

**Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания обучающихся государственных образовательных организаций,**  
**реализующих основные общеобразовательные программы (за исключением образовательных программ дошкольного образования)**  
**и образовательные программы среднего профессионального образования**

**Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности, полуфабрикаты**

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

	блоках - свинина, для детского питания (класс А, группа 2); подгруппы 2.1 и 2.2	производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия».* Внешний вид: куски мяса без костей, хрящей и крупных сухожилий; не допускается наличие прирезей внутренних органов, лимфатических узлов, кровяных сгустков, крупных кровеносных сосудов, постороннего запаха, не свойственного данному виду продукта. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Срок годности не более 6 месяцев.	
5.	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из свинины охлажденные: лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части (категория А), котлетное мясо (категория В)	ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия».* Массовая доля жира для котлетного мяса не более 20%.	
6.	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из свинины замороженные: лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части (категория А), котлетное мясо (категория В)	ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия».* Срок годности не более 3 месяцев. Массовая доля жира для котлетного мяса не более 20%. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
7.	Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжьих (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 в толще блока или куска не выше минус 18° С. Срок годности не более 6 месяцев.	
8.	Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжьих (класс Б, группа 1), для детского питания - язык	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия».* Внешний вид: целый, без разрывов и других повреждений; без подязычного мяса, лимфатических узлов, гортани и подязычной кости, без крови и слизи. Цвет, свойственный данному виду продукта.	

		<p>Не допускается изменение цвета или загрязнение кровью и другими веществами, а также повторное замораживание, наличие льда и снега. Температура в толще блока не выше минус 18° С.</p> <p>Срок годности не более 6 месяцев.</p>	
9.	Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжки (класс Б, группа 1), для детского питания - сердце	<p>ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия».*</p> <p>Не допускается изменение цвета или загрязнение кровью и другими веществами, а также повторное замораживание, наличие льда и снега. Температура в толще блока не выше минус 18° С.</p> <p>Срок годности не более 6 месяцев.</p>	
10.	Тушки цыплят-бройлеров потрошенные первого сорта охлажденные	<p>ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия».*</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов, других добавленных ингредиентов, включая воду. Массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %.</p>	
11.	Тушки цыплят-бройлеров потрошенные первого сорта замороженные	<p>ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия».*</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов, других добавленных ингредиентов, включая воду. Массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %.</p> <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
12.	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - мясокостные – грудка, окорочок, бедро, голень; - бескостные – филе, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, рагу, азу, гуляш	<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> <p><u>Грудка</u> – грудные мышцы овальной формы с грудной костью и кожей или без кожи. Края ровные, без глубоких надрезов мышечной ткани. Не допускается наличие кожи шеи. Цвет – от бледно-розового до розового с желтоватым оттенком.</p>	
13.	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - мясокостные – грудка, окорочок, бедро, голень; - бескостные – филе, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, рагу, азу, гуляш	<p><u>Окорочок</u> – часть тушки, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее. Цвет – от светло-розового до светло-красного.</p> <p><u>Бедро</u> – часть тушки, состоящая из бедренной части с прилегающими к ней мякотными тканями. Цвет – от светло-розового до светло-красного.</p> <p><u>Голень</u> – часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком. Цвет – от светло-красного до красного.</p> <p><u>Филе</u> – часть тушки, состоящая из большой и глубокой грудных мышц с кожей</p>	

		<p>или без кожи. Цвет – бледно-желтый с розовым оттенком.</p> <p><u>Филе большое</u> - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без кожи.</p> <p><u>Филе малое</u> - часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцы, без кожи.</p> <p><u>Кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени</u> - 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><u>Гуляш</u> - кусочки красного мяса в форме кубика с длиной стороны до 20-30 мм. Консистенция: плотная, упругая. Цвет: от светло-красного до красного. Запах: свойственный свежему мясу.</p> <p><u>Азу</u> - кусочки красного мяса произвольной формы. Консистенция: плотная, упругая. Цвет: от светло-розового до светло-красного. Запах: свойственный свежему мясу.</p> <p><u>Рагу</u> - равномерно перемешанные кусочки бескостного мяса голени и бедра массой 15-30 г. Консистенция: плотная, упругая. Цвет: от розового до светло-красного. Запах: свойственный свежему мясу.</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>	
14.	Мясо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени) охлажденное	<p>ГОСТ Р 52820-2007 «Мясо 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>	
15.	Мясо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени) замороженное	<p>ГОСТ Р 52820-2007 «Мясо 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>	
16.	Полуфабрикаты натуральные кусковые	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие	

	<p>(мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- мясокостные - грудка, окорочок, бедро, голень, плечо;</li> <li>- бескостные – филе, большое филе, малое филе, кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, гуляш, азу</li> </ul>	<p>технические условия». *</p> <p>В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается.</p> <p>Внешний вид:</p> <p><u>Грудка</u> – часть тушки, состоящая из целой грудной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее. Цвет: от бледно-розового до розового.</p> <p><u>Окорочок</u> - часть тушки, состоящая из бедренной и берцовой костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее, без прилегающего брюшного жира, копчиковой железы. Цвет: от светло-розового до розово-красного.</p> <p><u>Бедро</u> – часть тушки, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее. Цвет: от светло-розового до розово-красного.</p> <p><u>Голень</u> – 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.</p> <p><u>Плечо</u> – передняя конечность тушки, отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой кости с прилегающими к ней мякотными тканями. Цвет: от светло-розового до розово-красного.</p> <p><u>Филе</u> - часть тушки, состоящая из большой и глубокой грудных мышц, с кожей или без нее. Цвет: от бледно-розового до розового.</p> <p><u>Большое филе</u> - филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без нее. Цвет: от бледно-розового до розового.</p> <p><u>Малое филе</u> - филе тушки, состоящая из глубоких грудных мышц, без рваных краев, без кожи. Цвет: от бледно-розового до розового.</p> <p><u>Кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени</u> - мякотные ткани, отделенные от соответствующих костей, без кожи, сухожилий и жира. Цвет: от розового до красного.</p> <p><u>Гуляш</u> – кусочки красного мяса в форме кубика с длиной стороны до 40 мм. Цвет: от светло-красного до красного.</p> <p><u>Азу</u> - 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>	
--	---	---	--

17.	<p>Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки замороженные:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- мясокостные - грудка, окорочок, бедро, голень, плечо;</li> <li>- бескостные – филе, большое филе, малое филе, кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, гуляш, азу</li> </ul>		
18.	<p>Изделия колбасные вареные для детского питания: колбаски (сосиски), сардельки</p>	<p>ГОСТ 31498-2012 «Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия».* ГОСТ 31802-2012 «Изделия колбасные вареные мясные для детского питания. Общие технические условия».* Массовая доля поваренной соли - не более 1,8 %.</p>	
19.	<p>Колбаса полукопченая для детского питания</p>	<p>ГОСТ 31779-2012 «Колбасы полукопченые для детского питания. Технические условия».* Массовая доля поваренной соли - не более 1,8 %.</p>	
20.	<p>Полуфабрикаты мясные рубленые (котлеты, биточки, фрикадельки, зразы) замороженные для детского (школьного) питания</p>	<p>ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия».* ГОСТ Р 55366-2012 «Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания. Технические условия».* Массовая доля поваренной соли - не более 0,9 %. Масса нетто одного изделия должна обеспечивать выход блюда в готовом виде, предусмотренный примерным меню (<math>\pm 5\%</math>). Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
21.	<p>Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (котлеты, биточки, тефтели, зразы) замороженные для детского (школьного) питания</p>	<p>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия».* Внешний вид: поверхность без трещин, разорванных и ломаных краев. Форма котлет - округло-приплюснутая, с заостренным концом, слегка выдвинутая в длину; биточков – округлая; тефтелей – шарообразная; зраз – овально-приплюснутая. Вид на разрезе – равномерно перемешанный фарш с включениями компонентов согласно рецептуре. Консистенция однородная, некрошливая; после тепловой обработки – сочная, мягкая. Запах и вкус, свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха.</p>	

		<p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Массовая доля поваренной соли - не более 0,9 %.</p> <p>Масса нетто одного изделия должна обеспечивать выход блюда в готовом виде, предусмотренный примерным меню (<math>\pm 5\%</math>).</p>	
22.	Пельмени замороженные для детского (школьного) питания	<p>ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия».*</p> <p>ГОСТ 32750-2014 «Полуфабрикаты в тесте замороженные для детского питания. Технические условия».</p> <p>Внешний вид: неслипшиеся, недеформированные, имеют форму полукруга, прямоугольника или квадрата, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая. Вкус и запах: вареные пельмени должны иметь приятный вкус и аромат, свойственные заложенному сырью, фарш сочный, без постороннего привкуса и запаха, с ароматом лука и пряностей.</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 %.</p> <p>Массовая доля жира в фарше - не более 18,0 %. Массовая доля фарша (начинки) в одном изделии - не менее: 53 %. Толщина тестовой оболочки пельменя - не более 2,0 мм, толщина в местах заделки - не более 3 мм.</p> <p>Пельмени с разрывом тестовой оболочки не должны превышать 5% от общей массы. Массовая доля поваренной соли - не более 0,9 %.</p> <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
23.	Ветчина вареная для детского (дошкольного и школьного) питания	<p>ГОСТ Р 54753-2011 «Ветчина вареная в оболочке для детского питания. Технические условия».*</p> <p>Массовая доля поваренной соли - не более 1,8 %.</p>	
24.	Консервы мясные для детского питания (для обеспечения резерва пищевых продуктов на случай возникновения исключительных ситуаций)	<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). Бульон - от светло-коричневого цвета 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>Содержание поваренной соли - не более 1,2 г/100 г продукта, жира - не более 18 г/100 г продукта; белка - 12 - 14 г/100 г продукта.</p>	<p>данный продукт используется в исключительных случаях по согласованию с заказчиком</p>

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1.	Филе или филе-кусочек 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». * ГОСТ 3948-2016 «Филе рыбное мороженое. Технические условия». * Позвоночная кость, плечевые, реберные и крупные мышечные кости удалены. Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. Массовая доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна превышать 5,0%. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
2.	Филе рыбное мороженое с кожей или без кожи для детского (дошкольного и школьного) питания в ассортименте (треска, пикша, сайда, минтай, хек, окунь морской, судак, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ГОСТ 33282-2015 «Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия». Поверхность чистая, ровная, естественной окраски. Консистенция (после размораживания) плотная, 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%. Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. Массовая доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна превышать 5,0%. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
3.	Тушка или филе кальмара мороженые	ГОСТ 20414-2011 «Кальмар и каракатица мороженые. Технические условия». * ГОСТ Р 51495-99 «Кальмар мороженый. Технические условия». * Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания.	
4.	Рыбы лососевые соленые первого сорта филе, филе-кусочек (семга, форель)	ГОСТ 7449-96 «Рыбы лососевые соленые. Технические условия». * ГОСТ 7449-2016 «Рыбы лососевые соленые. Технические условия». * ГОСТ 16080-2002 «Лососи дальневосточные соленые. Технические условия». * Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания.	
5.	Рыбы лососевые соленые первого сорта	ГОСТ 16080-2002 «Лососи дальневосточные соленые. Технические условия». *	



	филе, филе-кусоч (кета, горбуша)	Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания.	
6.	Филе из сельди малосоленой или слабосоленой	ГОСТ 815-2004 «Сельди соленые. Технические условия». * Изготовлено из сельди малосоленой или слабосоленой первого сорта Позвоночная кость, плечевые, реберные и крупные мышечные кости удалены	
7.	Филе из сельди малосоленой или слабосоленой для дошкольного и школьного питания	Поверхность чистая, свойственная данному виду сельди, естественной окраски. Консистенция нежная, сочная. Вкус и запах, 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. Позвоночная кость, плечевые, реберные и крупные мышечные кости удалены	
8.	Консервы рыбные - сайра натуральная и др. (для приготовления первых блюд)	ГОСТ 7452-2014 «Консервы из рыбы натуральные. Технические условия».	
9.	Консервы рыбные натуральные, изготавливаемые из тихоокеанских (дальневосточных) лососевых рыб – горбуша, кета, кижуч, и др. (для приготовления первых блюд)	ГОСТ 32156-2013 «Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия».	
10.	Икра лососевая зернистая баночная первого сорта	ГОСТ 18173-2004 «Икра лососевая зернистая баночная. 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 стерилизованное, ультрапастеризованное с массовой долей жира 2,5%, 3,2%, 3,5% (для приготовления блюд и кулинарных изделий)	ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия». *	
2	Молоко питьевое ультрапастеризованное (обогащенное или необогащенное) для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 2,5%, 3,2% или 3,5%	ГОСТ 32252-2013 «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия». *	
3	Молоко питьевое для питания детей раннего возраста стерилизованное,	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Внешний вид: непрозрачная жидкость, без осадка. Консистенция однородная, не	

	ультрапастеризованное (обогащенное или небогащенное), с массовой долей жира 3,2% (Для реализации в буфете)	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%.	
4	Кефир для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2%	Кефир для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2% ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». 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).	
5	Простокваша для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2%	ГОСТ 32928-2014 «Простокваша для детского питания. Технические условия»*. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, с нарушенным или не нарушенным сгустком. Вкус и запах - чистые, кисломолочные без посторонних привкусов и запахов. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Продукт производится с использованием заквасочных микроорганизмов - лактококков и (или) термофильных молочнокислых стрептококков.	
6	Ряженка для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 2,5% - 3,2%	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком, без газообразования. Вкус и запах - чистые, кисломолочные, с выраженным привкусом пастеризации, 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%.	
7	Варенец для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2% (Для реализации в буфете)	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	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 не нарушенным 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 грибка закваски.	
9	Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум – кефир, простокваша, йогурт и др. с массовой долей жира 2,5 % - 3,2% (Для реализации в буфете)	ГОСТ 33491-2015 «Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия».*	
10	Кефир для питания детей дошкольного и школьного возраста, обогащенный бифидобактериями, с массовой долей жира 3,2%, в упаковках массой нетто 0,2 кг	ГОСТ 33491-2015 «Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия».*	
11	Йогурт или био йогурт без компонентов или с компонентами с массовой долей жира 2,5% - 3,2% в ассортименте (Для реализации в буфете)	ГОСТ 31981-2013 «Йогурты. Общие технические условия».	
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	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция: однородная в меру вязкая жидкость, при использовании вкусоароматических пищевых добавок - с наличием их включений. Вкус и запах - кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, при выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками - с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Допускается небольшой отстой сыворотки. Массовая доля белка не менее 2,8%.	
13	Творог с массовой долей жира 5 %	ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия».	
14	Творог с массовой долей жира 9 %	ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия».	

15.	Творог для детского питания без компонентов с массовой долей жира 4,0 %, 5,0 %	ГОСТ 32927-2014 «Творог для детского питания. Технические условия».*	
16.	Творог для детского питания (для детей дошкольного и школьного возраста) с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или овощными) с массовой долей жира от 3,5 до 5,0 % в ассортименте	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 и запах - кисломолочные, 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.	
17.	Продукт творожный для детского (дошкольного и школьного) питания с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или овощными) или без компонентов с массовой долей жира от 3,5 до 5,0 % в ассортименте (Для реализации в буфете)	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 и запах: 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.	
18.	Сметана с массовой долей жира 15%	ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия».	
19.	Сыры полутвердые с массовой долей жира 45%-50% в пересчете на сухое вещество, в том числе импортные в ассортименте	ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия» * Массовая доля поваренной соли - не более 2,0 %. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.	
20.	Сыры полутвердые с массовой долей жира от 40 до 44,9 % в пересчете на сухое вещество, в том числе импортные в ассортименте	ГОСТ Р <a href="#">52686-2006</a> «Сыры. Общие технические условия».* Массовая доля поваренной соли не более 2,0 %. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.	
21.	Сыры полутвердые с массовой долей	ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия».*	

	жира от 40% до 50% в пересчете на сухое вещество, в порционной нарезке, в том числе импортные в ассортименте	ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия».* и технические условия изготовителя на нарезку и упаковку Массовая доля поваренной соли не более 2,0 %. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.	
22.	Сыр мягкий для детского (дошкольного и школьного) питания	ГОСТ 33631-2015 «Сыры для детского питания. Технические условия». Содержание растительных жиров не допускается. Продукт должен быть расфасован в асептическую упаковку массой нетто, обеспечивающей удобное порционирование.	
23.	Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,0 %, 82,5%	ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия». ГОСТ Р 52253-2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия».*	
24.	Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,0 %, 82,5% в порционной фасовке по 10 г	ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия». <a href="#">ГОСТ Р 52253-2004</a> «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия».* В упаковке из полимерного материала (кроме полистирола) или комбинированного материала, легко открываемой ребенком.	
25.	Молоко цельное сгущенное с сахаром.	ГОСТ 31688-2012 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия».*	
26.	Молоко цельное сгущенное с сахаром в порционной индивидуальной упаковке	ГОСТ 31688-2012 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия».*	

### 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	ГОСТ <a href="#">27844-88</a> «Изделия булочные. Технические условия».* <a href="#">ГОСТ 31752-2012</a> «Изделия хлебобулочные в	

	хлебопекарной муки первого сорта в нарезке	упаковке. Технические условия». 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».* ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия». Содержание, г/100 г продукта: жира – 1-8, белка – 8-13, углеводов – 45-55. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки.	
3.	Хлеб зерновой	ГОСТ <a href="#">25832-89</a> «Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия».* Хлеб зерновой должен вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, крупки пшеничной дробленой, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, яиц куриных, тмина. Поверхность изделий шероховатая с наличием пшеничной дробленой крупки. Форма продолговатая с округленными или заостренными концами для подовых изделий, для формовых - соответствующая форме, в которой производилась выпечка. Хлеб должен быть пропеченный, мякиш не влажный на ощупь, несколько крошковатый. Вкус и запах, соответствующие данному виду изделий, без посторонних привкуса и запаха. 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	

		<p>допускается поставка хлеба без потребительской нарезки.</p> <p>Содержание, г/100 г продукта: жира – 1-8, белка – 8-13, углеводов – 45-55.</p>	
4.	<p>Хлеб из смеси муки ржаной и муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами, для детского (дошкольного и школьного) питания формовой в нарезке</p>	<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 посторонних привкуса и запаха. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси.</p> <p>Влажность мякиша – не более 53%. Кислотность – не более 12 град. Пористость мякиша – не менее 46%.</p> <p>Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.</p> <p>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.	<p>Изделия булочные пшенично-овсяные или пшенично-гречневые для детского (дошкольного и</p>	<p>Булочные изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего или первого сортов, муки овсяной или муки гречневой для продуктов детского питания, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной</p>	

	школьного) питания (Для реализации в буфете)	<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. Пористость развитая, без пустот и уплотнений и с включениями изюма (для изделий с изюмом), без комочков и следов непромеса. Цвет от светло-желтого до коричневого (для булочки пшенично-овсяной); от светло – до темно-коричневого (для булочки пшенично-гречневой). Вкус и запах, свойственные данному виду изделий, с привкусом гречневой или овсяной муки. Влажность мякиша – не более 43%, кислотность – не более 3 град.</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>). Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров</p>	
6.	<p>Изделия хлебобулочные пшенично-ржаные для детского (дошкольного и школьного) питания</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- с геркулесовыми хлопьями;</li> <li>- с яблочным повидлом</li> </ul> <p>(Для реализации в буфете)</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. Кроме того,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- для изделий с геркулесовыми хлопьями: хлопьев овсяных «Геркулес», сахара-песка;</li> <li>- для изделий с яблочным повидлом: солода ржаного ферментированного, повидла яблочного.</li> </ul> <p>Не допускается использование</p>	



		<p>гидрогенизированных масел и жиров.</p> <p>Поверхность изделий гладкая для изделий с яблочным повидлом, шероховатая для изделий с геркулесовыми хлопьями.</p> <p>Форма для подовых изделий разнообразная (продолговато-овальная, овальная, округлая и витая), для формовых – соответствует форме, в которой производилась выпечка. Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов непромеса.</p> <p>Цвет от светло - до темно-коричневого. Вкус и запах, свойственные данному виду изделий.</p> <p>Влажность мякиша – не более 50%, кислотность – не более 11,0 град.</p> <p>В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, 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>	
7.	<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 сортов, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, молока сухого цельного, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного. Кроме того, для изделий с творогом - творога; для изделий с какао-порошком – какао-порошок.</p> <p>Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.</p> <p>Поверхность изделий глянцевитая, допускаются надрезы в виде узоров. Форма разнообразная (продолговато-овальная, овальная, округлая и витая). Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без комочков</p>	

		и следов непромеса. Цвет светло-желтый (для изделий с творогом), от светло- до темно-коричневого (для изделий с какао-порошком). Вкус и запах, свойственные данному виду изделий. Влажность мякиша – не более 35%, кислотность – не более 2,5 град. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню ( $\pm 5\%$ ).	
8.	Хлеб белый из пшеничной муки высшего или первого сорта в нарезке	ГОСТ <a href="#">26987-86</a> «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия».* ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия». Содержание, г/100 г продукта: жира – 1-8, белка – 8-13, углеводов – 45-55. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки.	
9.	Изделия хлебобулочные сдобные	ГОСТ <a href="#">24557-89</a> «Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия».* ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия». ГОСТ 31805-2012 «Изделия хлебобулочные из пшеничной муки»* - булочка, булочка с кунжутом. Содержание, г/100 г продукта: жира – 1-8, белка – 8-13, углеводов – 45-55. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню ( $\pm 5\%$ ).	

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1.	Масло подсолнечное: - рафинированное дезодорированное «Премиум»	ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия».	
2.	Масло кукурузное марки Д	ГОСТ <a href="#">8808-2000</a> «Масло кукурузное. Технические условия».	
4.	Соусы салатные для школьного питания	Продукт изготавливается на основе растительного масла, с добавлением или без добавления молочных и яичных продуктов. В составе продукта не допускается использование уксуса (уксусной кислоты), жгучих специй (перец, горчица, хрен), консервантов, искусственных красителей и искусственных ароматизаторов. Вкус продукта мягкий, не острый с кислинкой и привкусом и запахом используемых пряностей. Цвет от белого до кремово-желтого, однородный по всей массе. Консистенция: однородный сметанообразный продукт с единичными пузырьками воздуха. Массовая доля жира не более 45%. Кислотность в пересчете на лимонную кислоту не более 0,85%.	

#### 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 «Экстра» или «Геркулес»	ГОСТ <a href="#">21149-93</a> «Хлопья овсяные. Технические условия».	
2	Крупа овсяная высшего сорта	ГОСТ <a href="#">3034-75</a> «Крупа овсяная. Технические условия».	
3	Горох шлифованный первого сорта: целый или колотый	ГОСТ <a href="#">6201-68</a> «Горох шлифованный. Технические условия».	
4	Крупа гречневая ядрица быстрорастворяющаяся первого сорта	ГОСТ Р 55290-2012 «Крупа гречневая. Общие технические условия». *	
5	Крахмал картофельный высшего сорта	ГОСТ Р <a href="#">53876-2010</a> «Крахмал картофельный. Технические условия».	
6	Крахмал кукурузный высшего сорта	ГОСТ <a href="#">32159-2013</a> «Крахмал кукурузный. Общие технические условия». *	
7	Крупа кукурузная шлифованная № 1 или № 2	ГОСТ <a href="#">6002-69</a> «Крупа кукурузная. Технические условия».	
8	Крупа манная марки М	<a href="#">ГОСТ 7022-97</a> «Крупа манная. Технические условия».	
9	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	<a href="#">ГОСТ Р 52189-2003</a> «Мука пшеничная. Общие технические условия». *	
10	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта	ГОСТ Р <a href="#">52189-2003</a> «Мука пшеничная. Общие технические условия». *	
11	Крупа ячменная перловая № 1 или № 2	ГОСТ <a href="#">5784-60</a> «Крупа ячменная. Технические условия».	

12	Крупа пшеничная: Полтавская № 2 и № 3 средняя или «Артек»	ГОСТ <a href="#">276-60</a> «Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия».	
13	Крупа пшено шлифованное высшего сорта	ГОСТ <a href="#">572-60</a> «Крупа пшено шлифованное. Технические условия».	
14	Крупа рис шлифованный первого сорта	ГОСТ <a href="#">6292-93</a> «Крупа рисовая. Технические условия».	
15	Фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ <a href="#">7758-75</a> «Фасоль продовольственная. Технические условия».	
16	Макаронные изделия группы А (вермишель, солонки, рожки, перья, лапша и др.) высшего сорта	ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия». *	
17	Макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) высшего сорта яичные	ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия». *	
18	Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ <a href="#">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 <a href="#">51783-2001</a> «Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия».	
5.	Капуста белокочанная свежая первого класса раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р <a href="#">51809-2001</a> «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия».	
6.	Капуста китайская (пекинская) свежая первого сорта	ГОСТ Р <a href="#">54700-2011</a> «Капуста китайская и капуста пекинская свежие. Технические условия».	
7.	Капуста цветная свежая высшего или первого сорта	ГОСТ Р <a href="#">54903-2012</a> «Капуста цветная свежая. Технические условия». ГОСТ 33952-2016 «Капуста цветная свежая. Технические условия».	

8.	Огурцы свежие высшего сорта	ГОСТ Р <a href="#">54752-2011</a> «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия». ГОСТ 33932-2016 «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».	
9.	Репа столовая свежая	<a href="#">ГОСТ 32791-2014 «Репа столовая молодая свежая. Технические условия»</a>	
10.	Томаты свежие <a href="#">сорт не ниже первого</a>	ГОСТ Р <a href="#">55906-2013</a> «Томаты свежие. Технические условия»	
11.	Перец сладкий свежий сорт не ниже первого	ГОСТ Р <a href="#">55885-2013</a> «Перец сладкий свежий. Технические условия»	
12.	<a href="#">Редис свежий первого</a> сорта	<a href="#">ГОСТ Р 55907-2013 «Редис свежий. Технические условия»</a>	
13.	Дайкон свежий	<a href="#">ГОСТ 32879-2014 «Дайкон свежий - корнеплоды. Технические условия»</a>	
14.	Редька свежая	<a href="#">ГОСТ 32810-2014 «Редька свежая. Технические условия»</a>	
15.	Баклажаны свежие первого сорта	ГОСТ 31821-2012 «Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».	
16.	Кабачки свежие высшего или первого сорта	ГОСТ 31822-2012 «Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».	
17.	Чеснок свежий <a href="#">сорт не ниже первого</a>	ГОСТ Р 55909-2013 «Чеснок свежий. Технические условия». ГОСТ 33562-2015 «Чеснок свежий. Технические условия».	
18.	Петрушка свежая зелень обрезная	ГОСТ Р 55904-2013 «Петрушка свежая. Технические условия».	
19.	Укроп свежий	<a href="#">ГОСТ 32856-2014 «Укроп свежий. Технические условия»</a> .	
20.	Сельдерей свежий корнеплод обрезной	ГОСТ Р 55644-2013 «Сельдерей свежий. Технические условия».	
21.	Лук зеленый свежий сорт первого	ГОСТ Р 55652-2013 «Лук зеленый свежий. Технические условия».	
22.	Лук порей свежий первого сорта	ГОСТ 31854-2012 «Лук порей свежий, реализуемый в розничной торговле. Технические условия».	
23.	Щавель свежий	ГОСТ Р 55650-2013 «Щавель и шпинат свежие. Технические условия».	
24.	Шпинат свежий	ГОСТ Р 55650-2013 «Щавель и шпинат свежие. Технические условия».	
25.	Сельдерей черешковый свежий	Внешний вид: черешки сельдерея свежие, здоровые, мясистые, толстые, сочные, зеленые, не загрязненные, без корнеплодов. Длина основной массы черешков от его основания, не менее 150 мм.	
26.	Салат - латук свежий первого сорта	ГОСТ Р 54703-2011 «Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскариол свежие. Технические условия». ГОСТ 33985-2016 «Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскариол свежие. Технические условия».	
27.	Салат свежий (листовой и кочанный)	ГОСТ Р <a href="#">54703-2011</a> «Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскариол свежие. Технические условия». ГОСТ 33985-2016 «Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскариол свежие. Технические условия».	
28.	Тыква продовольственная свежая	ГОСТ 7975-2013 «Тыква продовольственная свежая. Технические условия»	
29.	Апельсины свежие не ниже первого	ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем	

	сорта	виде. Технические условия».	
30.	Лимоны свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия».	
31.	Мандарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия».	
32.	Бананы свежие не ниже первого класса	ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия».	
33.	Персики и нектарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 54702-2011 «Персики и нектарины свежие. Технические условия».	
34.	Абрикосы свежие первого сорта	<a href="#">ГОСТ 32787-2014 «Абрикосы свежие. Технические условия».</a>	
35.	Виноград свежий столовый не ниже первого сорта	<a href="#">ГОСТ 32786-2014 «Виноград столовый свежий. Технические условия»</a>	
36.	Киви свежие не ниже 1 сорта	ГОСТ 31823-2012 «Киви, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».	
37.	Грейпфруты не ниже первого сорта	ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия».	
38.	Груши свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 33499-2015 «Груши свежие. Технические условия».	
39.	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.	
40.	Яблоки свежие ранних сроков созревания первого сорта.	ГОСТ <a href="#">16270-70</a> «Яблоки свежие ранних сроков созревания. Технические условия».	
41.	Слива крупноплодная или средних размеров свежая не ниже первого сорта	ГОСТ <a href="#">32286-2013</a> «Сливы, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»	
42.	Черешня свежая первого сорта	ГОСТ 33801-2016 «Вишня и черешня свежие. Технические условия».	
43.	Дыни свежие	ГОСТ 7178-2015 «Дыни свежие. Технические условия».	
44.	Арбузы продовольственные свежие	ГОСТ 7177-2015 «Арбузы продовольственные свежие. 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	<p>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.</p> <p>Не допускается наличие клубней с механическими повреждениями (порезы, вырывы, трещины, вмятины), поврежденных сельскохозяйственными вредителями, с участками зеленого цвета, загнивших, запаренных,</p>	

		<p>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</p>	
2.	<p>Капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)</p>	<p>Внешний вид: кочаны сформировавшиеся, целые или разделенные на части (половины, четверти) с удаленной кочерыгой, здоровые, чистые, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.</p> <p>Цвет, запах и вкус, свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запаха и вкуса.</p> <p>Зачистка кочана: кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих листьев.</p> <p>Не допускается наличие кочанов с сухим загрязнением, треснувших, проросших, пораженных точечным некрозом и пергаментностью, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, с увядшими, кроющимися листьями.</p> <p>Не допускается наличие грязи и чужеродных материалов.</p> <p>Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.</p>	
3.	<p>Морковь свежая очищенная в вакуумной упаковке</p>	<p>Внешний вид: корнеплоды очищенные, целые, здоровые, чистые, без отклонений по форме и окраске, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.</p> <p>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.</p> <p>Не допускается наличие корнеплодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, поломанных, с трещинами, темными и зелеными участками, загнивших, увядших, с признаками морщинистости, запаренных и подмороженных.</p> <p>Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке.</p> <p>Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.</p>	
4.	<p>Свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке</p>	<p>Внешний вид: корнеплоды очищенные, целые или разделенные на половины, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.</p>	



		<p>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.</p> <p>Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 50,0-100,0 мм.</p> <p>Не допускается наличие корнеплодов с механическими повреждениями, легким увяданием, увядших, с признаками морщинистости, пораженных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, запаренных, подмороженных.</p> <p>Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке.</p> <p>Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.</p>	
5.	Лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	<p>Внешний вид: луковицы, очищенные от наружных сухих и зеленых чешуй, с удаленными донцами и шейками, вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без механических повреждений, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.</p> <p>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, с не удаленными зелеными чешуйками, донцами и шейками многозачаточных, раздвоенных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, проросших, загнивших, запаренных, подмороженных, обезвоженных, мягких, сморщенных.</p> <p>Не допускается наличие фрагментов наружных сухих чешуй, не удаленных зеленых чешуек, донцев.</p> <p>Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке.</p> <p>Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.</p>	

**Продукция плодоовощная консервная, 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	Консервы овощные: икра из кабачков для детского (дошкольного и	Икра изготавливается только из вареных (не обжаренных) овощей. Внешний вид и консистенция - однородная, равномерно измельченная масса с видимыми	



	школьного) питания	включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезрелых овощей. Консистенция мажущаяся или слегка зернистая. Допускается незначительное отделение жидкости. Вкус и запах, свойственные икре, изготовленной из предварительно подготовленных кабачков. Не допускается привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха. Цвет однородный по всей массе от желтого до светло-коричневого. Наличие минеральных примесей не допускается. Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица) и обжаренных овощей.	
3	Икра овощная, в том числе из кабачков, из баклажанов.	ГОСТ Р <a href="#">51926-2002</a> «Консервы. Икра овощная. Технические условия»* Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица) и обжаренных овощей.	
4	Кукуруза сахарная в зернах, консервированная высшего сорта	ГОСТ Р <a href="#">53958-2010</a> «Консервы натуральные. Кукуруза сахарная. Технические условия». *	
5	Фасоль стручковая консервированная	ГОСТ <a href="#">15979-70</a> «Фасоль стручковая консервированная. Технические условия». *	
6	Томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ Р 54678-2011 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия».* Минеральные примеси не допускаются.	
7	Капуста квашеная	ГОСТ Р <a href="#">53972-2010</a> «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия».*	
8	Огурцы с зеленью в заливке (залитые раствором лимонной кислоты и поваренной соли)	ГОСТ 31713-2012 «Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия». Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).	
9	Огурцы консервированные без добавления уксуса для детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид – огурцы целые длиной до 110мм, диаметром не более 50мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений. Цвет – огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов. Консистенция – огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Вкус и запах – 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 55%. Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).	
10	Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без уксуса) для	Внешний вид - огурцы целые длиной до 110мм, диаметром не более 50мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без	

	детского (дошкольного и школьного) питания	механических и других повреждений. Цвет: огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов. Консистенция: огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Вкус и запах слабокислый, умеренно-соленый, запах 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).	
11	Огурцы соленые	ГОСТ Р <a href="#">53972-2010</a> «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия».* Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).	
12	Соус томатный кисло-сладкий для детского (школьного) питания	Внешний вид и консистенция: однородная протертая масса, без наличия семян, частиц кожицы и грубых кусочков сердцевины с наличием добавленных овощей, зелени, пряностей или без них. Цвет красный различных оттенков, равномерный по всей массе. Вкус кисло-сладкий с хорошо выраженным вкусом и ароматом томатных продуктов, без горечи, пригара и других посторонних привкусов и запахов, со вкусом и ароматом добавленных компонентов.	
13	Фасоль натуральная	ГОСТ Р <a href="#">54679-2011</a> «Консервы из фасоли. Технические условия».	
14	Цветная капуста быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
15	Капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
16	Щавель быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
17	Шпинат быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
18	Фасоль зеленая быстрозамороженная (стручковая)	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
19	Тыква быстрозамороженная	ГОСТ Р <a href="#">54683-2011</a> «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».*	

		Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
20	Горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
21	Смесь овощей резаных быстрозамороженных (кабачки, цукини, баклажаны, тыква, патиссоны, морковь столовая, перец сладкий и др.)	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
22	Свекла столовая очищенная резаная быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
23	Кабачки (цукини) резаные быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
24	Капуста брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ Р <a href="#">54683-2011</a> «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
25	Кукуруза быстрозамороженная (зерна)	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
26	Баклажаны быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
27	Лук репчатый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
28	Морковь быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
29	Перец сладкий быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
30	Свекла быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
31	Фрукты быстрозамороженные не ниже первого сорта (брусника, вишня, земляника (клубника), клюква, черная	ГОСТ Р <a href="#">53956-2010</a> «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия».* ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические	

	и красная смородина, малина, ежевика и др.).	условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
32	Чернослив, целые плоды без косточки высшего сорта	<a href="#">ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия».</a> Плоды необработанные (несульфитированные); обработанные (сернистым ангидридом) допускаются только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов) - на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация.	
33	Абрикосы сушеные без косточки (курага) высшего сорта	<a href="#">ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия».</a> Плоды необработанные (несульфитированные); обработанные (сернистым ангидридом) допускаются только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов) - на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация.	
34	Фрукты сушеные и их смеси (компотная смесь) не ниже высшего сорта	Сухофрукты (смесь сушеных фруктов косточковых, семечковых) без косточки. <a href="#">ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия».</a>	
35	Виноград сушеный высшего сорта видов изюм и кишмиш	<a href="#">ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия».</a>	
36	Варенье фруктовое или овощное, стерилизованное или нестерилизованное (без консерванта), витаминизированное или не витаминизированное	<a href="#">ГОСТ Р 53118-2008 «Варенье. Общие технические условия».*</a>	
37	Джемы фруктовые и овощные, в т.ч. фасованные по 20г, стерилизованные или нестерилизованные (без консерванта), витаминизированные или не витаминизированные	<a href="#">ГОСТ 31712-2012 «Джемы. Общие технические условия».*</a>	
38	Повидло плодовое, ягодное, овощное или купажированное высшего сорта (без консерванта), стерилизованное или нестерилизованное	<a href="#">ГОСТ 32099-2013 «Повидло. Общие технические условия».*</a>	
39	Соус ягодный (фруктовый) из различных видов ягод (фруктов)	<a href="#">ГОСТ 18077-2013 «Консервы. Соусы фруктовые. Технические условия».</a> 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.	
40	Консервы на фруктовой основе для детского питания	ГОСТ 32218-2013 «Консервы на фруктовой основе для питания детей раннего возраста. Общие технические условия».*	
41	Плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93 «Плоды шиповника. Технические условия».*	
42	Ядро ореха грецкого	<a href="#">ГОСТ 16833-2014 «Ядро ореха грецкого. Технические условия».</a>	
43	Ядро миндаля сладкого сухое, не ниже первого сорта	<a href="#">ГОСТ 32857-2014 «Ядро миндаля сладкого. Технические условия».</a>	
44	Ядра орехов лещины высшего сорта	ГОСТ 32287-2013 «Ядра орехов лещины. Технические условия».	
45	Сушеная зелень петрушки и укропа первого сорта	ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушеные. Общие технические условия».*	
46	Белые корни петрушки и сельдерея сушеные первого сорта	ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушеные. Общие технические условия».*	
47	Сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	<a href="#">ГОСТ 28499-2014 «Сиропы. Общие технические условия».*</a>	
48	Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные в ассортименте	ГОСТ 32103-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия».* Кислотность (массовая доля титруемых кислот) не более 1,3 %.	
49	Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания в ассортименте	<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 альбедо). 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.	
50	Соки фруктовые прямого отжима в ассортименте	ГОСТ 32101-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия».* Без добавления сахара, с кислотностью (массовой долей титруемых кислот) не более 1,3 %.	
51	Соки овощные и овощефруктовые	ГОСТ 32100-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары,	

	прямого отжима в ассортименте	сокосодержащие напитки овощные и овощефруктовые. Общие технические условия».* Без добавления сахара, с кислотностью (массовой долей титруемых кислот) не более 1,3 %.	
52	Соки фруктовые, овощные, овощефруктовые для питания детей раннего возраста в ассортименте	<a href="#">ГОСТ 32920-2014 «Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия».*</a>	
53	Нектары 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>	
54	Фрукты консервированные	ГОСТ Р 54681-2011 «Консервы. Фрукты протертые или дробленые. Общие технические условия». *	
55	Компот консервированный	ГОСТ Р <a href="#">54680-2011</a> «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». <a href="#">ГОСТ 31895-2012 «Сахар белый. Технические условия».</a> 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 или порошок белого цвета, сыпучий. Вкус и запах: 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	<a href="#">ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия».*</a>	



	первого сорта - сахарное или затяжное, в том числе витаминизированное	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	Галеты в ассортименте	ГОСТ <a href="#">14032-68</a> «Галеты. Технические условия».* Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Галеты должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	
3	Вафли с начинкой фруктовой или жировой, в том числе витаминизированные	ГОСТ <a href="#">14031-2014</a> «Вафли. Общие технические условия».* Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Вафли должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	
4	Пряники в ассортименте	ГОСТ <a href="#">15810-2014</a> «Изделия кондитерские пряничные. Общие технические условия».* Пряники должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.	
5	Бублики или сушки в ассортименте	ГОСТ <a href="#">7128-91</a> «Изделия хлебобулочные бараночные. Технические условия».* Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.	
6	Печенье овсяное	ГОСТ <a href="#">24901-2014</a> «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.	
7	Полуфабрикат замороженный - пицца для питания детей школьного возраста	Полуфабрикат должен быть изготовлен из дрожжевого теста. В состав начинки могут входить сыр, сметана, томат-паста, лук репчатый, зелень петрушки, укропа, перец сладкий и др. Колбасные или ветчинные изделия, входящие в состав начинки, должны быть предназначены для детского питания. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров, жгучих специй (перец, хрен, горчица). Внешний вид: тестовая часть в форме круга; начинка включает равномерно распределенные кусочки компонентов. Вкус и запах: готовая пицца должна иметь приятный вкус и аромат, свойственные заложенному сырью, начинка сочная, без постороннего привкуса и запаха. Массовая доля начинки - не менее 35%.	

		Не допускается продукция с отклонением массовой доли начинки, с деформированной поверхностью. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
8	Полуфабрикат замороженный - колбаска (сосиска) детская, запеченная в тесте, для питания детей школьного возраста (Для реализации в буфете)	В состав теста входят: мука пшеничная хлебопекарная высшего или первого сортов, дрожжи хлебопекарные, молоко питьевое, яйца или меланж, поваренная соль, сахар-песок, масло сливочное. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Колбасные изделия, входящие в состав изделия, должны быть предназначены для детского питания с показателями качества не ниже установленного ГОСТ 31498-2012. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
9	Полуфабрикат замороженный - пирожки печеные из дрожжевого теста с картофелем (картофелем и луком), с рисом и яйцом, с натуральной фруктовой или овощной начинками, для питания детей дошкольного и школьного возраста (Для реализации в буфете)	В состав теста входят: мука пшеничная хлебопекарная высшего или первого сортов, дрожжи хлебопекарные, молоко питьевое, яйца или меланж, поваренная соль, сахар-песок, масло сливочное. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Начинки изготавливаются из картофеля и лука репчатого (без обжаривания), из крупы рисовой и яиц куриных, из ягод (вишня, клубника, смородина, черника и др. ягоды свежие или замороженные) или фруктов (яблок и др.) с сахаром, из капусты и/или других овощей (без обжаривания), с добавлением или без добавления яиц куриных. Массовая доля начинки к массе изделия не менее 30 %. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
10	Полуфабрикат замороженный - блинчики с ягодами, фруктовыми, ягодными и фруктово-ягодными начинками, с повидлом или джемом (наполнителями) в ассортименте для детского (школьного) питания	Внешний вид: плоские, прямоугольной или цилиндрической формы. Поверхность гладкая или с мелкой, равномерной пористостью, без трещин, сквозных отверстий и разрывов. Тестовая оболочка не должна иметь разрывов, начинка не должна выступать. Цвет тестовой оболочки от светло-кремового до кремового, допускается коричневые крапинки; начинки соответствующий виду начинки. Вкус и запах, свойственные жареному пресному тесту и составу начинки, без посторонних привкуса и запаха. Массовая доля начинки к массе изделия - не менее 20% (для фруктовых, ягодных и фруктово-ягодных начинок, повидла, джема); не менее 25,0% (для ягод). В составе продукта не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров, солей аммония. Масса нетто одного изделия должна обеспечивать выход блюда в готовом виде, предусмотренный примерным меню ( $\pm 5\%$ ). Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
11	Кексы	ГОСТ 15052-2014 «Кексы. Общие технические условия».*	



		В составе продукта не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Кексы должны быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню. Содержание, в 100 г продукта: жира – не более 25г.	
12	Шоколад молочный, в том числе пористый, с крупными и тонкоизмельченными добавлениями, и шоколад молочный с начинками	ГОСТ 31721-2012 «Шоколад. Общие технические условия».* В составе продукта не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. В начинке не допускается наличие красителей и ароматизаторов искусственного происхождения и консервантов. Шоколад должен быть поштучно упакован в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	
13	Мармелад формовой или резной неглазированный	ГОСТ 6442-2014 «Мармелад. Общие технические условия».* Без красителей и ароматизаторов искусственного происхождения и консервантов. Мармелад должен быть поштучно упакован в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	
14	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.	
15	Ирис тираженный полутвердый	<a href="#">ГОСТ 6478-2014 «Ирис. Общие технические условия».*</a> Изделия не должны содержать жиры без указания состава (обозначенных как кондитерский жир или растительный жир). Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Ирис должен быть поштучно упакован в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	
16	Конфеты (конфеты укрупненного размера или батончик кондитерский) в шоколадной глазури или без нее, обогащенные очищенным гемоглобином (гемобином), для детского (дошкольного и школьного) питания.	Внешний вид: продукт должен представлять собой батончик, пастилку без глазури или в шоколадной глазури. Цвет коричневый или темно-коричневый. Вкус и запах, соответствующий использованным компонентам, без посторонних привкусов. Структура и консистенция: распределение частиц различного сырья должно быть равномерным по всей массе батончика. Форма изделия должна быть правильной без изломов, с ровным обрезом. Массовая доля влаги - не более 8%. В составе глазури не допускается использование гидрогенизированных жиров, растительных жиров, кроме какао-масла. Продукт должен быть обогащен очищенным гемоглобином, полученным из животноводческого сырья. Содержание очищенного гемоглобина в продукте не менее 4%. Изделия не должны содержать маргарин, гидрогенизированные жиры, жиры без указания состава (обозначенных как кондитерский жир или растительный жир). Изделия	

		должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	
17	Батончик фруктово-ореховый, в том числе обогащенный	Внешний вид: спрессованная между вафельными листами смесь сушеных фруктов (или цукатов) и орехов с добавлением или без добавления семян масличных культур. Цвет и запах: соответствующий использованным компонентам. Вкус и запах, соответствующие данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха. Распределение частиц различного сырья должно быть равномерным по всей массе батончика. Форма изделия должна быть правильной без изломов, с ровными краями. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров, <a href="#">ядер абрикосовой косточки, арахиса</a> . Изделие должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	
18	Батончик мюсли прессованный (Для реализации в буфете)	Внешний вид: смесь зерновых и/или экструдированных хлопьев с содержанием орехов, сушеных фруктов (или цукатов), семян масличных культур, соединенных между собой сиропом. Цвет и запах, соответствующий использованным компонентам. Вкус, соответствующий наименованию изделия без посторонних привкусов. Распределение частиц различного сырья должно быть равномерным по всей массе батончика. Форма изделия должна быть правильной без изломов, с ровным обрезом. <a href="#">Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров, ядер абрикосовой косточки, арахиса</a> . Не допускается зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов. Изделие должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	
19	Паста молочно-шоколадная (Для реализации в буфете)	По внешнему виду паста должна представлять собой однородную массу. Допускается незначительное выделение масла на поверхности пасты в процессе хранения. Цвет пасты "кофе с молоком". Вкус и запах, свойственный данному продукту без посторонних вкуса и запаха. Изделие не должно содержать жиры без указания состава (обозначенных как кондитерский жир или растительный жир). Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Паста должна быть расфасована в индивидуальную потребительскую упаковку из полимерного (кроме полистирола) или комбинированного материала, в соответствии с массой нетто порции, указанной в примерном меню.	
20	Мармелад из ламинарии для детского питания	Форма изделия должна быть правильной, с четким контуром без деформации. Допускаются незначительные наплывы. Вкус, запах, цвет, характерные для данного наименования мармелада, 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, мед и др.**

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности	Примечание
1.	Чай зеленый крупный листовой	<a href="#">ГОСТ 32574-2013 «Чай зеленый. Технические условия»*</a>	
2.	Чай зеленый фасованный в пакетиках для разовой заварки	ГОСТ 32574-2013 «Чай зеленый. Технические условия».* Пакетики для разовой заварки должны быть массой нетто не более 0,75 г.	
3.	Чай черный крупный листовой	<a href="#">ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия»*</a>	
4.	Чай черный фасованный в пакетиках для разовой заварки	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия».* Пакетики для разовой заварки должны быть массой нетто не более 0,75 г.	
5.	Фиточай цветочный для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки, Фиточай 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 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	Фиточай должен быть расфасован в пакетики для разовой заварки (не более 2,0 г на одну порцию). По согласованию с заказчиком допускается поставка фиточая в пачках и пакетах массой нетто до 1 кг. Не допускается использование в составе чаев компонентов, включенных в приложение 5б к санитарным правилам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». В составе фиточаев не допускается содержание чая (чайного листа). Не допускаются посторонние запахи 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

	дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки		
6.	Соль поваренная пищевая выварочная йодированная сортов экстра или высший	ГОСТ Р <a href="#">51574-2000</a> «Соль поваренная пищевая. Технические условия».*	
7.	Натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ <a href="#">2156-76</a> «Натрий двууглекислый. Технические условия».	
8.	Какао-порошок	<a href="#">ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия».</a>	
9.	Какао-напиток быстрорастворимый для детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид: сыпучая масса коричневого цвета разной степени интенсивности с различными оттенками, допускается наличие неплотно слежавшихся комочков. Вкус и запах, свойственные данному виду продукта, с ароматом ванили, 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.	
10.	Кисели на плодовых или ягодных экстрактах, концентрированных соках в брикетированном или насыпном виде в ассортименте	ГОСТ <a href="#">18488-2000</a> «Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия».*	
11.	Кофейный напиток злаковый для детского питания (дошкольного и школьного возраста)	Внешний вид: порошок однородной консистенции. Допускается включения частиц сырья согласно рецептуре и уплотнение массы порошка. Готовый напиток должен представлять собой непрозрачную жидкость с нерастворенным осадком. Цвет коричневый. Вкус и аромат 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.	
12.	Напиток кофейный из цикория (концентрат или сухой растворимый)	ГОСТ Р <a href="#">50364-92</a> «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые».* ГОСТ Р <a href="#">55512-2013</a> «Цикорий натуральный растворимый. Технические условия».* 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. Внешний вид: порошок однородной консистенции. Допускаются включения частиц сырья согласно рецептуре и уплотнение массы порошка. Готовый напиток должен представлять собой непрозрачную жидкость с нерастворенным осадком. Цвет коричневый. Вкус и аромат приятные, ярко выраженные, свойственные компонентам, входящим в состав продукта. Посторонние привкусы 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.	
13.	Дрожжи хлебопекарные сушеные	ГОСТ Р <a href="#">54845-2011</a> «Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия».	
14.	Дрожжи хлебопекарные прессованные	ГОСТ Р <a href="#">54731-2011</a> «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия».	
15.	Пряность – душистый перец молотый	ГОСТ <a href="#">29045-91</a> «Пряности. Перец душистый. Технические условия». ГОСТ ISO 973-2016 «Пряности. Перец душистый [ <i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия».	
16.	Паприка молотая (не жгучая)	ГОСТ Р ИСО 7540-2008 «Паприка молотая порошкообразная. Технические условия». Не допускается содержание антиоксидантов, антислеживающих агентов и др. добавок.	
17.	Гвоздика	ГОСТ 29047-91 «Пряности. Гвоздика. Технические условия». ГОСТ ISO 2254-2016 «Пряности. Гвоздика целая и молотая (порошкообразная). Технические условия».	
18.	Лист лавровый сухой	ГОСТ <a href="#">17594-81</a> «Лист лавровый сухой. Технические условия».	
19.	Желатин пищевой	ГОСТ <a href="#">11293-89</a> «Желатин. Технические условия».	
20.	Мак пищевой	ГОСТ Р <a href="#">52533-2006</a> «Мак пищевой. Технические условия».	
21.	Корица молотая	ГОСТ <a href="#">29049-91</a> «Пряности. Корица. Технические условия». ГОСТ ISO 6539-2016 «Пряности. Корица ( <i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume). Технические условия»	
22.	Ванилин	ГОСТ <a href="#">16599-71</a> «Ванилин. Технические условия».	
23.	Кислота лимонная	ГОСТ <a href="#">908-2004</a> «Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия».	
24.	Мед натуральный, в т.ч. фасованный по 20 г	ГОСТ Р <a href="#">54644-2011</a> «Мед натуральный. Технические условия».	
25.	Семена кунжута	Семена кунжута должны быть не греющимися, в здоровом состоянии, иметь цвет и запах, свойственные семенам кунжута (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов). Цвет белый или с кремовым оттенком.	

		Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается.	
26.	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-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.	до 01.09.2017
27.	Хлопья (готовые завтраки) кукурузные или пшеничные	ГОСТ Р 50365-92 «Завтраки сухие. Хлопья кукурузные и пшеничные. Общие технические условия»*	до 01.09.2017
28.	Мюсли	Внешний вид: продукт должен представлять собой смесь зерновых хлопьев и/или экструдированных хлопьев с содержанием сушеных фруктов (или цукатов) или/и орехов или/и семян масличных культур. Цвет и запах, соответствующий использованным компонентам. Вкус, соответствующий наименованию изделия, без посторонних привкусов. Не допускается зараженность вредителями хлебных запасов и загрязненность. В поставляемом ассортименте должно быть не менее двух наименований продукции с различными сочетаниями используемых видов сырья. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров, ядер абрикосовой косточки, арахиса.	до 01.09.2017

#### 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	ГОСТ 32220-2013 «Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие технические условия»*	

#### Блюда и кулинарные изделия

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

1.	<p>Супы охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста</p>	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция: в соответствии с наименованием супа.</p> <p>Супы заправочные-бульон с включением кусочков мяса говядины, мяса птицы или рыбы, овощей, и/или круп, и/или макаронных изделий, и/или зелени и других компонентов в соответствии с рецептурой, консистенция овощей, круп, мяса, птицы, рыбы- мягкая, но не разваренная, макаронные изделия должны иметь свойственную им форму, не быть разваренными, слипшимися.</p> <p>Супы пюреобразные – супы с однородной, пюреобразной консистенцией, равномерной по всему объему, без комочков.</p> <p>Супы молочные – супы на молочной основе с включением макаронных изделий, круп и других компонентов в соответствии с рецептурой, консистенция круп и макаронных изделий – мягкая.</p> <p>Супы прозрачные – бульон из мяса говядины, мяса птицы или рыбы прозрачный без взвешенных частиц с включением зелени и других компонентов в соответствии с рецептурой.</p> <p>Цвет, вкус и запах супов должны быть свойственные данному наименованию супа, без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	
2.	<p>Соусы кулинарные охлажденные упакованные для питания детей дошкольного и школьного возраста</p>	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция: однородная вязкая масса без комочков заварившейся муки, для отдельных наименований соусов – с наличием мелких частиц компонентов, предусмотренных рецептурой.</p> <p>Цвет, вкус и запах соусов должны быть свойственные данному наименованию соуса, без посторонних привкуса и запаха.</p>	



		Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.	
3.	Вторые обеденные блюда без мяса охлажденные упакованные для питания детей дошкольного и школьного возраста.	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка), тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) или варки продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку (тушение) с добавлением не острых (не жгучих) приправ, специй, пряностей или соусов, без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция блюд из картофеля, овощей, круп, бобовых, макаронных изделий и др.: картофельное пюре – однородная масса без комков, тушеные овощи должны быть мягкими, сохранившими форму нарезки согласно технологической инструкции, вареные макаронные изделия – не разваренными и не слипшимися, зерна круп – целыми, хорошо набухшими, легко разделяющимися, без комков и посторонних включений, отварной картофель – в основной массе сохранившим форму, запеченные кулинарные изделия- со светло-коричневой однородной корочкой.</p> <p>Цвет, вкус и запах вторых блюд должны быть свойственные данному наименованию блюда, без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	
4.	Изделия кулинарные из мяса, птицы и субпродуктов охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка), тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) или варки продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку (тушение) с добавлением не острых (не жгучих) приправ, специй, пряностей или соусов, без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид должен соответствовать наименованию кулинарного изделия.</p> <p>Тушеные кулинарные изделия – кусочки мяса говядины, свинины, птицы, печени.</p>	



		<p>говядины, нарезанные согласно технологической инструкции, в соусе или без него, с добавлением картофеля и/или овощей и/или крупы риса и/или чернослива. Консистенция мяса, печени- сочная, мягкая, овощей – мягкая с сохранением формы нарезки согласно технологической инструкции, зерна риса- целые, хорошо набухшие.</p> <p>Вареные кулинарные изделия – мясо говядины, птицы, нарезанные согласно технологической инструкции, сохранившие форму нарезки, а также рубленные и формованные с добавлением компонентов согласно рецептуре. Консистенция – упругая, сочная, мягкая.</p> <p>Запеченные кулинарные изделия – приготовлены из рубленого мяса говядины, свинины, птицы, печени говядины (формованные рубленые изделия, запеканки, суфле и др.) с добавлением картофеля и/или без панировки, с соусом или без соуса, формованные изделия должны быть недеформированные с ровной поверхностью, без трещин. Консистенция- однородная, плотная, сочная.</p> <p>Цвет, вкус и запах вторых блюд должны быть свойственные данному наименованию кулинарного изделия без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	
5.	<p>Изделия кулинарные из яиц охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста</p>	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации.</p> <p>Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид: однородная яичная масса с добавлением компонентов, предусмотренных рецептурой.</p> <p>Консистенция – сочная, мягкая.</p> <p>Цвет, вкус и запах, свойственные данному наименованию кулинарного изделия, без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	
6.	<p>Кекс Столичный, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста</p>	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) без</p>	

		<p>применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации.</p> <p>Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция: пропеченное изделие без комочков, следов непромеса, с равномерной пористостью, без пустот и заката, плотной консистенции. Отслоение корочки от мякиша не допускается.</p> <p>Цвет, вкус и запах, свойственные данному наименованию изделия без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	
7.	<p>Полуфабрикаты овощные охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста</p>	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид: овощи свежие целые, типичной для ботанического сорта формы, или нарезанные в соответствии с технологической инструкцией, зрелые, чистые, не увядшие, не поврежденные сельскохозяйственными болезнями и/или вредителями, не подмороженные.</p> <p>Цвет, вкус и запах, свойственные данному наименованию продукта без посторонних привкуса и запаха. Цвет, свойственный ботаническому сорту.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	
8.	<p>Изделия кулинарные из рыбы охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста</p>	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка), тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) или варки продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку (тушение, припускание) с добавлением не острых (не жгучих) приправ, специй, пряностей или соусов, без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид должен соответствовать наименованию кулинарного изделия.</p> <p>Тушеные или припущенные кулинарные изделия – кусочки рыбы, нарезанные</p>	

		<p>согласно технологической инструкции, с добавлением картофеля и/или овощей или без добавления. Консистенция рыбы – нежная, мягкая; картофеля, овощей – мягкая с сохранением формы нарезки согласно технологической инструкции.</p> <p>Вареные кулинарные изделия – куски рыбы, нарезанные согласно технологической инструкции, сохранившие форму нарезки. Консистенция – нежная, мягкая.</p> <p>Запеченные кулинарные изделия – приготовлены из рубленой рыбы (формованные изделия, запеканки и др.) с добавлением картофеля и/или овощей и/или крупы риса и др. или без добавления, панированные или без панировки, с соусом или без соуса, формованные изделия должны быть недеформированными с ровной поверхностью, без трещин.</p> <p>Консистенция- однородная, плотная, сочная.</p> <p>Цвет, вкус и запах вторых блюд должны быть свойственные данному наименованию кулинарного изделия без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	
9.	<p>Хлебобулочные изделия с начинками и без начинок, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста</p>	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации.</p> <p>Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний, консистенция: изделия правильной формы с начинкой или без начинки, без трещин, впадин, вздутия, мякиш, хорошо пропеченный, не липкий, без признаков непромеса.</p> <p>Ватрушки- изделия круглой формы с начинкой по центру.</p> <p>Пирожки- изделия овальной или круглой формы с начинкой, распределенной равномерно между слоями.</p> <p>Булочки- изделия круглой формы без начинки.</p> <p>Цвет, вкус и запах: должны быть свойственные данному наименованию изделия, без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	
10.	<p>Изделия из творога охлажденные и</p>	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением</p>	

	упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации.</p> <p>Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний, консистенция: запеченная творожная масса или изделие из творога в форме, соответствующей наименованию изделия, мягкой, однородной консистенции.</p> <p>Внешний вид, консистенция: запеченная творожная масса или изделие из творога в форме, соответствующей наименованию изделия, мягкой, однородной консистенции.</p> <p>Цвет, вкус и запах: должны быть свойственные данному наименованию изделия, без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	
11.	Каши крупяные охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации.</p> <p>Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция: однородная вязкая масса без расслоения и комочков с добавлением или без добавления дополнительных компонентов согласно рецептуре.</p> <p>Цвет, вкус и запах: должны быть свойственные данному наименованию каши, без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	
12.	Овощи вареные охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации.</p> <p>Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p>	

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

		без посторонних привкуса и запаха. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.	
--	--	---	--

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.