

## ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОНТРАКТ

№ Ш853/2

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 № 2

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 Общество с ограниченной ответственностью «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 объеме 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 855 067 889 (Восемьсот пятьдесят пять миллионов шестьдесят семь тысяч восемьсот восемьдесят девять) рублей 77 (семьдесят семь) копеек, НДС - не облагается, в том числе:
- на 2014 год 529 478 054 (Пятьсот двадцать девять миллионов четыреста семьдесят восемь тысяч пятьдесят четыре) рубля 20 (двадцать) копеек, НДС - не облагается, из них: КБК 075 0701 03А0999 244 226 – 52 222 642 (Пятьдесят два миллиона двести двадцать две

тысячи шестьсот сорок два) рубля 50 (пятьдесят) копеек,  
КБК 075 0702 03Б2199 244 226 – 285 934 808 (Двести восемьдесят пять миллионов девятьсот тридцать четыре тысячи восемьсот восемь) рублей 50 (пятьдесят) копеек,  
КБК 075 0709 03А0999 244 226 – 1 751 784 (Один миллион семьсот пятьдесят одна тысяча семьсот восемьдесят четыре) рубля 00 (ноль) копеек,  
КБК 075 1002 04А0302 244 226 – 189 568 819 (Сто восемьдесят девять миллионов пятьсот шестьдесят восемь тысяч восемьсот девятнадцать) рублей 20 (двадцать) копеек.  
на 2015 год 325 589 835 (Триста двадцать пять миллионов пятьсот восемьдесят девять тысяч восемьсот тридцать пять) рублей 57 (пятьдесят семь) копеек, НДС - не облагается, из них:  
КБК 075 0701 03А0999 244 226 – 35 652 208 (Тридцать пять миллионов шестьсот пятьдесят две тысячи двести восемь) рублей 00 (ноль) копеек,  
КБК 075 0702 03Б2199 244 226 – 180 743 370 (Сто восемьдесят миллионов семьсот сорок три тысячи триста семьдесят) рублей 00 (ноль) копеек,  
КБК 075 0709 03А0999 244 226 – 1 195 861 (Один миллион сто девяносто пять тысяч восемьсот шестьдесят один) рубль 00 (ноль) копеек,  
КБК 075 1002 04А0302 244 226 – 107 998 396 (Сто семь миллионов девятьсот девяносто восемь тысяч триста девяносто шесть) рублей 57 (пятьдесят семь) 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 Услуги. Получатель услуг вправе изменить Заявку до 12:00 рабочего дня, предшествующего дате оказания Услуги, 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 Услуги 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 обязательства, 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 Исполнителю, а также его использования Исполнителем по назначению, контроль за рациональным расходом 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 счет 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, а 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 уплаты 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.
- 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 Услуги, 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 Услуги.

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 Услуги 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 Услуги;

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 85 937 080 (восемьдесят пять миллионов девятьсот тридцать семь тысяч восемьдесят) рублей 04 копейки, 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 оспаривает 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](mailto:dez_uzou@mail.ru), Получателям услуг – по адресам, указанным в Актах, подписанных в соответствии с пунктом 6.4.1. настоящего Контракта, Исполнителю [shkolnik\\_yuz@mail.ru](mailto:shkolnik_yuz@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.Новочеремушkinsкая, д.56, кор.3  
 - фактический: 117418, г.Москва,  
 ул.Новочеремушkinsкая, д.56, кор.3  
 Телефон: 8 (499) 128-08-08  
 Факс: 8 (499) 128-08-08  
 Электронный адрес: dez\_uzou@mail.ru  
 ОГРН 1037739399060  
 ИНН 7727190702  
 КПП 772701001  
 БИК 044583001  
 л/с 0307512000930830  
 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  
 ОГРН 1027700130204  
 ИНН 7728095201  
 КПП 772501001  
 БИК 044525225  
 к/с 30101810400000000225  
 р/с 40702810740190000413  
 в Клинском отделении Головного  
 отделения по Московской области  
 Среднерусского банка ОАО «Сбербанк  
 России»

Начальник  
ГКУ Дирекция ЮЗОУО ДОГМ



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 № 2)

### 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 услуг<sup>1</sup>:

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 Приложении № 1 к настоящему Техническому заданию.

<sup>1</sup> 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, биокефир 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 приложениях №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 плодовоовощных 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 сму (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  $-5^{\circ}$  и ниже) должен быть не более трех суток, в теплое время (при плюсовой температуре свыше  $+5^{\circ}$ ) 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.**

**859 370 800,35 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 – 52 481 674,50 рубля (Бюджет города Москвы 2014 год)

075-0702-03B2199-244-226 – 287 368 835,00 рублей (Бюджет города Москвы 2014 год)

075-0709-03A0999-244-226 – 1 760 565,00 рублей (Бюджет города Москвы 2014 год)  
 075-1002-04A0302-244-226 - 190 520 862,40 рублей (Бюджет города Москвы 2014 год)  
 075-0701-03A0999-244-226 – 35 830 621,00 рублей (Бюджет города Москвы 2015 год)  
 075-0709-03A0999-244-226 – 1 201 978,00 рублей (Бюджет города Москвы 2015 год)  
 075-0702-03B2199-244-226 – 181 661 682,00 рубля (Бюджет города Москвы 2015 год)  
 075-1002-04A0302-244-226 – 108 544 582,45 рубля (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 ЮЗОУО ДОГМ

  
М.П. \_\_\_\_\_ А.А. Либет



Генеральный директор  
ООО «Школьник-ЮЗ»



  
В.К. Смирнов

Приказание № 1 к Техническому заданию  
Государственного контракта № Ш8337 от 13.04.8.2013г.

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

|          |        |       |              |        |       |              |        |       |              |        |       |              |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----------|--------|-------|--------------|--------|-------|--------------|--------|-------|--------------|--------|-------|--------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1-2 этаж | 41 236 | 36,64 | 1 608 000,00 | 41 236 | 36,60 | 1 612 112,56 | 41 236 | 68,89 | 2 123 827,50 | 41 236 | 46,81 | 1 877 267,28 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----------|--------|-------|--------------|--------|-------|--------------|--------|-------|--------------|--------|-------|--------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

[illegible]

Генеральный директор  
ООО «Школа-ЮЗ»

В.К.Смирнов

М.П. ОМСКОЕ ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ШКОЛА-ЮЗ»

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

**Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности, полуфабрикаты**

| №№<br>п/п | Наименование пищевого продукта                                                                                                                                                                                                     | Обозначение нормативных правовых актов и<br>нормативных документов или основные требования к<br>качеству                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Код пищевого<br>продукта согласно<br>Общероссийской<br>классификации<br>услуг (ОКУД)<br>эксплуатационной<br>деятельности,<br>продукции и<br>услуг (ОКУД) | Примечание                                                                                    |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.        | Мясо охлажденное, замороженное в блоках – говядина (класс А, группа 1), для детского питания, подгруппы 1.1, 1.2, 1.3                                                                                                              | ГОСТ Р 52674-2006 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия».<br>ГОСТ 31759-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия».<br>Внешний вид: куски мяса без костей, хрящей и крупных сухожилий; не допускается наличие признаков внутренних органов, лимфатических узлов, кровяных сгустков, крупных кровяных сосудов, постороннего запаха, не свойственного данному виду продукта. Не допускается повторное замораживание, наличие льда, снега.<br>Срок годности не более 6 месяцев. | 1511131                                                                                                                                                  | Срок действия до 15.02.2015<br><br>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 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                                          |

|    |                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |                                                                                           |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3. | Полуфабрикаты мясные кусковые<br>бескостные для детского питания из говядины, замороженные: лопаточная, такобедренная и спинно-поясничная части (категория А), подлопаточная часть (категория А), котлетное мясо (категория В) | ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия». *<br>Срок годности не более 3 месяцев.<br>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1511451 | Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013                                      |
| 4. | Мясо животно-замороженное в блоках - свиная, 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». *<br>ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия». *<br>Высший вид: куски мяса без костей, хрящей и крупных сухожилий; не допускается наличие признаков внутренних органов, лимфатических узлов, кровяных сгустков, крупных кровяных сосудов, постороннего запаха, не свойственного данному виду продукта. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.<br>Срок годности не более 6 месяцев. | 1511160 | Срок действия до 15.02.2015<br>Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.07.2013 |
| 5. | Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания из свиных охлажденных: лопаточная, такобедренная и спинно-поясничная части (категория А), котлетное мясо (категория В)                                           | ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия». *<br>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 свиных замороженных: лопаточная, такобедренная и спинно-поясничная части (категория А), котлетное мясо (категория В)                                          | ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия». *<br>Срок годности не более 3 месяцев.<br>Массовая доля жира для котлетного мяса не более 20%.<br>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1511452 | Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013                                      |
| 7. | Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжий (класс В, 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». *<br>ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия». *<br>Печень должна быть хорошо обработана и зачищена - без желчных протоков и остатков желчи, кровяных сгустков, механических загрязнений, остатков соединительной ткани, жира, крупных протоков, кровяных сосудов, лимфоузлов, патологических изменений и постороннего                                                                                    | 1511211 | Срок действия до 15.02.2015<br>Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.07.2013 |



|     |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |         |                                                                                                 |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8.  | Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжий (класс Б, группа 1), для детского питания - язык                                                                                               | запах, цвет от светло-коричневого до темно-коричневого.<br>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Температура в толще блока или куска не выше минус 18°С.<br>Срок годности не более 6 месяцев.<br>ГОСТ Р 52674-2006 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия».<br>ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия».<br>Внешний вид: целый, без разрывов и других повреждений; без поджаренного мяса, лимфатических узлов, гортани и поджаренной кости, без крови и слизи.<br>Цвет, соответствующий данному виду продукта.<br>Не допускается изменение цвета или затвердевание кровью и другими веществами, а также повторное замораживание, наличие льда и снега. Температура в толще блока не выше минус 18°С.<br>Срок годности не более 6 месяцев. | 1511211 | Срок действия до 15.02.2015<br>Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.07.2013       |
| 9.  | Тушки цыплат-бройлеров потрошенные первого сорта охлажденные                                                                                                                                            | ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки цыплат, цыплат-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия» и Изменение № 1 к ГОСТ Р 52306-2005.<br>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 цыплат-бройлеров потрошенные первого сорта замороженные                                                                                                                                           | ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки цыплат, цыплат-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия» и Изменение № 1 к ГОСТ Р 52306-2005.<br>Без внесенных поваренной соли, фосфатов, других добавленных ингредиентов, включая воду. Массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %.<br>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1511232 | Изменение введено в действие с 01.07.2013                                                       |
| 11. | Полуфабрикаты натуральные кусковые (мискозные и бескозные) из мяса кур и мяса цыплат-бройлеров охлажденные:<br>- мискозные - грудка, окорочок, бедро, голень;<br>- бескозные - филе, филе большое, филе | ГОСТ Р 53517-2009 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия».<br>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия».<br>Мялош плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается. Запах.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1511455 | Срок действия до 01.07.2015<br>Межгосударственный стандарт будет введен в действие с 01.07.2015 |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |         |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 12. | <p>малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, рагу, азу, гуляш</p> <p>Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- мясостные - грудка, окорочок, бедро, голень;</li> <li>- бескостные - филе, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, рагу, азу, гуляш</li> </ul> | <p>свойственный свежему мясу.</p> <p><b>Грудка</b> - грудные мышцы овальной формы с грудной костью и кожей или без кожи. Края ровные, без глубоких надсечек мышечной ткани. Не допускается наличие кожных швов. Цвет - от бледно-розового до розового с желтоватым оттенком.</p> <p><b>Окорочок</b> - 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.</p> <p><b>Бедро</b> - часть тушки, состоящая из бедренной части с прилегающими к ней мякотными тканями. Цвет - от светло-розового до светло-красного.</p> <p><b>Голбец</b> - 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.</p> <p><b>Филе</b> - часть тушки, состоящая из большой и глубокой грудных мышц с кожей или без кожи. Цвет - бледно-желтый с розовым оттенком.</p> <p><b>Филе большое</b> - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцей, с кожей или без кожи.</p> <p><b>Филе малое</b> - часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцей, без кожи.</p> <p><b>Кусковое мясо бедро, кусковое мясо голбец</b> - мякотные ткани, отделенные от соответствующих костей, без кожи, сухожилий и жира. Цвет - от бледно-розового до бледно-красного.</p> <p>Оперение полностью удалено, наличие пеньков и волосовидного пера не допускается.</p> <p><b>Гуляш</b> - кусочки красного мяса в форме кубика с длиной стороны до 20-30 мм. Консистенция: плотная, упругая. Цвет: от светло-красного до красного. Запах: свойственный свежему мясу.</p> <p><b>Азу</b> - кусочки красного мяса произвольной формы. Консистенция: плотная, упругая. Цвет: от светло-розового до светло-красного. Запах: свойственный свежему мясу.</p> <p><b>Рагу</b> - равномерно перемешанные кусочки бескостного мяса голени и бедра массой 15-30 г. Консистенция: плотная, упругая. Цвет: от розового до светло-красного. Запах: свойственный свежему мясу.</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля</p> | 1511455 |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |  |                                                                                                 |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | общего фосфора - не более 0,2 %) и других добавленных ингредиентов, включая воду.<br>Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный примерным меню (±3%). Для замороженной продукции не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |  |                                                                                                 |
| 13. | 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».<br>Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду.<br>Массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1511237 |  |                                                                                                 |
| 14. | 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».<br>Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду.<br>Массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %<br>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1511237 |  |                                                                                                 |
| 15. | Полуфабрикаты натуральные кусковые (мисокопные и бескопные) из мяса индейки охлажденные:<br>- мисокопные - грудка, окорочок, бедро, голень, плечо;<br>- бескопные - филе, большое филе, малое филе, кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, гуляш, жу  | ГОСТ Р 53517-2009 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия».<br>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия».<br>В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается.<br>Внешний вид:<br>Грудка - часть тушки, состоящая из целой грудной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее. Цвет: от бледно-розового до розового.<br>Окорочок - часть тушки, состоящая из бедренной и берцовой костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее, без прилегающего бедренного жира, колючиков, желтых. Цвет: от светло-розового до розово-красного.<br>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.<br>Солень - 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. | 1511455 |  | Срок действия до 01.07.2015<br>Межгосударственный стандарт будет введен в действие с 01.07.2015 |
| 16. | Полуфабрикаты натуральные кусковые (мисокопные и бескопные) из мяса индейки замороженные:<br>- мисокопные - грудка, окорочок, бедро, голень, плечо;<br>- бескопные - филе, большое филе, малое филе, кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, гуляш, жу |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1511455 |  |                                                                                                 |

|     |                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                               |                                                                                                       |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                                                                                    | <p>Центр - передняя конечность тушки, отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой кости с прилегающими к ней макотильным тканями. Цвет: от светло-розового до розово-красного.</p> <p>Омале - часть тушки, состоящая из большой и глубокой грудных мышц, с кожей или без нее. Цвет: от бледно-розового до розового.</p> <p>Большое филе - филе тушки, состоящая из большой грудной мышцей, с кожей или без нее. Цвет: от бледно-розового до розового.</p> <p>Малое филе - филе тушки, состоящая из грудных грудных мышц, без рваных краев, без кожи. Цвет: от бледно-розового до розового.</p> <p>Кузовное мясо, лопатка, кузовное мясо, окорок, кузовное мясо, бедро, кузовное мясо, голень - мякотные ткани, отделенные от соответствующих костей, без кожи, сухожилий и жира. Цвет: от розового до красного.</p> <p>Лопатка - кусочек красного мяса в форме кубика с длиной стороны до 40 мм. Цвет: от светло-красного до красного.</p> <p>Азу - кусочки белого и/или красного мяса произвольной формы. Цвет: от светло-красного до красного.</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %) и любых других пищевых добавок.</p> <p>Для замороженной продукции не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p> <p>ГОСТ Р 53645-2009 «Изделия колбасные варенные для детского питания. Технические условия».</p> <p>ГОСТ 31498-2012 «Изделия колбасные варенные для детского питания. Технические условия».</p> <p>ГОСТ 31802-2012 «Изделия колбасные варенные для детского питания. Общие технические условия».</p> <p>Массовая доля поваренной соли - не более 1,8 %.</p> <p>ГОСТ Р 52992-2008 «Колбасы полукопченые для детского питания. Технические условия».</p> <p>Массовая доля поваренной соли - не более 1,8 %.</p> <p>ГОСТ Р 51187-98 «Полуфабрикаты мясные рубленые, пельмени, фарш, для детского питания. Общие технические условия».</p> <p>Массовая доля поваренной соли - не более 0,9 %.</p> <p>Масса нетто одного изделия должна обеспечивать выход блюда в готовом виде, предусмотренный примерным меню.</p> | <p>1511338</p> <p>1511339</p> | <p>Срок действия до 15.02.2015</p> <p>Межгосударственный стандарты введен в действие с 01.07.2013</p> |
| 17. | Изделия колбасные варенные для детского (дошкольного и школьного) питания: колбасы (сосиски), сардельки            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                               |                                                                                                       |
| 18. | Колбаса полукопченая для школьного питания                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1511341                       |                                                                                                       |
| 19. | Полуфабрикаты мясные рубленые (котлеты, биточки, фрикадельки, зразы) замороженные для детского (школьного) питания |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1511391<br>1511393            |                                                                                                       |

|     |                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |                                                                                                 |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 20. | Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (котлеты, биточки, тефтели, дразы) замороженные для детского (школьного) питания | <p>(45%).</p> <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p> <p>ГОСТ Р 53517-2009 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия».</p> <p>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия».</p> <p>Внешний вид: поверхность без трещин, разрывов и лопавших краев.</p> <p>Форма котлет - округло-приплюснутая, с заостренным концом, слегка выгнутого в длину; биточков - округлая; тефтелей - шарообразная; драз - овально-приплюснутая.</p> <p>Вид на разрезе - равномерно порезанный фарш с включениями компонентов согласно рецептуре.</p> <p>Консистенция ошпаренная, некрошащаяся; после тепловой обработки - сочная, мягкая.</p> <p>Запах и вкус, соответствующие данному виду продукта, с ароматом приностей, без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p> <p>Массовая доля поваренной соли - не более 0,9 %.</p> <p>Масса нетто одного изделия должна обеспечивать выход блюда в готовом виде, предусмотренный примерным меню (45%).</p> | 1511393 | Срок действия до 01.07.2015<br>Межгосударственный стандарт будет введен в действие с 01.07.2015 |
| 21. | Пельмени замороженные для детского (школьного) питания                                                                | <p>(45%).</p> <p>ГОСТ Р 51187-99 «Полуфабрикаты мясные рубленые, пельмени, фарш, для детского питания. Общие технические условия».</p> <p>Внешний вид: несампешен, недеформированные, имеют форму полушария, прямоугольника или квадрата, края хорошо заглажены, фарш не выступает, поверхность сухая.</p> <p>Вкус и запах: жареные пельмени должны иметь приятный вкус и аромат, соответствующие замороженному сырому фаршу сочному, без постороннего привкуса и запаха, с ароматом лука и приностей.</p> <p>Не допускается использование фосфатов (массовая доля общего фосфора в начинке - не более 0,25%). Массовая доля белка в фарше - не менее 12,0 %. Массовая доля жира в фарше - не более 18,0 %. Массовая доля фарша (начинки) в одном изделии - не менее 53 %. Толщина тестовой оболочки изделия - не более 2,0 мм, толщина в местах заделки - не более 3 мм.</p> <p>Пельмени с разрывом тестовой оболочки не должны превышать 5% от общей массы. Массовая доля поваренной</p>                                                                                                                        | 1511401 |                                                                                                 |

|     |                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |         |  |                                                      |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|------------------------------------------------------|
|     |                                                                                                                                 | соли - не более 0,9 %.<br>Не допускается повторное замораживание, намерзание льда и снега.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |  | Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013 |
| 22. | Ветчина вареная для детского (дошкольного и школьного) питания                                                                  | ГОСТ Р 54753-2011 «Ветчина вареная и облобок для детского питания. Технические условия».<br>Массовая доля поваренной соли - не более 1,8 %.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1511331 |  |                                                      |
| 23. | Ветчина из мяса птицы для детского (школьного) питания                                                                          | Внешний вид: батон с чистой поверхностью, без повреждений оболочки, напылов фарша, стипов, бульонных и жировых отеков. Консистенция плотная. Вид фарша на разрезе: куски мышечной ткани неопределенной формы от светло-розового до розово-красного цвета с мелкими волокнистыми прослойками фарша от розового до светло-розового цвета и кожи желтоватого цвета, при нарезании не расслаиваются. Запах и вкус, свойственные данному виду продукта, с ароматом приностей, без посторонних привкуса и запаха. В составе продукта не допускается содержание вредных 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 мясных продуктов на случай возникновения исключительных ситуаций) | Внешний вид: в разрезе вид кусочков мяса с антрактами включенными луком, морковью и зеленью в бульоне, без наличия костных включений и шкурки птицы. Цвет мяса, свойственный натуральному тушеному мясу, от бледно-розового (мясо птицы) до коричневого (говядина, свинина, ассорти). Буллон - от светло-коричневого цвета до коричневого с наличием взвешенных белковых веществ. Запах и вкус, свойственные натуральному тушеному мясу с ароматом лука, моркови, зелени и приностей, без посторонних привкуса и запаха. Консистенция: сочная, мягкая. Содержание поваренной соли - не более 1,2 г/100 г продукта, жира - не более 1,8 г/100 г продукта, белка - 12 - 14 г/100 г продукта. | 1511470 |  |                                                      |

Продукция рыбной промышленности





|     |                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |         |  |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
|     | Филе, филе-кусоч (кета, горбуша)                                                                                                           | Технические условия.*<br>Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |         |  |
| 6.  | Филе из сельди малосоленой или слабосоленой первого сорта                                                                                  | ГОСТ 815-2004 «Сельдь солёная. 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 примесей 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.<br>ГОСТ 7452-97 «Консервы рыбные натуральные. Технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1512210 |  |
| 8.  | Консервы рыбные - сайра натуральная, горбуша натуральная и др.                                                                             | ГОСТ 7452-97 «Консервы рыбные натуральные. Технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1512820 |  |
| 9.  | Консервы рыбные натуральные, изготовленные 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 формирующего - ула. При изготовлении полуфабрикатов с добавлением овощей, круп - наличие в продукте включений вносимой добавки. У панированных полуфабрикатов распределение панировки равномерное. Консистенция плотная, не крошится, 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 %.<br>Масса одного изделия должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный примерным меню (±5%).<br>Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. Не допускается повторное замораживание. | 1512632 |  |
| 12. | Салат из морской капусты для детского (дошкольного и школьного) питания - (капуста морская маринованная с овощами)                         | Внешний вид: водоросли, нарезанные соломкой, равномерно покрытые маслом; приносы и др. добавки равномерно распределены в массе салата. Консистенция сочная. Вкус и запах приятные, свойственные данному виду продукции, с приятным лобзательным ароматом, приправ, овощей и др. Наличие минеральных и посторонних примесей не допускается. Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, чеснок, горчица).                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1512901 |  |

Молоко и молочная продукция

| №№<br>п/п | Наименование пищевого продукта                                                                                                                                       | Обозначенно нормативных правовых актов и<br>нормативных документов или основные требования к<br>качеству                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Код шифра<br>продукта согласно<br>Общероссийскому<br>классификатору<br>винов<br>экологической<br>значимости,<br>произведен в услуг<br>(ОКДП) |  |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 1.        | Молоко питьевое стерилизованное,<br>ультрапастеризованное с массовой долей<br>жира 3,2%, 3,5%<br>(для приготовления блюд и кулинарных<br>изделий)                    | Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический<br>регламент на молоко и молочную продукцию»<br>ГОСТ Р 52090-2003 «Молоко питьевое и напитки<br>молочный. Технические условия» *                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1520110                                                                                                                                      |  |
| 2.        | Молоко питьевое ультрапастеризованное<br>(обогащенное или необогащенное) для<br>детского (дошкольного и школьного)<br>питания с массовой долей жира 3,2% или<br>3,5% | Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический<br>регламент на молоко и молочную продукцию»<br>ГОСТ Р 52783-2007 «Молоко для питания детей<br>дошкольного и школьного возраста. Технические<br>условия» *                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1520110                                                                                                                                      |  |
| 3.        | Молоко питьевое для питания детей<br>раннего возраста стерилизованное,<br>ультрапастеризованное (обогащенное или<br>необогащенное), с массовой долей жира<br>3,2%    | Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический<br>регламент на молоко и молочную продукцию»<br>Внешний вид: непрозрачная жидкость, без осадка.<br>Консистенция однородная, не текучая, без хлопьев белка и<br>взвешенных комочков жира. Вкус и запах, характерные для<br>молока коровьего, без посторонних привкусов и запахов, с<br>привкусом кислинки в соответствии с розаном<br>термообработки. Цвет: молочно-белый, равномерный по<br>всей массе. Массовая доля белка не менее 2,8 %.                  | 1520110                                                                                                                                      |  |
| 4.        | Кефир для детского (дошкольного и<br>школьного) питания с массовой долей жира<br>3,2%                                                                                | Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический<br>регламент на молоко и молочную продукцию»<br>Консистенция: однородная жидкость, с нарушениями или<br>не нарушениями створожкой. Вкус и запах - чистый,<br>кисломолочный без посторонних привкусов и запахов.<br>Вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус. Цвет<br>молочно-белый, равномерный по всей массе. Допускается<br>пенообразование в виде единичных пузырьков, вызванное<br>развитием нормальной микрофлоры (дрожжи кефирный<br>грибок). | 1520125                                                                                                                                      |  |

|    |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |         |  |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
|    |                                                                                        | Массовая доля белка не менее 2,8%.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |  |
| 5. | Простокваша для детского (школьного 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 вкусом. 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 (школьного 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 вкусом, 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 тощего молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением болгарской молочно-кислой палочки или без ее добавления. Массовая доля белка не менее 2,8%.                                                                              | 1520124 |  |
| 7. | Вареники для детского (школьного 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 вкусом, 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 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.  | Ацидофильный 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 вкусом, в меру вязкая. Допускаются слегка тягучая консистенция и газообразование в виде отдельных пузырьков, 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 - штаммовой молочной кислоты палочек, лактококков и приготовленной на кофирных грибах закваски. Массовая доля белка не менее 2,8%. | 1520433,<br>1520122 |  |
| 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 био-йогурт 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 био-йогурт 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, живая, при использовании акцидентных пищевых добавок - с наличием их включений. Вкус и запах - кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, при выработке с акцидентными пищевыми добавками - с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Допускается небольшая 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».<br>ГОСТ Р 52096-2003 «Творог. Технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1520201 |                                                                     |
| 15. | Творог для детского питания (для детей дошкольного и школьного возраста) с натуральными компонентами (фруктовыми, 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».<br>Внешний вид и консистенция: однородная, нежная, мажущаяся, допускается небольшая мучнистость, мягкая крупинчатость. При использовании вкусоароматических пищевых добавок - с наличием их включений. Вкус и запах - кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, при выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками - с соответствующим вкусом и ароматом вносимых компонентов.<br>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 примере меню.                                                          | 1520200 |                                                                     |
| 16. | Продукт творожный для детского (дошкольного и школьного) питания с натуральными компонентами (фруктовыми, 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».<br>Внешний вид и консистенция: однородная, нежная, мажущаяся, допускается небольшая мучнистость, мягкая крупинчатость. При использовании вкусоароматических пищевых добавок - с наличием их включений. Вкус и запах: кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов, при выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками - с соответствующим вкусом и ароматом вносимых компонентов. Без использования белков и жиров животного происхождения.<br>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 примере меню. | 1520000 |                                                                     |
| 17. | Сметана с массовой долей жира 15%                                                                                                                                                                                 | Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».<br>ГОСТ Р 52092-2003 «Сметана. Технические условия».<br>ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1520160 | Срок действия до 15.02.2015<br>Межгосударственный стандарт введен в |

|     |                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |                       |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------------------|
| 18. | Сыр полутвердый с массовой долей жира от 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».<br>ГОСТ Р 52972-2008 «Сыр полутвердый. Технические условия».*<br>Массовая доля поваренной соли - не более 2,0 %.<br>Жирная фаза сыра должна содержать только молочный жир.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1520050 | действие с 01.07.2013 |
| 19. | Сыр полутвердый 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».<br>ГОСТ Р 52686-2006 «Сыр». Общие технические условия».*<br>Массовая доля поваренной соли не более 2%.<br>Жирная фаза сыра должна содержать только молочный жир.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1520050 |                       |
| 20. | Сыр полутвердый 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».<br>ГОСТ Р 52972-2008 «Сыр полутвердый. Технические условия».*<br>ГОСТ Р 52686-2006 «Сыр». Общие технические условия».*<br>и технические условия изготовления на маркету и упаковку<br>Массовая доля поваренной соли не более 2%.<br>Жирная 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».<br>Внешний вид: поверхность продукта чистая, ровная, неплоскошар, неплоскошар. Вкус и запах: чистый молочный, с солоноватым вкусом, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция: однородная, плотная, упругая, слета ломкая. Допускается легкая мучнистость и незначительное отделение сыворотки. Цвет белый, белый с кремовым оттенком.<br>Массовая доля жира не более 50 % в пересчете на сухое вещество, массовая доля соли не более 1,8 %. Содержание растительных жиров не допускается. | 1520050 |                       |



|     |                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 22. | Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,0 %, 82,5%                              | Продукт должен быть расфасован в асептическую упаковку массой нетто, обеспечивающей удобное нормирование.<br>Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»<br>ГОСТ Р 52969-2008 «Масло сливочное. Технические условия»<br>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»<br>ГОСТ Р 52969-2008 «Масло сливочное. Технические условия»<br>ГОСТ Р 52253-2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия» *                                                                                                              | 1520500 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 24. | Молоко цельное сгущенное с сахаром в металлической банке                                          | В упаковке из полимерного материала (кроме полипропилен) или комбинированного материала, легко открываемой ребенком.<br>Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»<br>ГОСТ Р 53436-2009 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия» *                                            | 1520702 | Срок действия до 15.02.2015<br>Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.07.2013                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 25. | Сырники замороженные – полуфабрикат для детского (школьного) питания                              | ГОСТ 31688-2012 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия» *                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1520194 | Сырники должны быть округлой формы без разрывных и ломаных краев. Цвет белый, белый с кремовым оттенком. Консистенция должна быть однородная, мягкая, в меру плотная. Вкус и запах чистый кисло-молочный. Массовая доля жира - не более 8 %. Кислотность должна быть не более 150Т. 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 творога, выработанного с использованием/до сужого и реконструированного молока или растительных жиров. Масса нетто одного изделия должна обеспечивать выход блюда в готовом виде, предусмотренный примерным меню (±5%). |

# Яйца и яйцапродукты

| № п/п | Наименование пищевого продукта                                                                                                                        | Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов для основных требований к качеству                                                                  | Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору продукции и услуг (ОКПД) | Примечание                                                 |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| 1.    | Яйца куриные пищевые первой категории диетические                                                                                                     | ГОСТ Р 52121-2003 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»<br>ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»                                        | 0122210                                                                                | Срок действия до 01.01.2014                                |
| 2.    | Яйца куриные пищевые мытые первой категории                                                                                                           | ГОСТ Р 52121-2003 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»<br>ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»                                        | 0122210                                                                                | Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.01.2014 |
| 3.    | 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 сушеные пищевые. Технические условия»<br>Продукт должен быть изготовлен из диетических яиц с не поврежденной скорлупой. | 1549880                                                                                | Срок действия до 01.01.2014                                |
| 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 сушеные пищевые. Технические условия»<br>Продукт должен быть изготовлен из диетических яиц с не поврежденной скорлупой. | 1549880                                                                                | Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.01.2014 |
| 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 сушеные пищевые. Технические условия»<br>Продукт должен быть изготовлен из диетических яиц с не поврежденной скорлупой. | 1549880                                                                                |                                                            |

Продукция хлебопекарной промышленности

| №№<br>п/п | Наименование пищевого продукта                                                                                    | Обозначение нормативных правовых актов и<br>нормативных документов или основные требования к<br>качеству                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Код пищевого<br>продукта согласно<br>Общероссийскому<br>классификатору<br>матов<br>экономической<br>деятельности,<br>продукции и услуг<br>(ОКДП) | Примечание |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 1.        | Изделия булочные, в том числе батоны<br>нарезные, из пшеничной хлебопекарной<br>муки первого сорта в нарезке      | ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия.<br>Технические условия»<br>ГОСТ Р 53072-2008 «Изделия хлебобулочные в упаковке.<br>Технические условия»<br>По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без<br>потребительской нарезки. Не допускается содержание<br>гидрогенизированных жиров, маргарина.<br>Содержание, г/100г продукта: жиры-1-8, белки-8-13, углеводов<br>-45-55<br>ГОСТ 26983-86 «Хлеб лавашный. Технические условия»<br>ГОСТ Р 53072-2008 «Изделия хлебобулочные в упаковке.<br>Технические условия»<br>По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без<br>потребительской нарезки.<br>Содержание, г/100г продукта: жиры-1-8, белки-8-13, углеводов<br>-45-55                                                                                                                                                                                                            | 1541201                                                                                                                                          |            |
| 2.        | Хлеб лавашный из смеси муки ржаной<br>хлебопекарной обдирной и пшеничной<br>хлебопекарной первого сорта в нарезке | ГОСТ 23832-89 «Изделия хлебобулочные диетические.<br>Технические условия»<br>Хлеб зерновой должен выработываться из муки пшеничной<br>хлебопекарной высшего сорта, крупки пшеничной дробленой,<br>дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, яиц<br>куриных, тмина. Поверхность изделия шероховатая с наличием<br>пшеничной дробленки крупки. Форма продолговатая с<br>округленными или заостренными концами для подовых<br>изделий, для формовых - соответствующая форме, в которой<br>производится выпечка. Хлеб должен быть пропеченный,<br>мякоть не влажная на ощупь, несколько крошится. Вкус и<br>запах соответствующие данному виду изделий, без<br>посторонних привкуса и запаха.<br>Не допускается использование маргарина и<br>гидрогенизированных жиров. Хлеб должен быть упакован в<br>полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в<br>том числе в потребительской нарезке. По согласованию с | 1541140                                                                                                                                          |            |
| 3.        | Хлеб зерновой                                                                                                     | ГОСТ 23832-89 «Изделия хлебобулочные диетические.<br>Технические условия»<br>Хлеб зерновой должен выработываться из муки пшеничной<br>хлебопекарной высшего сорта, крупки пшеничной дробленой,<br>дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, яиц<br>куриных, тмина. Поверхность изделия шероховатая с наличием<br>пшеничной дробленки крупки. Форма продолговатая с<br>округленными или заостренными концами для подовых<br>изделий, для формовых - соответствующая форме, в которой<br>производится выпечка. Хлеб должен быть пропеченный,<br>мякоть не влажная на ощупь, несколько крошится. Вкус и<br>запах соответствующие данному виду изделий, без<br>посторонних привкуса и запаха.<br>Не допускается использование маргарина и<br>гидрогенизированных жиров. Хлеб должен быть упакован в<br>полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в<br>том числе в потребительской нарезке. По согласованию с | 1541207                                                                                                                                          |            |

|    |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |  |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
|    |                                                                                                                                                                     | заключеном допускается поставка хлеба без потребительской нарезки.<br>Содержание, г/100г продукта: жира-1-4, белка-8-13, углеводов – 45-55.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |  |
| 4. | Хлеб из смеси муки ржаной и муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами, для детского (дошкольного и школьного) питания формируемый в нарезке | Поверхность изделий гладкая или шероховатая, без крупных трещин и порывов. Мякиш должен быть пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Пористость должна быть равномерная, без пустот и уплотнений. Не допускается наличие в мякише комочков и следов некролиза. Цвет от светло-коричневого до коричневого, без следов поджаристости. Вкус и запахи, соответствующие данному виду хлеба, без посторонних привкусов и запахов. В изделиях не допускаются признаки боковой и плоской, поперечной заплесневелости и хруст от минеральной примеси.<br>Влажность мякиша – не более 53%. Кислотность – не более 12 град. Пористость мякиша – не менее 46%.<br>Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.<br>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 вчерашней хлебопекарной первого сорта, обогащенный витаминами и минералами, для детского (дошкольного и школьного) питания подаваемый в нарезке.       | Поверхность изделий гладкая или шероховатая, без крупных трещин и порывов. 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 запахи, соответствующие данному виду хлеба, без посторонних привкусов и запахов.<br>Влажность мякиша – не более 43,0%. Кислотность – не более 3 град. Пористость мякиша – не менее 67%. В изделиях не допускаются признаки боковой и плоской, поперечной заплесневелости и хруст от минеральной примеси.<br>Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.<br>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                                                                                                                                                                                                      | 1541207 |  |

|    |                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                     |  |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--|
| 6. | Изделия булочные пшенично-овсяные или пшенично-гречневые для детского (дошкольного и школьного) питания                                                          | <p>допускается незначительная пористость.</p> <p>Булочные изделия должны выработываться 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, молока сухого обезжиренного, винограда сушеного или без него.</p> <p>Поверхность изделий гладкая с наколами и надрезами или с включениями изюма. Изюм должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений и с включениями изюма (для изделий с изюмом), без комочков и следов непрочески. Цвет от светло-желтого до коричневого (для булочки пшенично-овсяной); от светло- до темно-коричневого (для булочки пшенично-гречневой). Вкус и запах, соответствующие данному виду изделий, с привкусом гречневой или овсяной муки.</p> <p>Влажность мякоти – не более 43%, кислотность – не более 3 град.</p> <p>В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси.</p> <p>Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню (<math>\pm 5\%</math>).</p> | 1541310,<br>1541320 |  |
| 7. | Изделия булочные из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта для детского (дошкольного и школьного) питания:<br>- с курагой;<br>- с кефиром;<br>- с сыворожкой | <p>Булочные изделия должны выработываться из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного. Кроме того,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- для изделий с курагой: союда (разного ферментированного, кураги и молока сухого цельного);</li> <li>- для изделий с кефиром: кефира, зероидшей пшеничных пшеницы, лецитина;</li> <li>- для изделий с молочной сыворожкой: сыворожки сухой молочной кислой,</li> </ul> <p>лецитина.</p> <p>Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.</p> <p>Поверхность изделий глянцеватая, допускаются надорзы, с включениями кураги (для изделий с курагой). Форма разнообразная (продовато-овальная, овальная, округлая и аншла). Изюм должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений и с включениями кураги (для изделий с курагой), без комочков и следов непрочески. Цвет от светло-желтого до</p>                                                                                                                                               | 1541321             |  |

|    |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |  |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
|    |                                                                                                                                                                                                          | <p>светло-коричневого. Вкус и запах, свойственные данному виду изделий.</p> <p>Влажность мякиша — не более 43%, кислотность — не более 3 град.</p> <p>В изделиях не допускаются признаки боковой и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси.</p> <p>Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным весом (±3%).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |  |
| В. | <p>Изделия хлебобулочные пшенично-ржаные для детского (школьного и дошкольного) питания</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- с геркулесовыми хлопьями;</li> <li>- с яблочным повидлом</li> </ul> | <p>Изделия должны выработываться из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, муки ржаной хлебопекарной обдирной, ароматизаторов, соли поваренной пищевой, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного, сахарозаменителя, молока сухого цельного. Кроме того:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- для изделий с геркулесовыми хлопьями: хлопья овсяные «Геркулес», сахар-песок;</li> <li>- для изделий с яблочным повидлом: соломка ржаного ферментированного, повидло яблочное.</li> </ul> <p>Не допускаются содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.</p> <p>Площадь изделий должна соответствовать площади яблочного повидла.</p> <p>Поверхность изделий должна быть гладкой для изделий с яблочным повидлом, шероховатой для изделий с геркулесовыми хлопьями.</p> <p>Форма для пшеничных изделий разнообразная (продолговатая, овальная, округлая и витая), для формовых — соответствует форме, в которой производится выпечка. Мякиш должен быть пористый, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов некролиза. Цвет от светлого — до темно-коричневого. Вкус и запах, свойственные данному виду изделий.</p> <p>Влажность мякиша — не более 50%, кислотность — не более 11,0 град.</p> <p>В изделиях не допускаются признаки боковой и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси.</p> <p>Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным весом (±5%).</p> | 1541300 |  |

|     |                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |  |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
| 9.  | Изделия хлебобулочные сладкие для детского (дошкольного и школьного) питания:<br>- с творогом;<br>- с какао-порошком. | Сладкие изделия должны изготавливаться из муки пшеничной хлебопекарной высшего или первого сорта, дрожжей хлебопекарных, соли пищевой, сахара-песка, молока сухого цельного, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного. Кроме того, для изделий с творогом - творога, для изделий с какао-порошком - какао-порошок.<br>Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.<br>Поверхность изделий глазирована, допускаются надрезы в виде узора. Форма разнообразная (продолговато-овальная, овальная, округлая и т.д.). Масса изделий быть произвольной, не оказывая на ощупь эластичный. Пористость изделий, без пустот и уплотнений, без комочков и сахара негрозомоса. Цвет светло-желтый (для изделий с творогом), от светло- до темно-коричневого (для изделий с какао-порошком). Вкус и запах, свойственные данному виду изделий.<br>Влажность мякиша - не более 15%, кислотность - не более 2,5 град.<br>В изделиях не допускаются признаки белоснежной и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню (±5%).<br>ГОСТ 26987-86 «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сорта. Технические условия»<br>ГОСТ Р 53072-2008 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия»<br>По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской маркировки.<br>Содержание, г/100г продукта: жира-1-8, белка-8-13, углеводов - 45-55. | 1541340 |  |
| 10. | Хлеб белый из пшеничной муки высшего или первого сорта в мерзке                                                       | ГОСТ 26987-86 «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сорта. Технические условия»<br>ГОСТ Р 53072-2008 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия»<br>По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской маркировки.<br>Содержание, г/100г продукта: жира-1-8, белка-8-13, углеводов - 45-55.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1541190 |  |
| 11. | Изделия хлебобулочные сладкие                                                                                         | ГОСТ 24357-89 «Изделия хлебобулочные сладкие. Технические условия»<br>Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.<br>Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню (±5%).<br>Содержание, г/100г продукта: жира-1-8, белка-8-13, углеводов - 45-55.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1541340 |  |

Производство маслянистой промышленности



| №№<br>п/п | Наименование пищевого продукта                                        | Обозначение нормативных правовых актов и<br>нормативных документов или основные требования к<br>качеству                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Код пищевого<br>продукта согласно<br>Общероссийскому<br>классификатору<br>винов<br>законодательной<br>деятельности,<br>продукции и услуг<br>(ОКДП) | Примечание                                                                                         |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.        | Масло подсолнечное:<br>- рафинированное дезодорированное<br>«Примиум» | Федеральный закон от 24.06.2008 № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»;<br>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»;<br>ГОСТ 8808-2000 «Масло кукурузное. Технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1532270                                                                                                                                            |                                                                                                    |
| 3.        | Масло соевое рафинированное<br>дезодорированное высшего сорта         | Федеральный закон от 24.06.2008 № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»;<br>ГОСТ Р 33510-2009 «Масло соевое. Технические условия».*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1514102                                                                                                                                            | Срок действия до<br>15.02.2015<br>Межгосударственный<br>стандарт введен в<br>действие с 01.07.2013 |
| 4.        | Соусы салатные для школьного питания                                  | ГОСТ 31760-2012 «Масло соевое. Технические условия».*<br><br>Продукт изготавливается на основе растительного масла, с добавлением или без добавления молочных и других 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 испаряемых примесей. 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 0,83%. | 1549609                                                                                                                                            |                                                                                                    |

#### Продукция мукомольно-крупяной промышленности

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

| п/п | нормативных документов или<br>к качеству                                   | основные требования                                                       | продукта согласно<br>Общероссийскому<br>классификатору<br>винов<br>экономической<br>деятельности,<br>продукции и услуг<br>(ОКДП) | Срок действия до<br>15.02.2015<br>Международный<br>стандарт введен в действие<br>с 01.07.2013 |
|-----|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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: цедный или коловый                        | ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный. Технические условия».                    | 1531220                                                                                                                          |                                                                                               |
| 4.  | Крупа гречневая высшего сорта<br>быстрорастворяющаяся первого сорта        | ГОСТ 5550-74 «Крупа гречневая. Технические условия».                      | 1531240                                                                                                                          |                                                                                               |
| 5.  | Крахмал картофельный высшего сорта                                         | ГОСТ 55200-2012 «Крупа гречневая. Технические условия».                   |                                                                                                                                  |                                                                                               |
| 6.  | Крахмал кукурузный высшего сорта                                           | ГОСТ Р 53876-2010 «Крахмал картофельный. Технические условия».            | 1532201                                                                                                                          |                                                                                               |
| 7.  | Крупа кукурузная шлифованная № 1 или № 2                                   | ГОСТ Р 51985-2002 «Крахмал кукурузный. Общие технические условия».        | 1532202                                                                                                                          |                                                                                               |
| 8.  | Крупа манная марки М                                                       | ГОСТ 6002-69 «Крупа кукурузная. Технические условия».                     | 1531263                                                                                                                          |                                                                                               |
| 9.  | Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, в том числе витаминизированная | ГОСТ 7022-97 «Крупа манная. Технические условия».                         | 1531201                                                                                                                          |                                                                                               |
| 10. | Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, в том числе витаминизированная | ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия».            | 1531102                                                                                                                          |                                                                                               |
| 11. | Крупа ячменная перловая № 1 или № 2                                        | ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия».            | 1531103                                                                                                                          |                                                                                               |
| 12. | Крупа пшеничная: Полтавская № 2 и № 3 средняя или «Артек»                  | ГОСТ 5784-60 «Крупа ячменная. Технические условия».                       | 1531260                                                                                                                          |                                                                                               |
| 13. | Крупа пшено шлифованное высшего сорта                                      | ГОСТ 276-60 «Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия». | 1531251,<br>1531252                                                                                                              |                                                                                               |
| 14. | Крупа рис шлифованный первого сорта                                        | ГОСТ 572-60 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия».               | 1531230                                                                                                                          |                                                                                               |
| 15. | Фасоль продовольственная белая или красная                                 | ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия».                        | 1531291                                                                                                                          |                                                                                               |
| 16. | Макаронные изделия группы А (вермишель, солонки, рожки, перья, лапша)      | ГОСТ 7758-75 «Фасоль продовольственная. Технические условия».             | 0111620                                                                                                                          |                                                                                               |
|     |                                                                            | ГОСТ Р 51865-2010 «Изделия макаронные. Общие технические условия».        | 1544000                                                                                                                          | Срок действия до<br>15.02.2015                                                                |

| № п/п | Наименование пищевого продукта                                     | Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству                                                                                                                | Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору аналогов пищевой продукции и услуг (ОКПД) | Примечание                                                                                                                                              |
|-------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 17.   | Макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) высшего сорта ичные | ГОСТ Р 51865-2010 «Идеальные макаронные. Общие технические условия»<br>ГОСТ Р 51865-2010 «Идеальные макаронные. Общие технические условия»<br>ГОСТ Р 51865-2010 «Идеальные макаронные. Общие технические условия» | 1544000                                                                                                 | Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.07.2013<br>Срок действия до 15.02.2015<br>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 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 аналогов пищевой продукции и услуг (ОКПД) | 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 51808-200 «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 свежая. Технические условия»                             | 0112218                                                                                                 | Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013 |
| 7.    | Капуста цветная свежая высшего или                                                                                                                                                                | ГОСТ Р 54903-2012 «Капуста цветная свежая. Технические условия»                                                   | 0112213                                                                                                 | Национальный стандарт                                |

| первого сорта                                    | условия                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |         | введен в действие с                                  |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------------------------------------|
| 8. Огурцы свежий 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. Репа столовая свежая                          | РСТ РСФСР 743-88 «Репа столовая свежая. Технические условия». Не острый сорт.                                                                                                                                                                                                                            | 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 13508-68 «Перец сладкий свежий. Технические условия».                                                                                                                                                                                                                                               | 0112521 |                                                      |
| 12. Рединс свежий                                | РСТ РСФСР 659-81 «Рединс свежий. Технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                   | 0112290 |                                                      |
| 13. Дайкон                                       | Внешний вид: корнеплоды цилиндрическо-конической формы с гладкой кожистой белой кожицей, с сочной, плотной мякотью, без пустот, не завернутые, не уродливые, без листьев. Вкус и запах, свойственные дайкону ботаническому сорту, слабоватый, без острого привкуса, без посторонних запахов и привкусов. | 0112330 |                                                      |
| 14. Редька свежая                                | РСТ РСФСР 361-77 «Редька свежая. Технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                   | 0112280 |                                                      |
| 15. Баклажаны свежие первого сорта               | ГОСТ Р 53071-2008 «Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».                                                                                                                                                                                                             | 0112530 |                                                      |
| 16. Клубника свежие выходящие или первого сорта  | ГОСТ Р 53084-2008 «Клубника 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 обрезная              | 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 обрезной          | РСТ РСФСР 749-88 «Сельдерей свежий. Технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                | 0112260 |                                                      |
| 21. Лук зеленый свежий                           | РСТ РСФСР 621-88 «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. Шпатель свежий                               | РСТ РСФСР 367-77 «Шпатель и шпинат свежие. Технические условия».                                                                                                                                                                                                                                         | 0112820 |                                                      |
| 24. Шпинат свежий                                | РСТ РСФСР 367-77 «Шпатель и шпинат свежие. Технические условия».                                                                                                                                                                                                                                         | 0112730 |                                                      |

|     |                                                               |                                                                                                                                                                                                  |         |                                                      |
|-----|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------------------------------------|
| 25. | Салатер черешковый свежий                                     | Внешний вид: черешки салатовые, зеленые, длинные, мясистые, толстые, сочные, зеленые, не загрязненные, без корневых побегов.<br>Длина основной массы черешков от его основания, не менее 130 мм. | 0112260 | Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013 |
| 26. | Салат-латук свежий первого сорта                              | ГОСТ Р 54703-2011 «Салат-латук, знаменитый кудрявый, знаменитый салат»<br>Технические условия                                                                                                    | 0112711 | Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013 |
| 27. | Салат свежий (лиственный и кочанный)                          | ГОСТ 10 234-99 «Салат салатный. Технические условия»                                                                                                                                             | 0112710 |                                                      |
| 28. | Тыква продовольственная свежая                                | ГОСТ 7975-68 «Тыква продовольственная свежая»<br>Технические условия                                                                                                                             | 0112640 |                                                      |
| 29. | Апельсины свежие не ниже первого сорта                        | ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды шпуровых культур для употребления в сыром виде. Технические условия»                                                                                                    | 0113412 |                                                      |
| 30. | Лимоны свежие не ниже первого сорта                           | ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды шпуровых культур для употребления в сыром виде. Технические условия»                                                                                                    | 0113411 |                                                      |
| 31. | Мандарины свежие не ниже первого сорта                        | ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды шпуровых культур для употребления в сыром виде. Технические условия»                                                                                                    | 0113413 |                                                      |
| 32. | Валуньи свежие не ниже первого класса                         | ГОСТ Р 51603-2000 «Валуньи 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 столовый. Технические условия»                                                                                                                                       | 0113441 |                                                      |
| 36. | Яблоки свежие не ниже I сорта                                 | ГОСТ Р 53589-2009 «Яблоки, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»                                                                                                                | 0113420 |                                                      |
| 37. | Грейпфруты не ниже первого сорта                              | ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды шпуровых культур для употребления в сыром 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 разных сроков созревания. Технические условия»<br>ГОСТ Р 54697-2011 «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия»                     | 0113110 | Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013 |
| 42. | Слива крупноплодная или средних размеров                      | ГОСТ Р 53885-2010 «Слива, реализуемая в розничной                                                                                                                                                | 0113210 |                                                      |

|     |                                 |                                                                      |         |
|-----|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------|
|     | свежая не ниже первого сорта    | торговое. Технические условия.                                       |         |
| 43. | Черешня свежая первого сорта    | ГОСТ 21922-76 «Черешня свежая. Технические условия».                 | 0113230 |
| 44. | Цыни свежие                     | ГОСТ 7172-85 «Дыни свежие. Технические условия».                     | 0112660 |
| 45. | Арбузы продовольственные свежие | ГОСТ 7177-80 «Арбузы продовольственные свежие. Технические условия». | 0112650 |

# Картофель и овощи - очищенные полуфабрикаты

| №/п | 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) | Примечания |
|-----|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 1.  | Картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке                              | Внешний вид: клубни очищенные, целые, чистые, здоровые, без повреждений сельскохозяйственным вредителями, однокорные по форме и окраске.<br>Запах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запахов и ароматов. Цвет: свойственный сырому очищенному картофелю, от белого до кремового. Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру не менее 35,0 мм.<br>Не допускается наличие клубней с механическими повреждениями (порезы, вырывы, трещины, вмятины), поврежденных сельскохозяйственными вредителями, с участками зеленого цвета, загнивших, запаренных, подмороженных, обожженных, мягких, сморщенных. Не допускается наличие гнили, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке. Не допускается наличие анд, гавианитов и цвет клубеньных патогенных простейших. | 1513000                                                                                                                  |            |
| 2.  | Капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белоочанная и краснокочанная) | Внешний вид: кочаны сформировавшиеся, целые или разрезанные на части (половинки, четверти) с удаленной кочерыжкой, здоровые, чистые, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.<br>Цвет: запах и вкус, свойственные данному ботаническому сорту.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1513000                                                                                                                  |            |

|    |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |  |
|----|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
|    |                                               | <p>Без посторонних запахов и вкуса.</p> <p>Запах: почва: корни должны быть замочены до плотно облегающих вентилей.</p> <p>Не допускается наличие комочков с сухим загрязнением, треснувших, проросших, пораженных точечным некрозом и пергаментностью, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, с увядшими, крошащимися листьями.</p> <p>Не допускается наличие грибов и чужеродных материалов.</p> <p>Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |  |
| 3. | Марковь свежая очищенная в вакуумной упаковке | <p>Внешний вид: корнеплоды очищенные, целые, здоровые, чистые, без отклонений по форме и окраске, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.</p> <p>Цвет, запах и вкус, соответствующие 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.</p> <p>Не допускается наличие корнеплодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, полумертвых, с трещинами, тонкими и зелеными участками, загнивших, увядших, с признаками морщинистости, запаренных и подмороженных.</p> <p>Не допускается наличие грибов, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке.</p> <p>Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.</p>           | 1513000 |  |
| 4. | Свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке  | <p>Внешний вид: корнеплоды очищенные, целые или разделенные на половинки, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.</p> <p>Цвет, запах и вкус, соответствующие данному ботаническому сорту, без посторонних запахов и вкуса, мякоть сочная, темно-красного цвета, разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта.</p> <p>Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 50,0-100,0 мм.</p> <p>Не допускается наличие корнеплодов с механическими повреждениями, легким увяданием, увядших, с признаками морщинистости, пораженных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, запаренных, подмороженных.</p> <p>Не допускается наличие грибов, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке.</p> <p>Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных</p> | 1513000 |  |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                  |                        |         |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------|---------|--|
| 5.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Лук репчатый свежий очищенный вакуумной упаковке | патогенных простейших. | 1513000 |  |
| <p>Внешний вид: луковицы очищенные от наружных сухих и зеленых чешуи, с удаленными донцами и шейками, вышедшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без механических повреждений, без повреждений сезамосоединенными вредителями.</p> <p>Цвет, запах и вкус, соответствующие данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса.</p> <p>Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру не менее 45,0 мм.</p> <p>Не допускается наличие луковиц с механическими повреждениями, с не удаленными зелеными чешуями, донцами и шейками, многозачатковых, раздвоенных, поврежденных сезамосоединенными вредителями, проросших, загнивших, запаренных, подмороженных, обесквашенных, сморщенных.</p> <p>Не допускается наличие фрагментов наружных сухих чешуй, не удаленных зеленых чешуи, донца.</p> <p>Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке.</p> <p>Не допускается наличие вид гелиминтов и цист кишечных патогенных простейших.</p> |                                                  |                        |         |  |

# Продукция плодовоовощная консервная, охлажденная, замороженная и сушеная

| №/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, продукция и услуг (ОКДП) | Примечание |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 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 (школьного 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 переросших овощей. | 1513304                                                                                                                  |            |

|     |                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |                                                      |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------------------------------------|
|     |                                                                                                              | Консистенция мажущая или слегка зернистая. Допускается незначительное отделение жидкости. Вкус и запах – свойственные пюре, изготовленной из предварительно подготовленных кабачков. Не допускается привкус прогорклого масла и наличие посторонних примесей и запаха. Цвет однородный по всей массе от желтого до светло-коричневого. Наличие минеральных примесей не допускается.<br>Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица) и обжаренных овощей.<br>ГОСТ Р 51926-2002 «Консервы. Икра овощная. Технические условия».                                                                                                              |         |                                                      |
| 3.  | Икра овощная, в том числе из кабачков, из баклажанов.                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1513304 |                                                      |
| 4.  | Кукуруза сахарная в зернах, консервированная высшего сорта                                                   | Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица) и обжаренных овощей.<br>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 томатное пюре высшего сорта без соли, выработанные до 01.01.2013 | ГОСТ 3343-89 «Продукты томатные консервированные. Общие технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1513410 | Срок действия до 01.01.2013                          |
| 7.  | Томатная паста или томатное пюре без соли                                                                    | ГОСТ Р 54678-2011 «Продукты томатные консервированные. Общие технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1513410 | Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013 |
| 8.  | Халута вешеная                                                                                               | ГОСТ Р 53972-2010 «Овощи соевые и нашинные. 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».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1513325 |                                                      |
| 10. | Огурцы консервированные без добавления уксуса для детского (дошкольного и школьного) питания                 | Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).<br>Высший 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.<br>Цвет – огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и охогов. Консистенция – огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами.<br>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. | 1513325 |                                                      |

|     |                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                                                      |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------------------------------------|
| 11. | Огурцы соленные (консервированные без уксуса) для детского (школьного) питания | Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 55%.<br>Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).<br>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 круглой мякотью, с незрелыми семенами. Вкус и запах слабосладкий, умеренно-солёный, запах приятный с ароматом пряностей. Без посторонних привкусов и запахов.<br>Качество заливки: заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей.<br>Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 50%.<br>Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).<br>ГОСТ Р 53972-2010 «Огурцы соленные и квашеные. Общие технические условия».*<br>Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица). | 1513325 |                                                      |
| 12. | Огурцы соленные                                                                | ГОСТ Р 53972-2010 «Огурцы соленные и квашеные. Общие технические условия».*<br>Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1513361 |                                                      |
| 13. | Соус томатный кисло-сладкий для детского (школьного) питания                   | Внешний вид и консистенция: однородная прозрачная масса, без мажущих семян, частиц кожицы и грубых кусочков соевых бобов с мажущим добавлением овощей, зелени, припосыт или без них. Цвет: красный различных оттенков, равномерный по всей массе. Вкус: кисло-сладкий с хорошо выраженным вкусом и ароматом томатных продуктов, без горечи, привкуса и других посторонних привкусов и запахов, со вкусом и ароматом добавленных компонентов.<br>ГОСТ Р 54679-2011 «Консервы из фасоли. Технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 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».*<br>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».*<br>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».*<br>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1513121 | Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013 |

|     |                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                              |         |                                                       |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------|
|     |                                                                                                                                                      | смеси. Общие технические условия.*<br>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.                                                          |         | стандарт введен в действие с 01.01.2013               |
| 18. | Шпинат быстрозамороженный                                                                                                                            | ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».*<br>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».*<br>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.»<br>Размораживание и повторное замораживание не допускается. | 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».*<br>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.        | 1513121 | Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013  |
| 22. | Смесь овощей быстрозамороженных (кабачки, цуккини, баклажаны, тыква, патиссоны, морковь столовая, перец сладкий и др.)                               | ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».*<br>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.        | 1513120 | Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013  |
| 23. | Смесь столовых очищенных резаных быстрозамороженных                                                                                                  | ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».*<br>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».*<br>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.        | 1513121 | Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013  |
| 25. | Калуста быстрозамороженная                                                                                                                           | ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».*<br>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.        | 1513121 | Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013  |
| 26. | Фрукты быстрозамороженные не янтарного сорта (брусника, вишня, земляника (ягодника), клубника, черника и красная смородина, малина, смородина и др.) | ГОСТ Р 53956-2010 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия».*<br>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.                  | 1513110 |                                                       |
| 27. | Черносмородина, целые плоды без косточек высшего сорта                                                                                               | ГОСТ 28501-90 «Фрукты косточковые сушеные. Технические условия»<br>Плоды необработанные (несульфитированные).                                                | 1513561 |                                                       |

|     |                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |  |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
|     |                                                                                                                                                            | обработанные (сернистым ангидридом) допускаются только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компоты) - на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |  |
| 28. | Абрикосы сушеные без косточки (курага) высшего сорта                                                                                                       | ГОСТ 28501-90 абрикосы косточковые сушеные. Технические условия.<br>Плоды необработанные (несульфитированные); обработанные (сернистым ангидридом) допускаются только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компоты) - на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1513561 |  |
| 29. | Виноград сушеный высшего сорта 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 32817-2007 «Джемы. Общие технические условия».*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1513472 |  |
| 32. | Повидло плодово-овощное, высшего сорта (без консерванта), стерилизованное или нестерилизованное                                                            | ГОСТ Р 51934-2002 «Повидло. Технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1513461 |  |
| 33. | Соус ягодный (фруктовый) из различных видов ягод (фруктов)                                                                                                 | Продукт представляет собой однородную, равномерно протертую пюреобразную или желтообразную массу без косточек и плодоножек. Вкус и аромат, свойственные плодам, ягодам или их семеням, из которых изготовлен продукт. Вкус приятный сладкий или кисло-сладкий. Не допускаются посторонние привкусы и запахи. Соответствующий плодам, ягодам или их семеням, 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 |  |
| 34. | Консервы на фруктовой основе для детского питания (для детей дошкольного или школьного возраста).                                                          | Федеральный закон от 27.10.2008 г. № 178-ФЗ «Технический регламент на пищевую продукцию из фруктов и овощей».<br>ГОСТ Р 52475-2005 «Консервы на фруктовой основе для                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1513460 |  |

|     |                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |  |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
| 35. | Плоды шиповника сушеные                                                                                 | впитыва, детей различного возраста. Технические условия*<br>ГОСТ 1994-93 «Плоды шиповника. Технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 0113160 |  |
| 36. | Ядро ореха грецкого                                                                                     | ГОСТ 16833-71 «Ядро ореха грецкого. Технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 0113501 |  |
| 37. | Ядро миндаля сладкого сухое, не ниже первого сорта                                                      | ГОСТ 16831-71 «Ядро миндаля сладкого. Технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 0113503 |  |
| 38. | Ядро ореха лежидны высшего сорта                                                                        | ГОСТ Р 54031-2010 «Ядро орехов лежидны. Технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 0113502 |  |
| 39. | Сушеная зелень петрушки и укропа первого сорта                                                          | ГОСТ Р 52623-2006 «Овощи сушеные. Общие технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1513537 |  |
| 40. | Белые кореша петрушки и сельдерея сушеные первого сорта                                                 | ГОСТ Р 52623-2006 «Овощи сушеные. Общие технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1513530 |  |
| 41. | Сиропы на плодово-ягодном, плодово-лимонном или ягодно-лимонном сырье (без консервантов) в ассортименте | ГОСТ 28499-90 «Сиропы. Общие технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1549921 |  |
| 42. | Сок фруктовый и фруктово-овощные восстановленные в ассортименте                                         | Федеральный закон от 27.10.2008 №178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».<br>ГОСТ Р 52186-2003 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1549480 |  |
| 43. | Сок фруктовый и фруктово-овощные для детского питания, в том числе обогащенные, в ассортименте          | Кислотность (массовая доля титруемых кислот) не более 1,3 %<br>Федеральный закон от 27.10.2008 №178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».<br>Витаминный ана и консервация соков: непереработанная жидкость с равномерно распределенной тонкодисперсной взвесью или без нее. Допускается осадок на дне тары. Допускается наличие частиц шваст для соков из цитрусовых (за исключением цедры и альбедо). Вкус и аромат хорошо выраженные, собственные соответствующим концентрированным сокам. Для соков из цитрусовых пловоза - 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. | 1549403 |  |

|    |                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                     |  |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--|
| 2. | Галеты в ассортименте                                                                                           | <p>более 25г, сахара – не более 25г;<br/>ГОСТ 14032-68 «Галеты. Технические условия».*<br/>Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.<br/>Галеты должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1541591<br>1541594  |  |
| 3. | Вафли с начинкой фруктовой или жировой, в том числе витаминизированные                                          | <p>ГОСТ 14031-68 «Вафли. Технические условия».*<br/>Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.<br/>Вафли должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1541680,<br>1541670 |  |
| 4. | Полуфабрикат замороженный - пицца для питания детей школьного возраста                                          | <p>Полуфабрикат должен быть изготовлен из дрожжевого теста. В состав начинки могут входить сыр, сметана, томат-паста, лук репчатый, зелень петрушки, укропа, перец сладкий и др. Колбасные или ветчинные изделия, входящие в состав начинки, должны быть предназначены для детского питания. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина, жгучих специй (перец, хрен, горчица). Внешний вид: тестовая часть в форме круга; начинка включает равномерно распределенные кусочки компонентов. Вкус и запах: готовая пицца должна иметь приятный вкус и аромат, свойственные замороженному сырью, начинка острая, без постороннего привкуса и запаха. Массовая доля начинки - не менее 33%.<br/>Не допускается продукция с отклонением массовой доли начинки, с деформированной поверхностью. Не допускается повторное замораживание, наличие льда в счет.</p> | 1541512             |  |
| 5. | Полуфабрикат замороженный - колбаса (сосиски) детская, запеченная в тесте, для питания детей школьного возраста | <p>В состав теста входят: мука пшеничная хлебопекарная высшего или первого сорта, 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, должны быть предназначены для детского питания с показателями качества не ниже установленных ГОСТ Р 53645-2009.<br/>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1541512             |  |
| 6. | Полуфабрикат замороженный - пирошки печенные из дрожжевого теста с картофелем (картофель и лук), с              | <p>В состав теста входят: мука пшеничная хлебопекарная высшего или первого сорта, дрожжи хлебопекарные, молоко питьевое, яйца или меланж, поваренная соль, сахар-песок,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1541512             |  |

|     |                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                     |                                                                                    |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 овошефруктовые 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, сокообразующие напитки овощные и овошефруктовые. Общие технические условия». Без добавления сахара, с кислотностью (массовой долей титруемых кислот) не более 1,3 % | 1513480             |                                                                                    |
| 46. | Соки фруктовые, овощные, овошефруктовые 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,<br>1513430 |                                                                                    |
| 48. | Нектары овощные и овошефруктовые 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, сокообразующие напитки овощные и овошефруктовые. Общие технические условия». Кислотность (массовая доля титруемых кислот) не более 1,3 %                            | 1513490,<br>1513430 |                                                                                    |
| 49. | Нектары фруктовые, овощные, овошефруктовые, 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».                                                                                                           | 1513490,<br>1513430 |                                                                                    |
| 50. | Компот консервированный                                                                                        | ГОСТ 816-91 «Компоты. Технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1513451             | Отменен с 01.01.2013<br>Национальный стандарт<br>введен в действие с<br>01.01.2013 |
|     |                                                                                                                | ГОСТ Р 54680-2011 «Консервы. Компоты. Общие технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                                                |                     |                                                                                    |



# Продукция сахарной промышленности

| №№<br>п/п | Наименование пищевого продукта                        | Обозначение нормативных правовых актов и<br>нормативных<br>документов или основные требования к качеству                                 | Код пищевого<br>продукта согласно<br>Общероссийскому<br>классификатору<br>вида экономической<br>деятельности,<br>производства и услуг<br>(ОКДП) | Примечание |
|-----------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 1.        | Сахар-песок<br>кристаллический) (сахар<br>белый       | ГОСТ 21-94 «Сахар-песок. Технические условия».                                                                                           | 1542000                                                                                                                                         |            |
| 2.        | Сахар-песок<br>кристаллический), фасованный по 5-10 г | ГОСТ Р 53396-2009 «Сахар-песок. Технические условия».                                                                                    | 1542000                                                                                                                                         |            |
| 3.        | Сахарная пудра                                        | ГОСТ Р 53396-2009 «Сахар-песок. Технические условия».                                                                                    | 1542000                                                                                                                                         |            |
| 4.        | Ванильный сахар                                       | Внешний вид: кристаллам или порошок белого цвета, сыпучий. Вкус и запах: сладкий с ароматом ванили, без посторонних привкусов и запахов. | 1542170                                                                                                                                         |            |

# Изделия кондитерские мучные и сахаристые

| №№<br>п/п | Наименование пищевого продукта                                                                                | Обозначение нормативных правовых актов и<br>нормативных документов или основные требования к<br>качеству и безопасности                                                                                                                                                                        | Код пищевого<br>продукта согласно<br>Общероссийскому<br>классификатору<br>вида<br>экономической<br>деятельности,<br>производства и услуг<br>(ОКДП) | Примечание |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 1.        | Печенье из пшеничной муки не ниже<br>первого сорта - сахарное или затяжное,<br>в том числе витаминизированное | ГОСТ 24901-89 «Печенье. Общие технические условия».<br>Не допускается содержание гидрогенизированных жиров.<br>Печенье должно быть получено упаковано в индивидуальную<br>потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с<br>приведенным весом. Содержание, в 100 г продукта: жира - не | 1541550,<br>1541570                                                                                                                                |            |

|    |                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |  |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
|    | <p>рынок и яйца, с натуральной фруктовой или ароматизированной начинкой, для питания детей дошкольного и школьного возраста</p>                                                                  | <p>много сливочное. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Начинки изготавливаются из картофеля и лука репчатого (без обжаривания), из крупы рисовой и яича куриных, из ягод (яблони, клубники, смородины, черники и др. ягоды свежие или замороженные) или фруктов (яблока и др.) с сахаром, из капюсты и/или других овощей (без обжаривания), с добавлением или без добавления яиц куриных. Массовая доля начинки и массы изделия не менее 30 %.</p> <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |  |
| 7. | <p>Полуфабрикат замороженный - блинчики с ягодами, фруктовыми, ягодами и фруктово-ягодными начинками, с повидлом или джемом (исполнительная) в ассортименте для детского (школьного) питания</p> | <p>Внешний вид: плоские, прямоугольной или цилиндрической формы. Поверхность глянцевая или с мелкой, равномерной пористостью, без трещин, сквозных отверстий и разрывов. Тесто на обочинах не должно иметь разрывов, начинка не должна выступать.</p> <p>Цвет тестовой обочины от светло-кремового до кремового, допускается коричневые крапинки; начинка соответствующий виду начинки. Вкус и запах, свойственные жареному тесту и составу начинки, без посторонних привкусов и запахов. Массовая доля начинки к массе изделия - не менее 20% (для фруктовых, ягодных и фруктово-ягодных начинок, повидла, джема); не менее 25,0% (для ягод).</p> <p>В составе продукта не допускается наличие гидрогенизированных растительных жиров, маргарина, солей алюминия.</p> <p>Масса нетто одного изделия должна обеспечивать выход блюда в готовом виде, предусмотренный примерным меню (±3%). Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p> | 1549000 |  |
| 8. | <p>Кексы</p>                                                                                                                                                                                     | <p>ГОСТ 19032-96 «Блины. Общие технические условия».</p> <p>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 25%.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1541640 |  |
| 9. | <p>Рулеты блинные с начинками</p>                                                                                                                                                                | <p>ГОСТ 14621-78 «Рулеты блинные. Технические условия».</p> <p>В составе продукта не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. В начинке не допускается наличие красителей и ароматизаторов искусственного происхождения и консервантов.</p> <p>Рулеты должны быть поштучно упакованы в индивидуальную</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1541660 |  |

|     |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                  |                                                                                             |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10. | Шоколад молочный, в том числе пористый, с крупными и тонкокомбинированными добавками, и шоколад молочный с начинками                                                                                    | потребляемую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню. Совершение, в 100 г продукта: жира — не более 25г сахара — не более 38г.<br>ГОСТ Р 52821-2007 «Шоколад. Общие технические условия».*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1543200-1543277  | Срок действия до 15.02.2015.<br>Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.07.2013. |
| 11. | Мармелад, формовой или резной нетландрированный, в том числе витаминизированный                                                                                                                         | ГОСТ 31721-2012 «Шоколад. Общие технические условия».*<br>В составе продукта не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. В начинке не допускается наличие красителей и промоторов окислительного прокисления и консервантов.<br>Шоколад должен быть поштучно упакован в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.<br>ГОСТ 6442-89 «Мармелад. Технические условия».*<br>Без красителей и промоторов окислительного прокисления и консервантов.<br>Мармелад должен быть поштучно упакован в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню. | 1543500          |                                                                                             |
| 12. | Пастила и зефир, в том числе витаминизированные                                                                                                                                                         | ГОСТ 6441-96 «Вафля, кондитерские пастышечные. Общие технические условия».*<br>Пастила и зефир должны быть упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1543530, 1543540 |                                                                                             |
| 13. | Ирис: термостойкий, полутвердый, в т.ч. витаминизированный                                                                                                                                              | ГОСТ 6478-89 «Ирис. Общие технические условия».*<br>Название не должно содержать маргарин, гидрогенизированные жиры, жиры без указания состава (обозначенных как кондитерский жир или растительный жир).<br>Ирис должен быть поштучно упакован в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1543314          |                                                                                             |
| 14. | Конфеты (конфеты укрупненного размера или батончики кондитерские) в шоколадной глазури или без нее, обогащенные очищенным темным шоколадом (гемобинком), для детского (дошкольного и школьного) питания | Внешний вид: продукт должен представлять собой батончик, пастушку без глазури или в шоколадной глазури. Цвет: коричневый или темно-коричневый. Вкус и запах: соответствующий используемым компонентам, без посторонних привкусов. Структура: в консистенции распределение частиц различного сырья должно быть равномерным по всей массе батончика. Форма изделия должна быть правильной без трещин, с ровным обрисом. Массовая доля влаги — не более 8%. В составе глазури не допускается использование гидрогенизированных жиров, растительных жиров, кроме какао-жира. Продукт должен быть обогащен                                           | 1543880          |                                                                                             |

|     |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |  |
|-----|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
|     |                                                    | очистленным гомогенизировав, полученным из жемчужно-белого сыра. Содержание очищенного гомогенизата в продукте не менее 4%. Изделие не должно содержать маргарин, гидрогенизированные жиры, жиры без указания сорта (облаченных как кондитерский жир или растительный жир). Изделие должно быть полностью упакованным в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |         |  |
| 15. | Биточки фруктово-ореховый, в том числе обогащенный | Внешний вид: спрессованная между вафельными листами смесь сушеных фруктов (или цукатов) и орехов с добавлением мак без добавления семян масличных культур. Цвет и запах: соответствующий используемым компонентам. Вкус и запах, соответствующие данному виду продукта, без посторонних привкусов и запахов. Распределение частиц различного сырья должно быть равномерным по всей массе биточника. Форма изделия должна быть правильной без изгибов, с ровными краями. Изделие не должно содержать маргарин, гидрогенизированные жиры. Изделие должно быть полностью упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.                                                                           | 1543939 |  |
| 16. | Биточки масла спрессованный                        | Внешний вид: смесь зерновых и/или экструдированных хлопьев с содержащими орехов, сушеных фруктов (или цукатов), семян масличных культур, соединенных между собой сахаром. Цвет и запах, соответствующий используемым компонентам. Вкус, соответствующий наименованию изделия без посторонних привкусов. Распределение частиц различного сырья должно быть равномерным по всей массе биточника. Форма изделия должна быть правильной без изгибов, с ровными краями. Изделие не должно содержать маргарин, гидрогенизированные жиры. Не допускается загрязненность и загрязненность производства хлебных заготовок. Изделие должно быть полностью 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 вкусов и запахов. Изделие не должно                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1543272 |  |

|     |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |  |
|-----|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
|     |                              | содержать маргарин, гидрогенизированные жиры, жиры без указания состава (обозначения как кондитерский жир или растительный жир). Паста должна быть расфасована в индивидуальную потребительскую упаковку из полимерного (герметично закрытого) или комбинированного материала, в соответствии с массой нетто порции, указанной в приемном листе.                                                                                                                                      |         |  |
| 18. | Мармелад из лимонной кислоты | Форма изделия должна быть привлекательной, с четкими контурами без деформации. Допускаются незначительные наплывы. Вкус, запах, цвет, характерные для данного наименования мармелада, без постороннего привкуса и запаха. Консистенция студенистая. Поверхность с тонкокристаллической корочкой или обсыпана сахаром-песком. Упаковка должна быть прочной, надежно защищающей содержимое от влаги. Изделия должны быть правильно 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 1938-90 «Чай зеленый байховый фасованный. Технические условия».                                                                                                              | 1549102                                                                                                                  |            |
| 2.    | Чай зеленый байховый фасованный в пакетиках для разовой заварки высшего или первого сорта                       | ГОСТ 1938-90 «Чай зеленый байховый фасованный. Технические условия».                                                                                                              | 1549102                                                                                                                  |            |
| 3.    | Чай черный байховый крупный (листовой) высшего или первого сорта                                                | Пакетика для разовой заварки должны быть массой нетто не более 0,75 г.                                                                                                            | 1549102                                                                                                                  |            |
| 4.    | Чай черный байховый фасованный в пакетиках для разовой заварки высшего или первого сорта                        | ГОСТ 1938-90 «Чай черный байховый фасованный. Технические условия».                                                                                                               | 1549101                                                                                                                  |            |
| 5.    | Фиточай (чай) для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в пакетиках | ГОСТ 1938-90 «Чай черный байховый фасованный. Технические условия».                                                                                                               | 1549101                                                                                                                  |            |
|       |                                                                                                                 | 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 пакетиках и пакетиках. | 1549170                                                                                                                  |            |



|     |                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |  |                                                                                    |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                                                                        | выраженные, свойственные компонентам, входящим в состав продукта. Посторонние примеси 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1549212 |  |                                                                                    |
| 10. | Напиток кофейный из шквары (концентрат или сухой растворимый), в том числе обогащенный микроэлементами | По консистенции концентрат должен представлять собой вязкую концентрированную жидкость без осадка и посторонних частиц. Допускается легкая опалесценция. Цвет концентрата темно-коричневый. Вкус и аромат концентрата должны быть горько-кисловатым с ароматом, свойственным данному продукту. Не допускается присутствие посторонних запахов и примесей, а также атрошности. Массовая доля растворимых сухих веществ не менее 70%. Растворимость в горячей воде (96-98°C) не менее 1 млн. Посторонние примеси не допускаются. При производстве напитка не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ. |         |  |                                                                                    |
| 11. | Дрожжи хлебопекарные сухие                                                                             | Выпечный вид: порошок однородной консистенции. Дрожжистая впиточная часть сыра согласно рецептуре и упаковке массы порошка. Готовый напиток должен представлять собой неспиртовую жидкость с нерастворенным осадком. Цвет коричневый. Вкус и аромат приятные, ярко выраженные, свойственные компонентам, входящим в состав продукта. Посторонние примеси 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.                                            | 1549823 |  | Отменен с 01.01.2013<br>Национальный<br>стандарт введен в<br>действие с 01.01.2013 |
| 12. | Дрожжи хлебопекарные прессованные                                                                      | ГОСТ 28483-90 «Дрожжи хлебопекарные сухие». Технические условия.<br>ГОСТ Р 54845-2011 «Дрожжи хлебопекарные сухие». Технические условия.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |         |  |                                                                                    |
| 13. | Примесь - мушкетер порец, молотый                                                                      | ГОСТ 28483-90 «Дрожжи хлебопекарные сухие». Технические условия.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1549821 |  |                                                                                    |
| 14. | Лист лавровый сухой                                                                                    | ГОСТ 17594-81 «Лист лавровый сухой. Технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1549036 |  |                                                                                    |
| 15. | Желатин пищевой                                                                                        | ГОСТ 1293-89 «Желатин. Технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1549591 |  |                                                                                    |
| 16. | Мах пищевой                                                                                            | ГОСТ Р 52533-2006 «Мах пищевой. Технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2429361 |  |                                                                                    |
|     |                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 014210  |  |                                                                                    |

|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                 |                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                          | ГОСТ 29049-91 «Пшеница. Корич. Технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1549595                         |                                                                              |
|                                                                          | ГОСТ 16599-71 «Валовая. Технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1549627                         |                                                                              |
|                                                                          | ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1549623                         |                                                                              |
| в т.ч. (исоманно) по                                                     | ГОСТ 19792-2001 «Мед натуральный. Технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 0122310                         | Отменен с 01.01.2013<br>Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013 |
|                                                                          | ГОСТ Р 54644-2011 «Мед натуральный. Технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 0114140                         |                                                                              |
| в т.ч. (готовые смеси, гранулы и порошки, в том числе с ароматизаторами) | <p>Семена кукурузы должны быть не треснутыми, в здоровом состоянии, иметь цвет и запах, свойственные семенам кукурузы (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов). Цвет белый или с кремовым оттенком.</p> <p>Заряженность вредителями хлебных злаков не допускается.</p> <p>Продукт может быть обогащен микроэлементами. Содержание сахара (моно- и дисахаридов) не более 18г/100г.</p> <p>Поверхность негидрированного порошка пористая, гранулированная - покрыта глазурью. Структура пористая, хрустящая. Цвет абрикосовых жемчужин от светло-коричневого до темно-коричневого, карамельных жемчужин - от бежевого до светло-коричневого, остальных жемчужин - в зависимости от цвета компонентов, входящих в рецептуру.</p> <p>Вкус и запах должны соответствовать муссу и заливку неоплавленных компонентов. Посторонний вкус и запах не допускаются. Массовая доля влаги не более 6%. Массовая доля жира не более 10%. Не допускается зараженность и загрязненность изюмом хлеба жемчужин.</p> <p>Допускается по согласованию с заказчиком поставка продукции в упаковке массой нетто до 2 кг.</p> <p>Внешний вид: продукт должен представлять собой смесь зерновых хлопьев и/или экструдированных хлопьев с содержанием сухих фруктов (или джемов) или/или орехов или/или семян масличных культур. Цвет и запах, соответствующий используемым компонентам. Вкус,</p> | 1531320,<br>1531330,<br>1531340 |                                                                              |
|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1531212                         |                                                                              |



|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  | соответствующий наименованию изделия, без посторонних привкусов. Не допускается загрязненность продуктами хлебных заквасок и загрязненность. В поставленном ассортименте должно быть не менее двух наименований продукции с различными сочетаниями используемых видов сырья. |  |  |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

#### 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 (ОКДП) | Примечания |
|--------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 1.     | Вода питьевая высшей категории качества, расфасованная в емкости | ГОСТ Р 52109-2003 «Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие технические условия».                            | 154240                                                                                                                   |            |

#### 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 (ОКДП) | Примечания |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 1.     | Супы заправочные охлажденные упакованные для питания 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 привкусов и запахов. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений и загрязнений. Продукция должна быть пройдена государственную регистрацию. | 1549260<br>1549250                                                                                                       |            |

|    |                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |  |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
|    |                                                                                                             | как продукция для детского (дошкольного и школьного) питания (иметь самодельство о государственной регистрации).<br>Продукцию данной продукции допускается из сырья, указанного в техническом документе производителя. Срок годности продукции при температуре от 2°C до 4°C от 4 суток до 10 суток.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |  |
| 2. | Соусы кулинарные охлажденные упакованные для питания детей дошкольного и школьного возраста                 | <p>Изготавливаются по техническим условиям для питания детей дошкольного и школьного возраста, без применения технологичной заморозки, стерилизации и пастеризации.</p> <p>Внешний вид должен соответствовать данному наименованию соуса. Цвет, вкус и запах, собственные данному наименованию соуса, без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений и загрязнений.</p> <p>Продукция должна пройти государственную регистрацию, как продукция для детского (дошкольного и школьного) питания (иметь самодельство о государственной регистрации).</p> <p>Продукцию данной продукции допускается из сырья, указанного в техническом документе производителя. Срок годности продукции при температуре от 2°C до 4°C от 4 суток до 10 суток.</p>                                              | 1549800 |  |
| 3. | Вторые обеденные блюда без мяса охлажденные упакованные для питания детей дошкольного и школьного возраста. | <p>Изготавливаются по техническим условиям для питания детей дошкольного и школьного возраста, без применения технологичной заморозки, стерилизации и пастеризации.</p> <p>Внешний вид должен соответствовать данному наименованию второго обеденного блюда.</p> <p>Цвет, вкус и запах, собственные данному наименованию второго обеденного блюда, без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений и загрязнений.</p> <p>Продукция должна пройти государственную регистрацию, как продукция для детского (дошкольного и школьного) питания (иметь самодельство о государственной регистрации).</p> <p>Продукцию данной продукции допускается из сырья, указанного в техническом документе производителя. Срок годности продукции при температуре от 2°C до 4°C от 4 суток до 10 суток.</p> | 1549280 |  |

|    |                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                               |  |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--|
| 4. | Изделия кулинарные из мяса, птицы и субпродуктов охлажденные упакованные для питания детей дошкольного и школьного возраста | до 10 суток.<br>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, собственные данному наименованию кулинарного изделия, без посторонних привкуса и запахов. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений и загрязнений. Производство должно пройти государственную регистрацию, как продукция для детского (дошкольного и школьного) питания (иметь свидетельство о государственной регистрации). Прокладство данной продукции допускается во сырье, указанное в техническом документе производителя. Срок годности продукции при температуре от 2°C до 4°C от 4 суток до 10 суток. | 1511460<br>1511462<br>1511465 |  |
| 5. | Изделия кулинарные из яиц охлажденные упакованные для питания детей дошкольного и школьного возраста                        | до 10 суток.<br>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, собственные данному наименованию кулинарного изделия, без посторонних привкуса и запахов. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений и загрязнений. Производство должно пройти государственную регистрацию, как продукция для детского (дошкольного и школьного) питания (иметь свидетельство о государственной регистрации). Прокладство данной продукции допускается во сырье, указанное в техническом документе производителя. Срок годности продукции при температуре от 2°C до 4°C от 4 суток до 10 суток. | 1549287                       |  |
| 6. | Блюда сладкие - желей, охлажденные упакованные для питания детей дошкольного и школьного возраста                           | до 10 суток.<br>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, собственные данному наименованию блюда. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений и загрязнений. Производство должно пройти государственную регистрацию, как продукция для детского (дошкольного и школьного) питания (иметь свидетельство о государственной регистрации). Прокладство данной продукции допускается во сырье, указанное в техническом документе производителя. Срок годности продукции при температуре от 2°C до 4°C от 4 суток до 10 суток.                                                                 | 1513462                       |  |

|    |                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |  |
|----|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
|    |                                                                            | <p>блюда, без посторонних примесей и запаха. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений и загрязнений.</p> <p>Продукция должна пройти государственную регистрацию, как продукция для детского (дошкольного и школьного) питания (иметь свидетельство о государственной регистрации).</p> <p>Производство пищевой продукции допускается из сырья, указанного в техническом документе производителя. Срок годности продукции при температуре от 2°C до 4°C от 4 суток до 10 суток.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |  |
| 7. | Кефир. Сливочный для питания детей дошкольного и школьного возраста        | <p>Изготавливается по техническим условиям для питания детей дошкольного и школьного возраста, без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Витаминизированный, на должен соответствовать данному наименованию продукции. Цвет, вкус и запах, свойственные данному наименованию продукции, без посторонних примесей и запаха.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений и загрязнений.</p> <p>Продукция должна пройти государственную регистрацию, как продукция для детского (дошкольного и школьного) питания (иметь свидетельство о государственной регистрации).</p> <p>Производство пищевой продукции допускается из сырья, указанного в техническом документе производителя. Срок годности продукции при температуре от 2°C до 4°C от 4 суток до 10 суток.</p>                  | 1541640 |  |
| 8. | Пюрефруктовый десертный для питания детей дошкольного и школьного возраста | <p>Изготавливается по техническим условиям для питания детей дошкольного и школьного возраста, без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Витаминизированный, на должен соответствовать данному наименованию пюрефруктового.</p> <p>Цвет, вкус и запах, свойственные данному наименованию пюрефруктового, без посторонних примесей и запаха.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений и загрязнений.</p> <p>Продукция должна пройти государственную регистрацию, как продукция для детского (дошкольного и школьного) питания (иметь свидетельство о государственной регистрации).</p> <p>Производство пищевой продукции допускается из сырья, указанного в техническом документе производителя. Срок годности продукции при температуре от 2°C до 4°C от 4 суток до 10 суток.</p> | 1513000 |  |

|     |                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |         |  |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
| 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, собственные данному наименованию кулинарного изделия, без посторонних привкусов и запахов. Упаковка должна быть герметична, 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°C до 4°C от 4 суток до 10 суток. | 1512000 |  |
| 10. | Хлебобулочные изделия с мясными и без мясных 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, собственные данному наименованию изделия, без посторонних привкусов и запахов. Упаковка должна быть герметична, 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°C до 4°C от 4 суток до 16 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 изделия.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1520403 |  |

|     |                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |         |  |  |
|-----|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|--|
|     |                                                                          | <p>Цвет, вкус и запах, соответствующие данному наименованию изделия, без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений и загрязнений.</p> <p>Производство должно пройти государственную регистрацию, как продукция для детского (дошкольного и школьного) питания (иметь свидетельство о государственной регистрации).</p> <p>Производство данной продукции допускается из сырья, указанного в техническом документе производителя. Срок годности продукции при температуре от 2°C до 4°C от 4 суток до 10 суток.</p>                                                                                                                                                                                                                                     |         |  |  |
| 12. | Каша крупяные овсяные для питания детей дошкольного и школьного возраста | <p>Изготавливаются по техническим условиям для питания детей дошкольного и школьного возраста, без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации.</p> <p>Внешний вид: каша соответствует данному наименованию каши.</p> <p>Цвет, вкус и запах, соответствующие данному наименованию каши, без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений и загрязнений.</p> <p>Производство должно пройти государственную регистрацию, как продукция для детского (дошкольного и школьного) питания (иметь свидетельство о государственной регистрации).</p> <p>Производство данной продукции допускается из сырья, указанного в техническом документе производителя. Срок годности продукции при температуре от 2°C до 4°C от 4 суток до 10 суток.</p> | 1549282 |  |  |
| 13. | Овощи вареные овсяные для питания детей дошкольного и школьного возраста | <p>Изготавливаются по техническим условиям для питания детей дошкольного и школьного возраста, без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации.</p> <p>Внешний вид: овощи соответствуют данному наименованию овощей.</p> <p>Цвет, вкус и запах, соответствующие данному наименованию овощей, без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений и загрязнений.</p> <p>Производство должно пройти государственную регистрацию, как продукция для детского (дошкольного и школьного) питания (иметь свидетельство о государственной регистрации).</p>                                                                                                                                                                                       | 1513000 |  |  |

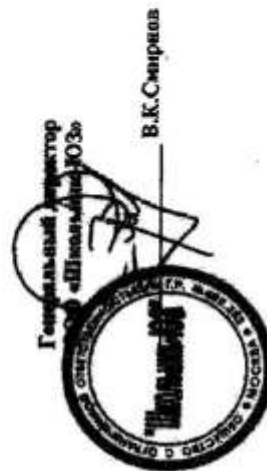
|     |                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                     |  |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--|
| 14. | Фрукты и овощи, подготовленные к употреблению, оладушки, указовые для питания детей дошкольного и школьного возраста. | <p>Производство ланной продукции допускается из сырья, указанного в техническом документе производителя. Срок годности продукции при температуре от 2°C до 4°C от 4 суток до 10 суток.</p> <p>Изготавливается по техническим условиям для питания детей дошкольного и школьного возраста, без применения технологичной заморозки, стерилизации и пастеризации. Внешний вид должен соответствовать данному наименованию фруктов или овощей.</p> <p>Цвет, вкус и запах, свойственные данному наименованию фруктов или овощей, без посторонних привкусов и запахов. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений и загрязнений.</p> <p>Продукция должна пройти государственную регистрацию, как продукция для детского (дошкольного и школьного) питания (иметь свидетельство о государственной регистрации).</p> <p>Продукция должна пройти государственную регистрацию, как продукция для детского (дошкольного и школьного) питания (иметь свидетельство о государственной регистрации).</p> <p>Производство ланной продукции допускается из сырья, указанного в техническом документе производителя. Срок годности продукции при температуре от 2°C до 4°C от 4 суток до 10 суток.</p> | 1513000             |  |
| 15. | Блюда сладкие - десерты, оладушки, указовые для питания детей дошкольного и школьного возраста.                       | <p>Изготавливается по техническим условиям для питания детей дошкольного и школьного возраста, без применения технологичной заморозки, стерилизации и пастеризации. Внешний вид должен соответствовать данному наименованию блюд.</p> <p>Цвет, вкус и запах, свойственные данному наименованию блюд, без посторонних привкусов и запахов. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений и загрязнений.</p> <p>Продукция должна пройти государственную регистрацию, как продукция для детского (дошкольного и школьного) питания (иметь свидетельство о государственной регистрации).</p> <p>Производство ланной продукции допускается из сырья, указанного в техническом документе производителя. Срок годности продукции при температуре от 2°C до 4°C от 4 суток до 10 суток.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1513470,<br>1513460 |  |

|     |                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                     |  |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--|
| 16. | Кондитерские изделия - кисломолочные упакованные для питания детей дошкольного и школьного возраста | Изготавливаются по техническим условиям для питания детей дошкольного и школьного возраста, без применения технологичных заморозки, стерилизации и пастеризации. Внешний вид должен соответствовать данному наименованию блюда. Цвет, вкус и запах, должны быть свойственные данному наименованию 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 саннадзорное о государственной регистрации). Производство данной продукции осуществляется из сырья, указанного в техническом документе производителя. Срок годности продукции при температуре от 2°C до 4°C от 4 суток до 10 суток. | 1541640,<br>1541632 |  |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--|

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

Начальник  
ГКУ Дирекция ЮЗООУ ДОГМ

*А.А.Дибет*  
М.П. А.А.Дибет



В.К.Смирнов



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

**Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности, полуфабрикаты**

| №№<br>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.        | Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания из говядины окладчатые: вырезка, лопаточная, тазобедренная и спинно-лопаточная 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 то娃алыны замороженные: вырезка, лопаточная, тазобедренная и спинно-лопаточная части (категория А), котлетное мясо (категория В) | ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия».<br>Срок годности не более 3 месяцев.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1511451                                                                                                                  | Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013                                      |
| 3.        | Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжья (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».<br>ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия».<br>Печень должна быть хорошо обработана и заморозена - без желчных протоков и остатков желчи, кровавых сгустков, механических загрязнений, остатков соединительной ткани, жира, крупных протоков, кровеносных сосудов, лимфоузлов, патологических изменений и постороннего запаха; цвет от светло-коричневого до темно- | 1511211                                                                                                                  | Срок действия до 15.02.2015<br>Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.07.2013 |

|    |                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |         |                                                                                                 |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4. | Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говядина (класс Б, группа 1), для детского питания - язык                                                    | <p>коричневого.</p> <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p> <p>Температура внутри блока или куска не выше минус 18° С.</p> <p>Срок годности не более 6 месяцев.</p> <p>ГОСТ Р 52674-2006 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия».</p> <p>ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия».</p> <p>Внешний вид: целый, без разрывов и других повреждений; без подсыхающего мяса, диффузных узлов, портов и подсыхающей кости, без крови и слизи.</p> <p>Цвет, свойственный данному виду продукта.</p> <p>Не допускается изменение цвета или загрязнение кровью и другими веществами, а также повторное замораживание, наличие льда и снега.</p> <p>Температура внутри блока или куска не выше минус 18° С.</p> <p>Срок годности не более 6 месяцев.</p> | 1511211 | Срок действия до 15.02.2015<br>Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.07.2013       |
| 5. | Тушки шпикат-бройлера потрошенные первого сорта охлажденные                                                                                                   | <p>ГОСТ Р 52106-2005 «Мясо птицы (тушки шпикат, шпикат-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия».</p> <p>Изменение № 1 к ГОСТ Р 52106-2005.</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов, других добавленных ингредиентов, включая воду. Массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1511232 | Изменение введено в действие с 01.07.2013                                                       |
| 6. | Тушки шпикат-бройлера потрошенные первого сорта замороженные                                                                                                  | <p>ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки шпикат, шпикат-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия».</p> <p>Изменение № 1 к ГОСТ Р 52306-2005.</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов, других добавленных ингредиентов, включая воду. Массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1511232 | Изменение введено в действие с 01.07.2013                                                       |
| 7. | Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса шпикат-бройлера охлажденные - филе, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени | <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p> <p>ГОСТ Р 53517-2009 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия».</p> <p>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия».</p> <p>Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается. Запах, свойственный свежему мясу.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1511455 | Срок действия до 01.07.2015<br>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. Ощупание полностью упруго, наличие пазух и подкожного жира не допускается.<br>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.<br>Филе малое - часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцы, без кожи. Цвет от бледно-розового до розового.<br>Кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени - мякотные ткани, отделенные от соответствующих костей, без кожи, сухожилий и жира.<br>Цвет от светло-розового до светло-красного.<br>Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %) и других добавленных ингредиентов, включая воду.<br>Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный прим-орным меню (±5%). Для замороженной продукции не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. | 1511237 | Срок действия до 01.07.2015<br>Межгосударственный стандарт будет введен в действие с 01.07.2015 |
| 9.  | Мясо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочок, бедро, голени) охлажденное                                                                      | ГОСТ Р 52820-2007 «Мясо индейки для детского питания. Технические условия».<br>Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду.<br>Массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1511237 |                                                                                                 |
| 10. | Мясо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочок, бедро, голени) замороженное                                                                     | ГОСТ Р 52820-2007 «Мясо индейки для детского питания. Технические условия».<br>Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду.<br>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 35317-2009 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия».<br>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия».<br>В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается.<br>Внешний вид:<br>Филе - часть тушки, состоящая из большой и глубокой грудных мышц с                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1511455 |                                                                                                 |

|     |                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                    |                                                                                                                                                   |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12. | Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса индейки замороженные – филе, большое филе, малое филе, кусковое мясо печени, кусковое мясо окороков, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени | кусковой, филе, часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без кожи. Цвет от бледно-розового до розового. Мясо филе – часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцы, с кожей или без разных краев, без кожи. Цвет от бледно-розового до розового.<br>Кусковое мясо – филе, кусковое мясо окороков, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени – мякотные ткани, отделенные от соответствующих костей, без кожи, сухожилий и жира. Цвет от розового до красного.<br>Без внесенных поваренной соли, фосфатов (максимальная доля общего фосфора – не более 0,2 %) и любых других пищевых добавок.<br>Для замороженной продукции не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. | 1511338<br>1511339 | Срок действия до 15.02.2015<br>Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.07.2013<br>Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013 |
| 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».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                    |                                                                                                                                                   |
| 14. | Ветчина варенная для детского (дошкольного и школьного) питания                                                                                                                                      | ГОСТ 31498-2012 «Изделия колбасные варенные для детского питания. Технические условия».<br>ГОСТ 31802-2012 «Изделия колбасные варенные мясные для детского питания. Общие технические условия».<br>ГОСТ Р 54753-2017 «Ветчина варенная в оболочке для детского питания. Технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1511331            |                                                                                                                                                   |

#### Продукция рыбной промышленности

| №/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.  | Филе или филе-кусочки 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».<br>Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания.<br>Максимальная доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна превышать 5,0%.<br>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. | 1512160                                                                                                                  |  |

|    |                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |  |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
| 2. | Филе рыбное мороженое с кожей или без кожи для детского (дошкольного и школьного) питания в ассортименте (треска, ленок, сайда, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель) | Поверхность: чистая, ровная, естественной окраски. Консистенция (после размораживания): плотная, естественная данному виду рыбы, мякоть у пикиши. Цвет мяса, естественный данному виду рыбы без признаков окисления жира. Половочки, реберные и крупные мышечные кости удалены. Вкус и запах, естественные данному виду рыбы без посторонних привкусов и запахов. Консистенция (после оттаивания): нежная, сочная, присутствующая 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 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 мороженный. Технические условия. Внешний вид: ровноросли, нарезанные соломкой, равномерно покрытые маслом, припорошены, ошощи и др. добавки равномерно распределены в массе салата. Консистенция сочная. Вкус и запах приятные, естественные данному виду продукции, с привкусом добавленных приностей, приправ, овощей и др. Наличие минеральных и посторонних примесей не допускается. В составе салата не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица). ГОСТ 815-2004 «Сельди солёные. Технические условия». | 1512160 |  |
| 3. | Филе кальмара мороженое                                                                                                                                                                                         | ГОСТ 20414-93 «Кальмар и каракатица мороженые. Технические условия». ГОСТ Р 51495-99 «Кальмар мороженный. Технические условия. Внешний вид: ровноросли, нарезанные соломкой, равномерно покрытые маслом, припорошены, ошощи и др. добавки равномерно распределены в массе салата. Консистенция сочная. Вкус и запах приятные, естественные данному виду продукции, с привкусом добавленных приностей, приправ, овощей и др. Наличие минеральных и посторонних примесей не допускается. В составе салата не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица). ГОСТ 815-2004 «Сельди солёные. Технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 0512301 |  |
| 4. | Салат из морской капусты для детского (дошкольного и школьного) питания – (капуста морская маринованная с овощами)                                                                                              | Внешний вид: ровноросли, нарезанные соломкой, равномерно покрытые маслом, припорошены, ошощи и др. добавки равномерно распределены в массе салата. Консистенция сочная. Вкус и запах приятные, естественные данному виду продукции, с привкусом добавленных приностей, приправ, овощей и др. Наличие минеральных и посторонних примесей не допускается. В составе салата не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица). ГОСТ 815-2004 «Сельди солёные. Технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1512901 |  |
| 5. | Филе из сельди малосолёной и слабосолёной первого сорта                                                                                                                                                         | Поверхность: чистая, естественная данному виду сельди, естественной окраски. Консистенция нежная, сочная. Вкус и запах, естественные соленой сельди без посторонних привкусов и запахов, с ароматом специй при их внесении. Массовая доля поваренной соли от 4 до 6 % для сельди малосолёной, от 6 до 8 % - для сельди слабосолёной.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1512210 |  |
| 6. | Филе из сельди малосолёной и слабосолёной для дошкольного и школьного питания                                                                                                                                   | Поверхность: чистая, естественная данному виду сельди, естественной окраски. Консистенция нежная, сочная. Вкус и запах, естественные соленой сельди без посторонних привкусов и запахов, с ароматом специй при их внесении. Массовая доля поваренной соли от 4 до 6 % для сельди малосолёной, от 6 до 8 % - для сельди слабосолёной.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1512210 |  |

#### Молоко и молочная продукция

| №/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 (молочного 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»<br>ГОСТ Р 52783-2007 «Молоко для детского и школьного питания. Технические условия»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1520110             |  |
| 2. | Молоко впитывающее 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»<br>Внешний вид: непрозрачная однородная жидкость, без осадка, комочков жира. Вкус и запах, характерные для молока коровьего, без посторонних привкусов и запахов, с привкусом выпечки в соответствии с режимом термообработки. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Массовая доля белка не менее 2,8%.                                                                                                                                                                                                                                                              | 1520110             |  |
| 3. | Кефир для детского (домашнего и школьного) питания с массовой долей жира 3,2%                                                                          | Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»<br>Консистенция: однородная жидкость, с нарушенным или не нарушенным вкусом. Вкус и запах - чистые, кисломолочные без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Допускается газоброжение в виде единичных пузырьков. Визуальное развитие нормальной микрофлоры (дрожжи кефирных грибков). Массовая доля белка не менее 2,8%.                                                                                                                                                         | 1520120             |  |
| 4. | Ряженка для детского (домашнего 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»<br>Консистенция: однородная, с нарушенным или не нарушенным вкусом, без газоброжения. 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 свертывания толстого 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 (домашнего и школьного) питания с массовой долей жира 3,2%                                                                     | Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»<br>Консистенция: однородная, с нарушенным или не нарушенным вкусом, в меру вязкая. Допускается слегка тягучая консистенция и газоброжение в виде отдельных пузырьков, 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                                                                                              | 1520433,<br>1520122 |  |

|     |                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                     |                  |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------|
|     |                                                                                                                                                                                                                         | микробиологическая - закисающей молочно-кислотной пшеницы, закисающей и приготавливаемой на кефирных грибах закваски. Массовая доля белка не менее 2,8%.                                                                                                                                                                                                      |                     |                  |
| 6.  | Йогурт 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».                                                                                                                                                                                                                                                               | 1520123             |                  |
| 7.  | Творог с массовой долей жира 9 %                                                                                                                                                                                        | Консистенция: однородная в меру вязкая масса, при использовании вкусоароматических наполнителей - с наличием их включений. Вкус: кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов, при выработке с наполнителями - с соответствующим вкусом и ароматом внесенного компонента. Допускается небольшая острота сыроворотки. Массовая доля белка не менее 2,8%. | 1520200,<br>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».                                                                                                                                                                                                                                                               | 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                  | ГОСТ Р 52096-2003 «Творог. Технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                     |                  |
|     |                                                                                                                                                                                                                         | Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».                                                                                                                                                                                                                                                               | 1520000             |                  |
| 10. | Сметана с массовой долей жира 15%                                                                                                                                                                                       | Консистенция: однородная, нежная, мажущаяся. Вкус: кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов, при выработке с наполнителями - с соответствующим вкусом и ароматом внесенного компонента. Допускается небольшая острота сыроворотки. Массовая доля белка не менее 2,8%.                                                                               | 1520160             | Срок действия до |

|     |                                                                                                                                                                                                                                   | ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         | 15.02.2015<br>Межгосударственный<br>и стандарт введен в<br>действие с<br>01.07.2013                     |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11. | Сыры полутвердые с массовой долей жира 45%, 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».<br>ГОСТ Р 52972-2008 «Сыры полутвердые. Технические условия».*<br>Массовая доля поваренной соли не более 2%.<br>Жирная фаза сыра должна содержать только молочный жир.                                                                                                             | 1520050 |                                                                                                         |
| 12. | 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».<br>ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия».*<br>Массовая доля поваренной соли не более 2%.<br>Жирная фаза сыра должна содержать только молочный жир.                                                                                                                   | 1520050 |                                                                                                         |
| 13. | Сыры полутвердые с массовой долей жира от 40 до 45% 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».<br>ГОСТ Р 52972-2008 «Сыры полутвердые. Технические условия».* и технические условия изготовителя на нарезку и упаковку.<br>ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия».*<br>Массовая доля поваренной соли не более 2%.                                                    | 1520050 |                                                                                                         |
| 14. | Масло сливочно-слизочное несоленое с массовой долей жира 82,0 %, 82,5%                                                                                                                                                            | Жирная фаза сыра должна содержать только молочный жир.<br>Федеральный закон от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».<br>ГОСТ Р 52969-2008 «Масло сливочное. Технические условия».<br>ГОСТ Р 52253-2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия».*                                                              | 1520500 |                                                                                                         |
| 15. | Масло сливочно-слизочное несоленое с массовой долей жира 82,0 %, 82,5% в порционной фасовке по 10 г                                                                                                                               | Федеральный закон от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».<br>ГОСТ Р 52969-2008 «Масло сливочное. Технические условия».<br>ГОСТ Р 52253-2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия».*<br>В упаковке из полимерного материала (кроме полистирола) или комбинированного материала, легко открываемой ребенком. | 1520500 |                                                                                                         |
| 16. | Молоко цельное сгущенное с сахаром в металлической банке                                                                                                                                                                          | Федеральный закон от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».<br>ГОСТ Р 53436-2009 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия».<br>ГОСТ 31688-2012 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия».                                                                              | 1520702 | Срок действия до<br>15.02.2015<br>Межгосударственный<br>и стандарт введен в<br>действие с<br>01.07.2013 |



# Яйца и яйцопродукты

| №№<br>п/п | Наименование пищевого продукта                    | Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов для основных требований к качеству                           | Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору продукции и услуг (ОКДП) | Примечание                                                                                |
|-----------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.        | Яйца куриные пищевые первой категории диетические | ГОСТ Р 52121-2003 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»<br>ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия» | 0122210                                                                                | Срок действия до 01.01.2014<br>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»<br>ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия» | 0122210                                                                                | Срок действия до 01.01.2014<br>Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.01.2014 |

# Продукция хлебопекарной промышленности

| №№<br>п/п | Наименование пищевого продукта                                                                         | Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов для основных требований к качеству                                                                                                                                                                                                                                                           | Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору продукции и услуг (ОКДП) | Примечание |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 1.        | Яйца булочные, в том числе батончики жаренные, из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта в нарезке | ГОСТ 27844-88 «Яйца булочные. Технические условия»<br>ГОСТ Р 53072-2008 «Яйца хлебобулочные в упаковке. Технические условия»<br>По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.<br>Содержание: г/100г продукт: жира-1,8, белка-8,13, углеводов - 45-55. | 1541201                                                                                |            |
| 2.        | Хлеб лавашный из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной                                  | ГОСТ 26983-86 «Хлеб лавашный. Технические условия»<br>ГОСТ Р 53072-2008 «Яйца хлебобулочные в упаковке. Технические условия»                                                                                                                                                                                                                                 | 1541140                                                                                |            |

|    |                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |         |  |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
|    | хлебобулочной первого сорта в нарезке                                                                                                                            | установлен.<br>По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки.<br>Содержание, г/100г продукта: жиры-1-3, белки-8-13, углеводов - 45-55<br>ГОСТ 25832-89 «Изделия хлебобулочные выпеченные. Технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |  |
| 3. | Хлеб зерновой                                                                                                                                                    | Хлеб зерновой должен изготавливаться из муки пшеничной хлебобулочной высшего сорта, крупной пшеничной дробленой, дрожжей хлебобулочных, соли поваренной пищевой, яича куриных, темна. Поверхность изделия шероховатая с наличием пшеничной дробленой крупки. Форма продолговатая, с округленными или заостренными концами для половой изделий, для формовых - соответствующая форме, в которой производилась выпечка. Хлеб должен быть пропеченный, мякоть не влажная на ощупь, несильно крошечный. Вкус и запах соответствует данному виду изделий, без постороннего привкуса и запаха.<br>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.<br>Содержание, г/100г продукта: жиры-1-3, белки-8-13, углеводов - 45-55.                                                                                                                                            | 1541207 |  |
| 4. | Хлеб из смеси муки ржаной и муки пшеничной хлебобулочной, обогащенный витаминами и минералами, для детского (дошкольного и школьного) питания формовой в нарезке | Поверхность изделий гладкая или шероховатая, без крупных трещин и вкрапинок. Мякоть должна быть пропеченной, не влажной, не влажной на ощупь, эластичной. После легкого надавливания пальцами мякоть должна принимать первоначальную форму. Поверхность должна быть ровной, без пустот и уплотнений. Не допускается наличие в мякоти комочков и следов некрова. Цвет от светло-коричневого до коричневого, без следов подгорания. Вкус и запах, соответствующие данному виду хлеба, без постороннего привкуса и запаха.<br>Влажность мякоти - не более 55,0%. Кислотность - не более 12 град.<br>Пористость мякоти - не менее 46%.<br>В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.<br>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 влажность. | 1541148 |  |
| 5. | Хлеб из муки пшеничной хлебобулочной первого сорта,                                                                                                              | Поверхность изделия гладкая или шероховатая, без крупных трещин и вкрапинок. Мякоть должна быть пропеченной, не влажной, не влажной на                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1541207 |  |

|                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                             |                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>обогащенный витаминами и минералами для детского (дошкольного и школьного) питания</p>                         | <p>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.</p> <p>Влажность мякиша – не более 43,0%. Кислотность – не более 3 град.</p> <p>Пористость мякиша – не менее 67%.</p> <p>В изделиях не допускаются примеси комочков и комочков, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.</p> <p>Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской таре. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской тары. Для упаковочных изделий допускается незначительная пористость.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>1541310,<br/>1541320</p> |                                                                                                                                                                                                                                       |
| <p>6. Изделия булочные пшенично-овсяные или пшенично-гречневые для детского (дошкольного и школьного) питания</p> | <p>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, молока сухого обезжиренного, едкого натра сушеного или без него.</p> <p>Пористость, влажность, эластичность и мягкость мякиша должны соответствовать требованиям к изделиям из муки пшеничной высшего или первого сорта. Мякиш должен быть пористым, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость разламыв, без пустот и уплотнений и с включением изюма (для изделий с изюмом), без комочков и следов непромеса.</p> <p>Цвет от светло-желтого до коричневого (для булочек пшенично-овсяной); от светло- до темно-коричневого (для булочек пшенично-гречневой). Вкус и запах, соответствующий данному виду изделия: с привкусом гречневой или овсяной муки.</p> <p>Влажность мякиша – не более 43%, кислотность – не более 3 град.</p> <p>В изделиях не допускаются примеси комочков и комочков, посторонние включения и хруст от минеральной примеси.</p> <p>Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню (±5%).</p> | <p>1541321</p>              | <p>7. Изделия булочные из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта для детского (дошкольного и школьного) питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- с курагой;</li> <li>- с кефиром;</li> <li>- с сыворожкой</li> </ul> |

|    |                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |  |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
|    |                                                                                                                                                                | <p>индей, лецитина.</p> <p>Поверхность изделий глянцевитая, допускаются надрезы, с включением кураги (для изделий с курагой). Форма разнообразна (продолговато-овальная, овальная, округлая иอื่นๆ). Мениш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений и с включенными кураги (для изделий с курагой), без комочков и следа непромеса. Цвет от светло-желтого до светло-коричневого. Вкус и запах, свойственный данному виду изделий.</p> <p>Влажность мякиша – не более 43%, кислотность – не более 3 град.</p> <p>В изделиях не допускается признаков болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.</p> <p>Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню (±5%).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1541300 |  |
| 8. | <p>Изделия хлебобулочные пшенично-ржаные для детского (дошкольного и школьного) питания</p> <p>- с перкусированными хлопьями;</p> <p>- с аблочным повидлом</p> | <p>Изделия должны выработываться из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, муки ржаной хлебопекарной обдирной, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного, клейковины, молока сухого цельного.</p> <p>Кроме того,</p> <p>- для изделий с перкусированными хлопьями: хлопья овсяные «Геркулес», сахара-песка;</p> <p>- для изделий с аблочным повидлом: солада ржаного ферментированного, повидла аблочного.</p> <p>Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.</p> <p>Поверхность изделий гладкая для изделий с аблочным повидлом, шероховатая для изделий с перкусированными хлопьями.</p> <p>Форма для подовых изделий разнообразная (продолговато-овальная, овальная, округлая иอื่นๆ), для формованных – соответствует форме, в которой произвелась выпечка. Мениш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следа непромеса. Цвет от светло- до темно-коричневого. Вкус и запах, свойственный данному виду изделий.</p> <p>Влажность мякиша – не более 50%, кислотность – не более 11,0 град.</p> <p>В изделиях не допускается признаков болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.</p> <p>Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню (±5%).</p> | 1541340 |  |
| 9. | <p>Изделия хлебобулочные сдобные для детского (дошкольного и школьного)</p>                                                                                    | <p>Сдобные изделия должны выработываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего или первого сорта, дрожжей хлебопекарных,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |         |  |

|                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Питание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- с творогом;</li> <li>- с какао-порошком.</li> </ul> | <p>если поданной пышковой, сахарной, молока сухого цельного, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного. Кроме того,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- для изделий с творогом - творог;</li> <li>- для изделий с какао-порошком - какао-порошок.</li> </ul> <p>Поверхность изделий глянцевитая, допускается надрезы в виде узоров. Форма разнообразная (продолговато-овальная, овальная, округлая и витая).</p> <p>Мякши должны быть прочеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость разная, без пустот и уплотнений, без комочков и следов некроза. Цвет светло-желтый (для изделий с творогом), от светло- до темно-коричневого (для изделий с какао-порошком). Вкус и запах, свойственный данному виду изделий.</p> <p>Влажность мякши - не более 35%, кислотность - не более 2,5 град.</p> <p>В изделиях не допускаются примеси большой и малой, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.</p> <p>Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню (±5%)</p> |
| <p>10. Хлеб белый из пшеничной муки высшего сорта в нарезе</p>                                               | <p>ГОСТ 26987-86 «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сорта. Технические условия».</p> <p>ГОСТ Р 53072-2008 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия».</p> <p>По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской маркки.</p> <p>Содержание, г/100г продукта: жиры-1,8, белки-8-13, углеводов - 45-55.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <p>11. Изделия хлебобулочные сдобные</p>                                                                     | <p>ГОСТ 24557-89 «Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия».</p> <p>Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.</p> <p>Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню (±5%).</p> <p>Содержание, г/100г продукта: жиры-1,8, белки-8-13, углеводов - 45-55.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

**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:            | Федеральный закон от 24.06.2008 № 90-ФЗ «Технический регламент на                                  | 1514126                                                                                                                  |            |

|    |                                                                          |                                                                                                                                                                                                          |         |  |
|----|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
|    | - рафинированное дезодорированное «Преминум»<br>Масло кукурузное марки D | маслиновое, рафинированное, дезодорированное.<br>ГОСТ Р 52465-2005 «Масло подсолнечное. Технические условия». Федеральный закон от 24.06.2008 № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию». | 1532270 |  |
| 2. |                                                                          | ГОСТ 8808-2000 «Масло кукурузное. Технические условия».                                                                                                                                                  |         |  |

#### Продукция мукомольно-крупяной промышленности

| №№ п/п | Наименование пищевого продукта                                             | Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству                | Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору видов экономической деятельности, продукции и услуг (ОКДП) | Примечание                                                                                  |
|--------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.     | Хлопья овсяные «Геркулес», «Экстра»                                        | ГОСТ 21149-93 «Хлопья овсяные. Технические условия».                                                              | 1531212                                                                                                                  |                                                                                             |
| 2.     | Горох шлифованный первого сорта: белый или желтый                          | ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный. Технические условия».                                                            | 1531220                                                                                                                  |                                                                                             |
| 3.     | Крупа гречневая: ядрица<br>быстрорастворяющаяся первого сорта              | ГОСТ 5550-74 «Крупа гречневая. Технические условия».*<br>ГОСТ 55290-2012 «Крупа гречневая. Технические условия».* | 1531240                                                                                                                  | Срок действия до 15.02.2015.<br>Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.07.2013. |
| 4.     | Крахмал картофельный высшего сорта                                         | ГОСТ Р 53876-2010 «Крахмал картофельный. Технические условия».                                                    | 1532201                                                                                                                  |                                                                                             |
| 5.     | Крупа манная марки М                                                       | ГОСТ 7022-97 «Крупа манная. Технические условия».                                                                 | 1531201                                                                                                                  |                                                                                             |
| 6.     | Крупа ячменная перловая №1 или №2                                          | ГОСТ 5784-69 «Крупа ячменная. Технические условия».                                                               | 1531260                                                                                                                  |                                                                                             |
| 7.     | Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, в том числе витаминизированная | ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия».*                                                   | 1531102                                                                                                                  |                                                                                             |
| 8.     | Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, в том числе витаминизированная | ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия».*                                                   | 1531103                                                                                                                  |                                                                                             |
| 9.     | Крупа пшено шлифованное высшего сорта                                      | ГОСТ 572-60 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия».                                                       | 1531230                                                                                                                  |                                                                                             |
| 10.    | Крупа рис шлифованный высшего качества первого сорта                       | ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия».                                                                | 1531291                                                                                                                  |                                                                                             |
| 11.    | Фасоль продовольственная белая или                                         | ГОСТ 7758-75 «Фасоль продовольственная. Технические условия».                                                     | 0111620                                                                                                                  |                                                                                             |

| Код | Наименование                                                                               | Область применения                                                 | Срок действия                                              |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| 12. | Макаронные изделия группы А (вермишель, спагетти, рожки, перья, лапша и др.) высшего сорта | ГОСТ Р 51865-2010 «Изделия макаронные. Общие технические условия». | Срок действия до 15.02.2015                                |
| 13. | Макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) высшего сорта                               | ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия».   | Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.07.2013 |
| 14. | Сухари панировочные из хлебных сушек высшего сорта                                         | ГОСТ Р 51865-2010 «Изделия макаронные. Общие технические условия». | Срок действия до 15.02.2015                                |
|     |                                                                                            | ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия».   | Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.07.2013 |
|     |                                                                                            | ГОСТ 28402-89 «Сухари панировочные. Общие технические условия».    | Срок действия до 15.02.2015                                |

#### Продукция плодовоовощная свежая

| № п/п | Наименование пищевого продукта                                                                                                                                                              | Область применения                                                                                            | Код пищевой продукции | Примечание |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------|
| 1.    | Картофель промывочный свежий не ниже первого класса: ранний – картофель урожая текущего года, реализуемый до 1 сентября; поздний – картофель урожая текущего года, реализуемый с 1 сентября | Область применения нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству     | 0112110               |            |
| 2.    | Морковь столовая свежая не ниже первого класса                                                                                                                                              | ГОСТ Р 51808-2001 «Картофель свежий промывочный, реализуемый 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,<br>0112212,<br>0112219 | Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013 |
| 7.  | Капуста китайская (пекинская) свежая первого сорта                                                 | ГОСТ Р 54700-2011 «Капуста китайская и капуста пекинская свежие. Технические условия».                       | 0112218                         |                                                      |
| 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 13908-88 «Перец сладкий свежий. Технические условия».                                                   | 0112521                         |                                                      |
| 11. | Чеснок свежий сорт отборный и/или обыкновенный                                                     | ГОСТ 27569-87 «Чеснок свежий, реализуемый. Технические условия».                                             | 0112420                         |                                                      |
| 12. | Петрушка свежая зелень обрезанная                                                                  | РСТ РСФСР 743-88 «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 зеленый. Технические условия».                                                         | 0112412                         |                                                      |
| 15. | Салат свежий (листовый, 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. | Яблоки свежие не ниже I сорта                                                                      | ГОСТ Р 53589-2009 «Яблоки, 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. | Яблоки свежие ранних сроков созревания первого сорта                                               | ГОСТ 21714-76 «Яблоки 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 сорта раннего срока созревания первого сорта                  | ГОСТ 16270-70 «Яблоки сорта раннего срока созревания. Технические условия»                                                                                      | 0113110 | Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013 |
| 27. | Слива крупноплодная или средних размеров сорта не ниже первого сорта | ГОСТ Р 54697-2011 «Яблоки сорта раннего срока созревания. Технические условия»<br>ГОСТ Р 53885-2010 «Слива, репчатая в розничной торговле. Технические условия» | 0113210 |                                                      |

# Картофель и овощи - очищенные полуфабрикаты

| №/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, продукция и услуг (ОКДП) | Примечание |
|-----|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 1.  | Картофель сырой очищенный в вакуумной упаковке | Внешний вид: клубни очищенные, целые, чистые, здоровые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, ранений по форме и окраске.<br>Запах и вкус, свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запахов и ароматов. Цвет, свойственный сорту очищенного картофеля от белого до кремового.<br>Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру не менее 35,0 мм.<br>Не допускается наличие клубней с механическими повреждениями (порезы, вырвалы, трещины, вмятины) поврежденных сельскохозяйственными вредителями, с участками зеленого цвета, загнивания, запаривания, подмерзания, обожженных, мятой, сморщенных. Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке. Не допускается наличие яиц коллемитов и цветочных патогенных простейших. | 1513000                                                                                                                  |            |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |         |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
| 2. Капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белоочанная или краснокочанная) | <p>Внешний вид: кочаны сформировавшиеся, целые или разделенные на части (половинки, четверти) с удаленной кочерыжкой, здоровые, чистые, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Цвет: салат и вишневый, свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запахов и вкуса.</p> <p>Запах: кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих листьев.</p> <p>Не допускается наличие кочанов с сухим загрязнением, треснувших, пропавших, поврежденных точечным некрозом и пергаментностью, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, с увядшими, крошащимися листьями. Не допускается наличие грязи и чужеродных материалов. Не допускается наличие яиц галлицитов и личинок кишечных патогенных простейших.</p>                                                                           | 1513000 |  |
| 3. Морковь свежая очищенная в вакуумной упаковке                                  | <p>Внешний вид: корнеплоды очищенные, целые, здоровые, чистые, без повреждений по форме и окраске, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.</p> <p>Цвет: салат и вишневый, 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.</p> <p>Не допускается наличие корнеплодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, ползучих, с трещинами, темными и желтыми участками, загнивших, увядших, с признаками морщинистости, запаренных и подморозженных. Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке. Не допускается наличие яиц галлицитов и личинок кишечных патогенных простейших.</p> | 1513000 |  |
| 4. Свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке                                   | <p>Внешний вид: корнеплоды очищенные, целые или разделенные на половинки, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.</p> <p>Цвет: салат и вишневый, 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.</p> <p>Не допускается наличие корнеплодов с механическими повреждениями, легкими увядшими, увядшими, с признаками морщинистости, поврежденными сельскохозяйственными вредителями, загнившими, запаренными, подморозженными. Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке. Не</p>                                           | 1513000 |  |

|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |         |  |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
|                                                       | допускается наличие лиц гелимитов и шист кишечных патогенных простейших.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |  |
| 5. Лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке | <p>Внешний вид: луковицы, очищенные от наружных сухих и зеленых чешуй, с удаленными донышками и шейками, выровненные, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без механических повреждений, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.</p> <p>Цвет, запах и вкус: естественные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса.</p> <p>Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру не менее 45,0 мм.</p> <p>Не допускается наличие луковиц с механическими повреждениями, не удаленными зелеными чешуйками, донышками и шейками, многократных, раздвоенных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, проросших, загнивших, заплесневших, поврежденных, обожженных, мятых, сморщенных.</p> <p>Не допускается наличие фрагментов наружных сухих чешуй, не удаленных донышек чешуек, донышек. Не допускается наличие гнили, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке.</p> <p>Не допускается наличие лиц гелимитов и шист кишечных патогенных простейших.</p> | 1513060 |  |

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) | Примечание |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 1.    | Горошек зеленый консервированный высшего сорта                                    | ГОСТ Р 54050-2010 «Консервы натуральные: Горошек зеленый. Технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1513322                                                                                                                  |            |
| 2.    | Консервы овощные: миза из кабачков для детского (школьного и дошкольного) питания | Икра изготавливается только из вареных (не обжаренных) овощей. Внешний вид и консистенция: однородная, равномерно измельченная масса с включениями зелени и проросшей, без грубых семян перерых овощей. Консистенция мажущаяся или сметан. Допускается незначительное отделение жидкости. Вкус и запах: естественные, не изготовленной из предварительно подготовленных кабачков. Не допускается присутствие прогорклого масла и наличие посторонних привкусов и запахов. Цвет однородный по всей массе от | 1513304                                                                                                                  |            |

|    |                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |         |                                                      |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------------------------------------|
|    |                                                                                                              | желтого до светло-коричневого. Наличие минеральных примесей не допускается.<br>Не допускается использование укусов, жгучих специй (перец, хрен, горчица) и обжаренных овощей.<br>ГОСТ Р 53958-2010 «Консервы натуральные. Кукуруза сахарная. Технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |                                                      |
| 3. | Кукуруза сахарная в зернах, консервированная высшего сорта                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1513321 |                                                      |
| 4. | Огурцы консервированные без добавления укусов для детского (дошкольного и школьного) питания                 | Внешний вид – огурцы целые длиной до 110мм, диаметром не более 50мм, без повреждений и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мытые, без механических и других повреждений.<br>Цвет – огурцы оливо-зеленые или оливо-зеленые без пятен и ожогов.<br>Консистенция – огурцы хрустящие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с несоразвитыми семенами.<br>Вкус и запах – слабосоленый умеренно-соленый, запах приятный с ароматом приностей, без посторонних привкусов и запахов. Качество заливки – заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами приностей.<br>Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 55%.<br>Не допускается использование укусов, жгучих специй (перец, хрен, горчица). | 1513325 |                                                      |
| 5. | Огурцы соленные стерилизованные (консервированные без укусов) для детского (дошкольного и школьного) питания | Внешний вид: огурцы целые длиной до 110мм, диаметром не более 50мм, без повреждений и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мытые, без механических и других повреждений. Цвет: огурцы оливо-зеленые или оливо-зеленые без пятен и ожогов. Консистенция: огурцы хрустящие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с несоразвитыми семенами. Вкус: слабосоленый, умеренно-соленый, запах приятный с ароматом приностей, без посторонних привкусов и запахов. Качество заливки: заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами приностей.<br>Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 50%.<br>Не допускается использование укусов, жгучих специй (перец, хрен, горчица).                      | 1513325 |                                                      |
| 6. | Томатная паста высшего сорта или высшего сорта без соли, выработанные до 01.01.2013                          | ГОСТ 3343-89 «Продукты томатные консервированные. Общие технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 5134112 | Срок действия до 01.01.2013                          |
| 7. | Томатная паста или томатное пюре без соли                                                                    | ГОСТ Р 54678-2011 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия».<br>Минеральные примеси не допускаются.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1513410 | Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013 |

|     |                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                                                      |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------------------------------------|
| 8.  | Капуста квашеная                                                                                                                   | ГОСТ Р 53972-2010 «Овощи соевые и квашеные. Общие технические условия» *                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1513262 |                                                      |
| 9.  | Варенье фруктовое или овощное, стерилизованное (без консерванта), витаминизированное или не витаминизированное                     | ГОСТ Р 53118-2008 «Варенье. Общие технические условия» *                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1513471 |                                                      |
| 10. | Повидло плодово-ягодное, ошпаренное или купажированное, ароматизированное (без консерванта), стерилизованное или нестерилизованное | ГОСТ Р 51934-2002 «Повидло. Технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1513461 |                                                      |
| 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 допускается посторонние привкусы и запахи. Цвет, соответствующий плодам, ягодам или их смеси, 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 - аseptическая упаковка из комбинированного материала, жесткие или стеклянные банки. | 1513460 |                                                      |
| 12. | Цветная капуста быстрозамороженная                                                                                                 | ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».*<br>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».*<br>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».*<br>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».*<br>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1513121 | Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013 |

|     |                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |                                                      |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------------------------------------|
| 16. | Горошек зеленый быстрозамороженный                                                                                              | ГОСТ Р 34683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»<br>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.                                                                                                                                                   | 1513121 | Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013 |
| 17. | Смесь овощей резанных быстрозамороженных (кабачки, цуккини, баклажаны, тыква, патиссоны, морковь столовая, перец сладкий и др.) | ГОСТ Р 34683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»<br>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.                                                                                                                                                   | 1513120 | Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013 |
| 18. | Кабачки (цуккини) резанные быстрозамороженные                                                                                   | ГОСТ Р 34683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»<br>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.                                                                                                                                                   | 1513121 | Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013 |
| 19. | Калуга бросовельская быстрозамороженная                                                                                         | ГОСТ Р 34683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»<br>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.                                                                                                                                                   | 1513121 | Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013 |
| 20. | Фрукты быстрозамороженные не более первого сорта (брусника, вишня, земляника (лубинка), клубника, черника и др.)                | ГОСТ Р 53956-2010 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия»<br>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.                                                                                                                                                             | 1513110 | Национальный стандарт введен в действие с 01.01.2013 |
| 21. | Черника целые плоды без косточек 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 (компоты) - на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация). | 1513560 |                                                      |
| 22. | Абрикосы сушеные без косточек (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 (компоты) - на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация).   | 1513561 |                                                      |
| 23. | Виноград сушеный высшего сорта                                                                                                  | 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 52672-2006 «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 пищевую продукцию из фруктов и овощей».                                                                                                                                                                                             | 1513480 |                                                      |
|     |                                                                                                                                 | Внешний вид и консистенция основы: однородная непрозрачная                                                                                                                                                                                                                                            |         |                                                      |

|     |                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |         |  |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
|     |                                                                                                             | жидкость с равномерно распределенной тонкодисперсной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне тары. Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых (за исключением цедры и альбедо).<br>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.<br>Цвет однородный по всей массе, собственный 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».<br>ГОСТ Р 52184-2003 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Технические условия».<br>Без добавления сахара, с кислотностью (массовой долей титруемых кислот) не более 1,3 %.                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1513480 |  |
| 28. | Соки фруктовые, овощные, овошефруктовые, 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».<br>ГОСТ Р 52474-2005 «Консервы. Продукция соковая. Соки и напитки 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».<br>ГОСТ Р 53396-2009 «Сахар белый. Технические условия».                                                                                                                                                                 | 1542000                                                                                                                  |            |
| 2.                                | Сахар-песок (сахар белый кристаллический), фасованный по 5-10 г | ГОСТ 21-94 «Сахар-песок. Технические условия».<br>ГОСТ Р 53396-2009 «Сахар белый. Технические условия».<br>Сахар должен быть расфасован в легко вскрываемые ребенком возраста упаковки из бумаги, полимерного или комбинированного материала массой нетто 5 и/или 10 г. | 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 привкусов и запахов.                                                                                                                                              | 1542170                                                                                                                  |            |

Изделия кондитерские мучные и сахаристые

| №<br>№<br>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 заварное, в том числе витаминизированное       | ГОСТ 24901-89 «Печенье. Общие технические условия». *<br>Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.<br>Печенье должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.<br>Содержание, в 100 г продукта: жиры - не более 25г, сахара - не более 25г. | 1541550,<br>1541570                                                                                                      |            |
| 2.            | Пастила и зефир, в том числе витаминизированные                                                               | ГОСТ 6441-96 «Изделия кондитерские пастилные. Общие технические условия». *<br>Пастила и зефир должны быть упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.                                                                                                                            | 1543530,<br>1543540                                                                                                      |            |
| 3.            | Ирис тиражный полутвердый, в т. ч. витаминизированный                                                         | ГОСТ 6478-89 «Ирис. Общие технические условия». *<br>Изделия не должны содержать маргарин, гидрогенизированные жиры, жиры без указания состава (обозначенные как кондитерский жир или растительный жир).<br>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». *<br>Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.<br>Вафли должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.                                                                                        | 1541680                                                                                                                  |            |
| 5.            | Конфеты (конфеты уручленного размера или батончик кондитерский) в шоколадной глазури или без нее, обогащенные | Виспанный вид: продукт должен представлять собой батончик, пастилку без глазури или в шоколадной глазури. Цвет коричневый или темно-коричневый. Вкус и запах, соответствующий                                                                                                                                                           | 1543880                                                                                                                  |            |



|    |                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |  |
|----|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
|    | очищенный гемоглобин, для детского (дошкольного и школьного) питания | использованным компонентам, без посторонних привкусов. Структура и консистенция: распределение частей 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 животного происхождения. Содержание очищенного гемоглобина в продукте - не менее 4%. Изделия не должны содержать маргарин, гидрогенизированные жиры, жиры без указания состава (обозначение как кондитерский жир или растительный жир). Изделия должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку. |         |  |
| 5. | Мармелад из лимона для детского питания                              | Форма продукта должна быть правильной, с четким контуром без деформации. Допускаются незначительные наплывы. Вкус, запах, цвет, характерные для данного наименования мармелада, без постороннего привкуса и запаха. Консистенция студенообразная. Поверхность с тонкокристаллической корочкой или обильная 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 используемым компонентам, без посторонних привкуса и запаха. Распределение частей 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 требованиями марки.                                                                                                                                                                    | 1543939 |  |
| 7. | Батончик молочный прессованный                                       | Внешний вид: смесь зерновых или/или экстрадированных хлопьев с соевым маслом, орехов, сушеных фруктов (или цукатов), семян масличных культур, соединенных между собой сиропом. Цвет и запах, соответствующий используемым компонентам. Вкус, соответствующий наименованию изделия без посторонних привкусов. Распределение частей различного сырья должно быть равномерным по всей массе батончика. Форма изделия должна быть правильной без изломов, с ровным обрезом. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Не допускается зараженность и загрязненность вредителями                                                                                                                                                                                             | 1543939 |  |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
| 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 | взаимодействие экстрактивных веществ не менее 20%. Зарегистрирован в Едином государственном реестре лекарственных средств. Аромат и вкус готового напитка, собственные используемые виды сырья, с кисло-кислым привкусом. Возможно наличие вазелинового привкуса.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |  |
| 5. Соль поваренная пищевая выварочная                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ГОСТ Р 51574-2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1422120 |  |
| 6. Растворенная экстрактная выварочная                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ГОСТ 2156-76 «Натрий двууглекислый. Технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1540000 |  |
| 7. Натрий двууглекислый (соль пищевая)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ГОСТ 108-76 «Сахар-порошок. Технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1543110 |  |
| 8. Какао-порошок                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | ГОСТ 2156-76 «Натрий двууглекислый. Технические условия».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1549490 |  |
| 9. Какао-порошок быстрорастворимый для детского (дошкольного и школьного) питания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Внешний вид: сыпучая масса коричневого цвета различной степени интенсивности с различными оттенками, допускается наличие некоторого слежавшегося комочка. Вкус и запах, собственные данному виду продукта, с ароматом какао, без посторонних привкусов и запахов. Напиток должен разливаться в горчичном молоке или воде без комочков. В готовом напитке допускается осадок какао-порошка. В составе напитка не допускается наличие сухого молока. По консистенции напиток не должен представлять собой вязкую концентрированную жидкость без осадка и посторонних частиц. Допускается легкая опалесценция. Цвет концентрата темнокоричневый. Вкус и аромат концентрата должен быть горько-кисловатым с ароматом, свойственным данному продукту. Не допускается присутствие посторонних запахов и привкусов, а также затхлоści. Массовая доля растворимых сухих веществ не менее 70%. Растворимость в горячей воде (96-98°C) не более 1 мин. Посторонние примеси не допускаются. При производстве напитка не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ. Порошок однородной консистенции. Допускается уплотнение массы порошка. Готовый напиток должен представлять собой непрозрачную жидкость с нерастворенным осадком. 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. | 1549212 |  |

|     |                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |                                                      |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------------------------------------|
| 10. | Кофейный напиток злаковый, в том числе обогащенный микроэлементами для детского питания (для дошкольного и школьного возраста) | Порошок однофазной консистенции. Допускается включение частиц сырья согласно рецептуре и упаковке массы порошка. Готовый напиток должен представлять собой непрозрачную жидкость с неравномерным 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 | Срок действия до 01.01.2013                          |
| 11. | Дрожжи хлебопекарные сушеные                                                                                                   | ГОСТ 28483-90 «Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия»<br>ГОСТ Р 54845-2011 «Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1549823 | 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 пшеничный сухой                                                                                                           | ГОСТ 17194-81 «Лист пшеничный сухой. Технические условия»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1549591 |                                                      |
| 14. | Коричь молотая                                                                                                                 | ГОСТ 29049-91 «Пряности. Коричь. Технические условия»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |                                                      |
| 15. | Ванилин                                                                                                                        | ГОСТ 16595-71 «Ванилин. Технические условия»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1549595 |                                                      |
| 16. | Кислота лимонная                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1549627 |                                                      |
| 17. | Желатин пищевой                                                                                                                | ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1549623 |                                                      |
| 18. | Семена кунжута                                                                                                                 | ГОСТ 11293-89 «Желатин. Технические условия»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2429361 |                                                      |
|     |                                                                                                                                | 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 злаков не допускается.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 0114140 |                                                      |

#### Вола питьеваа

| № № п/п | Наименование пищевого продукта | Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или оснований требования к качеству и безопасности | Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору | 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  |                                 |             |             |             |             |             |
| 1-3 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

титольный лист абонементной книжки

|                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>АБОНЕМЕНТНАЯ КНИЖКА</b></p> <p>для расчетов за питание</p> <p>между Получателем услуг _____ и Исполнителем</p> <p>_____</p> <p>_____</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>КОРЕШОК № _____</b></p> <p>_____ 20 ____ г.</p> <p>отпущено</p> <p>Завтрак 1 _____</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">КОП-80</p> <p>Завтрак 2 _____</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">КОП-80</p> <p>Обед _____</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">КОП-80</p> <p>Полдник _____</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">КОП-80</p> <p>Ужин 1 _____</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">КОП-80</p> <p>Ужин 2 _____</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">КОП-80</p> <p style="text-align: right;">М.П.</p> | <p><b>ТАЛОН № _____</b></p> <p>_____ 20 ____ г.</p> <p>получено</p> <p>Завтрак 1 _____</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">КОП-80</p> <p>Завтрак 2 _____</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">КОП-80</p> <p>Обед _____</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">КОП-80</p> <p>Полдник _____</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">КОП-80</p> <p>Ужин 1 _____</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">КОП-80</p> <p>Ужин 2 _____</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">КОП-80</p> <p style="text-align: right;">М.П.</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Заказчик:** \_\_\_\_\_ /.../

М.П.

**Исполнитель:** \_\_\_\_\_ /.../

М.П.

(наименование Получателя услуг)

[illegible]

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  
нижеизложенном:

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: \_\_\_\_\_ /.../

Приложение № 6  
к Государственному контракту  
№ 11833/2 от 13.04.2012

Сводный отчет  
оказанных услуг по государственному контракту

(наименование Исполнителя)

| 2011 год |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|----------|---------------------------|----------------------------------------------------------------|--------|------------------|----------------------------------------------------------------|--------|------------------|----------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------|------------------|
| за к     |                           | Сведения о Расходах питания, реализованных в отчетном месяце   |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
| № п/п    | Обслуживаемая организация | Затрачено                                                      |        |                  | Обла                                                           |        |                  | Получено                                                       |        | Стоимость за отчетный месяц (Руб.) |                  |
|          |                           | Цена по государственному контракту, за единицу рациона питания | Кол-во | Стоимость (Руб.) | Цена по государственному контракту, за единицу рациона питания | Кол-во | Стоимость (Руб.) | Цена по государственному контракту, за единицу рациона питания | Кол-во |                                    | Стоимость (Руб.) |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
| 1.       |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
| 2.       |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |
|          |                           |                                                                |        |                  |                                                                |        |                  |                                                                |        |                                    |                  |

Приложение: Ресурсы талонов за «\_\_» 201\_\_ г.

Составил \_\_\_\_\_ (Исполнитель) Проверил \_\_\_\_\_ (Заказчик)  
М.П. 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) по организации питания г.Москвы.

| №<br>н/н | 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 с углубленным изучением математики и информатики № 7 | 119331, г. Москва, ул. Крупской, д. 17                           | СД            | с 01.01.2014 по 31.07.2015                     |
|          |                                                                                                                                                           | 119331, г. Москва, ул. Марии Ульяновой, д. 7                     | БР            | с 01.01.2014 по 31.07.2015                     |
|          |                                                                                                                                                           | 119331, г. Москва, ул. Крупской, д. 11                           | БР            | с 01.01.2014 по 31.07.2015                     |
|          |                                                                                                                                                           | 119331, г. Москва, ул. Кравченко, д. 16А                         | СД            | с 01.01.2014 по 31.07.2015                     |
|          |                                                                                                                                                           | 119331, г. Москва, ул. Марии Ульяновой, д. 5А                    | БР            | с 01.01.2014 по 31.07.2015                     |
|          |                                                                                                                                                           | 119331, г. Москва, ул. Кравченко, д.14, корп.1                   | БР            | с 01.01.2014 по 31.07.2015                     |
|          |                                                                                                                                                           | 119313, г. Москва, Ленинский пр-кт, д. 88А                       | СД            | с 01.01.2014 по 31.07.2015                     |
|          |                                                                                                                                                           | 119331, г. Москва, ул. Марии Ульяновой, д. 17, корп. 1           | СД            | с 01.01.2014 по 31.07.2015                     |
|          |                                                                                                                                                           | 119331, г. Москва, ул. Кравченко, д. 12                          | СД            | с 01.01.2014 по 31.07.2015                     |
|          |                                                                                                                                                           | 119313, г. Москва, Ленинский пр-кт, д. 86 А                      | СД            | с 01.01.2014 по 31.07.2015                     |
|          |                                                                                                                                                           | 119331, Г. Москва, ул. Марии Ульяновой, д. 25Б                   | СД            | с 01.01.2014 по 31.07.2015                     |
|          |                                                                                                                                                           | 119261, г. Москва, Ленинский пр-кт, д. 82/2, к. 1                | СД            | с 01.01.2014 по 31.07.2015                     |
|          |                                                                                                                                                           | 119331, г. Москва, ул. Крупской, д.3                             | СД            | с 01.01.2014 по 31.07.2015                     |
|          |                                                                                                                                                           | 119331, г. Москва, ул. Крупской, д.5                             | СД            | с 01.01.2014 по 31.07.2015                     |
|          |                                                                                                                                                           | 119331, г. Москва, ул. Крупской, д.13                            | СД            | с 01.01.2014 по 31.07.2015                     |
| 2        | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа № 53                                                 | 119261, г. Москва, ул. Панферова, д. 8, корп. 1                  | БР            | с 01.01.2014 по 31.07.2015                     |
|          |                                                                                                                                                           | 119261, г. Москва, ул. Панферова, д. 14А                         | СД            | с 01.01.2014 по 31.07.2015                     |

|    |                                                                                                                                                       |                                                            |    |                            |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|----|----------------------------|
|    |                                                                                                                                                       | 119261, Москва, ул. Панферова д.8                          | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 3  | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы центр образования № 117                                                            | 119393, г. Москва, ул. Ак. Пиллюгина, д. 26, корп. 4       | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                       | 117393, г. Москва, ул. Ак. Пиллюгина, д.18, корп.1         | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 4  | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы детский сад компенсирующего вида № 549                                             | 117393, г. Москва, ул. Академика Пиллюгина, д. 14 Б        | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                       | 119261, г. Москва, Ленинский пр-кт, д. 85 А                | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 5  | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы начальная школа - детский сад компенсирующего вида № 1831                          | 119311, г. Москва, ул. Крупской, д. 12Б                    | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                       | 119311, г. Москва, Ломоносовский пр-кт, д. 23              | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 6  | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы детский сад № 1220                                                                 | 119313, г. Москва, ул. Гарибальди, д. 6, корп. 3           | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 7  | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа № 118                                            | 119311, г. Москва, ул. Строителей, д. 15                   | БР | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                       | 119261, г. Москва, Ленинский пр-т, д. 76 А;                | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                       | 119311, ул. Строителей, д. 3 Б                             | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                       | 119311, г. Москва, ул. Строителей, д.4, к.3;               | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                       | 119311, г. Москва, ул. Строителей, д.4, к.5;               | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                       | 119311, г. Москва, Ломоносовский пр-т, д.19                | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                       | 119311, г. Москва, ул. Строителей, д. 3А                   | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                       | 119311, г. Москва, ул. Строителей, д. 17А                  | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 8  | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа № 779                                            | 117335, г. Москва, ул. Вавилова, д. 91                     | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                       | 117335, г. Москва, ул. Архитектора Власова, д. 11, корп. 3 | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 9  | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением английского языка № 1264 | 119313, г. Москва, Ленинский пр., д. 93 а                  | БР | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                       | 119313, г. Москва, Ленинский пр., д. 93 Б                  | БР | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                       | 119313, г. Москва, Ленинский проспект, д.91 А              | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 10 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы гимназия № 1514                                                                    | 119311, г. Москва, ул. Крупской, д. 12                     | БР | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 11 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы гимназия № 1536                                                                    | 119261, г. Москва, ул. Ленинский пр-кт, д.83А              | БР | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 12 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы прогимназия № 1733                                                                 | 119311, г. Москва, ул. Крупской, д. 10                     | БР | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |

|    |                                                                                                                                                       |                                                           |    |                            |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----|----------------------------|
| 13 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы общеобразовательная школа-интернат среднего (полного) общего образования № 58      | 119313, г. Москва, ул. Вавилова, д. 84, корп. 2 стр. 3    | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 14 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением английского языка № 1361 | 117393, г. Москва, ул. Академика Пилюгина, д. 14А         | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                       | 119313, г. Москва, ул. Гарибальди, д. 8, корп. 1          | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                       | 119313, г. Москва, ул. Гарибальди, д. 4А                  | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                       | 117393, г. Москва, ул. Гарибальди, д. 10А                 | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                       | 117393, г. Москва, ул. Гарибальди, д. 10, корп. 5         | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                       | 1117393, г. Москва, ул. Гарибальди, д. 14, корп. 3        | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 15 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат VIII вида № 108     | 119421, г. Москва, Ленинский пр-т, д. 97, корп. 3         | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 16 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы детский сад № 236                                                                  | 117418, г. Москва, ул. Новочеремушкинская, д. 52, корп. 1 | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 17 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы детский сад комбинированного вида № 1068                                           | 117418, г. Москва, ул. Цюрупы, д. 11, корп. 2             | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 18 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы детский сад комбинированного вида № 1165                                           | 117335, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 38, корп. 2        | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                       | 117335, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 34, корп. 2        | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 19 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы детский сад общеразвивающего вида № 1279                                           | 117418, Москва, ул. Цюрупы, д. 15, корп. 1                | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 20 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа № 15                                             | 117246, г. Москва, ул. Херсонская, д. 27А                 | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                       | 117246, г. Москва, ул. Обручева, д. 47 а                  | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                       | 117246, г. Москва, ул. Херсонская, д. 17 А                | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 21 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа № 193                                            | 117418, г. Москва, ул. Новочеремушкинская, д. 56, корп. 2 | БР | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 22 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа № 2102                                           | 117418, г. Москва, ул. Цюрупы, д. 14А                     | БР | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                       | г. Москва, ул. Цюрупы, д. 8 А                             | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                       | 117418, г. Москва, ул. Цюрупы, д. 22А                     | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 23 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа "Школа здоровья" № 539                           | 117246, г. Москва, ул. Херсонская, д. 30, корп. 3         | БР | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |

|    |                                                                                                                                                                                                         |                                                           |    |                            |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----|----------------------------|
| 24 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа № 1115                                                                                             | 117209, г. Москва, ул. Перекопская, д. 28                 | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                                                                         | 114809, г. Москва, ул. Перекопская, д. 32                 | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                                                                         | 117209, г. Москва, ул. Перекопская, д. 24А                | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                                                                         | 117209, г. Москва, Новые Черемушки, кв. 32а, корп. 16     | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 25 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением иностранных языков № 1205                                                  | 117335, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 40 корп. 2         | БР | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                                                                         | 117335, г. Москва, ул. Архитектора Власова, д. 19а        | БР | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 26 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением области знаний "Технология" № 1379                                         | 117335, г. Москва, ул. Гарибальди, в. 19, к. 1            | БР | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 27 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением немецкого языка № 1385                                                     | 117209, г. Москва, улица Перекопская, дом 21              | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 28 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа № 1948 "Лингвист-М"                                                                                | 117420, г. Москва, ул. Новочеремушкинская, д. 64, корп. 2 | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                                                                         | 117209, г. Москва, ул. Болотниковская, д. 52, корп. 3     | БР | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                                                                         | 117420, г. Москва, ул. Новочеремушкинская, д. 62, корп. 2 | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                                                                         | 117420, г. Москва, ул. Наметкина, д. 11, корп. 1          | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                                                                         | 117209, г. Москва, Севастопольский пр-кт, в. 28, корп. 6  | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                                                                         | 114209, г. Москва, ул. Болотниковская, д. 52 А            | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                                                                         | Москва, ул. Болотниковская, д. 52Б                        | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 29 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы общеобразовательная школа-интернат среднего (полного) общего образования с углубленным изучением отдельных предметов № 19            | 117418, г. Москва, ул. Новочеремушкинская, д. 48, стр. 3  | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 30 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы школа-интернат среднего (полного) общего образования № 36 "Московская международная школа-интернат"                                  | 117418 г. Москва, Новочеремушкинская ул., дом 48 стр. 2   | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                                                                         | 119334, г. Москва, Ленинский пр-кт, д. 45                 | БР | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 31 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы общеобразовательная школа-интернат среднего (полного) общего образования с углубленным изучением предметной области "Искусство" № 61 | 117418, г. Москва, ул. Щорусы, д. 10, корп. 4             | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |



|    |                                                                                                                                                                                      |                                                             |    |                            |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----|----------------------------|
| 32 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат VIII вида № 68                             | 117335, г. Москва, ул. Архитектора Власова, д.19, стр.1,3,4 | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 33 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы общеобразовательная школа-интернат основного общего образования № 95                                              | 117452, г. Москва, Симферопольский бульвар, д.20, корп. 3   | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 34 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа № 200                                                                           | 117574, г. Москва, ул. Голубинская, д. 21, корп. 3          | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                                                      | 117574, г. Москва, ул. Вильнюсская, д.7, корп. 3            | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                                                      | 117574, г. Москва, Новоселовский пр-кт, д. 22, корп. 2      | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                                                      | 117574, г. Москва, ул. Вильнюсская, д. 7, корп. 4           | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                                                      | 117574, г. Москва, ул. Вильнюсская, д. 3, корп. 2           | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                                                      | 117588, г. Москва, Новоселовский пр-кт, д. 24, корп. 3      | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 35 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы детский сад № 379                                                                                                 | 117463, г. Москва, ул. Паустовского, д. 8, корп. 4          | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 36 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей № 1103 | 117467, г. Москва, Новоселовский пр-кт, д. 32, корп. 4      | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 37 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы детский сад № 1181                                                                                                | 117462, г. Москва, ул. Голубинская, д. 24, корп. 2          | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                                                      | 117588, г. Москва, Новоселовский пр-кт д. 5, корп. 2        | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 38 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы детский сад комбинированного вида № 1273                                                                          | 117463, г. Москва, проезд Карамзина, д. 7, корп. 2          | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 39 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы детский сад № 1280                                                                                                | 117463, г. Москва, ул. Инессы Арманд, д. 9А                 | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 40 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы детский сад комбинированного вида № 1345                                                                          | 117463, г. Москва, ул. Голубинская, д. 31, корп. 2          | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 41 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа № 2103                                                                          | 117574, г. Москва, ул. Голубинская, д. 5, корп. 4           | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                                                      | 117574, г. Москва, ул. Вильнюсская, д. 8, корп. 3           | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                                                      | 117574, г. Москва, ул. Голубинская д. 5, корп. 2            | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                                                      | 117574, г. Москва, ул. Голубинская, д. 5, корп. 3           | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                                                      | 117574, г. Москва, Новоселовский пр-кт, д. 16, корп. 3      | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                                                      | 117574, г. Москва, Новоселовский пр-кт, д. 16, корп. 2      | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |

|    |                                                                                                                                                                        |                                                              |    |                            |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----|----------------------------|
|    |                                                                                                                                                                        | 117574, г. Москва, ул. Голубинская, д. 7, корп. 4            | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                                        | 117574, г. Москва, Новосеняевский пр-кт, д. 12, кор. 4       | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                                        | 117574, г. Москва, ул. Голубинская, д. 7, корп. 3            | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                                        | 117574, г. Москва, ул. Голубинская, д. 13, корп. 2           | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 42 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы центр развития ребенка - детский сад № 1456                                                         | 117463, г. Москва, проезд Карамзина, д. 1, корп. 2           | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 43 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа «Школа здоровья» № 1693 имени 1-й дивизии штурмового полка Москва | 117463, г. Москва, ул. Паустовского, д. 8, корп. 2           | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                                        | 117463, г. Москва, ул. Паустовского, д. 6, корп. 2           | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 44 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы центр образования № 1694 "Ясное"                                                                    | 117593, г. Москва, Соловьиный проезд, д. 4, кор. 3           | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                                        | 117593, г. Москва, Соловьиный проезд, д. 4, корп. 2          | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                                        | 117593, г. Москва, Литовский бульвар, д. 11, корп. 4         | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                                        | 117593, г. Москва, ул. Рокотова, д. 8, корп. 3               | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                                        | 117574, г. Москва, Новосеняевский пр-т, д. 12, корп. 2       | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                                        | 117593, г. Москва, Литовский бульвар, д. 11, корп. 6         | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                                        | 117593, г. Москва, ул. Рокотова, д. 4, корп. 3               | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 45 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы детский сад № 1984                                                                                  | 117463, г. Москва, Новосеняевский проспект, дом 32, корпус 2 | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 46 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы центр лечебной педагогики и дифференцированного обучения "Наш дом"                                  | 117593, г. Москва, ул. Рокотова, д. 4, корп. 4               | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 47 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа № 18                                                              | 117463, г. Москва, пр-д Карамзина, д. 9 корп. 3              | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 48 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа № 107                                                             | 117463, г. Москва, ул. Голубинская, д. 28, кор. 2            | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 49 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа № 108                                                             | 117574, г. Москва, пр-д Оловянского, д. 9, к. 1              | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                                        | 117574, г. Москва, ул. Вильямсовская, д. 14                  | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 50 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа № 156                                                             | 117463, г. Москва, ул. Паустовского, д. 5, корп. 2           | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 51 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа № 780                                                             | 117588, г. Москва, Литовский бульвар, д. 42, кор. 2          | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 52 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя                                                                                             | 117593, г. Москва, Литовский б-р, д. 17, корп. 4             | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |

|    |                                                                                                                                                              |                                                         |    |                            |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----|----------------------------|
|    | общеобразовательная школа № 794                                                                                                                              | 117593, г. Москва, Литовский, б-р 17, корп.3            | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                              | 117539, г. Москва, Соловьиный проезд, д.16, корп. 2     | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                              | 117593, г. Москва, ул. Литовский б-р, д. 15, корп. 2    | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                              | 117593, г. Москва, Новоясеневский пр-кт, д. 19, корп. 3 | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                              | 117593, г. Москва, Новоясеневский пр-т, д. 21, корп. 2  | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                              | 117593, г. Москва, Литовский б-р, д. 15, корп. 3        | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 53 | Государственное бюджетное образовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 862                                                                 | 117463, г. Москва, ул. Голубинская, д. 23, корп. 3      | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 54 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа № 1020                                                  | 117574, г. Москва, ул. Вильнюсская, д. 12               | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 55 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа № 1103 имени Героя Российской Федерации А.В. Соловятины | 117588, г. Москва, Литовский бульвар, д. 44, корп. 2    | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                              | 117588, г. Москва, Новоясеневский пр-т, д. 15, к.2      | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 56 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа № 1106                                                  | 117463, г. Москва, проезд Кармызина, дом 13, корп. 3    | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 57 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа № 1199 «Лига Школы»                                     | 117574, г. Москва, Новоясеневский пр-кт, д. 16, корп. 2 | БР | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
| 58 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением английского языка № 1206        | 117593, г. Москва, Литовский бульвар, д. 3, корп. 3     | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                              | 117588, г. Москва, Литовский бульвар, д. 10, корп.2.    | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                              | 117588, г. Москва, Литовский б-р, д. 6, корп. 2         | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                              | 117593, г. Москва, ул. Алявского, д. 6, корп.3          | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                              | 117593, г. Москва, Литовский бульвар, д. 3, корп. 4     | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                              | 117593, г. Москва, ул. Рокотова, д. 8, корп. 4          | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                              | 117588, г. Москва, ул. Тарусская, д. 6, корп. 2         | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                              | 117588, г. Москва, Новоясеневский пр-кт, д. 3, кор. 2   | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                                                                                              | 117593, г. Москва, ул. Алявского, д. 6, кор. 2          | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |

|    |                                                                                 |                                                         |    |                            |
|----|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----|----------------------------|
| 59 | Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы лицей № 1561 | 117463, г. Москва, Новосеняевский проспект д.38 корп.3  | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |
|    |                                                                                 | 117463, г. Москва, Новосеняевский пр-кт, в. 38, корп. 2 | СД | с 01.01.2014 по 31.07.2015 |

Начальник  
ГКУ Дирекция ЮЗООУ ДОГМ

  
М.П. А.А.Либет



Генеральный директор  
ООО «Школьник-ЮЗ»

  
М.П. "Школьник-ЮЗ"  
В.К.Смирнов