.	Крупа овсяная высшего сорта	ГОСТ 3034-75 «Крупа овсяная. Технические условия».	1531211	
3.	Горох шлифованный первого сорта: целый или колотый	ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный. Технические условия».	1531220	
4.	Крупа гречневаяядрица быстрорастворяющаяся первого сорта	ГОСТ 5550-74 «Крупа гречневая. Технические условия». * ГОСТ 55290-2012 «Крупа гречневая. Технические условия». *	1531240	Срок действия до 15.02.2015 Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.07.2013
5.	Крахмал картофельный высшего сорта	ГОСТ Р 53876-2010 «Крахмал картофельный. Технические условия».	1532201	
6.	Крахмал кукурузный высшего сорта	ГОСТ Р 51985-2002 «Крахмал кукурузный. Общие технические условия». *	1532202	

7.	Крупа кукурузная шлифованная № 1 или № 2	ГОСТ 6002-69 «Крупа кукурузная. Технические условия».	1531263	
8.	Крупа манная марки М	ГОСТ 7022-97 «Крупа манная. Технические условия».	1531201	
9.	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, в том числе витаминизированная	ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия». *	1531102	
10.	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, в том числе витаминизированная	ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия». *	1531103	
11.	Крупа ячменная перловая № 1 или № 2	ГОСТ 5784-60 «Крупа ячменная. Технические условия».	1531260	
12.	Крупа пшеничная: Полтавская № 2 и № 3 средний или «Артек»	ГОСТ 276-60 «Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия».	1531251, 1531252	
13.	Крупа пшено шлифованное высшего сорта	ГОСТ 572-60 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия».	1531230	
14.	Крупа рис шлифованный первого сорта	ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия».	1531291	
15.	Фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75 «Фасоль продовольственная. Технические условия».	0111620	
16.	Макаронные изделия группы А (вермишель, соломка, рожки, перья, лапша и др.) высшего сорта	ГОСТ Р 51865-2010 «Изделия макаронные. Общие технические условия». * ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия». *	1544000	Срок действия до 15.02.2015 Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.07.2013
17.	Макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) высшего сорта янтарные	ГОСТ Р 51865-2010 «Изделия макаронные. Общие технические условия». * ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия». *	1544000	Срок действия до 15.02.2015 Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.07.2013
18.	Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89 «Сухари панировочные. Общие технические условия». *	1541480	

Продукция плодоовощная свежая

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору видов экономической	Примечание
--------	--------------------------------	--	---	------------

			деятельности, продукции и услуг (ОКПД)	
1.	Картофель продовольственный свежий не ниже первого класса: ранний – картофель урожая текущего года, реализуемый до 1 сентября; поздний – картофель урожая текущего года, реализуемый с 1 сентября	ГОСТ Р 51808-200 «Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия».	0112110	
2.	Морковь столовая свежая не ниже первого класса	ГОСТ Р 51782-2001 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия».	0112250	
3.	Свекла столовая свежая не ниже первого класса	ГОСТ Р 51811-2001 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия».	0112240	
4.	Лук репчатый свежий первого класса	ГОСТ Р 51783-2001 «Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия».	0112410	
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».	0112211, 0112212, 0112219	
6.	Капуста китайская (пекинская) свежая первого сорта	ГОСТ Р 54700-2011 «Капуста китайская и капуста пекинская свежее. Технические условия».	0112218	Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013
7.	Капуста цветная свежая высшего или первого сорта	ГОСТ Р 54903-2012 «Капуста цветная свежая. Технические условия».	0112213	Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013
8.	Огурцы свежи высшего сорта	ГОСТ Р 54752-2011 «Огурцы свежее, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия».	0112610	Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013
9.	Репка столовая свежая	РСТ РСФСР 743-88 «Репка столовая свежая. Технические условия». Не острых сортов.	0112300	
10.	Томаты свежие не ниже первого класса	ГОСТ Р 51810-2001 «Томаты свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия».	0112510	
11.	Перец сладкий свежий	ГОСТ 13908-68 «Перец сладкий свежий. Технические условия».	0112521	
12.	Редис свежий	РСТ РСФСР 659-81 «Редис свежий. Технические условия».	0112290	

13.	Дайкон	Внешний вид: корнеплоды цилиндрическо-конической формы с гладкой кожистой белой цвет. с сочной, плотной мякотью, без пустот, не задрозневшие, не уродливые, без листьев. Вкус и запах, свойственные данному ботаническому сорту, слабоватый, без острого привкуса, без посторонних запахов и привкуса. РСТ РСФСР 361-77 «Редька свежая. Технические условия».	0112330	
14.	Редька свежая			
15.	Баклажаны свежие первого сорта	ГОСТ Р 53071-2008 «Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».	0112530	
16.	Кабачки свежие высшего или первого сорта	ГОСТ Р 53084-2008 «Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».	0112630	
17.	Чеснок свежий сорт отборный или обыкновенный	ГОСТ 27569-87 «Чеснок свежий, реализуемый. Технические условия».	0112420	
18.	Петрушка свежая зелень обрезаемая	РСТ РСФСР 748-88 «Петрушка свежая. Технические условия».	0112270	
19.	Укроп свежий	ОСТ 10 235-99 «Укроп свежий. Технические условия».	0112720	
20.	Сельдерей свежий корнеплод обрезаемый	РСТ РСФСР 749-88 «Сельдерей свежий. Технические условия».	0112260	
21.	Лук зеленый свежий	РСТ РСФСР 624-88 «Лук свежий зеленый. Технические условия».	0112412	
22.	Лук порей свежий первого сорта	ГОСТ Р 53088-2008 «Лук порей свежий, реализуемый в розничной торговле. Технические условия».	0112414	
23.	Щавель свежий	РСТ РСФСР 367-77 «Щавель и шпинат свежие. Технические условия».	0112820	
24.	Шпинат свежий	РСТ РСФСР 367-77 «Щавель и шпинат свежие. Технические условия».	0112730	
25.	Сельдерей черешковый свежий	Внешний вид: черешки сельдерея свежие, здоровые, мясистые, толстые, сочные, зеленые, не задрозневшие, без корнеплодов. Длина основной массы черешков от его основания, не менее 150 мм. ГОСТ Р 54703-2011 «Салат-латук, эллиптический, эллиптический, эллиптический. Технические условия».	0112260	
26.	Салат-латук свежий первого сорта	ГОСТ Р 54703-2011 «Салат-латук, эллиптический, эллиптический, эллиптический. Технические условия».	0112711	Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013
27.	Салат свежий (листовый и кочанный)	ОСТ 10 234-99 «Салат свежий. Технические условия».	0112710	
28.	Тыква продовольственная свежая	ГОСТ 7975-68 «Тыква продовольственная свежая. Технические условия».	0112640	
29.	Апельсины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия».	0113412	

30.	Лимонь свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия».	0113411	
31.	Мандарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия».	0113413	
32.	Бананы свежие не ниже первого класса	ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия».	0113432	
33.	Персики и нектарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 54702-2011 «Персики и нектарины свежие. Технические условия».	0113250	
34.	Абрикосы свежие первого сорта	ГОСТ 21832-76 «Абрикосы свежие. Технические условия».	0113240	
35.	Виноград свежий столовый не ниже первого сорта	ГОСТ Р 53990-2010 «Виноград свежий столовый. Технические условия».	0113441	
36.	Киви свежие не ниже I сорта	ГОСТ Р 53589-2009 «Киви, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».	0113420	
37.	Грейфруты не ниже первого сорта	ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия».	0113414	
38.	Груши свежие поздних сроков созревания не ниже первого сорта	ГОСТ 21713-76 «Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия».	0113120	
39.	Груши свежие ранних сроков созревания первого сорта	ГОСТ 21714-76 «Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия».	0113120	
40.	Яблоки свежие поздних сроков созревания не ниже первого сорта.	ГОСТ Р 54697-2011 «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия».	0113110	Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013
41.	Яблоки свежие ранних сроков созревания первого сорта.	ГОСТ 16270-70 «Яблоки свежие ранних сроков созревания. Технические условия».	0113110	Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013
42.	Слива крупноплодная или средних размеров свежая не ниже первого сорта	ГОСТ Р 53885-2010 «Сливы, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».	0113210	
43.	Черешня свежая первого сорта	ГОСТ 21922-76 «Черешня свежая. Технические условия».	0113230	
44.	Дыни свежие	ГОСТ 7178-85 «Дыни свежие. Технические условия».	0112660	
45.	Арбузы продовольственные свежие	ГОСТ 7177-80 «Арбузы продовольственные свежие. Технические условия».	0112650	

Картофель и овощи – очищенные полуфабрикаты

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору видов экономической деятельности, продукции и услуг (ОКПД)	Примечания
1.	Картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	Внешний вид: клубни очищенные, целые, чистые, здоровые, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, однородные по форме и окраске. Запах и вкус, свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запахов и вкуса. Цвет, свойственный свежему очищенному картофелю, от белого до кремового. Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру не менее 35,0 мм. Не допускается наличие клубней с механическими повреждениями (порезы, вырывы, трещины, вытиины), поврежденными сельскохозяйственными вредителями, с участками зеленого цвета, загнивших, запаренных, подмороженных, обезвоженных, мягких, сморщенных. Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке. Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.	1513000	
2.	Капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)	Внешний вид: кочаны сформировавшиеся, целые или разделенные на части (половины, четверти) с удаленной кочерыгой, здоровые, чистые, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Цвет, запах и вкус, свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запахов и вкуса. Защипка кочана: кочаны должны быть, защипаны до плотно облегающих листьев. Не допускается наличие кочанов с сухим заражением, треснувших, проросших, пораженных точечным некрозом и пергаментностью, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, с увядшими, крошащимися листьями. Не допускается наличие грязи и чужеродных материалов. Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.	1513000	
3.	Морковь свежая очищенная в вакуумной упаковке	Внешний вид: корнеплоды очищенные, целые, здоровые, чистые, без отклонений по форме и окраске, без повреждений	1513000	

		сельскохозяйственными вредителями. Цвет, запах и вкус, свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запаха и вкуса, типичной для ботанического сорта окраски. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 15,0–40,0 мм. Размер корнеплодов по длине не менее 100,0 мм. Не допускается наличие корнеплодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, поганых, с трещинами, морщинистости, запаренных и подмороженных. Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке. Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.		
4.	Свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	Внешний вид: корнеплоды очищенные, целые или разделенные на половинки, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Цвет, запах и вкус, свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запаха и вкуса, мякоть сочная, темно-красного цвета разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 50,0–100,0 мм. Не допускается наличие корнеплодов с механическими повреждениями, легким увяданием, увядших, с признаками морщинистости, пораженных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, запаренных, подмороженных. Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке. Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.	1513000	
5.	Лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	Внешний вид: луковицы очищенные от наружных сухих и зеленых чешуй, с удаленными донцами и шейками, вырезанные, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без механических повреждений, поврежденных сельскохозяйственными вредителями. Цвет, запах и вкус, свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса. Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру не менее 45,0 мм. Не допускается наличие луковиц с механическими повреждениями, с не удаленными зелеными чешуйками, донцами и шейками многоразочных, раздвоенных, поврежденных	1513000	

	сельскохозяйственными вредителями, прооросших, загнивших, запаренных, замороженных, обветренных, мягких, сморщенных.		
	Не допускается наличие фрагментов наружных сухих чешуй, не удаленных зеленых чешуек, долек. Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке. Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.		

Продукция плодовоовощная консервная, охлажденная, замороженная и сушеная

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору видов экономической деятельности, продукции и услуг (ОКДП)	Примечания
1.	Горошек зеленый консервированный высшего сорта	ГОСТ Р 54050-2010 «Консервы натуральные. Горошек зеленый. Технические условия». *	1513322	
2.	Консервы овощные: икра из кабачков для детского (дошкольного и школьного) питания	Икра изготавливается только из вареных (не обжаренных) овощей. Внешний вид и консистенция – однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перерезанных овощей. Консистенция мажущаяся или слегка зернистая. Допускается незначительное отделение жидкости. Вкус и запахи, свойственные икре, изготовленной из предварительно подготовленных кабачков. Не допускается привкус протухлого масла и наличие посторонних привкуса и запахов. 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.	1513304	
3.	Икра овощная, в том числе из кабачков, из баклажанов.	ГОСТ Р 51926-2002 «Консервы. Икра овощная. Технические условия». *	1513304	
4.	Кукуруза сахарная в зернах, консервированная высшего сорта	Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица) и обжаренных овощей. ГОСТ Р 53958-2010 «Консервы натуральные. Кукуруза сахарная. Технические условия». *	1513321	
5.	Фасоль стручковая консервированная	ГОСТ 15979-70 «Фасоль стручковая консервированная. Технические условия». *	1513323	
6.	Томатная паста экстра или высшего сорта или	ГОСТ 3343-89 «Продукты томатные концентрированные. Общие условия». *	1513410	Срок действия до

	томатное пюре высшего сорта без соли, выработанные до 01.01.2013	технические условия».*		
7.	Томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ Р 54678-2011 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия».* Минеральные примеси не допускаются.	1513410	01.01.2013 Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013
8.	Капуста квашеная	ГОСТ Р 53972-2010 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия».*	1513262	
9.	Огурцы с зеленью в заливке (заливка раствором лимонной кислоты и поваренной соли)	ГОСТ Р 53127-2008 «Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия». Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).	1513325	
10.	Огурцы консервированные без добавления уксуса для детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид – огурцы целые длиной до 110мм, диаметром не более 50мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мягкие, 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 – слабнокислый, умеренно-соленый, запах приятный с ароматом пряностей, без посторонних привкусов и запахов. Качество заливки – заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей. Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 55%. Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).	1513325	
11.	Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без уксуса) для детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид - огурцы целые длиной до 110мм, диаметром не более 50мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мягкие, 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 слабнокислый, умеренно-соленый, запах приятный с ароматом пряностей, без посторонних привкусов и запахов. Качество заливки: заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей. Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 50%. Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).	1513325	
12.	Огурцы соленые	ГОСТ Р 53972-2010 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия».*	1513261	

		Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).		
13.	Соус томатный кисло-сладкий для детского (школьного) питания	Внешний вид и консистенция: однородная протертая масса, без наличия семян, частиц кожицы и грубых кусочков сердцевинны с наличием добавленных овощей, зелени, приностей или без них. Цвет красный различных оттенков, равномерный по всей массе. Вкус кисло-сладкий с хорошо выраженным вкусом и ароматом томатных продуктов, без горечи, притира и других посторонних привкусов и запахов, со вкусом и ароматом добавленных компонентов.	1549802	
14.	Фасоль натуральная	ГОСТ Р 54679-2011 «Консервы из фасоли. Технические условия».	1513320	
15.	Цветная капуста быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	1513121	Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013
16.	Капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	1513121	Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013
17.	Щавель быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	1513121	Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013
18.	Шпинат быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	1513121	Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013
19.	Фасоль зеленая быстрозамороженная (стручковая)	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	1513121	Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013
20.	Тыква быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия» с 01.01.2013.* Размораживание и повторное замораживание не допускаются..	1513121	Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013
21.	Горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	1513121	Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013
22.	Смесь овощей резаных быстрозамороженных (кабачки, цуккини, 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.	1513120	Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013

23.	Свежая столовая очищенная резаная быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия». * Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	1513121	Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013
24.	Кабачки (цуккини) резанные быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия». * Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	1513121	Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013
25.	Капуста бросселевская быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия». * Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	1513121	Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013
26.	Фрукты быстрозамороженные не ниже первого сорта (брусника, вишня, земляника (клубника), клюква, черная и красная смородина, малина, ежевика и др.).	ГОСТ Р 53956-2010 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия». * Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	1513110	
27.	Чернослив, целые плоды без косточки высшего сорта	ГОСТ 28501-90 «Фрукты косточковые сушеные. Технические условия». Плоды необработанные (несульфитированные); обработанные (сернистым ангидридом) допускаются только для приготовления бленд с тепловой обработкой (компотов) – на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация.	1513561	
28.	Абрикосы сушеные без косточки (курага) высшего сорта	ГОСТ 28501-90 «Фрукты косточковые сушеные. Технические условия». Плоды необработанные (несульфитированные); обработанные (сернистым ангидридом) допускаются только для приготовления бленд с тепловой обработкой (компотов) – на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация.	1513561	
29.	Виноград сушеный высшего сорта видов изюм и кишмиш	ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия».	1513564	
30.	Варенье фруктовое или овощное, стерилизованное или нестерилизованное (без консерванта), витаминизированное или не витаминизированное	ГОСТ Р 53118-2008 «Варенье. Общие технические условия». *	1513471	
31.	Джемы фруктовые и овощные, в т.ч. фасованные по 20г, стерилизованные или нестерилизованные (без консерванта), витаминизированные или не витаминизированные	ГОСТ Р 52817-2007 «Джемы. Общие технические условия». *	1513472	
32.	Повидло плодовое, ягодное, овощное или купажированное, высшего сорта (без консерванта), стерилизованное или не	ГОСТ Р 51934-2002 «Повидло. Технические условия».	1513461	

	нестерилизованное	
33.	Соус ягодный (фруктовый) из различных видов ягод (фруктов)	Продукт представляет собой однородную, равномерно протертую пюреобразную или желеобразную массу без косточек и плодоножек. Вкус и аромат, свойственные плодам, ягодам или их семенам, из которых изготовлен продукт. Вкус приятный сладкий или кисло-сладкий. Не допускаются посторонние привкусы и запахи. 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. Федеральный закон от 27.10.2008 г. № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей». ГОСТ Р 52475-2005 «Консервы на фруктовой основе для питания детей раннего возраста. Технические условия»* ГОСТ 1994-93 «Плоды шиповника. Технические условия».
34.	Консервы на фруктовой основе для детского питания (для детей дошкольного или школьного возраста).	1513460
35.	Плоды шиповника сушеные	0113160
36.	Ядро ореха грецкого	0113501
37.	Ядро миндаля сладкого сухое, не ниже первого сорта	0113503
38.	Ядра орехов лещины высшего сорта	0113502
39.	Сушеная зелень петрушки и укропа первого сорта	1513537
40.	Белые коренья петрушки и сельдерея сушеные первого сорта	1513530
41.	Сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	1549921
42.	Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные в ассортименте	1549480
43.	Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания, в том числе обогащенные, в	1549403

	ассортименте	Внешний вид и консистенция соков: однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкомелочной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне тары. Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых (за исключением цедры и альбедо). Вкус и аромат хорошо выраженные, собственные соответствующим концентрированным сокам. Для соков из цитрусовых плодов – натуральная, естественная горечь и легкий привкус эфирных масел. Не допускаются посторонние привкусы и запахи. Цвет однородный по всей массе, свойственный цвету однородных фруктовых соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки.		
44.	Соки фруктовые прямого отжима в ассортименте	Федеральный закон от 27.10.2008 г. № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей». ГОСТ Р 52184-2003 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Технические условия». * Без добавления сахара, с кислотностью (массовой долей титруемых кислот) не более 1,3 %.	1513480	
45.	Соки овощные и овощефруктовые прямого отжима в ассортименте	Федеральный закон от 27.10.2008 г. № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей». ГОСТ Р 52182-2003 «Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары, сокоосодержащие напитки овощные и овощефруктовые. Общие технические условия». * Без добавления сахара, с кислотностью (массовой долей титруемых кислот) не более 1,3 %.	1513480	
46.	Соки фруктовые, овощные, овощефруктовые для питания детей раннего возраста в ассортименте	Федеральный закон от 27.10.2008 г. № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей». ГОСТ Р 52474-2005 «Консервы. Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Технические условия». *	1549403	
47.	Нектары фруктовые и фруктово-овощные в ассортименте	Федеральный закон от 27.10.2008 г. № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей». ГОСТ Р 52187-2003 «Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия». * Кислотность (массовая доля титруемых кислот) не более 1,3 %.	1513490, 1513430	
48.	Нектары овощные и овощефруктовые в ассортименте	Федеральный закон от 27.10.2008 г. № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей». ГОСТ Р 52182-2003 «Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары, сокоосодержащие напитки овощные и овощефруктовые. Общие технические условия». *	1513490, 1513430	

		Кислотность (массовая доля титруемых кислот) не более 1,3 %.				
49.	Нектары овощефруктовые, питания детей ассортименте	фруктовые, фруктово-овощные раннего возраста в	овощные, для в	Федеральный закон от 27.10.2008 г. № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей». ГОСТ Р 52474-2005 «Консервы. Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Технические условия».	1513490, 1513430	
50.	Компот консервированный			ГОСТ 816-91 «Компоты. Технические условия». ГОСТ Р 54680-2011 «Консервы. Компоты. Общие технические условия».*	1513451	Отменен с 01.01.2013 Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013

Продукция сахарной промышленности

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору видов экономической деятельности, продукции и услуг (ОКПД)	Примечание
1.	Сахар-песок (сахар белый кристаллический)	ГОСТ 21-94 «Сахар-песок. Технические условия».	1542000	
2.	Сахар-песок (сахар белый кристаллический), фасованный по 5-10 г	ГОСТ Р 53396-2009 «Сахар белый. Технические условия».	1542000	
		ГОСТ 21-94 «Сахар-песок. Технические условия».		
		ГОСТ Р 53396-2009 «Сахар белый. Технические условия».		
3.	Сахарная пудра	Сахар должен быть расфасован в легко вскрываемые ребенком школьного возраста упаковки из бумаги, полимерного или комбинированного материала массой нетто 5 и/или 10 г. ГОСТ Р 53396-2009 «Сахар белый. Технические условия».	1542000	
4.	Ванильный сахар	Внешний вид: кристаллы или порошок белого цвета, сыпучий. Вкус и запах: сладкий с ароматом ванили, без посторонних привкуса и запаха.	1542170	

Исследования кондитерские мучные и сахаристые

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

1.	Печенье из пшеничной муки не ниже первого сорта – сахарное или затяжное, в том числе витаминизированное	ГОСТ 24901-89 «Печенье. Общие технические условия». * Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Печенье должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню. Содержание, в 100 г продукта: жира – не более 25г, сахара – не более 25г.	Видов экономической деятельности, продукции и услуг (ОКДПП)	
2.	Талеты в ассортименте	ГОСТ 14032-68 «Талеты. Технические условия». * Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Талеты должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	1541591 1541594	
3.	Вафли с начинкой фруктовой или жировой, в том числе витаминизированные	ГОСТ 14031-68 «Вафли. Технические условия». * Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Вафли должны быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	1541680, 1541670	
4.	Полуфабрикат замороженный – пицца для питания детей школьного возраста	Полуфабрикат должен быть изготовлен из дрожжевого теста. В состав начинки могут входить сыр, сметана, томат-паста, лук репчатый, зелень, петрушка, укропа, перец сладкий и др. Колбасные или ветчинные изделия, входящие в состав начинки, должны быть предназначены для детского питания. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина, жгучих специй (перец, хрен, горчица). Внешний вид: тестовая часть в форме крута; начинка включает равномерно распределенные кусочки компонентов. Вкус и запах: готовая пицца должна иметь приятный вкус и аромат, свойственные заданному сырью, начинка сочная, без постороннего привкуса и запаха. Массовая доля начинки – не менее 35%. Не допускается продукция с отклонением массовой доли начинки, с деформированной поверхностью. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	1541512	
5.	Полуфабрикат замороженный – колбаска (сосиски) детская, запеченная в тесте, для питания детей школьного возраста	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 содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Колбасные изделия, входящие в состав изделия,	1541512	

6.	Полуфабрикат замороженный – пирожки печенные из дрожжевого теста с картофелем (картофелем и луком), с рисом и яйцом, с натуральной фруктовой или овощной начинками, для питания детей дошкольного и школьного возраста	должны быть предназначены для детского питания с показателями качества не ниже установленных ГОСТ Р 53645-2009. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. В состав теста входят: мука пшеничная хлебопекарная высшего или первого сорта, дрожжи хлебопекарные, молоко питьевого, яйца или меланж, поваренная соль, сахар-песок, масло сливочное. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Начинки изготавливаются из картофеля и лука репчатого (без обжаривания), из крупы рисовой и яиц куриных, из ягод (вишня, клубника, смородина, черника и др. ягоды свежие или замороженные) или фруктов (яблоко 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.	1541512	
7.	Полуфабрикат замороженный – блинчики с ягодами, фруктовыми, ягодными и фруктово-ягодными начинками, с повидлом или джемом (наполнителями) в ассортименте для детского (школьного) питания	Внешний вид: плоские, прямоугольной или цилиндрической формы. Поверхность гладкая или с мелкой, равномерной пористостью, без трещин, сквозных отверстий и разрывов. Тестовая оболочка не должна иметь разрывов, начинка не должна выступать. Цвет тестовой оболочки от светло-кремового до кремового, допускается коричневые крапинки, начинки соответствующий виду начинки. Вкус и запах, свойственные жареному пресному тесту и составу начинки, без посторонних привкуса и запаха. Массовая доля начинки к массе изделия – не менее 20% (для фруктовых, ягодных и фруктово-ягодных начинок, повидла, джема); не менее 25,0% (для ябл.). В составе продукта не допускается наличие гидрогенизированных растительных жиров, маргарина, солей аммония. Масса нетто одного изделия должна обеспечивать выход блюда в готовом виде, предусмотренный примерным меню ($\pm 5\%$). Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	1549000	
8.	Кексы	ГОСТ 15052-96 «Кексы. Общие технические условия».* В составе продукта не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Кексы должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню. Содержание, в 100 г продукта: жира – не более 25г.	1541640	
9.	Рулеты бисквитные с начинками	ГОСТ 14621-78 «Рулеты бисквитные. Технические условия».* В составе продукта не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. В начинке не допускается наличие красителей и ароматизаторов искусственного происхождения и консервантов. Рулеты должны быть поштучно упакованы в индивидуальную	1541660	

10.	Шоколад молочный, в том числе пористый, с крупными и тонкоизмельченными добавлениями, и шоколад молочный с начинками	потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню. Содержание, в 100 г продукта: жира – не более 25%, сахара – не более 38%. ГОСТ Р 52821-2007 «Шоколад. Общие технические условия».*	1543200-1543277	Срок действия до 15.02.2015. Межгосударственный и стандарт введен в действие с 01.07.2013.
11.	Мармелад формовой или резной нетагизированный, в том числе витаминизированный	ГОСТ 6442-89 «Мармелад. Технические условия».* Без красителей и ароматизаторов искусственного происхождения и консервантов. Мармелад должен быть поштучно упакован в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	1543500	
12.	Пастилла и зефир, в том числе витаминизированные	ГОСТ 6441-96 «Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия».* Пастилла и зефир должны быть упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	1543530, 1543540	
13.	Ирис тираженный полутвердый, в т. ч. витаминизированный	ГОСТ 6478-89 «Ирис. Общие технические условия».* Изделия не должны содержать маргарин, гидрогенизированные жиры, жиры без указания состава (обозначенных как кондитерский жир или растительный жир). Ирис должен быть поштучно упакован в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	1543314	
14.	Конфеты (конфеты укрупненного размера или батончик кондитерский) в шоколадной глазури или без нее, обогащенные очищенным гемоглобином (гемобином), для детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид: продукт должен представлять собой батончик, пастилку без глазури или в шоколадной глазури. Цвет коричневый или темно-коричневый. Вкус и запах, соответствующий использованным компонентам, без посторонних привкусов. Структура и консистенция: распределение частиц различного сырья должно быть равномерным по всей массе батончика. Форма изделия должна быть правильной без изломов, с ровным обрезом. Массовая доля влаги – не более 8%. В составе глазури не допускается использование гидрогенизированных жиров, растительных жиров, кроме какао-масла. Продукт должен быть обогащен очищенным гемоглобином, полученным из животноводческого сырья. Содержание очищенного гемоглобина в продукте не менее 4%. Изделия не должны содержать маргарин,	1543880	

		гидрогенизированные жиры, жиры без указания состава (обозначенных как кондитерский жир или растительный жир). Изделия должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.		
15.	Батончик фруктово-ореховый, в том числе обогащенный	Внешний вид: спрессованная между вафельными листами смесь сушеных фруктов (или цукатов) и орехов с добавлением или без добавления семян масляных культур. Цвет и запах: соответствующий используемым компонентам. Вкус и запах, соответствующие данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха. Распределение частиц различного сырья должно быть равномерным по всей массе батончика. Форма изделия должна быть правильной без изломов, с ровными краями. Изделия не должны содержать маргарин, гидрогенизированные жиры. Изделие должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	1543939	
16.	Батончик мясли пресованный	Внешний вид: смесь зерновых и/или экстрадированных хлопьев с содержанием орехов, сушеных фруктов (или цукатов), семян масляных культур, соединенных между собой сиропом. Цвет и запах, соответствующий используемым компонентам. Вкус, соответствующий наименованию изделия без посторонних привкусов. Распределение частиц различного сырья должно быть равномерным по всей массе батончика. Форма изделия должна быть правильной без изломов, с ровным обрезаем. Изделие не должно содержать маргарин, гидрогенизированные жиры. Не допускается зажатость и загрязненность вредителями хлебных запасов. Изделие должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	1543939	
17.	Паста молочно-шоколадная	По внешнему виду паста должна представлять собой однородную массу. Допускается незначительное выделение масла на поверхности пасты в процессе хранения. Цвет пасты «кофе с молоком». Вкус и запах, свойственный данному продукту без посторонних вкуса и запаха. Изделие не должно содержать маргарин, гидрогенизированные жиры, жиры без указания состава (обозначенных как кондитерский жир или растительный жир). Паста должна быть расфасована в индивидуальную потребительскую упаковку из полимерного (кроме полипропиленового) или комбинированного материала, в соответствии с массой нетто	1543272	

18.	Мармелад из ламинарии детского питания	порции, указанной в примерном меню. Форма изделия должна быть правильной, с четким контуром без деформации. Допускаются незначительные наплывы. Вкус, запах, цвет, характерные для данного наименования мармелада, без постороннего привкуса и запаха. Консистенция студнеобразная. Поверхность с тонкокристаллической корочкой или обсыпанная сахаром-песком. Изделия должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку.	1543513	
-----	--	--	---------	--

Продукция чайной, соевой промышленности, пищевые концентраты, мед и др.

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору видов экономической деятельности, продукции и услуг (ОКДП)	Примечания
1.	Чай зеленый байховый крупный (листовой) высшего или первого сорта	ГОСТ 1939-90 «Чай зеленый байховый фасованный. Технические условия».*	1549102	
2.	Чай зеленый байховый фасованный в пакетиках для разовой заварки высшего или первого сорта	ГОСТ 1939-90 «Чай зеленый байховый фасованный. Технические условия».* Пакетики для разовой заварки должны быть массой нетто не более 0,75 г.	1549102	
3.	Чай черный байховый крупный (листовой) высшего или первого сорта	ГОСТ 1938-90 «Чай черный байховый фасованный. Технические условия».*	1549101	
4.	Чай черный байховый фасованный в пакетиках для разовой заварки высшего или первого сорта	ГОСТ 1938-90 «Чай черный байховый фасованный. Технические условия».* Пакетики для разовой заварки должны быть массой нетто не более 0,75 г.	1549101	
5.	Фиточай цветочный для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки, Фиточай травяной для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки.	Фиточай должен быть расфасован в пакетики для разовой заварки (не более 2,0 г на одну порцию). По согласованию с заказчиком допускается поставка фиточая в пачках и пакетах массой нетто до 1 кг. Не допускается использование в составе чаев компонентов, включенных в приложение 5б к санитарным правилам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». В составе фиточаев не допускается содержание чая (чайного листа). Не допускаются посторонние запахи	1549170	

	Фиточай цветочно-плодово-травяной для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки. Фиточай цветочно-плодовый для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки. Фиточай цветочно-травяной для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки	и привкус, затхлость. Массовая доля влаги не более 13%. Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ не менее 20%. Зараженность амбарными вредителями и наличие посторонних примесей не допускается. Аромат и вкус готового напитка, свойственные используемым видам сырья с мягко-кислым привкусом. Возможен slight важущий привкус.		
6.	Соль поваренная пищевая выварочная йодированная сортов экстра или высший	ГОСТ Р 51574-2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».*	1422120	
7.	Натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76 «Натрий двууглекислый. Технические условия».	1540000	
8.	Какао-порошок	ГОСТ 108-76 «Какао-порошок. Технические условия».	1543110	
9.	Какао-напиток быстрорастворимый для детского (дошкольного и школьного) питания, в т.ч. обогащенный микроэлементами	Внешний вид: сыпучая масса коричневого цвета разной степени интенсивности с различными оттенками, допускается наличие неплотно слежавшихся комочков. Вкус и запах, свойственные данному виду продукта, с ароматом ванили, без посторонних привкуса и запаха. Напиток должен разводиться в горячем молоке или воде без комочков. В готовом напитке допускается осадок какао-порошка. В составе напитка не допускается наличие сухого молока.	1549490	
10.	Кисели на плодовых или ягодных экстрактах, концентрированных соках в брикетированном или насыпном виде, в т.ч. обогащенные микроэлементами, в ассортименте	ГОСТ 18488-2000 «Концентраты пищевые сладких блгод. Общие технические условия».*	1549201	
9.	Кофейный напиток лаковый, в том числе обогащенный микроэлементами для детского питания (дошкольного и школьного возраста)	Внешний вид: порошок однородной консистенции. Допускается включение частиц сырья согласно рецептуре и уплотнение массы порошка. Готовый напиток должен представлять собой непрозрачную жидкость с нерастворенным осадком. Цвет коричневый. Вкус и аромат приятные, ярко выраженные, свойственные компонентам, входящим в состав продукта. Посторонние привкусы и запахи не допускаются. Массовая доля влаги в концентрате не более 7%. Массовая доля экстрактивных веществ не менее 25%. При производстве продукта не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ.	1549213	
10.	Напиток кофейный из цикория (концентрат или сухой растворимый), в том числе обогащенный микроэлементами	По консистенции концентрат должен представлять собой вязкую концентрированную жидкость без осадка и посторонних частиц. Допускается лёгкая опалесценция. Цвет концентрата темно-коричневый. Вкус и аромат концентрата должен быть торфо-	1549212	

11.	Дрожжи хлебопекарные сухие	кисловатым с ароматом, свойственным данному продукту. Не допускается присутствие посторонних запахов и привкуса, а также затхлости. Массовая доля растворимых сухих веществ не менее 70%. Растворимость в горячей воде (96-98°C) не более 1 мин. Посторонние примеси не допускаются. При производстве напитка не допускается использование кофе, кофенина и других тонизирующих веществ. Внешний вид: порошок однородной консистенции. Допускаются включения частиц сырья согласно рецептуре и уплотнение массы порошка. Готовый напиток должен представлять собой непрозрачную жидкость с нерастворенным осадком. Цвет коричневый. Вкус и аромат приятные, ярко выраженные, свойственные компонентам, входящим в состав продукта. Посторонние привкус и запах не допускаются. Массовая доля влаги в концентрате не более 7%. Массовая доля экстрактивных веществ не менее 25%. При производстве продукта не допускается использование кофе, кофенина и других тонизирующих веществ. ГОСТ 28483-90 «Дрожжи хлебопекарные сухие». Технические условия. ГОСТ Р 54845-2011 «Дрожжи хлебопекарные сухие». Технические условия.	1549823	Отменен с 01.01.2013 Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013
12.	Дрожжи хлебопекарные прессованные	ГОСТ Р 54731-2011 «Дрожжи хлебопекарные прессованные». Технические условия.	1549821	
13.	Правность – душистый перец молотый	ГОСТ 29045-91 «Правности. Перец душистый. Технические условия».	1549036	
14.	Лист давровый сухой	ГОСТ 17594-81 «Лист давровый сухой. Технические условия».	1549591	
15.	Желатин пищевой	ГОСТ 11293-89 «Желатин. Технические условия».	2429361	
16.	Мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006 «Мак пищевой. Технические условия».	0114210	
17.	Корица молотая	ГОСТ 29049-91 «Правности. Корица. Технические условия».		
18.	Ванилин	ГОСТ 16599-71 «Ванилин. Технические условия».	1549595	
19.	Кислота лимонная	ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия».	1549627	
20.	Мед натуральный, в т.ч. фасованный по 20 г	ГОСТ 19792-2001 «Мед натуральный. Технические условия».	0122310	Отменен с 01.01.2013 Национальный стандарт введен
		ГОСТ Р 54644-2011 «Мед натуральный. Технические условия»		

21.	Семена кунжута	Семена кунжута должны быть не трескующимися, в здоровом состоянии, иметь цвет и запах, свойственные семенам кунжута (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов). Цвет белый или с кремовым оттенком. Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается.	0114140	в Действие с 01.01.2013
22.	Изделия фигурные и хлопья (готовые завтраки) из кукурузной, пшеничной и других видов круп сдвигие, в том числе обогащенные микроэлементами	Продукт может быть обогащен микроэлементами. Содержание сахара (моно- и дисахаридов) не более 18г/100г. Поверхность неглазурованного продукта пористая, глазированного – покрытая глазурью. Структура пористая, хрустящая. Цвет шоколадных изделий от светло-коричневого до темно-коричневого, карамельных изделий – от бежевого до светло-коричневого, остальных изделий – в зависимости от цвета компонентов, входящих в рецептуру. Вкус и запах должен соответствовать вкусу и запаху использованных компонентов. Посторонние вкус и запах не допускаются. Массовая доля влаги не более 6%. Массовая доля жира 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.	1531320, 1531330, 1531340	
23.	Масли	Внешний вид: продукт должен представлять собой смесь зерновых хлопьев и/или экстрадированных хлопьев с содержанием сушеных фруктов (или цукатов) или/и орехов или/и семян масличных культур. Цвет и запах, соответствующий использованным компонентам. Вкус, соответствующий наименованию изделия, без посторонних привкусов. Не допускается зараженность вредителями хлебных запасов и загрязненность. В поставляемом ассортименте должно быть не менее двух наименований продукции с различными сочетаниями используемых видов сырья.	1531212	

Вода питьевая

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору видов экономической деятельности, продукции и услуг (ОК/ВП)	Примечания

1.	Вода питьевая высшей категории качества, расфасованная в емкости	ГОСТ Р 52109-2003 «Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие технические условия». *	1544240	
----	--	--	---------	--

Блюда и кулинарные изделия

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору видов экономической деятельности, продукции и услуг (ОКПД)	Примечания
1.	Супы заправочные охлажденные упакованные для питания детей дошкольного и школьного возраста	Изготавливаются по техническим условиям для питания детей дошкольного и школьного возраста, без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Внешний вид должен соответствовать данному наименованию супа. Цвет, вкус и запах, свойственные данному наименованию супа, без посторонних привкуса и запаха. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений и загрязнений. Продукция должна пройти государственную регистрацию, как продукция для детского (дошкольного и школьного) питания (иметь свидетельство о государственной регистрации). Производство данной продукции допускается из сырья, указанного в техническом документе производителя. Срок годности продукции при температуре от 2°С до 4°С от 4 суток до 10 суток.	1549260 1549250	
2.	Соусы кулинарные охлажденные упакованные для питания детей дошкольного и школьного возраста	Изготавливаются по техническим условиям для питания детей дошкольного и школьного возраста, без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Внешний вид должен соответствовать данному наименованию соуса. Цвет, вкус и запах, свойственные данному наименованию соуса, без посторонних привкуса и запаха. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений и загрязнений. Продукция должна пройти государственную регистрацию, как продукция для детского (дошкольного и школьного) питания (иметь свидетельство о государственной регистрации). Производство данной продукции допускается из сырья, указанного в техническом документе производителя. Срок годности продукции при температуре от 2°С до 4°С от 4 суток до 10 суток.	1549800	

3.	Вторые обеды блюда без мяса охлажденные упакованные для питания детей дошкольного и школьного возраста.	Изготавливаются по техническим условиям для питания детей дошкольного и школьного возраста, без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Внешний вид должен соответствовать данному наименованию второго обеды блюда. Цвет, вкус и запах, свойственные данному наименованию второго обеды блюда, без посторонних привкуса и запаха. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений и загрязнений. Продукция должна пройти государственную регистрацию, как продукция для детского (дошкольного и школьного) питания (иметь свидетельство о государственной регистрации). Производство данной продукции допускается из сырья, указанного в техническом документе производителя. Срок годности продукции при температуре от 2°С до 4°С от 4 суток до 10 суток.	1549280	
4.	Изделия кулинарные из мяса, птицы и субпродуктов охлажденные упакованные для питания детей дошкольного и школьного возраста	Изготавливаются по техническим условиям для питания детей дошкольного и школьного возраста, без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Внешний вид должен соответствовать данному наименованию кулинарного изделия. Цвет, вкус и запах, свойственные данному наименованию кулинарного изделия, без посторонних привкуса и запаха. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений и загрязнений. Продукция должна пройти государственную регистрацию, как продукция для детского (дошкольного и школьного) питания (иметь свидетельство о государственной регистрации). Производство данной продукции допускается из сырья, указанного в техническом документе производителя. Срок годности продукции при температуре от 2°С до 4°С от 4 суток до 10 суток.	1511460 1511462 1511465	
5.	Изделия кулинарные из яиц охлажденные упакованные для питания детей дошкольного и школьного возраста	Изготавливаются по техническим условиям для питания детей дошкольного и школьного возраста, без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Внешний вид должен соответствовать данному наименованию кулинарного изделия. Цвет, вкус и запах, свойственные данному наименованию кулинарного изделия, без посторонних привкуса и запаха. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений и загрязнений. Продукция должна пройти государственную регистрацию, как продукция для детского (дошкольного и школьного) питания (иметь свидетельство о государственной регистрации).	1549287	

6.	Блюда сладкие – желе, охлажденные упакованные для питания детей дошкольного и школьного возраста	Противодействие данной продукции допускается из сырья, указанного в техническом документе производителя. Срок годности продукции при температуре от 2°С до 4°С от 4 суток до 10 суток. Изготавливаются по техническим условиям для питания детей дошкольного и школьного возраста, без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Внешний вид должен соответствовать данному наименованию блюда. Цвет, вкус и запах, свойственные данному наименованию блюда, без посторонних привкуса и запахов. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений и загрязнений. Продукция должна пройти государственную регистрацию, как продукция для детского (дошкольного и школьного) питания (иметь свидетельство о государственной регистрации). Производство данной продукции допускается из сырья, указанного в техническом документе производителя. Срок годности продукции при температуре от 2°С до 4°С от 4 суток до 10 суток	1513462	
7.	Кеке Столичный для питания детей дошкольного и школьного возраста	Изготавливается по техническим условиям для питания детей дошкольного и школьного возраста, без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Внешний вид должен соответствовать данному наименованию продукции. Цвет, вкус и запах, свойственные данному наименованию продукции, без посторонних привкуса и запахов. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений и загрязнений. Продукция должна пройти государственную регистрацию, как продукция для детского (дошкольного и школьного) питания (иметь свидетельство о государственной регистрации). Производство данной продукции допускается из сырья, указанного в техническом документе производителя. Срок годности продукции при температуре от 2°С до 4°С от 4 суток до 10 суток.	1541640	
8.	Полуфабрикаты овощные охлажденные упакованные для питания детей дошкольного и школьного возраста	Изготавливаются по техническим условиям для питания детей дошкольного и школьного возраста, без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Внешний вид должен соответствовать данному наименованию полуфабрикатов. Цвет, вкус и запах, свойственные данному наименованию полуфабрикатов, без посторонних привкуса и запахов. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений и	1513000	

		загрязнений. Продукция должна пройти государственную регистрацию, как продукция для детского (дошкольного и школьного) питания (иметь свидетельство о государственной регистрации). Производство данной продукции допускается из сырья, указанного в техническом документе производителя. Срок годности продукции при температуре от 2°С до 4°С от 4 суток до 10 суток.		
9.	Изделия кулинарные из рыбы охлажденные упакованные для питания детей дошкольного и школьного возраста	Изготавливаются по техническим условиям для питания детей дошкольного и школьного возраста, без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Внешний вид должен соответствовать данному наименованию кулинарного изделия. Цвет, вкус и запах, свойственные данному наименованию кулинарного изделия, без посторонних привкуса и запаха. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений и загрязнений. Продукция должна пройти государственную регистрацию, как продукция для детского (дошкольного и школьного) питания (иметь свидетельство о государственной регистрации). Производство данной продукции допускается из сырья, указанного в техническом документе производителя. Срок годности продукции при температуре от 2°С до 4°С от 4 суток до 10 суток.	1512000	
10.	Хлебобулочные изделия с начинками и без начинок для питания детей дошкольного и школьного возраста	Изготавливаются по техническим условиям для питания детей дошкольного и школьного возраста, без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Внешний вид должен соответствовать данному наименованию изделия. Цвет, вкус и запах, свойственные данному наименованию изделия, без посторонних привкуса и запаха. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений и загрязнений. Продукция должна пройти государственную регистрацию, как продукция для детского (дошкольного и школьного) питания (иметь свидетельство о государственной регистрации). Производство данной продукции допускается из сырья, указанного в техническом документе производителя. Срок годности продукции при температуре от 2°С до 4°С от 4 суток до 10 суток.	1541000	
11.	Изделия из творога охлажденные и упакованные для питания детей дошкольного и школьного возраста	Изготавливаются по техническим условиям для питания детей дошкольного и школьного возраста, без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Внешний вид должен соответствовать данному наименованию	1520403	

		изделия. Цвет, вкус и запах, соответствующие данному наименованию изделия, без посторонних привкуса и запаха. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений и загрязнений. Продукция должна пройти государственную регистрацию, как продукция для детского (дошкольного и школьного) питания (иметь свидетельство о государственной регистрации). Производство данной продукции допускается из сырья, указанного в техническом документе производителя. Срок годности продукции при температуре от 2°С до 4°С от 4 суток до 10 суток.		
12.	Каши крупяные охлажденные упакованные для питания детей дошкольного и школьного возраста	Изготавливаются по техническим условиям для питания детей дошкольного и школьного возраста, без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Внешний вид должен соответствовать данному наименованию каши. Цвет, вкус и запах, соответствующие данному наименованию каши, без посторонних привкуса и запаха. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений и загрязнений. Продукция должна пройти государственную регистрацию, как продукция для детского (дошкольного и школьного) питания (иметь свидетельство о государственной регистрации). Производство данной продукции допускается из сырья, указанного в техническом документе производителя. Срок годности продукции при температуре от 2°С до 4°С от 4 суток до 10 суток.	1549282	
13.	Овощи вареные охлажденные упакованные для питания детей дошкольного и школьного возраста	Изготавливаются по техническим условиям для питания детей дошкольного и школьного возраста, без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Внешний вид должен соответствовать данному наименованию овощей. Цвет, вкус и запах, соответствующие данному наименованию овощей, без посторонних привкуса и запаха. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений и загрязнений. Продукция должна пройти государственную регистрацию, как продукция для детского (дошкольного и школьного) питания (иметь свидетельство о государственной регистрации). Производство данной продукции допускается из сырья, указанного в техническом документе производителя. Срок годности продукции при температуре от 2°С до 4°С от 4 суток до 10 суток.	1513000	

14.	Фрукты и овощи, подготовленные к употреблению, охлажденные упакованные для питания детей дошкольного и школьного возраста	Изготавливаются по техническим условиям для питания детей дошкольного и школьного возраста, без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Внешний вид должен соответствовать данному наименованию фруктов или овощей. Цвет, вкус и запах, должны быть свойственны фруктам или овощам, без посторонних привкуса и запаха. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений и разрывов. Продукция должна пройти государственную регистрацию, как продукция для детского (дошкольного и школьного) питания (иметь свидетельство о государственной регистрации). Продукция должна пройти государственную регистрацию, как продукция для детского (дошкольного и школьного) питания (иметь свидетельство о государственной регистрации). Производство данной продукции допускается из сырья, указанного в техническом документе производителя. Срок годности продукции при температуре от 2°С до 4°С от 4 суток до 10 суток.	1513000	
15.	Блюда сладкие – десерты, охлажденные упакованные для питания детей дошкольного и школьного возраста	Изготавливаются по техническим условиям для питания детей дошкольного и школьного возраста, без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Внешний вид должен соответствовать данному наименованию блюда. Цвет, вкус и запах, свойственные данному наименованию блюда, без посторонних привкуса и запаха. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений и разрывов. Продукция должна пройти государственную регистрацию, как продукция для детского (дошкольного и школьного) питания (иметь свидетельство о государственной регистрации). Производство данной продукции допускается из сырья, указанного в техническом документе производителя. Срок годности продукции при температуре от 2°С до 4°С от 4 суток до 10 суток.	1513470, 1513460	
16.	Кондитерские изделия – кексы, охлажденные упакованные для питания детей дошкольного и школьного возраста	Изготавливаются по техническим условиям для питания детей дошкольного и школьного возраста, без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Внешний вид должен соответствовать данному наименованию блюда. Цвет, вкус и запах, должны быть свойственны данному наименованию блюда, без посторонних привкуса и запаха. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений и разрывов.	1541640, 1541632	

**ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ (ВОСПИТАННИКОВ) ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ (ПОДРАЗДЕЛЕНИЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ),
РЕАЛИЗУЮЩИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Производство мясной и птицеперерабатывающей промышленности, полуфабрикаты

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору экономической деятельности, продукции и услуг (ОКДП)	Примечание
1.	Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания из говядины охлажденные; вырезка, лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части (категория А), котлетное мясо (категория В)	ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия». *	1511451	Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013
2.	Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания из говядины замороженные; вырезка, лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части (категория А), котлетное мясо (категория В)	ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия». * Срок годности не более 3 месяцев.	1511451	Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013
3.	Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжьи (класс Б, группа I), для детского питания - печень	ГОСТ Р 52674-2006 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия». * ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия».	1511211	Срок действия до 15.02.2015 Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.07.2013

4.	Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжьи (класс Б, группа 1), для детского питания - язык	Печень должна быть хорошо обработана и зачищена - без желчных протоков и остатков желчи, кровяных сгустков, механических загрязнений, остатков соединительной ткани, жира, крупных протоков, кровеносных сосудов, лимфоидов, патологических изменений и постороннего запаха. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Температура внутри блока или куска не выше минус 18° С. Срок годности не более 6 месяцев.	1511211	Срок действия до 15.02.2015 Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.07.2013
5.	Тушки шпикет-бройлеров потрошенные первого сорта охлажденные	ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки шпикет, шпикет-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия» и Изменение № 1 к ГОСТ Р 52306-2005.* Без внесенных поваренной соли, фосфатов, других добавленных ингредиентов, включая воду. Массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %.	1511232	Изменение введено в действие с 01.07.2013
6.	Тушки шпикет-бройлеров потрошенные первого сорта замороженные	ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки шпикет, шпикет-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия» и Изменение № 1 к ГОСТ Р 52306-2005.* Без внесенных поваренной соли, фосфатов, других добавленных ингредиентов, включая воду. Массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %.	1511232	Изменение введено в действие с 01.07.2013
7.	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса шпикет-бройлеров охлажденные - филе, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени	Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. ГОСТ Р 53517-2009 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия».* ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия». Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается. Запах, свойственный свежему мясу.	1511455	Срок действия до 01.07.2015 Межгосударственный стандарт будет введен в действие с 01.07.2015

8.	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса шпикат-бройлера замороженные - филе, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени	Филе - часть тушки, состоящая из большой и глубокой грудных мышц с кожей или без кожи. Цвет мышечной ткани от бледно-розового до розового; кожи - бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Оперение полностью удалено, наличие перьев и волосяного покрова не допускается. Филе большое - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без кожи. Цвет мышечной ткани от бледно-розового до розового; цвет кожи - бледно-желтый с розовым оттенком. Филе малое - часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцы, без кожи. Цвет от бледно-розового до розового. Кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени - мякотные ткани, отделенные от соответствующих костей, без кожи, сухожилий и жира. Цвет от светло-розового до светло-красного. Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %) и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный примерным меню ($\pm 5\%$). Для замороженной продукции не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	1511237	
9.	Мясо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени) охлажденное	ГОСТ Р 52820-2007 «Мясо индейки для детского питания. Технические условия». * Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %.	1511237	
10.	Мясо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени) замороженное	ГОСТ Р 52820-2007 «Мясо индейки для детского питания. Технические условия». * Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %.	1511237	
11.	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса индейки охлажденные - филе, большое филе, малое филе, кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени	ГОСТ Р 53517-2009 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия». * ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия». В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается. Внешний вид: Филе - часть тушки, состоящая из большой и глубокой грудных мышц, с	1511455	Срок действия до 01.07.2015 Межгосударственный стандарт будет введен в действие с 01.07.2015

12.	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса индейки замороженные – филе, большое филе, малое филе, кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени	кожей или без кожи. Цвет от бледно-розового до розового. <u>Большое филе</u> - часть филе тушки, состоящая из большей грудной мышцы, с кожей или без кожи. Цвет от бледно-розового до розового. <u>Малое филе</u> - часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцы, с кожей или без равных краев, без кожи. Цвет от бледно-розового до розового. <u>Кусковое мясо плеча</u> , <u>кусковое мясо окорочка</u> , <u>кусковое мясо бедра</u> , <u>кусковое мясо голени</u> - мякотные ткани, отделенные от соответствующих костей, без кожи, сухожилий и жира. Цвет от розового до красного. Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %) и любых других пищевых добавок. Для замороженной продукции не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.		
13.	Изделия колбасные варенные для детского (дошкольного и школьного) питания: колбаски (сосиски), сардельки	ГОСТ Р 53645-2009 «Изделия колбасные варенные для детского питания. Технические условия». * ГОСТ 31498-2012 «Изделия колбасные варенные для детского питания. Технические условия». * ГОСТ 31802-2012 «Изделия колбасные варенные мясные для детского питания. Общие технические условия». *	1511338 1511339	Срок действия до 15.02.2015 Межгосударственные стандарты введены в действие с 01.07.2013
14.	Ветчина вареная для детского (дошкольного и школьного) питания	ГОСТ Р 54753-2011 «Ветчина вареная в оболочке для детского питания. Технические условия». *	1511331	Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013

Продукция рыбной промышленности

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору видов экономической деятельности, продукции и услуг (ОКПД)	
1.	Филе или филе-кусочек рыбное мороженое с кожей (категории А) или без кожи (высшая категория) в ассортименте (треска, хек, горбуша, минтай, сайда, пикша, судак с кожей и др.)	ГОСТ 3948-90 «Филе рыбное мороженое. Технические условия». * Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. Массовая доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна превышать 5,0%. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	1512160	
2.	Филе рыбное мороженое с кожей или без	Поверхность чистая, ровная, естественной окраски. Консистенция (после	1512160	

	кожи для детского (дошкольного и школьного) питания в ассортименте (треска, пикша, сайда, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	размораживания): плотная, свойственная данному виду рыбы, нежная у пикши. Цвет мяса, свойственный данному виду рыбы без признаков окисления жира. Позвоночные, реберные и крупные мышечные кости удалены. Вкус и запах, свойственные данному виду рыбы без посторонних привкуса и запаха. Консистенция (после оттаивания): нежная, сочная, присущая данному виду рыбы. Массовая доля белка – не менее 16,0 %, массовая доля жира – от 1,0 до 11,0 %. Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания.		
3.	Филе кальмара мороженое	Массовая доля глазури, нанесенной на мороженую продукцию, не должна превышать 5,0%. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. ГОСТ 20414-93 «Кальмар и каракатица мороженые. Технические условия». ГОСТ Р 51495-99 «Кальмар мороженый. Технические условия».	0512301	
4.	Салат из морской капусты для детского (дошкольного и школьного) питания – (капуста морская маринованная с овощами)	Внешний вид: волоросли, нарезанные соломкой, равномерно покрытые маслом: прннотсти, овощи и др. добавки равномерно распределены в массе салата. Консистенция сочная. Вкус и запах приятные, свойственные данному виду продукции, с привкусом добавленных приностей, приправ, овощей и др. Наличие минеральных и посторонних примесей не допускается. В составе салатов не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица). ГОСТ 815-2004 «Сельди соленые. Технические условия». *	1512901	
5.	Филе из сельди малосоленой и слабосоленой первого сорта	ГОСТ 815-2004 «Сельди соленые. Технические условия». *	1512210	
6.	Филе из сельди малосоленой и слабосоленой для дошкольного и школьного питания	Поверхность чистая, свойственная данному виду сельди, естественной окраски. Консистенция нежная, сочная. Вкус и запах, свойственные соленой сельди без посторонних привкуса и запаха, с ароматом специй при их внесении. Массовая доля поваренной соли от 4 до 6 % для сельди малосоленой, от 6 до 8 % - для сельди слабосоленой.	1512210	

Молоко и молочная продукция

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору видов экономической деятельности, продукции и услуг (ОКДП)	Примечание
1.	Молоко питьевое ультрапастеризованное (обогащенное или необогащенное) для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2% или	Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». ГОСТ Р 52783-2007 «Молоко для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия». *	1520110	

2.	Молоко питьевое для питания детей раннего возраста стерилизованное, ультрапастеризованное с массовой долей жира 3,2%	Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». Внешний вид: непрозрачная жидкость, без осадка. Консистенция однородная, не тягучая, без хлопьев белка и взбившихся комочков жира. Вкус и запах, характерные для молока коровьего, без посторонних привкусов и запахов, с привкусом кипячения в соответствии с режимом термообработки. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Массовая доля белка не менее 2,8%.	1520110	
3.	Кефир для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2%	Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». Консистенция: однородная жидкость, с нарушенным или не нарушенным стустком. Вкус и запах - чистые, кисломолочные без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Допускается газообразование в виде единичных пузырьков, вызванное развитием нормальной микрофлоры (дрожжи кефирных грибов). Массовая доля белка не менее 2,8%.	1520120	
4.	Ряженка для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 2,5% - 3,2%	Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». Консистенция однородная, с нарушенным или ненарушенным стустком, без газообразования. Вкус и запах чистые, кисломолочные, с выраженным привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Цвет светло-кремовый, равномерный по всей массе. Продукт должен быть произведен путем сквашивания топленого молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением болгарской молочнокислой палочки или без ее добавления. Массовая доля белка не менее 2,8%.	1520124	
5.	Ацидофилин для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2%	Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». Консистенция однородная, с нарушенным или ненарушенным стустком, в меру вязкая. Допускаются слегка тягучая консистенция и газообразование в виде отдельных глазков, вызванное нормальной микрофлорой. Вкус и запах чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, освежающий, допускается дрожжевой привкус. Цвет: молочно-белый, равномерный по всей массе. Продукт должен быть произведен с использованием в равных соотношениях заквасочных микроорганизмов - ацидофильной молочнокислой палочки, лактококков и приготовленной на кефирных грибах закваски. Массовая доля белка не менее 2,8%.	1520433, 1520122	
6.	Йогурт или биоЙогурт для детского (дошкольного и школьного) питания без компонентов или с компонентами с	Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». Консистенция: однородная в меру вязкая жидкость, при использовании	1520123	

	массовой долей жира 2,5% - 3,2% в ассортименте	вкусоароматических наполнителей - с наличием их исключений. Вкус кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов, при выработке с наполнителями - с соответствующим вкусом и ароматом внесенного компонента. Допускается небольшой отстой сыворотки. Массовая доля белка не менее 2,8%.		
7.	Творог с массовой долей жира 9 %	Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». ГОСТ Р 52096-2003 «Творог. Технические условия».	1520200, 1520450	
8.	Творог для детского питания (для детей раннего, дошкольного и школьного возраста) с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или овощными) или без компонентов с массовой долей жира от 3,5 до 5,0 % в ассортименте	Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». Консистенция однородная, нежная, мажущаяся, допускается небольшая мунистость, мягкая крупинчатость. При использовании вкусоароматических пищевых добавок - с наличием их исключений. Вкус кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов, при выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками - с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов.	1520200	
9.	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	Продукт должен быть расфасован в герметичные легко открываемые индивидуальные упаковки коробочки из пластика (кроме полистирола) или комбинированного материала в соответствии с массой нетто порции, указанной в примерном меню. Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». Внешний вид и консистенция: однородная, нежная, мажущаяся, допускается небольшая мунистость, мягкая крупинчатость. При использовании вкусоароматических пищевых добавок - с наличием их исключений. Вкус кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов, при выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками - с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Без использования белков и жиров немолочного происхождения.	1520000	
10.	Сметана с массовой долей жира 15%	Продукт должен быть расфасован в герметичные легко открываемые индивидуальные упаковки коробочки из пластика (кроме полистирола) или комбинированного материала в соответствии с массой нетто порции, указанной в примерном меню. Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». ГОСТ Р 52092-2003 «Сметана. Технические условия». ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия».	1520160	
11.	Сыры полутвердые с массовой долей жира 45% в пересчете на сухое вещество, в том	Федеральный закон от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».	1520050	Срок действия до 15.02.2015 Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.07.2013

12.	числе импортные, с показателями качества не ниже требований ГОСТ Р 52972-2008 в ассортименте	ГОСТ Р 52972-2008 «Сыры полутвердые. Технические условия». * Массовая доля поваренной соли не более 2%. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир. Федеральный закон от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».	1520050	
13.	Сыры полутвердые с массовой долей жира от 40 до 44,9 % в пересчете на сухое вещество, в том числе импортные, с показателями качества не ниже требований ГОСТ Р 52686-2006 в ассортименте	Федеральный закон от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». ГОСТ Р 52972-2008 «Сыры полутвердые. Технические условия» * и технические условия изготовителя на нарезку и упаковку. ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия». * Массовая доля поваренной соли не более 2%. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.	1520050	
14.	Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,0 %, 82,5%	Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». ГОСТ Р 52969-2008 «Масло сливочное. Технические условия». ГОСТ Р 52253-2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия». *	1520500	
15.	Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,0 %, 82,5% в порционной фасовке по 10 г	Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». ГОСТ Р 52969-2008 «Масло сливочное. Технические условия». ГОСТ Р 52253-2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия». * В упаковке из полимерного материала (кроме полистирола) или комбинированного материала, легко открываемой ребенком.	1520500	
16.	Молоко цельное сгущенное с сахаром в металлической банке	Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». ГОСТ Р 53436-2009 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия». ГОСТ 31688-2012 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия».	1520702	Срок действия до 15.02.2015 Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.07.2013

Яйца и яйцепродукты

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору винов экономической деятельности, продукции и услуг (ОКПД)	Примечание
1.	Яйца куриные пищевые первой категории диетические	ГОСТ Р 52121-2003 «Яйца куриные пищевые. Технические условия». ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»	0122210	Срок действия до 01.01.2014 Межгосударственным стандартом введен в действие с 01.01.2014
2.	Яйца куриные пищевые мытые первой категории	ГОСТ Р 52121-2003 «Яйца куриные пищевые. Технические условия». ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»	0122210	Срок действия до 01.01.2014 Межгосударственным стандартом введен в действие с 01.01.2014

Продукция хлебопекарной промышленности

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору винов экономической деятельности, продукции и услуг (ОКПД)	Примечание
1.	Изделия булочные, в том числе батоны нарезные, из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта в нарезке	ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия». ГОСТ Р 53072-2008 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия». По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Содержание, г/100г продукта: жира-1-8, белка-8-13, углеводов – 45-55.	1541201	
2.	Хлеб дарницкий из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной первого сорта в нарезке	ГОСТ 26983-86 «Хлеб дарницкий. Технические условия». ГОСТ Р 53072-2008 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия».	1541140	

3.	Хлеб зерновой	По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Содержание, г/100г продукта: жира-1-8, белка-8-13, углеводов – 45-55. ГОСТ 25832-89 «Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия».* Хлеб зерновой должен вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, крупки пшеничной дробленой, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, яиц куриных, тмина. Поверхность изделия шероховатая с наличием пшеничной дробленой крупки. Форма изделий, для формовых - соответствующая форме, в которой производилась выпечка. Хлеб должен быть пропеченный, мякиш не влажный на ощупь, без постороннего привкуса и запаха. Не допускается использование маргарина и гидрогенизированных жиров. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Содержание, г/100г продукта: жира-1-8, белка-8-13, углеводов – 45-55.	1541207	
4.	Хлеб из смеси муки ржаной и муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами, для детского (дошкольного и школьного) питания формовой в нарезке	Поверхность изделий гладкая или шероховатая, без крупных трещин и подрылов. Мякиш должен быть пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Пористость должна быть развитая, без пустот и уплотнений. Не допускается наличие в мякише комочков и следов подгорелости. Вкус и запах, соответствующие данному виду хлеба, без постороннего привкуса и запаха. Влажность мякиша – не более 53,0%. Кислотность – не более 12 град. Пористость мякиша – не менее 46%. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость.	1541148	
5.	Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, обогащенный витаминами и минералами для детского (дошкольного и школьного) питания половый в нарезке.	Поверхность изделия гладкая или шероховатая, без крупных трещин и подрылов. Мякиш должен быть пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен восстанавливать свою первоначальную форму. Цвет светло-коричневый. Вкус и запах, соответствующие данному виду хлеба, без постороннего привкуса и запаха.	1541207	

		Влажность мякиша – не более 43,0%. Кислотность – не более 3 град. Пористость мякиша – не менее 67%. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость.		
6.	Изделия булочные пшенично-овсяные или пшенично-гречневые для детского (дошкольного и школьного) питания	Булочные изделия должны изготавливаться из муки пшеничной хлебопекарной высшего или первого сорта, муки овсяной или муки гречневой для продуктов детского питания, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного. Кроме того, Поверхность изделий гладкая с наколами и надрезами или с включениями изюма. Мякиш должен быть пороченный, 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, свойственный данному виду изделий: с привкусом гречневой или овсяной муки. Влажность мякиша – не более 43%, кислотность – не более 3 град. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню ($\pm 5\%$).	1541310, 1541320	
7.	Изделия булочные из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта для детского (дошкольного и школьного) питания: - с курагой; - с кефиром; - с сыворожкой	Булочные изделия должны изготавливаться из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного. Кроме того, - для изделий с курагой: солода ржаного ферментированного, кураги и молока сухого цельного; - для изделий с кефиром: кефира, зародышей пшеничных пищевых, лецитина; - для изделий с молочной сыворожкой: сыворожки сухой молочной кислот. Поверхность изделий глазирована, допускаются надрезы, с включениями кураги (для изделий с курагой). Форма разнообразная (продолговатая, овальная, овальная, округлая и витая). Мякиш должен быть пороченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений и с включениями кураги (для изделий с курагой), без комочков	1541321	

		и следов неперомеса. Цвет от светло-желтого до светло-коричневого. Вкус и запах, свойственный данному виду изделий. Влажность мякниша – не более 43%, кислотность – не более 3 град. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню ($\pm 5\%$).		
8.	Изделия хлебобулочные пшенично-ржаные для детского (дошкольного и школьного) питания - с геркулесовыми хлопьями; - с яблочным повидлом	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; - для изделий с яблочным повидлом: союда ржаного ферментированного, повидла яблочного. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Поверхность изделий гладкая для изделий с яблочным повидлом, 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 неперомеса. Цвет от светло- до темно-коричневого. Вкус и запах, свойственный данному виду изделий. Влажность мякниша – не более 50%, кислотность – не более 11,0 град. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню ($\pm 5\%$).	1541300	
9.	Изделия хлебобулочные слоеные для детского (дошкольного и школьного) питания: - с творогом; - с какао-порошком.	Слоеные изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего или первого сорта, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, молока сухого цельного, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного. Кроме того, - для изделий с творогом - творог; - для изделий с какао-порошком – какао-порошок. 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 неперомеса. Цвет светло-желтый (для изделий с творогом), от светло- до темно-коричневого (для изделий с какао-порошком). Вкус и запах,	1541340	

		свойственный данному виду изделий. Влажность мякиша – не более 35%, кислотность – не более 2,5 град. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню ($\pm 5\%$).		
10.	Хлеб белый из пшеничной муки высшего или первого сорта в нарезке	ГОСТ 26987-86 «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия». ГОСТ Р 53072-2008 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия».* По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Содержание, г/100г продукта: жира-1-8, белка-8-13, углеводов – 45-55.	1541190	
11.	Изделия хлебобулочные слобные	ГОСТ 24557-89 «Изделия хлебобулочные слобные. Технические условия». Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню ($\pm 5\%$). Содержание, г/100г продукта: жира-1-8, белка-8-13, углеводов – 45-55.	1541340	

Продукция масложировой промышленности

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору видов экономической деятельности, продукции и услуг (ОКДП)	Примечание
1.	Масло подсолнечное: - рафинированное дезодорированное «Премимум»	Федеральный закон от 24.06.2008 № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию». ГОСТ Р 52465-2005 «Масло подсолнечное. Технические условия».	1514126	
2.	Масло кукурузное марки Д	Федеральный закон от 24.06.2008 № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию». ГОСТ 8808-2000 «Масло кукурузное. Технические условия».	1532270	

Продукция мукомольно-крупяной промышленности

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

			Общероссийскому классификатору видов экономической деятельности, продукции и услуг (ОКДП)	
1.	Хлопья овсяные «Геркулес», «Экстра»	ГОСТ 21149-93 «Хлопья овсяные. Технические условия».	1531212	
2.	Горох шлифованный первого сорта: целый или колотый	ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный. Технические условия».	1531220	
3.	Крупа гречневая: ядрица быстрорастворяющаяся первого сорта	ГОСТ 5550-74 «Крупа гречневая. Технические условия», * ГОСТ 55290-2012 «Крупа гречневая. Технические условия», *	1531240	Срок действия до 15.02.2015. Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.07.2013.
4.	Крахмал картофельный высшего сорта	ГОСТ Р 53876-2010 «Крахмал картофельный. Технические условия».	1532201	
6.	Крупа манная марки М	ГОСТ 7022-97 «Крупа манная. Технические условия».	1531201	
7.	Крупа ячменная перловая №1 или №2	ГОСТ 5784-60 «Крупа ячменная. Технические условия».	1531260	
8.	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, в том числе витаминизированная	ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия», *	1531102	
9.	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, в том числе витаминизированная	ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия», *	1531103	
10.	Крупа пшено шлифованное высшего сорта	ГОСТ 572-60 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия».	1531230	
11.	Крупа рис шлифованный высшего или первого сорта	ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия».	1531291	
12.	Фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75 «Фасоль продовольственная. Технические условия».	0111620	
13.	Макаронные изделия группы А (вермишель, соломка, рожки, перья, лапша и др.) высшего сорта	ГОСТ Р 51865-2010 «Изделия макаронные. Общие технические условия», * ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия», *	1544000	Срок действия до 15.02.2015 Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.07.2013
14.	Макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) высшего сорта яичные	ГОСТ Р 51865-2010 «Изделия макаронные. Общие технические условия», * ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия», *	1544000	Срок действия до 15.02.2015 Межгосударственный

				й стандарт введен в действие с 01.07.2013
15.	Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89 «Сухари панировочные. Общие технические условия».*	1541480	

Продукция плодовоовощная свежая

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору видов экономической деятельности, продукции и услуг (ОКДП)	Примечание
1.	Картофель продовольственный свежий не ниже первого класса: ранний – картофель урожая текущего года, реализуемый до 1 сентября; поздний – картофель урожая текущего года, реализуемый с 1 сентября	ГОСТ Р 51808-2001 «Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия».	0112110	
2.	Морковь столовая свежая не ниже первого класса	ГОСТ Р 51782-2001 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия».	0112250	
3.	Свекла столовая свежая не ниже первого класса	ГОСТ Р 51811-2001 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия».	0112240	
4.	Лук репчатый свежий первого класса	ГОСТ Р 51783-2001 «Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия».	0112410	
5.	Лук-порей свежий первого сорта	ГОСТ Р 53088-2008 «Лук порей свежий, реализуемый в розничной торговле. Технические условия».	0112414	
6.	Капуста белокочанная свежая первого класса раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия».	0112211, 0112212, 0112219	
7.	Капуста китайская (пекинская) свежая первого сорта	ГОСТ Р 54700-2011 «Капуста китайская и капуста пекинская свежие. Технические условия».	0112218	Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013
8.	Огурцы свежие высшего сорта	ГОСТ Р 54752-2011 «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия».	0112610	Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013
9.	Томаты свежие не ниже первого класса	ГОСТ Р 51810-2001 «Томаты свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия».	0112510	

10.	Перец сладкий свежий	ГОСТ 13908-68 «Перец сладкий свежий. Технические условия».	0112521	
11.	Чеснок свежий сорт отборный или обыкновенный	ГОСТ 27569-87 «Чеснок свежий, реализуемый. Технические условия».	0112420	
12.	Петрушка свежая зелень обрезная	РСТ РСФСР 748-88 «Петрушка свежая. Технические условия».	0112270	
13.	Укроп свежий	ОСТ 10 235-99 «Укроп свежий. Технические условия».	0112720	
14.	Лук зеленый свежий	РСТ РСФСР 624-88 «Лук свежий зеленый. Технические условия».	0112412	
15.	Салат свежий (листовой, кочанный)	ОСТ 10 234-99 «Салат свежий. Технические условия».	0112710	
16.	Апельсины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия».	0113412	
17.	Лимоны свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия».	0113411	
18.	Мандарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия».	0113413	
19.	Бананы свежие не ниже первого класса	ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия».	0113432	
20.	Персики и нектарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 54702-2011 «Персики и нектарины свежие. Технические условия».	0113250	
21.	Абрикосы свежие первого сорта	ГОСТ 21832-76 «Абрикосы свежие. Технические условия».	0113240	
22.	Киви свежие не ниже 1 сорта	ГОСТ Р 53589-2009 «Киви, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».	0113419	
23.	Груши свежие поздних сроков созревания не ниже первого сорта	ГОСТ 21713-76 «Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия».	0113120	
24.	Груши свежие ранних сроков созревания первого сорта	ГОСТ 21714-76 «Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия».	0113120	
25.	Яблоки свежие поздних сроков созревания не ниже первого сорта	ГОСТ Р 54697-2011 «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия».	0113110	Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013
26.	Яблоки свежие ранних сроков созревания первого сорта	ГОСТ 16270-70 «Яблоки свежие ранних сроков созревания. Технические условия».	0113110	Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013
27.	Слива крупноплодная или средних размеров свежая не ниже первого сорта	ГОСТ Р 53885-2010 «Сливы, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».	0113210	

Картофель и овощи - очищенные полуфабрикаты

№№	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных	Код пищевого	Примечание
----	--------------------------------	--	--------------	------------

п/п	документов или основные требования к качеству	продукта согласно Общероссийскому классификатору видов экономической деятельности, продукции и услуг (ОКДП)	
1.	Картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	Внешний вид: клубни очищенные, целые, чистые, здоровые, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, однородные по форме и окраске. Запах и вкус, свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запахов и вкуса. Цвет, свойственный свежему очищенному картофелю от белого до кремового. Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру не менее 35,0 мм. Не допускается наличие клубней с механическими повреждениями (порезы, вырывы, трещины, вмятины), поврежденных сельскохозяйственными вредителями, с участками зеленого цвета, загнивших, запаренных, подмороженных, обезвоженных, мягких, сморщенных. Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке. Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.	1513000
2.	Капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокачанная или краснокочанная)	Внешний вид: кочаны сформировавшиеся, целые или разделенные на части (половины, четверти) с удаленной кочерыгой, здоровые, чистые, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Цвет, запах и вкус, свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запахов и вкуса. Зачистка кочана: кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих листьев. Не допускается наличие кочанов с сухим загрязнением, треснувших, проросших, пораженных точечным некрозом и пергаментностью, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, с увядшими, кроющими листьями. Не допускается наличие грязи и чужеродных материалов. Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.	1513000
3.	Морковь свежая очищенная в вакуумной упаковке	Внешний вид: корнеплоды очищенные, целые, здоровые, чистые, без отклонений по форме и окраске, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Цвет, запах и вкус, свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запахов и вкуса, типичной для ботанического сорта окраски. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 15,0-40,0 мм. Размер корнеплодов по длине не менее 100,0 мм. Не допускается наличие корнеплодов, поврежденных	1513000

		сельскохозяйственными вредителями, поломанными, с трещинами, темными и зелеными участками, загнивших, увядших, с признаками морщинистости, запаренных и подмороженных. Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке. Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.		
4.	Свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	Внешний вид: корнеплоды очищенные, целые или разделенные на половинки, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Цвет, запах и вкус, свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запахов и вкуса, мякоть сочная, темно-красного цвета разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 50,0-100,0 мм. Не допускается наличие корнеплодов с механическими повреждениями, легким увяданием, увядших, с признаками морщинистости, пораженных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, запаренных, подмороженных. Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке. Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.	1513000	
5.	Лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	Внешний вид: луковицы, очищенные от наружных сухих и зеленых чешуй, с удаленными донцами и шейками, вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без механических повреждений, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Цвет, запах и вкус, свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса. Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру не менее 45,0 мм. Не допускается наличие луковиц с механическими повреждениями, не удаленными зелеными чешуйками, донцами и шейками, многозачаточных, раздвоенных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, проросших, загнивших, запаренных, подмороженных, обезвоженных, мягких, сморщенных. Не допускается наличие фрагментов наружных сухих чешуй, не удаленных зеленых чешуек, донцев. Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке. Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.	1513000	

Продукция плодовоовощная консервная, охлажденная, замороженная и сушеная

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

			видов экономической деятельности, продукции и услуг (ОКДП)	
1.	Горошек зеленый консервированный высшего сорта	ГОСТ Р 54050-2010 «Консервы натуральные. Горошек зеленый. Технические условия». *	1513322	
2.	Консервы овощные: икра из кабачков для детского (дошкольного и школьного) питания	Икра изготавливается только из вареных (не обжаренных) овощей. Внешний вид и консистенция: однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перерезанных овощей. Консистенция мажущаяся или слегка зернистая. Допускается незначительное отделение жидкости. Вкус и запах, свойственные икре, изготовленной из предварительно подготовленных кабачков. Не допускается привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха. Цвет однородный по всей массе от желтого до светло-коричневого. Наличие минеральных примесей не допускается. Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица) и обжаренных овощей.	1513304	
3.	Кукуруза сахарная в зернах, консервированная высшего сорта	ГОСТ Р 53958-2010 «Консервы натуральные. Кукуруза сахарная. Технические условия». *	1513321	
4.	Огурцы консервированные без добавления уксуса для детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид – огурцы целые длиной до 110мм, диаметром не более 50мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений. Цвет – огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов. Консистенция – огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Вкус и запах – слабосоленый умеренно-соленый, запах приятный с ароматом пряностей, без посторонних привкусов и запахов. Качество заливки – заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей. Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 55%. Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).	1513325	
5.	Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без уксуса) для детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид: огурцы целые длиной до 110мм, диаметром не более 50мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений. Цвет: огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов. Консистенция: огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Вкус: слабосоленый, умеренно-соленый, запах приятный с ароматом пряностей, без посторонних привкусов и запахов. Качество заливки: заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей.	1513325	

		Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 50%. Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица). ГОСТ 3343-89 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия» *		5134112	Срок действия до 01.01.2013
6.	Томатная паста экстра или высшего сорта или томатное пюре высшего сорта без соли, выработанные до 01.01.2013	ГОСТ Р 54678-2011 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия».* Минеральные примеси не допускаются.		1513410	Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013
7.	Томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ Р 53972-2010 «Овощи соленные и квашенные. Общие технические условия».*		1513262	
8.	Капуста квашеная	ГОСТ Р 53118-2008 «Варенье. Общие технические условия».*		1513471	
9.	Варенье фруктовое или овощное, стерилизованное или нестерилизованное (без консерванта), витаминизированное или не витаминизированное	ГОСТ Р 51934-2002 «Повидло. Технические условия».		1513461	
10.	Повидло плодовое, ягодное, овощное или купажированное, высшего сорта (без консерванта), стерилизованное или нестерилизованное				
11.	Соус ягодный (фруктовый) из различных видов ягод (фруктов)	Продукт представляет собой однородную, равномерно протертую пюреобразную или желеобразную массу без косточек и плодоножек. Вкус и аромат, свойственные плодам, ягодам или их семенам, из которых изготовлен продукт. Вкус приятный сладкий или кисло-сладкий. Не допускаются посторонние привкус и запах. Цвет, соответствующий плодам, ягодам или их смесям, из которых изготовлен продукт, равномерный по массе. Содержание добавленного сахара - не более 20 г на 100 г продукта. Содержание натуральных фруктов или ягод - не менее 50 % от массы продукта. Упаковка - асептическая упаковка из комбинированного материала, жестяные или стеклянные банки.		1513460	
12.	Цветная капуста быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.		1513121	Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013
13.	Шпинат быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.		1513121	Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013
14.	Фасоль зеленая быстрозамороженная (стручковая)	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.		1513121	Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013

15	Тыква быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	1513121	Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013
16	Горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега..	1513121	Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013
17	Смесь овощей резаных быстрозамороженных (кабачки, цукини, баклажаны, тыква, патиссоны, морковь столовая, перец сладкий и др.)	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	1513120	Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013
18	Кабачки (цукини) резаные быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	1513121	Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013
19	Капуста брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	1513121	Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013
20	Фрукты быстрозамороженные не ниже первого сорта (брусника, вишня, земляника (лубника), клюква, черная и красная смородина, малина, ежевика и др.)	ГОСТ Р 53956-2010 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	1513110	
21	Чернослив целые плоды без косточки высшего сорта	ГОСТ 28501-90 «Фрукты косточковые сушеные. Технические условия». Плоды не обработанные (не сульфитированные); обработанные (сернистым ангидридом) допускаются только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов) - на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация.	1513560	
22	Абрикосы сушеные без косточки (курага) высшего сорта	ГОСТ 28501-90 «Фрукты косточковые сушеные. 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.	1513561	
23	Виноград сушеный высшего сорта видов изюм и кишмиш	ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия».	1513564	
24	Плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93 «Плоды шиповника. Технические условия».	0113160	
25	Белые корни петрушки первого сорта	ГОСТ Р 52622-2006 «Овощи сушеные. Общие технические условия».*	1513530	
26	Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания в ассортименте, в том числе обогащенные	Федеральный закон от 27.10.2008 №178-ФЗ «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.	1513480	

		Допускается осадок на дне тары. Допускается наличие частиц мякоти для соков из шпрусовых (за исключением педры и альбело). Вкус и аромат хорошо выраженные, собственные соответствующим концентрированным сокам. Для соков из шпрусовых плодов - натуральная, естественная горечь и легкий привкус эфирных масел. Не допускаются посторонние привкус и запахи. Цвет однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки.		
27	Соки фруктовые прямого отжима в ассортименте	Федеральный закон от 27.10.2008 г. № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей». ГОСТ Р 52184-2003 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Технические условия».* Без добавления сахара, с кислотностью (массовой долей титруемых кислот) не более 1,3 %.	1513480	
28	Соки фруктовые, овощные, овощефруктовые, фруктово-овощные для питания детей раннего возраста в ассортименте	Федеральный закон от 27.10.2008 г. № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей». ГОСТ Р 52474-2005 «Консервы. Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Технические условия».*	1549403	

Продукция сахарной промышленности

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору видов экономической деятельности, продукции и услуг (ОКДП)	Примечание
1.	Сахар-песок (сахар белый кристаллический)	ГОСТ 21-94 «Сахар-песок. Технические условия».	1542000	
2.	Сахар-песок (сахар белый кристаллический), фасованный по 5-10 г	ГОСТ Р 53396-2009 «Сахар белый. Технические условия».	1543146	

3.	Сахарная пудра	ГОСТ Р 53396-2009 «Сахар белый. Технические условия».	1542000	
4.	Ванильный сахар	Внешний вид: кристаллы сахара белого цвета, сыпучий. Вкус сладкий, с ароматом ванили, без посторонних привкуса и запаха.	1542170	

Изделия кондитерские мучные и сахаристые

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору видов экономической деятельности, продукции и услуг (ОКДП)	Примечание
1.	Печенье из пшеничной муки не ниже первого сорта – сахарное или затяжное, в том числе витаминизированное	ГОСТ 24901-89 «Печенье. Общие технические условия». * Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Печенье должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню. Содержание, в 100 г продукта: жира – не более 25г, сахара – не более 25г.	1541550, 1541570	
2.	Пастила и зефир, в том числе витаминизированные	ГОСТ 6441-96 «Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия». * Пастила и зефир должны быть упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	1543530, 1543540	
3.	Ирис тираженный полутвердый, в т. ч. витаминизированный	ГОСТ 6478-89 «Ирис. Общие технические условия». * Изделия не должны содержать маргарин, гидрогенизированные жиры, жиры без указания состава (обозначенные как кондитерский жир или растительный жир). Ирис должен быть поштучно упакован в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	1543314	
4.	Вафли с фруктовой начинкой	ГОСТ 14031-68 «Вафли. Технические условия». * Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Вафли должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	1541680	
5.	Конфеты (конфеты укрупненного размера или	Внешний вид: продукт должен представлять собой батончик,	1543880	

	батончик кондитерский) в шоколадной глазури или без нее, обогащенные очищенным гемоглобином, для детского (дошкольного и школьного) питания	пастилку без глазури или в шоколадной глазури. Цвет коричневый или темно-коричневый. Вкус и запах, соответствующий использованным компонентам, без посторонних привкусов. Структура и консистенция: распределение частиц различного сырья должно быть равномерным по всей массе батончика. Форма изделия должна быть правильной без изломов, с ровным обрезом. Массовая доля влаги - не более 8%. В составе глазури не допускается использование гидрогенизированных жиров, растительных жиров, кроме какао-масла. Продукт должен быть обогащен очищенным гемоглобином, полученным из животноводческого сырья. Содержание очищенного гемоглобина в продукте - не менее 4%. Изделия не должны содержать маргарин, гидрогенизированные жиры, жиры без указания состава (обозначенные как кондитерский жир или растительный жир). Изделия должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку.		
6.	Мармелад из ламинарии детского питания	Форма продукта должна быть правильной, с четким контуром без деформации. Допускаются незначительные наплывы. Вкус, запах, цвет, характерные для данного наименования мармелада, без постороннего привкуса и запаха. Консистенция студисобразная. Поверхность, с тонкокристаллической корочкой или обсыпанная сахаром-песком. Изделия должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку.	1543513	
6.	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, вкус и запах, соответствующие использованным компонентам, без посторонних привкуса и запаха. Распределение частиц различного сырья должно быть равномерным по всей массе батончика. Форма изделия должна быть правильной без изломов, с ровными краями. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Изделие должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	1543939	
7.	Батончик мюсли прессованный	Внешний вид: смесь зерновых и/или экструдированных хлопьев с содержанием орехов, сушеных фруктов (или цукатов), семян масличных культур, соединенных между собой сиропом. Цвет и запах, соответствующий использованным компонентам. Вкус, соответствующий наименованию изделия без посторонних привкусов. Распределение частиц различного сырья должно быть равномерным по всей массе батончика. Форма изделия должна быть правильной без	1543939	

		изломов, с ровным обрезом. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Не допускается зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов. Изделие должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	
--	--	---	--

Продукция чайной, соляной промышленности, пищевые концентраты и др.

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору видов экономической деятельности, продукции и услуг (ОКДП)	Примечание
1.	Чай черный байховый крупный (листовой) высшего или первого сорта	ГОСТ 1938-90 «Чай черный байховый фасованный. Технические условия».*	1549101	
2.	Чай черный байховый фасованный в пакетиках для разовой заварки высшего или первого сорта	ГОСТ 1938-90 «Чай черный байховый фасованный. Технические условия».* Пакетики для разовой заварки должны быть массой нетто не более 0,75 г.	1549101	
3.	Чайный напиток для детского питания (для питания детей раннего возраста) быстрорастворимый (концентрат)	Аромат и вкус готового напитка, свойственные используемым видам сырья. В составе чая могут использоваться сухие экстракты из различных частей пищевых, пряно-ароматических и лекарственных (без выраженного фармакологического действия в используемых количествах) растений и их смеси в различных сочетаниях. Не допускается использование в составе чаев компонентов, включенных в приложение 56 к санитарным правилам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».	1549170	
4.	Фиточай цветочный для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки, Фиточай травяной для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для	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 56 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	1549170	

	разовой заварки, Фиточай шпеточно-плодово-травяной для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки. Фиточай цветочно-плодовый для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки. Фиточай шпеточно-травяной для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки.	листа). Не допускаются посторонние запахи и привкусы, затхлость. Массовая доля влаги не более 13%. Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ не менее 20%. Зараженность амбарными вредителями и наличие посторонних примесей не допускаются. Аромат и вкус готового напитка, собственные используемым видам сырья, с мягко-кислым привкусом. Возможен слегка вяжущий привкус.		
5.	Соль поваренная пищевая выварочная йодированная экстра или высший сорт	ГОСТ Р 51574-2000 «Соль поваренная пищевая, Технические условия».*	1422120	
6.	Натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76 «Натрий двууглекислый, Технические условия».	1540000	
7.	Какао-порошок	ГОСТ 108-76 «Какао-порошок, Технические условия».	1543110	
8.	Какао-напиток быстрорастворимый для детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид: сыпучая масса коричневого цвета разной степени интенсивности с различными оттенками, допускается наличие испlotно слежавшихся комочков. Вкус и запах, собственные данному виду продукта, с ароматом ванили, без посторонних привкусов и запахов. 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.	1549490	
9.	Напиток кофейный из цикория (сухой растворимый или концентрат), в том числе обогащенный микроэлементами	По консистенции концентрат должен представлять собой вязкую концентрированную жидкость без осадка и посторонних частиц. Доводится до легкого опалесценции. Цвет концентрата темно-коричневый. Вкус и аромат концентрата должен быть горько-кисловатым с ароматом, свойственным данному продукту. Не допускается присутствие посторонних запахов и привкусов, а также затхлости. Массовая доля растворимых сухих веществ не менее 70%. Растворимость в горячей воде (96-98°C) не более 1 мин. Посторонние примеси не допускаются. При производстве напитка не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ.	1549212	Порошок однородной консистенции. Допускается уплотнение массы порошка. Готовый напиток должен представлять собой непрозрачную жидкость с нерастворенным осадком. Цвет коричневый. Вкус и аромат приятные, ярко выраженные, свойственные компонентам, входящим в состав продукта. Посторонние привкусы и запахи не допускаются. Массовая доля влаги в концентрате не более 7%. Массовая доля экстрактивных веществ не менее 25%. При производстве продукта не допускается использование кофе, кофеина и

10.	Кофейный напиток злаковый, в том числе обогащенный микронутриентами для детского питания (дошкольного и школьного возраста)	Порошок однородной консистенции. Допускается включение частиц сырья согласно рецептуре и уплотнение массы порошка. Готовый напиток должен представлять собой непрозрачную жидкость с нерастворенным осадком. Цвет коричневый. Вкус и аромат приятные, ярко выраженные, собственные компоненты, входящим в состав продукта. Посторонние привкус и запах не допускаются. Массовая доля влаги в концентрате не более 7%. Массовая доля экстрактивных веществ не менее 25%. При производстве продукта не допускается использование кофе, кофенна и других тонизирующих веществ.	1549213	
11.	Дрожжи хлебопекарные сушеные	ГОСТ 28483-90 «Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия». ГОСТ Р 54845-2011 «Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия».	1549823	Срок действия до 01.01.2013 Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013
12.	Дрожжи хлебопекарные прессованные	ГОСТ Р 54731-2011 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия».	1549821	
13.	Лист лавровый сухой	ГОСТ 17594-81 «Лист лавровый сухой. Технические условия».	1549591	
14.	Корица молотая	ГОСТ 29049-91 «Пряности. Корица. Технические условия».	1549595	
15.	Ванилин	ГОСТ 16599-71 «Ванилин. Технические условия».	1549627	
16.	Кислота лимонная	ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия».	1549623	
17.	Желатин пищевой	ГОСТ 11293-89 «Желатин. Технические условия».	2429361	
18.	Семена кунжута	Семена кунжута должны быть не греющимися, в здоровом состоянии, иметь цвет и запах, свойственные семенам кунжута (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов). Цвет белый или с кремовым оттенком. Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается.	0114140	

Вода питьевая

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору видов экономической деятельности.	Примечание

ЗАЯВКА на организацию питания обучающихся

на _____
(дата оказания услуги)

Получатель услуг _____
(указывается полное наименование Получателя услуг)

Категории питающихся по типам пищеблоков	Потребность в Рационах питания					
	Завтрак 1	Завтрак 2	Обед	Полдник	Ужин 1	Ужин 2
	Кол-во (шт)	Кол-во (шт)	Кол-во (шт)	Кол-во (шт)	Кол-во (шт)	Кол-во (шт)
Детский сад и дошкольные отделения школ						
1-5-3 года						
3-7 лет						
Школа						
1-4 классы СД						
1-4 классы БР						
5-11 классы СД						
5-11 классы БР						
Кадеты						
7-11 лет						
12-18 лет						
Интернат						
3-7 лет						
7-11 лет						
12-18 лет и старше						
Колледж						
12-18 лет и старше СД						
12-18 лет и старше БР						

Подпись Получателя услуг

Печать Получателя услуг / Дата подачи заявки

титульный лист абонементной книжки

АБОНЕМЕНТНАЯ КНИЖКА

для расчетов за питание

между Получателем услуг _____ и Исполнителем

КОРЕШОК № _____

" ____ " _____ 20 ____ г.

отпущено

Завтрак 1

КОЛ-ВО

Завтрак 2

КОЛ-ВО

Обед

КОЛ-ВО

Полдник

КОЛ-ВО

Ужин 1

КОЛ-ВО

Ужин 2

КОЛ-ВО

М.П.

ТАЛОН № _____

" ____ " _____ 20 ____ г.

получено

Завтрак 1

КОЛ-ВО

Завтрак 2

КОЛ-ВО

Обед

КОЛ-ВО

Полдник

КОЛ-ВО

Ужин 1

КОЛ-ВО

Ужин 2

М.П.

Заказчик:

_____/.../

М.П.

Исполнитель:

_____/ /

М.П.

Ресстр талонов

(наименование Получателя услуг)

Период с _____ по _____ Дата и номер талона	Количество Рационов питания				
	Завтрак 1	Завтрак 2	Обед	Полдник	Ужин 1 Ужин 2
Всего за месяц, кол-во:					

Составил _____ (Исполнитель)
М.П.

Проверил _____ (Получатель услуг)
М.П.

АКТ РАЗНОГЛАСИЙ по реестру талонов

г.Москва

«__» _____ 20__ г.

_____, именуемое в дальнейшем «Получатель услуг» в лице

(должность, Ф.И.О.)

с одной стороны, и _____,

(наименование организации)

именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице

(должность, Ф.И.О.)

с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», составили настоящий акт о нижеследующем:

При согласовании Реестра талонов за _____ 20__ г., представленного Исполнителем, были установлены следующие несоответствия по количеству Рационов питания, выданного Исполнителем Потребителям услуг, а именно:

(далее описываются сведения указанные в Реестре талонов, представленные Исполнителем, по которым есть расхождения, и указываются сведения из корешков Абонементной книжки на соответствующие даты)

Приложения: Копии корешков Абонементной книжки, указанных в настоящем акте.

Получатель услуг: _____ /.../

Сводный отчет

оказанных услуг по государственному контракту _____

(наименование Исполнителя)

за « _____ » 201 _____ года

		Сведения о Рационах питания, реализованных в отчетном месяце										Стоимость за отчетный месяц (Руб.)
№ п/п	Образовательная организация	Завтрак			Обед			Поддник			...	
		Цена по государств енному контракту, за единицу рациона питания	Кол-во	Стоимос ть (Руб.)	Цена по государстве нному контракту, за единицу рациона питания	Кол-во	Стоим ость (Руб.)	Цена по государствен ному контракту, за единицу рациона питания	Кол-во	Стоимость (Руб.)		
1.												
2.												
Всего												

Приложение: Реестр талонов за « _____ » 201 _____ г.

Составил _____ (Исполнитель) М.П. Проверил _____ (Заказчик) М.П.

наименование образовательного учреждения

№ _____ Дата _____

Претензионный АКТ

При оказании услуг обнаружены нарушения условий Государственного контракта:

(описывается несоответствия/недостатки оказанных услуг (несоответствие количества, комплектации, качества и пр.)

До час. _____ мин « _____ » 201 г. _____

Представители Получателя услуг:

(ФИО) _____

Представители Исполнителя

(ФИО) _____

Приложения: Копии Заявок, по которой выявлены недостатки.

Заказчик:

/.../

М.П.

Исполнитель:

/ /

М.П.

АКТ
СДАЧИ-ПРИЕМКИ УСЛУГ

г. Москва

«__» _____ 20__ г.

_____, именуемое в дальнейшем «Заказчик» в лице

(должность, Ф.И.О.)
действующего на основании _____
(Устава, Положения, Доверенности)
с одной стороны, и _____
(наименование организации)
именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице _____
(должность, Ф.И.О.)
действующего на основании _____
(Устава, Положения, Доверенности)
с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», составили настоящий акт о нижеследующем:
1. В соответствии с Государственным контрактом № _____ от «__»
_____ 20__ г. Исполнитель выполнил обязательства по оказанию услуг, а именно:

2. Фактическое качество оказанных услуг соответствует (не соответствует) требованиям
Государственного контракта и приведено в сводном отчете за «__» _____ 201__ год:

3. Недостатки оказанных услуг (выявлены/не выявлены)

4. Сальдо на _____
Израсходовано средств на питание
За _____

Поступило бюджетных средств
В _____
Сальдо на _____

Бухгалтер Заказчика _____
Бухгалтер Исполнителя _____

Приложение: Сводный отчет

Заказчик:

М.П.

Исполнитель:

М.П.

**Информация об обслуживаемых образовательных организациях
(о Получателях услуг) г.Москвы**

№ п/п	Полное наименование ОУ, в соответствии с Уставом	Фактический адрес образовательной организации и её подразделений	Тип пищеблока	Срок оказания услуг (с дд.мм.гг. по дд.мм.гг.)
1	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа № 170 имени А.П. Чехова	117485, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 96 Б	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015г
		117485, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 98 Б	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015г
		117485, г. Москва, ул. Академика Волгина, д. 5А	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015г
		117485, г. Москва, ул. Бутлерова, д. 10А	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015г
2	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы детский сад № 730	117437, г. Москва, ул. Островитянова, д. 23А	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015г
3	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы детский сад № 747	117485, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 88А	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015г
4	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы детский сад № 1392	117437, г. Москва, ул. Миклухо - Маклая, д. 18 А	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015г
		инд. 117437, г. Москва, ул. Академика Арцимовича, д. 2 А	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015г
5	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы центр развития ребенка - детский сад № 1647	117647, г. Москва, ул. Академика Капицы, д. 10	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015г
6	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы детский сад № 1673	117647 Москва, ул. Академика Капицы, д.24А	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015г
7	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа № 863	117342, г. Москва, ул. Введенского, д. 27 а	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015г
		117342, г. Москва, ул. Островитянова, д. 45А	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015г
		117342, г. Москва, ул. Островитянова, д. 41А	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015г

		г. Москва, ул. Введенского, вл 29	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015г
8	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа № 17	инд. 117279, город Москва, улица Профсоюзная, дом 93 "В"	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015г
9	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа № 20	117437 г.Москва, улица Академика Арцимовича, дом 7	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015г
10	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа № 49	117279, г. Москва, ул. Генерала Антонова, дом 4 "А";	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015г
		117342 ,г. Москва, ул. Генерала Антонова, дом 5 "А"	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015г
		117342,г. Москва ул. Бутлерова, д. 24А	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015г
		117342, г. Москва, ул. Введенского, д. 12 А	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015г
		инд. 117342, г.Москва, ул.Бутлерова, д.26а	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015г
		117279, г. Москва, ул. Миклухо-Маклая, д. 53	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015г
11	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа № 103	117485, г.Москва, ул. Академика Волгина, д.11	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015г
12	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа № 113	117437, г. Москва, ул. Профсоюзная, дом 118Б	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015г
		117437, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 110Б	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015г
		инд. 117437 г. Москва, ул. Академика Волгина, д. 14 к.2	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015г
13	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа № 176	117485, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 98 А	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015г

14	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа № 791	117342, г. Москва, ул. Введенского, д.15 А	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015г
		117342, г. Москва, ул. Введенского, 11 А	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015г
		117342, г. Москва, ул. Бутлерова, д. 38 А	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015г
15	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя образовательная школа с этнокультурным корейским компонентом образования № 1086	117279, г. Москва, ул. Введенского, д. 32А	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015г
16	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением английского языка № 1273	111647, г. Москва, ул. Академика Капицы, д. 12	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015г
		117647, г.Москва, ул. Академика Капицы, д. 14А.	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015г
		117647, г. Москва, ул. Академика Капицы, д. 24Б	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015г
17	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением предметов художественно-эстетического цикла № 1405 "Вдохновение"	117647, г. Москва, ул. Академика Капицы, д.16	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015г
18	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа № 2013	инд. 117342, Москва, ул. Островитянова, д. 53, корп.5	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015г
		г. Москва, ул. Миклухо-Маклая, кв 3-4, корп.13	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015г
		117342, г. Москва, ул. Островитянова ул., д. 53, корп.4	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015г
19	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы центр образования № 46	119421, ул. Обручева, д.6, кор.2	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
		117321 г.Москва ул.Обручева, 26А	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
		119421, г.Москва, ул. Обручева, д. 28А	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015

20	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа № 1100	117630, город Москва, ул.Академика Челомея, дом 10 А	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
		117630, г.Москва, улица Академика Челомея дом 6а	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
		117630, город Москва, ул.Академика Челомея, дом 8 Б	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
21	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа № 121	117393, г. Москва, ул. Гарибальди д. 28 А	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
		117393, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 60 А	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
		117393, г. Москва, ул. Гарибальди, д. 28, корп.3	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
22	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа № 1995	117198, г. Москва, ул. Саморы Машела, д. 6, корп. 3	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
		117198, г. Москва, ул. Саморы Машела, д. 6, корп. 2	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
		117198, г. Москва, ул. Саморы Машела, д. 6, корп. 1	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
23	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат VI вида № 17	117393, г.Москва, ул. Профсоюзная, д.62	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
24	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы кадетская школа - интернат № 69 "Второй Московский Кадетский корпус" (МЧС)	119421, г. Москва, Ленинский пр-кт, д. 97, корп. 4	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
25	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа № 9	119421, г.Москва ул. Новаторов д.34 к.1	БР	с 01.01.2014 по 31.07.2015
		г. Москва, кв 37-37с, корп.10	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015

		119421, г. Москва, ул. Новаторов, д. 34, корп. 2	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
		119421, г. Москва, ул. Новаторов, д. 20, корп. 4	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
		119421, г. Москва, ул. Новаторов, д. 36, корп. 11	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
		119421, г. Москва, ул. Обручева, дом 15, корп. 2, стр. 1	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
		119421, г. Москва, ул. Новаторов, д. 20, корп. 3	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
		119421, г. Москва, ул. Новаторов, д. 20А	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
		119421, г. Москва, ул. Новаторов, д. 20Б	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
		38-39 квартал Юго-Запада, корп. 17	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
26	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы центр образования № 1311 "Тхня"	119421, г. Москва, Ленинский пр-кт, д. 97, корп. 1	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
27	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы центр образования № 109	117513, г. Москва, ул. Академика Бакулева, д. 20	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
		117513, г. Москва, Ленинский пр-т, д. 131, корп. 4	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
		117513, г. Москва, Ленинский пр-т, д. 137, корп. 3	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
28	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы детский сад компенсирующего вида № 795	117465, Москва, ул. Профсоюзная, д. 156, корп. 4	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
29	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы детский сад № 796	117321, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 152А	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015

30	Государственное бюджетное образовательное учреждение средняя общеобразовательная школа "Школа здоровья № 898 им. ген. Станенко"	инд. 117465, Москва, ул. Генерала Тюленева, вл. 37-А	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
		117465, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 156, корп. 6,	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
31	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы детский сад № 958	117513 г. Москва, Ленинский пр-кт, д. 131, корп. 3	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
32	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы детский сад комбинированного вида № 974	117513, г. Москва, Ленинский пр-кт, д. 125, корп. 3	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
33	Государственное бюджетное образовательное учреждение детский сад № 975	инд. 117465, г. Москва, ул. Тёплый Стан, д. 5 А	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
34	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы детский сад общеразвивающего вида № 980	117133, г Москва, ул. Тёплый Стан, д. 12 А	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
35	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы детский сад № 1004	инд. 117133, г. Москва, ул. Академика Варги, д. 2 "б"	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
36	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы детский сад компенсирующего вида № 1210	117261, г. Москва, ул. Генерала Тюленева, д. 25, корп. 2	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
37	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы детский сад № 1213	117513, г. Москва, ул. Академика Бакулева, д. 4А	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
38	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы детский сад № 1380	117465, г. Москва, ул. Теплый Стан, д.15, корп.10	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
39	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы детский сад № 1492	117513, г. Москва, ул. Академика Бакулева, д. 14	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
40	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы начальная школа - детский	117465, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 156, корп. 2	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015

	сад компенсирующего вида № 1616	117465, г. Москва, ул. Теплый Стан, д. 9А	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
41	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы детский сад компенсирующего вида № 1701	117465, г. Москва, ул. Генерала Тюленева, д. 5, корп. 2	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
42	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы начальная школа - детский сад компенсирующего вида № 1850	117133, г. Москва, ул. Теплый Стан, дом 12 Б	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
43	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы детский сад № 2477	117513, г. Москва, ул. Академика Бакулева, д. 8, корп. 1	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
44	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы учреждение детский сад № 2691	117513, г. Москва, Ленинский проспект, дом 127А	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
45	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа № 48	117133, г. Москва, ул. Теплый Стан, д. 25А	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
		117133, г. Москва, ул. Генерала Тюленева, д. 4	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
		117133, г. Москва, ул. Теплый Стан, д. 21 Б	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
46	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа №51	117513, г. Москва, Ленинский пр-т, д. 125, корп. 4	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
47	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа № 931	117465, г. Москва, ул. Генерала Тюленева, д. 19	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
48	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа № 1101	117133, г. Москва, ул. Академика Варги, д. 32	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
		117133, г. Москва, ул. Академика Варги, д. 34	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
		117133, г. Москва, ул. Академика Варги, д. 28А	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015

		г. Москва, ул. Академика Виноградова, вл. 7, кор. 9	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
		г. Москва, ул. Академика Виноградова, кор. 10 (новое здание)	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
		117133, г. Москва, ул. Академика Варги, д. 28Б	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
49	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением французского языка № 1267	117465, г. Москва, ул. Теплый стан, д. 13, корп. 4	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
50	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы гимназия № 1507	117321, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 132, корп. 9	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
		117321, г. Москва, ул. Островитянова, д. 18, корп. 5	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
		117321, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 130 Б	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
		117321, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 140 А	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
		117321, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 152 Б	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
		117321, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 130 А	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
		117321, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 142, корп. 5	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
		1173211, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 140 Б	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015

51	Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы гимназия № 1532	117465, г.Москва, ул. Теплый Стан, д. 13, к. 3	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015
		инд. 117465, город Москва, улица Теплый Стан, дом 11А	СД	с 01.01.2014 по 31.07.2015

Начальник
ГКУ Дирекция ЮЗОУО ДОГМ

 А.А. Либет
М.П.



Генеральный директор
ООО «Школьник-ЮЗ»

 В.К. Смирнов
М.П.

