

**Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания обучающихся образовательных организаций (подразделений образовательных организаций), реализующих образовательные программы дошкольного образования**

**Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности, полуфабрикаты**

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1.	Мясо говядины жилованное замороженное в блоках для детского питания, класс А, группа 1; подгруппы 1.1, 1.2 и 1.3	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия».* Внешний вид: куски мяса без костей, хрящей и крупных сухожилий; не допускается наличие прирезей внутренних органов, лимфатических узлов, кровяных сгустков, крупных кровеносных сосудов, постороннего запаха, не свойственного данному виду продукта. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Срок годности не более 6 мес.	
2.	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из говядины охлажденные: вырезка, лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части (категория А), котлетное мясо (категория В)	<a href="#">ГОСТ Р 54754-2011</a> «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия».	
3.	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из говядины замороженные: вырезка, лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части (категория А), котлетное мясо (категория В)	ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия».* Срок годности не более 3 месяцев. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
4.	Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжки (класс Б, группа 1), для детского питания - печень	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия».* Печень должна быть хорошо обработана и зачищена - без желчных протоков	

		и остатков желчи, кровяных сгустков, механических загрязнений, остатков соединительной ткани, жира, крупных протоков, кровеносных сосудов, лимфоузлов, патологических изменений и постороннего запаха; цвет от светло-коричневого до темно-коричневого. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Температура внутри блока или куска не выше минус 18° С. Срок годности не более 6 месяцев.	
5.	Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжки (класс Б, группа 1), для детского питания - язык	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия». Внешний вид: целый, без разрывов и других повреждений; без подъязычного мяса, лимфатических узлов, гортани и подъязычной кости, без крови и слизи. Цвет, свойственный данному виду продукта. Не допускается изменение цвета или загрязнение кровью и другими веществами, а также повторное замораживание, наличие льда и снега. Температура внутри блока или куска не выше минус 18° С. Срок годности не более 6 месяцев.	
6.	Тушки цыплят-бройлеров потрошенные первого сорта охлажденные	ГОСТ Р <a href="#">52306-2005</a> «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия».* Без внесенных поваренной соли, фосфатов, других добавленных ингредиентов, включая воду. Массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %.	
7.	Тушки цыплят-бройлеров потрошенные первого сорта замороженные	ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия».* Без внесенных поваренной соли, фосфатов, других добавленных ингредиентов, включая воду. Массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
8.	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса цыплят-бройлеров охлажденные - филе, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия».* Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается. Запах, свойственный свежему мясу. <u>Филе</u> – часть тушки, состоящая из большой и глубокой грудных мышц с кожей или без кожи. Цвет мышечной ткани от бледно-розового до розового; кожи - бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Оперение полностью удалено, наличие пеньков и волосовидного пера не допускается.	
9.	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса цыплят-бройлеров замороженные - филе, филе большое, филе малое, кусковое мясо	<u>Филе большое</u> - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с	

	бедрца, кусковое мяо голени	<p>кожей или без кожи. Цвет мышечной ткани от бледно-розового до розового; цвет кожи - бледно-желтый с розовым оттенком.</p> <p><u>Филе малое</u> - часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцы, без кожи. Цвет от бледно-розового до розового.</p> <p><u>Кусковое мяо бедра</u>, <u>кусовое мяо голени</u> - мякотные ткани, отделенные от соответствующих костей, без кожи, сухожилий и жира.</p> <p>Цвет от светло-розового до светло-красного.</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %) и других добавленных ингредиентов, включая воду.</p> <p>Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный примерным меню (<math>\pm 5\%</math>). Для замороженной продукции не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
10.	Мяо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мяо, кусковое мяо плеча, окорочка, бедра, голени) охлажденное	<p><a href="#">ГОСТ Р 52820-2007</a> «Мяо индейки для детского питания. Технические условия».*</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду.</p> <p>Массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %.</p>	
11.	Мяо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мяо, кусковое мяо плеча, окорочка, бедра, голени) замороженное	<p><a href="#">ГОСТ Р 52820-2007</a> «Мяо индейки для детского питания. Технические условия».*</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду.</p> <p>Массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %.</p> <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
12.	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяо индейки охлажденные - филе, большое филе, малое филе, кусковое мяо плеча, кусковое мяо окорочка, кусковое мяо бедра, кусковое мяо голени	<p><a href="#">ГОСТ 31465-2012</a> «Полуфабрикаты из мяо птицы для детского питания. Общие технические условия».*</p> <p>В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается.</p> <p>Внешний вид:</p> <p><u>Филе</u> - часть тушки, состоящая из большой и глубокой грудных мышц, с кожей или без кожи. Цвет от бледно-розового до розового.</p>	
13.	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяо индейки замороженные – филе, большое филе, малое филе, кусковое мяо плеча, кусковое мяо окорочка, кусковое мяо бедра, кусковое мяо голени	<p><u>Большое филе</u> - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без кожи. Цвет от бледно-розового до розового.</p> <p><u>Малое филе</u> - часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцы, с кожей или без рваных краев, без кожи. Цвет от бледно-розового до розового.</p> <p><u>Кусковое мяо плеча</u>, <u>кусовое мяо окорочка</u>, <u>кусовое мяо бедра</u>, <u>кусовое мяо голени</u> - мякотные ткани, отделенные от соответствующих костей, без</p>	

		<p>кожи, сухожилий и жира. Цвет от розового 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>	
14.	Изделия колбасные вареные для детского питания: колбаски (сосиски), сардельки	<p>ГОСТ 31498-2012 «Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия».*</p> <p><a href="#">ГОСТ 31802-2012</a> «Изделия колбасные вареные мясные для детского питания. Общие технические условия».*</p>	
15.	Ветчина вареная для детского (дошкольного и школьного) питания	<p>ГОСТ Р <a href="#">54753-2011</a> «Ветчина вареная в оболочке для детского питания. Технические условия».*</p>	
16.	Консервы мясные для детского питания ( <a href="#">для обеспечения резерва пищевых продуктов на случай возникновения исключительных ситуаций</a> )	<p>Внешний вид: в разогретом виде кусочки мяса с видимыми включениями лука, моркови и зелени в бульоне, без наличия костных включений и шкурки птицы.</p> <p>Цвет мяса: свойственный натуральному тушеному мясу, от бледно-коричневого (мясо птицы) до коричневого (говядина, свинина, ассорти).</p> <p>Бульон от светло-коричневого до коричневого с наличием взвешенных белковых веществ.</p> <p>Запах и вкус: свойственные натуральному тушеному мясу с ароматом лука, моркови, зелени и пряностей, без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Консистенция: сочная, мягкая.</p> <p>Массовая доля хлористого натрия - не более 1,2 %.</p> <p>Массовая доля жира - не более 18 %.</p> <p>Массовая доля белка - от 12 % до 14 % включительно.</p>	<p>данный продукт используется в исключительных случаях при согласовании с заказчиками</p>

### Продукция рыбной промышленности

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1.	Филе или филе-кусоч рыбное мороженое с кожей (категория А) или без кожи (высшая категория) в ассортименте (треска, хек, горбуша, минтай, сайда, пикша, судак с кожей и	<p><a href="#">ГОСТ 3948-90</a> «Филе рыбное мороженое. Технические условия».*</p> <p>ГОСТ 3948-2016 «Филе рыбное мороженое. Технические условия».*</p> <p>Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания.</p> <p>Позвоночная кость, плечевые, реберные и крупные мышечные кости удалены.</p>	

	др.)	<p>Массовая доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна превышать 5,0%.</p> <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
2.	<p>Филе рыбное мороженое с кожей или без кожи для детского (дошкольного и школьного) питания в ассортименте (треска, пикша, сайда, минтай, хек, окунь морской, судак, горбуша, кета, нерка, семга, форель)</p>	<p>ГОСТ 33282-2015 «Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия».</p> <p>Поверхность чистая, ровная, естественной окраски. Консистенция (после размораживания): плотная, свойственная данному виду рыбы, нежная у пикши. Цвет мяса, свойственный данному виду рыбы без признаков окисления жира. Позвоночная кость, плечевые, реберные и крупные мышечные кости удалены. Вкус и запах, свойственные данному виду рыбы без посторонних привкуса и запаха. Консистенция (после отваривания): нежная, сочная, присущая данному виду рыбы. Массовая доля белка – не менее 16,0 %, массовая доля жира - от 1,0 до 11,0 %.</p> <p>Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания.</p> <p>Массовая доля глазури, нанесенной на мороженую продукцию, не должна превышать 5,0%.</p> <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
3.	Филе кальмара мороженое	<p>ГОСТ 20414-2011 «Кальмар и каракатица мороженые. Технические условия».</p> <p>ГОСТ Р 51495-99 «Кальмар мороженый. Технические условия».</p>	
4.	Филе из <a href="#">сельди малосоленой или слабосоленой</a>	<p>ГОСТ <a href="#">815-2004</a> «Сельди соленые. Технические условия».*</p> <p>Изготовлено из сельди малосоленой и слабосоленой первого сорта</p> <p>Позвоночная кость, плечевые, реберные и крупные мышечные кости удалены</p>	
5.	Филе из сельди малосоленой или слабосоленой для дошкольного и школьного питания	<p>Поверхность чистая, свойственная данному виду сельди, естественной окраски. Консистенция нежная, сочная. Вкус и запах, свойственные соленой сельди без посторонних привкуса и запаха, с ароматом специй при их внесении. Массовая доля поваренной соли от 4 до 6 % для сельди малосоленой, от 6 до 8 % - для сельди слабосоленой.</p> <p>Позвоночная кость, плечевые, реберные и крупные мышечные кости удалены</p>	
6.	Консервы рыбные - сайра натуральная и др. (только для приготовления первых блюд.)	ГОСТ 7452-2014 «Консервы из рыбы натуральные. Технические условия».	
7.	Консервы рыбные натуральные, изготавливаемые из тихоокеанских (дальневосточных) лососевых рыб – горбуша, кета, кижуч, и др. (только для приготовления первых блюд.)	ГОСТ 32156-2013 «Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия».	

## Молоко и молочная продукция

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1.	Молоко питьевое ультрапастеризованное (обогащенное или необогащенное) для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2% или 3,5%	<a href="#">ГОСТ 32252-2013 Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия.*</a>	
2.	Молоко питьевое для питания детей раннего возраста стерилизованное, ультрапастеризованное с массовой долей жира 3,2%	<a href="#">ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»</a> Внешний вид: непрозрачная жидкость, без осадка. Консистенция однородная, не тягучая, без хлопьев белка и взбившихся комочков жира. Вкус и запах, характерные для молока коровьего, без посторонних привкусов и запахов, с привкусом кипячения в соответствии с режимом термообработки. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Массовая доля белка не менее 2,8%.	
3.	Кефир для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2%	<a href="#">ГОСТ 32925-2014 «Кефир для детского питания. Технические условия»*</a> . <a href="#">ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»</a> . Консистенция: однородная жидкость, с нарушенным или не нарушенным сгустком. Вкус и запах - чистые, кисломолочные без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Допускается газообразование в виде единичных пузырьков, вызванное развитием нормальной микрофлоры (дрожжи кефирных грибков). Массовая доля белка не менее 2,8%.	
4.	Детский кефир, обогащенный бифидобактериями, с массовой долей жира 3,2%, в упаковках массой нетто 0,2 кг	<a href="#">ГОСТ 33491-2015 «Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия».*</a>	
5.	Ряженка для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 2,5% - 3,2%	<a href="#">ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»</a> Консистенция однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком, без газообразования. Вкус и запах чистые, кисломолочные, с выраженным привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Цвет светло-кремовый, равномерный по всей массе. Продукт должен быть произведен путем сквашивания топленого молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых	

		стрептококков с добавлением болгарской молочнокислой палочки или без ее добавления. Массовая доля белка не менее 2,8%.	
6.	Ацидофилин для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2%	ГОСТ 32926-2014 «Ацидофилин для детского питания. Технические условия»*. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком, в меру вязкая. Допускаются слегка тягучая консистенция и газообразование в виде отдельных глазков, вызванное нормальной микрофлорой. Вкус и запах чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, освежающий, допускается дрожжевой привкус. Цвет: молочно-белый, равномерный по всей массе. Продукт должен быть произведен с использованием в равных соотношениях заквасочных микроорганизмов - ацидофильной молочнокислой палочки, лактококков и приготовленной на кефирных грибках закваски. Массовая доля белка не менее 2,8%.	
7.	Варенец для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2%	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, с нарушенным или не нарушенным сгустком, без газообразования. Вкус и запах - чистые, кисломолочные, с выраженным привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Цвет от молочно-белого до светло-кремового, равномерный по всей массе. Продукт должен быть произведен путем сквашивания молока и (или) молочных продуктов, предварительно стерилизованных или подвергнутых иной термической обработке при температуре 97°C +/- 2°C с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков. Массовая доля белка не менее 2,8%.	
8.	Йогурт или биоЙогурт для детского (дошкольного и школьного) питания без компонентов или с компонентами с массовой долей жира 2,5% - 3,2% в ассортименте	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция: однородная в меру вязкая жидкость, 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 небольшой отстой сыворотки. Массовая доля белка не менее 2,8%.	
9.	Творог с массовой долей жира 9 %	ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия».	
10.	Творог для детского питания без компонентов с массовой долей жира 4,0 %, 5,0 %	ГОСТ 32927-2014 «Творог для детского питания. Технические условия»*.	
11.	Творог для детского питания (для детей раннего, дошкольного и	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, нежная, мажущаяся, допускается небольшая	

	школьного возраста) с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или овощными) с массовой долей жира от 3,5 до 5,0 % в ассортименте	мучнистость, мягкая крупинчатость. При использовании вкусоароматических пищевых добавок - с наличием их включений. Вкус кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов, при выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками - с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Продукт должен быть расфасован в герметичные легко открываемые индивидуальные упаковки коробочки из пластика (кроме полистирола) или комбинированного материала в соответствии с массой нетто порции, указанной в примерном меню.	
12.	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	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Внешний вид и консистенция: однородная, нежная, мажущаяся, допускается небольшая мучнистость, мягкая крупинчатость. При использовании вкусоароматических пищевых добавок - с наличием их включений. Вкус кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов, при выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками - с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Без использования белков и жиров немолочного происхождения. Продукт должен быть расфасован в герметичные легко открываемые индивидуальные упаковки коробочки из пластика (кроме полистирола) или комбинированного материала в соответствии с массой нетто порции, указанной в примерном меню.	
13.	Сметана с массовой долей жира 15%	ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия».	
14.	Сыры полутвердые с массовой долей жира 45% в пересчете на сухое вещество, в том числе импортные в ассортименте	ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия».* Массовая доля поваренной соли не более 2%. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.	
15.	Сыры полутвердые с массовой долей жира от 40 до 44,9 % в пересчете на сухое вещество, в том числе импортные в ассортименте	ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия».* Массовая доля поваренной соли не более 2%. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.	
16.	Сыры полутвердые с массовой долей жира от 40 до 45% в пересчете на сухое вещество, в порционной нарезке, в том числе импортные в ассортименте	<a href="#">ГОСТ 32260-2013 Сыры полутвердые. Технические условия</a> .* ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия».* Массовая доля поваренной соли не более 2%. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.	
17.	Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,0 %, 82,5%	<a href="#">ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия»</a> ГОСТ Р 52253-2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия».*	



18.	Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,0 %, 82,5% в порционной фасовке по 10 г	<a href="#">ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия»</a> ГОСТ Р 52253-2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия».* В упаковке из полимерного материала (кроме полистирола) или комбинированного материала, легко открываемой ребенком.	
19.	Молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия».	
20.	Сыр мягкий для детского (дошкольного и школьного) питания	ГОСТ 33631-2015 «Сыры для детского питания. Технические условия». Содержание растительных жиров не допускается. Продукт должен быть расфасован в асептическую упаковку массой нетто, обеспечивающей удобное порционирование.	

### Яйца и яйцепродукты

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1.	Яйца куриные пищевые первой категории диетические	ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»	
2.	Яйца куриные пищевые мытые первой категории	ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»	

### Продукция хлебопекарной промышленности

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1.	Изделия булочные, в том числе батоны нарезные, из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта в нарезке	ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия».* <a href="#">ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия».</a> По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Содержание, г/100 г продукта: жира – 1-8, белка – 8-13, углеводов – 45-55.	
2.	Хлеб дарницкий из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной первого сорта в нарезке	ГОСТ 26983-2015 «Хлеб дарницкий. Технические условия».* <a href="#">ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия».</a> По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Содержание, г/100 г продукта: жира – 1-8, белка – 8-13, углеводов – 45-55.	

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

		<p>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. Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный.</p> <p>Пористость развитая, без пустот и уплотнений и с включениями изюма (для изделий с изюмом), без комочков и следов непромеса.</p> <p>Цвет от светло-желтого до коричневого (для булочки пшенично-овсяной); от светло- до темно-коричневого (для булочки пшенично-гречневой). Вкус и запах, свойственный данному виду изделий: с привкусом гречневой или овсяной муки.</p> <p>Влажность мякиша – 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> <p>Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.</p>	
6.	<p>Изделия хлебобулочные сдобные для детского (дошкольного и школьного) питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- с творогом;</li> <li>- с какао-порошком.</li> </ul>	<p>Сдобные изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего или первого сорта, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, молока сухого цельного, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного. Кроме того,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- для изделий с творогом - творога;</li> <li>- для изделий с какао-порошком – какао-порошка.</li> </ul> <p>Поверхность изделий глянцевитая, допускаются надрезы в виде узоров. Форма разнообразная (продолговато-овальная, овальная, округлая и витая).</p> <p>Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный.</p> <p>Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов непромеса. Цвет светло-желтый (для изделий с творогом), от светло- до темно-коричневого (для изделий с какао-порошком). Вкус и запах, свойственный данному виду изделий.</p> <p>Влажность мякиша – не более 35%, кислотность – не более 2,5 град.</p> <p>В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.</p> <p>Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню (<math>\pm 5\%</math>).</p>	
7.	Хлеб белый из пшеничной муки	ГОСТ <a href="#">26987-86</a> «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго	

	высшего или первого сорта в нарезке	сортов. Технические условия».* ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия». По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Содержание, г/100 г продукта: жира – 1-8, белка – 8-13, углеводов – 45-55.	
8.	Изделия хлебобулочные сдобные	ГОСТ <a href="#">24557-89</a> «Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия».* ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия». Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню ( $\pm 5\%$ ). Содержание, г/100г продукта: жира-1-8, белка-8-13, углеводов – 45-55.	

#### Продукция масложировой промышленности

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1.	Масло подсолнечное: - рафинированное дезодорированное «Премиум»	<a href="#">ГОСТ 1129-2013</a> «Масло подсолнечное. Технические условия».	
2.	Масло кукурузное марки Д	<a href="#">ГОСТ 8808-2000</a> «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	Примечание
1.	Хлопья овсяные «Геркулес», «Экстра»	ГОСТ 21149-93 «Хлопья овсяные. Технические условия».	
2.	Горох шлифованный первого сорта: целый или колотый	ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный. Технические условия».	
3.	Крупа гречневая: ядрица быстрорастворивающаяся первого сорта	ГОСТ Р 55290-2012 «Крупа гречневая. Общие технические условия».*	
4.	Крахмал картофельный высшего сорта	ГОСТ Р 53876-2010 «Крахмал картофельный. Технические условия».	
5.	Крупа манная марки М	ГОСТ 7022-97 «Крупа манная. Технические условия».	
6.	Крупа ячменная перловая №1 или №2	ГОСТ 5784-60 «Крупа ячменная. Технические условия».	
7.	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, в том числе	ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия».*	

	витаминизированная		
8.	Крупа пшено шлифованное высшего сорта	ГОСТ 572-60 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия».	
9.	Крупа пшеничная: Полтавская № 2 и № 3 средняя или «Артек»	ГОСТ 276-60 «Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия».	
10.	Крупа кукурузная шлифованная № 1 или № 2	ГОСТ 6002-69 «Крупа кукурузная. Технические условия».	
11.	Крупа рис шлифованный высшего или первого сорта	ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия».	
12.	Фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75 «Фасоль продовольственная. Технические условия».	
13.	Макаронные изделия группы А (вермишель, солонья, рожки, перья, лапша и др.) высшего сорта	ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия».*	
14.	Макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) высшего сорта яичные	ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия».*	
15.	Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	<a href="#">ГОСТ 28402-89</a> «Сухари панировочные. Общие технические условия».*	

### Продукция плодоовощная свежая

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1.	Картофель продовольственный свежий: ранний – картофель урожая текущего года, реализуемый до 1 сентября; поздний – картофель урожая текущего года, реализуемый с 1 сентября	ГОСТ Р 51808-2013 «Картофель свежий продовольственный. Технические условия»	
2.	Морковь столовая свежая <a href="#">не ниже первого</a> сорта	ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»	
3.	Свекла столовая свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»	
4.	Лук репчатый свежий первого класса	ГОСТ Р 51783-2001 «Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия».	
5.	Лук-порей свежий первого сорта	ГОСТ 31854-2012 «Лук порей свежий, реализуемый в розничной торговле».	

		Технические условия».	
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».	
7.	Капуста цветная свежая высшего или первого сорта	ГОСТ Р 54903-2012 «Капуста цветная свежая. Технические условия». ГОСТ 33952-2016 «Капуста цветная свежая. Технические условия».	
8.	Капуста китайская (пекинская) свежая первого сорта	ГОСТ Р 54700-2011 «Капуста китайская и капуста пекинская свежие. Технические условия».	
9.	Огурцы свежие высшего сорта	ГОСТ Р 54752-2011 «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия». ГОСТ 33932-2016 «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».	
10.	Томаты свежие <a href="#">сорт не ниже первого</a>	ГОСТ Р 55906-2013 «Томаты свежие. Технические условия»	
11.	Перец сладкий свежий сорт не ниже первого	ГОСТ Р 55885-2013 «Перец сладкий свежий. Технические условия»	
12.	Кабачки свежие высшего или первого сорта	ГОСТ 31822-2012 «Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».	
13.	Баклажаны свежие первого сорта	ГОСТ 31821-2012 «Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».	
14.	Тыква продовольственная свежая	ГОСТ 7975-2013 «Тыква продовольственная свежая. Технические условия»	
15.	Чеснок свежий <a href="#">сорт не ниже первого</a>	ГОСТ Р 55909-2013 «Чеснок свежий. Технические условия» ГОСТ 33562-2015 «Чеснок свежий. Технические условия»	
16.	Петрушка свежая зелень обрезная	ГОСТ Р 55904-2013 «Петрушка свежая. Технические условия»	
17.	Укроп свежий	<a href="#">ГОСТ 32856-2014 «Укроп свежий. Технические условия»</a>	
18.	Лук зеленый свежий сорт не ниже первого	ГОСТ Р 55652-2013 «Лук зеленый свежий. Технические условия»	
19.	Салат свежий (листовой, кочанный)	<a href="#">ГОСТ Р 54703-2011 «Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскарпиол свежие. Технические условия»</a>	
20.	Редис свежий сорт не ниже первого	ГОСТ Р 55907-2013 «Редис свежий. Технические условия» Не острых сортов. Пучковой или весовой с обрезанными листьями.	
21.	Редька свежая	ГОСТ 32810-2014 «Редька свежая. Технические условия».	
22.	Дайкон свежий	ГОСТ 32879-2014 «Дайкон свежий - корнеплоды. Технические условия»	
23.	Апельсины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия».	
24.	Лимоны свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия».	
25.	Мандарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия».	
26.	Бананы свежие не ниже первого класса	ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия».	

27.	Персики и нектарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 54702-2011 «Персики и нектарины свежие. Технические условия».	
28.	Абрикосы свежие первого сорта	ГОСТ 32787-2014 «Абрикосы свежие. Технические условия».	
29.	Киви свежие не ниже 1 сорта	ГОСТ 31823-2012 «Киви, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».	
30.	Груши свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 33499-2015 «Груши свежие. Технические условия»	
31.	Яблоки свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 54697-2011 «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия». Наличие плодов с признаками порчи не допускается.	
32.	Яблоки свежие ранних сроков созревания первого сорта	ГОСТ 16270-70 «Яблоки свежие ранних сроков созревания. Технические условия».	
33.	Слива крупноплодная или средних размеров свежая не ниже первого сорта	ГОСТ <a href="#">32286-2013</a> «Сливы, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».	
34.	Виноград свежий столовый не ниже первого сорта	ГОСТ Р 32786-2014 «Виноград столовый свежий. Технические условия».	

#### Картофель и овощи - очищенные полуфабрикаты

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1.	Картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	Внешний вид: клубни очищенные, целые, чистые, здоровые, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, однородные по форме и окраске. Запах и вкус, свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запаха и вкуса. Цвет, свойственный свежему очищенному картофелю от белого до кремового. Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру не менее 35,0 мм. Не допускается наличие клубней с механическими повреждениями (порезы, вырывы, трещины, вмятины), поврежденных сельскохозяйственными вредителями, с участками зеленого цвета, загнивших, запаренных, подмороженных, обезвоженных, мягких, сморщенных. Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке. Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших. Допускается применение лимонной кислоты, не допускается применение сульфита натрия	
2.	Капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная)	Внешний вид: кочаны сформировавшиеся, целые или разделенные на части (половины, четверти) с удаленной кочерыжкой, здоровые, чистые, не	

	или краснокочанная)	треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Цвет, запах и вкус, свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запаха и вкуса. Зачистка кочана: кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих листьев. Не допускается наличие кочанов с сухим загрязнением, треснувших, проросших, пораженных точечным некрозом и пергаментностью, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, с увядшими, кроющимися листьями. Не допускается наличие грязи и чужеродных материалов. Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.	
3.	Морковь свежая очищенная в вакуумной упаковке	Внешний вид: корнеплоды очищенные, целые, здоровые, чистые, без отклонений по форме и окраске, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Цвет, запах и вкус, свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запаха и вкуса, типичной для ботанического сорта окраски. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 15,0-40,0 мм. Размер корнеплодов по длине не менее 100,0 мм. Не допускается наличие корнеплодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, поломанных, с трещинами, темными и зелеными участками, загнивших, увядших, с признаками морщинистости, запаренных и подмороженных. Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке. Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.	
4.	Свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	Внешний вид: корнеплоды очищенные, целые или разделенные на половины, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Цвет, запах и вкус, свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запаха и вкуса, мякоть сочная, темно-красного цвета разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 50,0-100,0 мм. Не допускается наличие корнеплодов с механическими повреждениями, легким увяданием, увядших, с признаками морщинистости, пораженных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, запаренных, подмороженных. Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке. Не допускается наличие яиц	



		гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.	
5.	Лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	<p>Внешний вид: луковицы, очищенные от наружных сухих и зеленых чешуй, с удаленными донцами и шейками, вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без механических повреждений, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.</p> <p>Цвет, запах и вкус, свойственные 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, донцами и шейками, многозачаточных, раздвоенных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, проросших, загнивших, запаренных, подмороженных, обезвоженных, мягких, сморщенных.</p> <p>Не допускается наличие фрагментов наружных сухих чешуй, не удаленных зеленых чешуек, донцев. Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке.</p> <p>Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.</p>	

#### Продукция плодоовощная консервная, охлажденная, замороженная и сушеная

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности	Примечание
1.	Горошек зеленый консервированный высшего сорта	ГОСТ Р <a href="#">54050-2010</a> «Консервы натуральные. Горошек зеленый. Технические условия».*	
2.	Кукуруза сахарная в зернах, консервированная высшего сорта	ГОСТ Р <a href="#">53958-2010</a> «Консервы натуральные. Кукуруза сахарная. Технические условия».*	
3.	Огурцы консервированные без добавления уксуса для детского (дошкольного и школьного) питания	<p>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.</p> <p>Цвет – огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов.</p> <p>Консистенция – огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами.</p> <p>Вкус и запах – слабокислый умеренно-соленый, запах приятный с ароматом пряностей, без посторонних привкусов и запахов. Качество заливки – заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей.</p> <p>Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не</p>	

		менее 55%. Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).	
4.	Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без уксуса) для детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид: огурцы целые длиной до 110мм, диаметром не более 50мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений. Цвет: огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов. Консистенция: огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Вкус слабокислый, умеренно-соленый, запах приятный с ароматом пряностей, без посторонних привкусов и запахов. Качество заливки: заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей. Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 50%. Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).	
5.	Огурцы с зеленью в заливке (залитые раствором лимонной кислоты и поваренной соли)	ГОСТ 31713-2012 «Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия».* Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).	
6.	Томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ Р 54678-2011 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия».* Минеральные примеси не допускаются.	
7.	Фасоль консервированная	ГОСТ Р 54679-2011 «Консервы из фасоли. Технические условия».	
8.	Капуста квашеная	<a href="#">ГОСТ Р 53972-2010</a> «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия».*	
9.	Джемы фруктовые и овощные стерилизованные или нестерилизованные (без консерванта) не витаминизированные	ГОСТ 31712-2012 «Джемы. Общие технические условия».*	
10.	Варенье фруктовое или овощное, стерилизованное или нестерилизованное (без консерванта) не витаминизированное	ГОСТ Р <a href="#">53118-2008</a> «Варенье. Общие технические условия».*	
11.	Повидло плодое, ягодное, овощное или купажированное, высшего сорта (без консерванта), стерилизованное или нестерилизованное	ГОСТ 32099-2013 «Повидло. Общие технические условия».	
12.	Соус ягодный (фруктовый) из различных видов ягод (фруктов)	ГОСТ 18077-2013 «Консервы. Соусы фруктовые. Технические условия». Продукт представляет собой однородную, равномерно протертую	

		пюреобразную или желеобразную массу без косточек и плодоножек. Вкус и аромат, свойственные плодам, ягодам или их семенам, из которых изготовлен продукт. Вкус приятный сладкий или кисло-сладкий. Не допускаются посторонние привкус и запах. Цвет, соответствующий плодам, ягодам или их смесям, из которых изготовлен продукт, равномерный по массе. Содержание добавленного сахара - не более 20 г на 100 г продукта. Содержание натуральных фруктов или ягод - не менее 50 % от массы продукта. Упаковка - асептическая упаковка из комбинированного материала, жестяные или стеклянные банки.	
13.	Капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
14.	Баклажаны быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
15.	Картофель быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
16.	Лук репчатый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
17.	Морковь быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
18.	Перец сладкий быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
19.	Свекла быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
20.	Цветная капуста быстрозамороженная	ГОСТ Р <a href="#">54683-2011</a> «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
21.	Шпинат быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
22.	Фасоль зеленая быстрозамороженная (стручковая)	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».*	

		Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
23.	Тыква быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
24.	Горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
25.	Смесь овощей резаных быстрозамороженных (кабачки, цукини, баклажаны, тыква, патиссоны, морковь столовая, перец сладкий и др.)	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
26.	Кабачки (цукини) резаные быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
27.	Капуста брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
28.	Кукуруза быстрозамороженная (зерна)	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
29.	Консервы на фруктовой основе для детского питания	<a href="#">ГОСТ 32218-2013</a> «Консервы на фруктовой основе для питания детей раннего возраста. Общие технические условия».*	
30.	Фрукты быстрозамороженные не ниже первого сорта (брусника, вишня, земляника (клубника), клюква, черная и красная смородина, малина, ежевика и др.)	<a href="#">ГОСТ Р 53956-2010</a> «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия».* ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
31.	Чернослив целые плоды без косточки высшего сорта	<a href="#">ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия».</a> Плоды не обработанные (не сульфитированные); обработанные (сернистым ангидридом) допускаются только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов) - на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация.	
32.	Абрикосы сушеные без косточки (курага) высшего сорта	ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия». Плоды необработанные (несульфитированные); обработанные (сернистым ангидридом) допускаются только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов) - на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация.	

32.	Фрукты сушеные и их смеси (компотная смесь) не ниже высшего сорта	Сухофрукты (смесь сушеных фруктов косточковых, семечковых) без косточки. ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия».*	
34.	Виноград сушеный высшего сорта видов изюм и кишмиш	ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия».	
35.	Плоды шиповника сушеные	ГОСТ <a href="#">1994-93</a> «Плоды шиповника. Технические условия».	
36.	Белые корни петрушки первого сорта	ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушеные. Общие технические условия».*	
37.	Сушеная зелень петрушки и укропа высшего сорта	ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушеные. Общие технические условия».*	
38.	Ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014 «Ядро ореха грецкого. Технические условия».	
39.	Ядро миндаля сладкого сухое, не ниже первого сорта	ГОСТ 32857-2014 «Ядро миндаля сладкого. Технические условия».	
40.	Ядра орехов лещины высшего сорта	ГОСТ 32287-2013 «Ядра орехов лещины. Технические условия».	
41.	Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания в ассортименте, в том числе обогащенные	<a href="#">ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»</a> Внешний вид и консистенция соков: однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне тары. Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых (за исключением цедры и альbedo). Вкус и аромат хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам. Для соков из цитрусовых плодов - натуральная, естественная горечь и легкий привкус эфирных масел. Не допускаются посторонние привкус и запах. Цвет однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки.	Предлагаем удалить: «в том числе обогащенное»
42.	Соки фруктовые прямого отжима в ассортименте	<a href="#">ГОСТ 32101-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия».*</a> Без добавления сахара, с кислотностью (массовой долей титруемых кислот) не более 1,3 %.	
43.	Соки фруктовые, овощные, овощефруктовые, фруктово-овощные для питания детей раннего возраста в ассортименте	<a href="#">ГОСТ 32920-2014 «Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия».*</a>	
44.	Компот консервированный	ГОСТ Р 54680-2011 «Консервы. Компоты. Общие технические условия».*	

## Продукция сахарной промышленности

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1.	Сахар белый кристаллический (сахар-песок)	ГОСТ <a href="#">21-94</a> «Сахар-песок. Технические условия». ГОСТ 31895-2012 «Сахар белый. Технические условия». ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия».	
2.	Сахар белый кристаллический (сахар-песок), фасованный по 5-10 г	ГОСТ 21-94 «Сахар-песок. Технические условия». ГОСТ 31895-2012 «Сахар белый. Технические условия». ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия». Сахар должен быть расфасован в легко вскрываемые ребенком школьного возраста упаковки из бумаги, полимерного или комбинированного материала массой нетто 5 и/или 10 г.	
3.	Сахарная пудра	ГОСТ 31895-2012 «Сахар белый. Технические условия». ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия».	
4.	Ванильный сахар	Внешний вид: кристаллы сахара белого цвета, сыпучий. Вкус сладкий, с ароматом ванили, без посторонних привкуса и запаха.	

## Изделия кондитерские мучные и сахаристые

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности	Примечание
1.	Печенье из пшеничной муки не ниже первого сорта - сахарное или затяжное, в том числе витаминизированное	ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия».* Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Печенье должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню. Содержание, в 100 г продукта: жира – не более 25г, сахара – не более 25г.	
2.	Пастила и зефир, в том числе витаминизированные	ГОСТ 6441-2014 «Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия».* Пастила и зефир должны быть упакованы в индивидуальную	

		потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	
3.	Ирис тираженный полутвердый, в т. ч. витаминизированный	ГОСТ 6478-2014 «Ирис. Общие технические условия».* Изделия не должны содержать маргарин, гидрогенизированные жиры, жиры без указания состава (обозначенные как кондитерский жир или растительный жир). Ирис должен быть поштучно упакован в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	
4.	Вафли с фруктовой начинкой	ГОСТ 14031-2014 «Вафли. Общие технические условия».* Вафли должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	
5.	Галеты в ассортименте	ГОСТ 14032-68 «Галеты. Технические условия». Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.	
6.	Пряники в ассортименте	ГОСТ 15810-2014 «Изделия кондитерские пряничные. Общие технические условия».* Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.	
7.	Бублики или сушки в ассортименте	ГОСТ 7128-91 «Изделия хлебобулочные бараночные. Технические условия» Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.	
8.	Печенье овсяное	ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия».* Изготовлено по техническим условиям. Цвет свойственный данному наименованию печенья различных оттенков. Печенье не должно иметь постороннего запаха и привкуса. Печенье должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.	
9.	Конфеты (конфеты укрупненного размера или батончик кондитерский) в шоколадной глазури или без нее, обогащенные очищенным гемоглобином, для детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид: продукт должен представлять собой батончик, пастилку без глазури или в шоколадной глазури. Цвет коричневый или темно-коричневый. Вкус и запах, соответствующий использованным компонентам, без посторонних привкусов. Структура и консистенция: распределение частиц различного сырья должно быть равномерным по всей массе батончика. Форма изделия должна быть правильной без изломов, с ровным обрезом. Массовая доля влаги - не более 8%. В составе глазури не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров, растительных жиров, кроме какао-масла. Продукт должен быть обогащен очищенным гемоглобином, полученным из животноводческого сырья. Содержание очищенного гемоглобина в продукте - не менее 4%. Изделия не должны содержать маргарин, гидрогенизированные жиры, жиры без указания состава (обозначенные как кондитерский жир или растительный жир). Изделия	

		должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку.	
10.	Мармелад формовой или резной неглазированный	ГОСТ 6442-2014 «Мармелад. Технические условия».* Без красителей и ароматизаторов искусственного происхождения и консервантов.	
11.	Мармелад из ламинарии 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 студнеобразная. Поверхность с тонкокристаллической корочкой или обсыпанная сахаром-песком. Изделия должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку.	

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

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности	Примечание
1.	Чай черный крупный листовой	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия».*	
2.	Чай черный фасованный в пакетиках для разовой заварки	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия».* Пакетики для разовой заварки должны быть массой нетто не более 0,75 г.	
4.	Фиточай цветочный для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки, Фиточай травяной для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки, Фиточай цветочно-плодово-травяной для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки,	Фиточай должен быть расфасован в пакетики для разовой заварки (не более 2,0 г на одну порцию). По согласованию с заказчиком допускается поставка фиточая в пачках и пакетах массой нетто до 1 кг. Не допускается использование в составе чаев компонентов, включенных в приложение 5б к санитарным правилам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». В составе фиточаев не допускается содержание чая (чайного листа). Не допускаются посторонние запах и привкус, затхлость. Массовая доля влаги не более 13%. Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ не менее 20%. Зараженность амбарными вредителями и наличие посторонних примесей не допускаются. Аромат и вкус готового напитка, свойственные используемым видам сырья, с мягко-кислым привкусом. Возможен слегка вяжущий привкус.	до 01.09.2017



	<p>Фиточай цветочно-плодовый для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки,</p> <p>Фиточай цветочно-травяной для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки</p>		
5.	Соль поваренная пищевая выварочная йодированная экстра или высший сорт	ГОСТ Р <a href="#">51574-2000</a> «Соль поваренная пищевая. Технические условия».*	
6.	Натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ <a href="#">2156-76</a> «Натрий двууглекислый. Технические условия».	
7.	Какао-порошок	ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия».	
8.	Какао-напиток быстрорастворимый для детского (дошкольного и школьного) питания.	<p>Внешний вид: сыпучая масса коричневого цвета разной степени интенсивности с различными оттенками, допускается наличие неплотно слежавшихся комочков. Вкус и запах, свойственные данному виду продукта, с ароматом ванили, без посторонних привкуса и запаха. Напиток должен разводиться в горячем молоке или воде без комочков. В готовом напитке допускается осадок какао-порошка. В составе напитка не допускается наличие сухого молока.</p>	
9.	Напиток кофейный из цикория (сухой растворимый или концентрат)	<p><a href="#">ГОСТ Р 50364-92</a> «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые».* <a href="#">ГОСТ Р 55512-2013</a> «Цикорий натуральный растворимый. Технические условия».*</p> <p>По консистенции концентрат должен представлять собой вязкую концентрированную жидкость без осадка и посторонних частиц. Допускается лёгкая опалесценция. Цвет концентрата темно-коричневый. Вкус и аромат концентрата должен быть горько-кисловатым с ароматом, свойственным данному продукту. Не допускается присутствие посторонних запахов и привкуса, а также затхлости. Массовая доля растворимых сухих веществ не менее 70%. Растворимость в горячей воде (96-98°C) не более 1 мин. Посторонние примеси не допускаются. При производстве напитка не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ. Порошок однородной консистенции. Допускается уплотнение массы порошка. Готовый напиток должен представлять собой непрозрачную жидкость с нерастворенным осадком.</p> <p>Цвет коричневый. Вкус и аромат приятные, ярко выраженные, свойственные</p>	

		компонентам, входящим в состав продукта. Посторонние привкус и запах не допускаются. Массовая доля влаги в концентрате не более 7%. Массовая доля экстрактивных веществ не менее 25%. При производстве продукта не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ.	
10.	Кофейный напиток злаковый для детского питания (дошкольного и школьного возраста)	Порошок однородной консистенции. Допускается включение частиц сырья согласно рецептуре и уплотнение массы порошка. Готовый напиток должен представлять собой непрозрачную жидкость с нерастворенным осадком. Цвет коричневый. Вкус и аромат приятные, ярко выраженные, свойственные компонентам, входящим в состав продукта. Посторонние привкус и запах не допускаются. Массовая доля влаги в концентрате не более 7%. Массовая доля экстрактивных веществ не менее 25%. При производстве продукта не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ.	
11	Дрожжи хлебопекарные сухие	ГОСТ Р <a href="#">54845-2011</a> «Дрожжи хлебопекарные сухие. Технические условия».	
12.	Дрожжи хлебопекарные прессованные	ГОСТ Р <a href="#">54731-2011</a> «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия».	
13.	Лист лавровый сухой	ГОСТ <a href="#">17594-81</a> «Лист лавровый сухой. Технические условия».	
14.	Корица молотая	<a href="#">ГОСТ 29049-91</a> «Пряности. Корица. Технические условия». ГОСТ ISO 6539-2016 «Пряности. Корица (Cinnamomum zeylanicum Blume). Технические условия»	
15.	Ванилин	ГОСТ <a href="#">16599-71</a> «Ванилин. Технические условия».	
16.	Кислота лимонная	ГОСТ <a href="#">908-2004</a> «Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия».	
17.	Желатин пищевой	ГОСТ <a href="#">11293-89</a> «Желатин. Технические условия».	
18.	Семена кунжута	<b>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.</b>  Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается.	
19.	Мак пищевой	<a href="#">ГОСТ Р 52533-2006</a> «Мак пищевой. Технические условия»	
20.	Изделия фигурные (готовые завтраки) из кукурузной, гречневой и других видов круп сладкие, в том числе обогащенные микронутриентами	Продукт может быть обогащен микронутриентами. Содержание сахара (моно- и дисахаридов) не более 18г/100г. Поверхность неглазированного продукта пористая, глазированного - покрытая глазурью. Структура пористая, хрустящая. Цвет шоколадных изделий от светло-коричневого до темно-коричневого, карамельных изделий - от бежевого до светло-	до 01.09.2017

		коричневого, остальных изделий - в зависимости от цвета компонентов, входящих в рецептуру. Вкус и запах должны соответствовать вкусу и запаху использованных компонентов. Посторонние вкус и запах не допускаются. Массовая доля влаги - не более 6%. Массовая доля лома - не более 10%. Не допускается зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов. Допускается по согласованию с заказчиком поставка продукции в упаковке массой нетто до 2 кг.	
21.	Хлопья (готовые завтраки) кукурузные или пшеничные	ГОСТ Р 50365-92 «Завтраки сухие. Хлопья кукурузные и пшеничные. Общие технические условия»*	до 01.09.2017
22.	Мед натуральный, в том числе фасованный по 20 г	ГОСТ Р 54644-2011 «Мед натуральный. Технические условия».	

#### Вода питьевая

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности	Примечание
1.	Вода питьевая высшей категории качества, расфасованная в емкости	<a href="#">ГОСТ 32220-2013 «Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие технические условия»</a> .*	

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

Заказчик:

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

м.п.

Исполнитель:

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

м.п.