Гражданско-правовой договор бюджетного учреждения № 421000800

Оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся в 2021-2022 годах (ГБОУ Школа № 1384)

г. Москва

12 июля 2021 г.

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение города Москвы «Школа № 1384 имени А.А. Леманского», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице Директора Пискулевой Ольги Владимировны , действующего на основании Устава, с одной стороны, и ООО "РусСоцКапитал", именуемый в дальнейшем "Исполнитель", в лице Генерального директора Красиной Ирины Анатольевны, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые "Стороны" и каждый в отдельности "Сторона", с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее – Закон о контрактной системе) и иного законодательства Российской Федерации и города Москвы, на основании результатов определения Исполнителя способом закупки конкурс с ограниченным участием в электронной форме реестровый № закупки 0173200001421000800, протокол ЭОК-ОУ от 28.06.2021 года № 275958850, заключили настоящий Гражданско- правовой договор бюджетного учреждения (далее - Контракт) о нижеследующем:

Статья 1Предмет Контракта

1.1 Исполнитель обязуется по заявкам Заказчика оказать услуги по по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся в 2021 - 2022 годах(далее – Услуги) в соответствии с требованиями Контракта и Технического задания (приложение №1 к настоящему Контракту, являющееся его неотъемлемой частью) (далее – Техническое задание), Заказчик обязуется принять результат оказанных услуг и оплатить его в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Контрактом.
1.2 Идентификационный код закупки: 212774301888277430100100180010000244

Статья 2 Цена единицы товара, работы, услуги и порядок расчетов

2.1 На основании протокола подведения итогов конкурса с ограниченным участием установлено снижение сводной цены единиц услуг, оказываемых по настоящему Контракту, в размере 0,29%.
Цены единиц услуг, оказываемых по настоящему Контракту, определены с учетом снижения сводной цены единиц услуг и указаны в приложении № 5 к Техническому заданию.
2.2 Максимальное значение цены контракта составляет **28 758 158,16 (Двадцать восемь миллионов семьсот пятьдесят восемь тысяч сто пятьдесят восемь рублей 16 копеек) рублей**, НДС не облагается на основании пп. 5 п. 2 ст. 149 НК РФ
2.3 Оплата по Контракту осуществляется в рублях Российской Федерации.
2.4 Сумма, подлежащая уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.
2.5 Цена единицы товара, работы, услуги включает в себя все затраты, издержки и иные расходы Исполнителя, в том числе сопутствующие, связанные с исполнением настоящего Контракта.
2.6 Цена единицы товара, работы, услуги является твердой, определена на весь срок исполнения Контракта и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных ч.1 ст.95 Законом о контрактной системе.
2.7 Изменение условий контракта не допускается, за исключением случаев, предусмотренных статьей 34 и статьей 95 Закона о контрактной системе.
2.8 Оплата по Контракту осуществляется Заказчиком исходя из фактического объема оказанных услуг по ценам единиц услуг, но в размере, не превышающем начальной (максимальной) цены контракта, в следующем порядке:
2.8.1 Авансовый платеж не предусмотрен.
2.8.2 Ежемесячная стоимость услуг определяется путем умножения фактического объема оказанных услуг на цены единиц услуг.
2.8.3 Заказчик ежемесячно оплачивает услуги по факту объема оказанных услуг, в безналичном порядке путем перечисления стоимости оказанных услуг со своего лицевого счета, открытого в Департаменте финансов города Москвы на расчетный счет Исполнителя, реквизиты которого указаны в статье «Адреса, реквизиты и подписи Сторон» Контракта, на основании надлежаще оформленного и подписанного обеими Сторонами Акта сдачи-приемки оказанных услуг (Приложение № 2 к настоящему Контракту) (далее - Акт сдачи-приемки оказанных услуг), с приложением документов, подтверждающих объем оказанных услуг, в течение 30 (тридцати) календарных дней с даты подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки оказанных услуг.

2.8.4 В случае неисполнения либо ненадлежащего исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, оплата по Контракту может быть осуществлена Заказчиком путем выплаты Исполнителю суммы, уменьшенной на сумму неустоек

(пеней, штрафов). При принятии решения об оплате за оказанные услуги за вычетом сумм неустоек (штрафов, пеней) Заказчиком должен быть учтен срок рассмотрения Исполнителем претензионных требований и добровольной оплаты неустойки в соответствии с пунктом 11.3.1 Контракта. Наличие возражений относительно выставленных претензионных требований не является основанием, препятствующим удержанию штрафных санкций из сумм, причитающихся к оплате.
2.9 Обязательства Заказчика по оплате услуг, принятых Заказчиком, считаются исполненными с момента списания денежных средств с Заказчика, указанного в статье 15 Контракта.
2.10 В случае отказа Исполнителя от исполнения принятых на себя по настоящему Контракту обязательств по оказанию услуг аванс, выплаченный Заказчиком Исполнителю в порядке, установленном настоящим Контрактом, возвращается Исполнителем Заказчику в течение 5 (пяти) календарных дней со дня направления Заказчиком соответствующего требования о возврате аванса Исполнителю. Отказ Исполнителя от исполнения своих обязательств возможен только в установленном законом порядке и только в связи с существенными нарушениями условий Контракта Заказчиком.
2.11 Оплата по контракту осуществляется на основании Счета и Акта сдачи-приемки оказанных услуг, в котором указывается: сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями заключенного контракта; размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий взысканию; основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени);итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по Контракту.

2.12 Обязательства Заказчика по оплате Цены Контракта считаются исполненными с момента списания денежных средств в размере, составляющем Цену Контракта, с лицевого счета Заказчика, указанного в статье 15 Контракта.

Статья3 Сроки оказания услуг

3.1 Сроки оказания услуг по Контракту установлены в соответствии с Техническим заданием, являющимся неотъемлемой частью настоящего Контракта (Приложение № 1 к настоящему Контракту): **«01» августа 2021 г. по «30» июня 2022 г. включительно**.
3.2 Исполнитель не вправе досрочно оказать услуги.

Статья 4 Порядок сдачи-приемки оказанных услуг

4.1 Фактический объем (количество рационов питания и комплектов бутилированной воды) ежедневно указывается в Абонементной книжке (приложение № 7 к Техническому заданию), где Исполнитель и Заказчик (уполномоченный представитель Заказчика на объекте Заказчика) в конце каждого приема пищи и после приемки комплектов бутилированной воды подтверждают количество рационов питания и комплектов бутилированной воды, поставленных Исполнителем согласно заявкам Заказчика. Абонементная книжка предоставляется Исполнителем и хранится на каждом пищеблоке.
4.2 В корешке и талоне Абонементной книжки указывается количество Рационов питания и комплектов бутилированной воды, предоставленных Исполнителем на определенную дату. Корешок подписывается Исполнителем (уполномоченным представителем Исполнителя), остается у Заказчика и служит отчетным документом. Талон подписывается Заказчиком (уполномоченным представителем Заказчика), остается у Исполнителя и служит отчетным документом.
4.3 Приемка Заказчиком комплектов бутилированной воды по количеству и качеству производится в порядке, установленном законодательством Российской Федерации и постановлениями Госарбитража при Совете Министров СССР в инструкциях:
«Инструкция о порядке приемки продукции производственно - технического назначения и товаров народного потребления по качеству», утвержденная Постановлением Госарбитража СССР от 25.04.1966 г. № П-7 (далее – Инструкция № 7); «Инструкция о порядке приемки продукции производственно - технического назначения и товаров народного потребления по количеству» утвержденная Постановлением Госарбитража СССР от 15.06.1965 № П-6 (далее – Инструкция № 6).
4.4 В течение первых двух рабочих дней месяца, следующего за отчетным, Исполнитель предоставляет Заказчику (уполномоченному представителю Заказчика на объекте Заказчика) Реестры талонов (приложение № 9 к Техническому заданию) по каждому объекту Заказчика, составленные на основании талонов Абонементной книжки, в трех экземплярах.
4.5 Заказчик в течение двух рабочих дней производит сверку Реестра талонов за отчетный месяц с корешками Абонементной книжки и, при отсутствии расхождений подписывает Реестр талонов в двух экземплярах, один из которых оставляет себе, а другой направляет Исполнителю.
4.6 В случае расхождения сведений, указанных в Реестре талонов и корешках Абонементной книжки, Заказчик и Исполнитель в течение одного рабочего дня проводят совместную сверку Реестра талонов. По результатам сверки оформляется Акт разногласий по Реестру талонов (образец Акта разногласий: приложение 4 к настоящему контракту), о чем в Реестре талонов делается соответствующая запись. В этом случае Заказчик не подписывает Реестр талонов, а подписывает Акт разногласий, после чего указанные документы передаются Исполнителю. Исполнитель прикладывает Акт разногласий к документам, предоставляемым Заказчику на оплату. В этом случае Заказчик производит оплату только того объема Услуг, который подтвержден в Акте разногласий.
4.7 На основании оформленных Реестров талонов Исполнитель формирует Сводный отчет (приложение 9 к Техническому заданию) о количестве полных рационов питания и комплектов бутилированной воды, принятых Заказчиком в отчетном месяце, который является основанием для оформления Акта сдачи-приемки услуг.
4.8 Для приемки и оплаты Заказчиком Услуг, оказанных в отчетном месяце, Исполнитель в течение трех рабочих дней с момента подписания Реестров талонов по всем объектам Заказчика предоставляет Заказчику комплект документов: счет, счет- фактуру, Акт сдачи-приемки услуг, Сводный отчет, Реестры талонов (один экземпляр по каждому объекту Заказчика). В течение пяти рабочих дней Заказчик производит проверку документов, сверку

расчетов по оказанным Услугам и подписывает Акт сверки расчетов (приложение № 6 к настоящему Контракту) и Акт сдачи-приемки услуг, либо направляет Исполнителю обоснованный отказ с перечнем выявленных недостатков, необходимых доработок и сроком их устранения.\

4.9 В случае внедрения на объекте Заказчика и объекте Исполнителя комплексной информационной системы «Государственные услуги в сфере образования в электронном виде» (далее – КИС ГУСОЭВ, ранее – информационная система «Проход и питание»), Заказчик и Исполнитель обеспечивают формирование отчетных документов с учетом указанной системы. Предоставление комплекта отчетных документов Заказчику осуществляется Исполнителем в соответствии с пунктом 4.8 Контракта.

4.10 При повторном предоставлении Исполнителем комплекта документов, указанного в п. 4.8 или 4.9 настоящего Контракта, после устранения выявленных Заказчиком недостатков, Заказчик производит его рассмотрение в срок, установленный пунктом 4.8 настоящего Контракта.

4.11 В случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте Заказчика, Заказчик оформляет Претензионный акт (приложение № 3 к настоящему Контракту), подписывает его у уполномоченного представителя Исполнителя на пищеблоке. При этом копия Претензионного акта направляется Исполнителю посредством факсимильной связи и/или электронной почты. В случае, если уполномоченный представитель Исполнителя на объекте Заказчика отказывается подписывать и принимать Претензионный акт, в акте делается соответствующая отметка с указанием причин отказа и он направляется Исполнителю посредством факсимильной связи и/или электронной почты, с последующей отправкой Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением.

4.12 При возникновении разногласий между Исполнителем и Заказчиком по оценке качества оказания услуг, проверку качества проводят специалисты уполномоченных организаций.

Статья 5 Права и обязанности Сторон

5.1 Заказчик вправе:

5.1.1 Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим Контрактом и иными нормами, регулирующими данную сферу деятельности, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

5.1.2 Требовать от Исполнителя представления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии Техническим заданием и настоящим Контрактом.

5.1.3 Письменно запрашивать информацию о ходе оказываемых услуг. На данный запрос Исполнитель предоставляет ответ в письменной форме в течение 5 (пяти) рабочих дней.

5.1.4 Осуществлять контроль за объемом и сроками оказания услуг.

5.1.5 Ссылаться на недостатки услуг (также выявленные после окончания срока действия контракта), в том числе в части объема и стоимости этих услуг, по результатам проведенных уполномоченными контрольными органами проверок использования средств бюджета города Москвы.

5.1.6 При обнаружении уполномоченными контрольными органами несоответствия объема и стоимости оказанных Исполнителем услуг требованиям Технического задания и Акта сдачи-приемки услуг вызвать полномочных представителей Исполнителя для представления разъяснений в отношении оказанных услуг.

5.1.7 Требовать от Исполнителя организовать платное питание и буфетное обслуживание на объектах Заказчика.

5.1.8 Заключить с Исполнителем договор на оказание услуг по организации питания (в том числе буфетного обслуживания) работников и обучающихся за счет их собственных денежных средств и/или денежных средств родителей (законных представителей).

5.1.9 Осуществлять контроль за исполнением Контракта с привлечением представителей уполномоченных контролирующих органов и организаций (Управление Роспотребнадзора по городу Москве, МосГИК, ГКУ Служба финансового контроля Департамента образования города Москвы), Управляющего совета Заказчика, независимых экспертов. Лица, осуществляющие проверку на пищеблоке, должны соблюдать требования санитарного законодательства Российской

Федерации.

5.1.10 Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования Исполнителем по назначению, контроль за рациональным расходованием Исполнителем ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения).

5.2 Заказчик обязан:

5.2.1 При выявлении нарушений или недостатков в ходе оказания услуг оформить и направить Исполнителю Претензионный акт в соответствии с пунктом 4.11. В случае неустранения Исполнителем нарушений или недостатков в срок, установленный в Претензионном акте, выставить Исполнителю претензию.

5.2.2 Своевременно принять и оплатить надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с настоящим Контрактом.

5.2.3 При получении от Исполнителя уведомления о приостановлении оказания услуг в случае, указанном в статье 10 Контракта, рассмотреть вопрос о целесообразности и порядке продолжения оказания услуг.

5.2.4 В течение 2 (двух) рабочих дней с даты заключения настоящего Контракта направить Исполнителю два экземпляра акта с указанием следующих сведений:
режим работы Заказчика (время работы организации, расписание звонков);
режим питания обучающихся (с указанием времени подачи Рационов питания (горячее питание за счет средств бюджета и за плату) по отдельным приемам пищи, времени работы буфета);
место доставки комплектов бутилированной воды, место сбора пустых бутылей и использованных стаканчиков;
уполномоченные должностные лица Заказчика (на каждом объекте) с указанием полномочий и их контактной информации (контактные телефоны, факс, электронный адрес).

5.2.5 Заключить с Исполнителем договор передачи в безвозмездное пользование имущества (недвижимое имущество или недвижимое имущество и движимое имущество, технологически связанные между собой и предназначенные для осуществления деятельности, предусмотренной настоящим Контрактом, в том числе производственные, складские, административные помещения пищеблока и их оборудование, грузовые лифты-подъемники), имеющееся на объекте Заказчика, и необходимое Исполнителю для оказания Услуг по настоящему Контракту (приложение 5 к настоящему Контракту) на подготовительном этапе оказания услуг. Факт передачи движимого и недвижимого имущества подтверждается Актом приема- передачи оборудования и помещений. При этом срок договора передачи в безвозмездное пользование не может превышать срока действия настоящего Контракта.

5.2.6 Обеспечить на период оказания Услуг Исполнителя электроэнергией, горячей и холодной водой, отоплением и освещением, контролировать их использование исключительно на нужды Заказчика, связанные с организацией питания по настоящему Контракту.

5.2.7 Организовать на территории Заказчика и предоставить Исполнителю место для
хранения отходов, образующихся в результате оказания Исполнителем Услуг по Контракту, либо заключить договор о возмещении Исполнителем расходов Заказчика в случае принятия обязательств по хранению и вывозу отходов Заказчиком.

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

5.2.9 Проводить комиссионную приемку готовности пищеблоков Заказчика к новому учебному году.

5.2.10 Объем услуг, указываемых в Заявках, определять с учетом анализа фактической посещаемости объектов Заказчика за истекший период, сведений о предстоящем плановом отсутствии обучающихся, иных сведений.

5.2.11 Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Исполнителем Услуг по настоящему Контракту. При необходимости инициировать проведение проверки указанных в обращении фактов, в том числе с привлечением уполномоченных органов, либо независимых экспертных организаций (при условии оплаты их услуг за счет средств законных представителей, обучающихся в возможно короткие сроки). Решение о привлечении к контролю за исполнением Контракта независимых экспертов принимается Управляющим советом Заказчика или иным уполномоченным органом Заказчика.

5.2.12 Осуществлять контроль за соблюдением условий Контракта и соответствием оказываемых Услуг требованиям настоящего Контракта, в том числе контроль за объемом, качеством и сроками оказания услуг на любом этапе технологического цикла оказания Услуг.

5.2.13 Отказаться от приемки Рационов питания и питьевой воды в случае их несоответствия требованиям Контракта и Технического задания, выставить Исполнителю претензии по качеству оказываемых Услуг путем оформления Претензионного акта, требовать от Исполнителя устранения нарушений и недостатков в сроки, указанные в Претензионном акте.

5.2.14 Обеспечивать беспрепятственный доступ работников Исполнителя на объекты (пищеблоки) Заказчика для осуществления контроля с соблюдением требований внутриобъектового и пропускного режимов.

5.2.15 Исполнять иные обязанности, предусмотренные действующим законодательством, настоящим Контрактом и Техническим заданием.

5.2.16 Во взаимодействии с Департаментом информационных технологий города Москвы в течение одного дня с даты заключения Контракта разместить в сети Интернет по адресу www.mos.ru/widgets/citynews функционал, обеспечивающий возможность выбора Исполнителем внешнего вида и размеров информационного блока и содержащий необходимую техническую информацию (HTML-код), позволяющую осуществить размещение информационного блока на официальном сайте Исполнителя.

5.2.17 В случае внедрения на объекте Заказчика КИС ГУСОЭВ, использовать модули
данной системы в ходе оказания услуг по настоящему Контракту, обеспечить перевод расчетов за предоставление услуг платного питания в безналичную форму с использованием системы, а также участвовать в мероприятиях по обучению своих работников работе в системе.

5.2.18 В целях исполнения настоящего Контракта Заказчик вправе делегировать свои полномочия по п.п. 5.1.1 – 5.1.10, 5.2.1, 5.2.4 – 5.2.16 настоящей статьи образовательным организациям, упомянутым в приложении № 10 к Техническому заданию, на территории которых фактически оказываются Услуги. Передача полномочий указывается Заказчиком в акте, направляемом Исполнителю в соответствии с п. 5.2.4 настоящего Контракта.

5.3 **Исполнитель вправе:**

5.3.1 Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки услуг по настоящему Контракту на основании представленных Исполнителем отчетных документов и при условии истечения срока, указанного в статье «Порядок сдачи- приемки оказанных услуг» настоящего Контракта.

5.3.2 Требовать своевременной оплаты фактически оказанных услуг в порядке, установленном статьей «Цена Контракта и порядок расчетов» Контракта.

5.3.3 Привлечь к исполнению своих обязательств по настоящему Контракту других лиц - соисполнителей, обладающих специальными знаниями, навыками, специальным оборудованием и т.п., по видам (содержанию) услуг, предусмотренных в Техническом задании. При этом Исполнитель несет ответственность перед Заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств соисполнителями. Привлечение соисполнителей не влечет изменение Цены Контракта и/или объемов услуг по Контракту. Перечень услуг, оказанных соисполнителями, и их стоимость Исполнитель указывает в отчетной документации, представляемой Заказчику по результатам оказания услуг в порядке, установленном Контрактом.

5.3.4 Исполнитель вправе в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения соисполнителем обязательств, предусмотренных договором, заключенным с соисполнителем Исполнителем, осуществлять замену соисполнителя, с которым ранее был заключен договор, на другого соисполнителя.

5.3.5 Письменно запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно оказания услуг в рамках настоящего Контракта.

5.3.6 Получать от Заказчика содействие при оказании услуг в соответствии с условиями Контракта.

5.3.7 Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания, в том числе в мероприятиях с участием обучающихся и(или) родителей (законных представителей).

5.4 **Исполнитель обязан:**

5.4.1 Своевременно и надлежащим образом оказать услуги в соответствии с требованиями Технического задания (Приложение № 1 к настоящему Контракту) и

представить Заказчику отчетную документацию по итогам исполнения настоящего Контракта.

5.4.2 Обеспечивать соответствие результатов услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям сертификации, безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам и т.п.), лицензирования, установленным действующим законодательством Российской Федерации, в том числе обеспечивает систематический лабораторно-инструментальный контроль состава пищевых продуктов промышленного производства.

5.4.3 Исполнитель обязан соответствовать установленным документацией о закупке требованиям к участникам данной закупки, и предоставлять достоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем по результатам проведения данной закупки.

5.4.4 Незамедлительно информировать Заказчика о наступлении обстоятельств, препятствующих исполнению (качественному исполнению) обязательств по настоящему Контракту.

5.4.5 Обеспечить устранение нарушений и недостатков, выявленных в ходе оказания услуг в сроки, установленные Заказчиком в Претензионном акте, а также выявленных при сдаче-приемке услуг и в течение гарантийного срока, за свой счет.

5.4.6 Обеспечивать постоянное (в период работы пищеблока) присутствие на пищеблоках образовательной организации своих уполномоченных (письменной доверенностью) представителей (из числа работников на пищеблоках), наделенных правом приема Заявок, оформления документации пищеблока, подписи и получения Претензионных актов. До начала основного этапа оказания услуг Исполнитель письменно информирует Заказчика о своем уполномоченном представителе. Исполнитель уведомляет Заказчика о смене уполномоченного лица на пищеблоке не позднее одного рабочего дня со дня принятия такого решения.

5.4.7 Приостановить оказание услуг в случае обнаружения независящих от Исполнителя обстоятельств, которые могут оказать негативное влияние на годность результатов оказываемых услуг или создать невозможность их завершения в установленный настоящим Контрактом срок, и сообщить об этом Заказчику в течение 3 (трех) дней после приостановления оказания услуг.

5.4.8 В случае если законодательством Российской Федерации предусмотрено лицензирование вида деятельности, являющегося предметом настоящего Контракта, а также в случае если законодательством Российской Федерации к лицам, осуществляющим оказание услуг, являющихся предметом настоящего Контракта, установлено требование об их обязательном членстве в саморегулируемых организациях, Исполнитель обязан обеспечить наличие документов, подтверждающих его соответствие требованиям, установленным законодательством Российской Федерации, в течение всего срока исполнения Контракта. Копии таких документов должны быть переданы Исполнителем Заказчику по его требованию в течение 2 (двух)

рабочих дней.

5.4.9 Представить Заказчику сведения об изменении своего фактического местонахождения в срок не

позднее 5 дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении адреса фактическим местонахождением Исполнителя будет считаться адрес, указанный в настоящем Контракте.

5.4.10 Исполнитель обязан соблюдать сроки (время) предоставления рационов питания, согласованные Заказчиком и Исполнителем в Акте, оформленном в соответствии с пунктом 5.2.4 Контракта. Предоставление рационов питания с нарушением установленного в Акте времени, повлекшее перенос времени приема пищи обучающихся на срок более одного часа, или не предоставление рационов питания в иной срок (время), установленный Заказчиком в Претензионном акте, является не оказанием услуги («срыв питания»).

5.4.11 Обеспечить поставку на пищеблоки Заказчика продукции промышленного производства в следующем порядке:

-сливочное масло, питьевая бутилированная вода, питьевое и сгущенное молоко, сыр, соки, направляются на пищеблок после проведения МосГИК предварительного лабораторного контроля (по показателям фальсификации и/или микробиологическим показателям). Копия письма МосГИК о результатах исследований, заверенная Исполнителем, направляется Исполнителем на пищеблок Заказчика вместе с поставляемой продукцией;

-творог, сметана и другие кисломолочные продукты направляются на пищеблок после проведения МосГИК отбора образцов и направления на лабораторный контроль (по показателям фальсификации и/или микробиологическим показателям). Копия письма МосГИК об отборе образцов, заверенная Исполнителеме, направляется Исполнителем на пищеблок ЗАказчика вместе с поставляемой продукцией.

Исполнитель обязан направить в МосГИК уведомление о поставке продукции промышленного производства на распределительный центр или производственно- логистический комплекс (базовое предприятие) не позднее чем до 12:00 рабочего дня, предшествующего дню поставки, на электронную почту mosgik@mos.ru

5.4.12 На основании уведомления от МосГИК о выявлении фактов поставок фальсифицированных и/или небезопасных продуктов промышленного производства или возникновения рисков таких поставок обеспечить поставку продуктов на пищеблоки Заказчика только после проведения специалистами МосГИК лабораторного контроля такой продукции в распределительных центрах или производственно-логистических комплексах (базовых предприятиях) Исполнителя. Место проведения контрольных мероприятий, перечень наименований продуктов указывается в уведомлении от МосГИК.

5.4.13 Обеспечить беспрепятственный доступ в целях осуществления контроля за соблюдением условий Контракта:

- на распределительный центр или базовое предприятие (производственно- логистический комплекс) Исполнителя представителей контрольных и надзорных органов, а также сопровождающих их представителей Заказчика.

- в помещения, принятые в безвозмездное пользование, на склады и/или распределительные центры Исполнителя представителей контрольных и надзорных органов, представителей Заказчика, а также представителей Государственного казенного учреждения города Москвы Дирекция по обеспечению деятельности государственных учреждений Департамента образования города Москвы и Государственного казенного учреждения города Москвы Служба финансового контроля Департамента образования города Москвы при наличии документа на право проверки, оформленного указанными учреждениями.

Лица, допущенные на предприятие Исполнителя и на пищеблоки Заказчика, должны соблюдать требования санитарного законодательства Российской Федерации и ведомственных регламентов проведения контрольных мероприятий.

5.4.14 Осуществлять содействие уполномоченным контролирующим органам и организациям при проведении контрольных мероприятий.

5.4.15 Обеспечить безопасность эксплуатации оборудования пищеблока. По окончании срока оказания Услуг по настоящему Контракту вернуть Заказчику движимое имущество в рабочем состоянии с учетом нормального износа и проведения мероприятий технического обслуживания в период использования имущества.

5.4.16 Заключить по требованию Заказчика договор на оказание услуг по организации питания работников и обучающихся за плату (за счет их собственных денежных средств и/или денежных средств родителей (законных представителей).

В соответствии с условиями такого договора Исполнитель обеспечивает возможность приобретения на пищеблоках Заказчика:

- рационов питания, соответствующих по составу, качеству и цене Рационам питания настоящего Контракта (согласно Основных (организованных) меню, указанных в приложениях к Техническому заданию);

- готовых к употреблению пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий из состава Рационов питания по настоящему Контракту;

- дополнительного ассортимента готовых к употреблению пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, скомплектованных как в составе наборов, так и отдельно.

Ассортимент должен соответствовать требованиям санитарных правил и нормативов, и иметь согласование Заказчика.

Исполнитель, Заказчик совместно проводят периодический (не реже раза в полугодие) анализ пищевых предпочтений обучающихся и корректируют (при необходимости) ассортимент продукции общественного питания, реализуемой за

плату.

5.4.17 Выполнять требования по обеспечению безопасности на объектах Заказчика. Соблюдать требования внутриобъектового и пропускного режима на территории Заказчика.

5.4.18 Устранить выявленные недостатки в части касающейся количества и/или качества, порядка оказания услуг в сроки согласованные с Заказчиком.

5.4.19 Обеспечивать на объектах Заказчика экономию электроэнергии, горячей и холодной воды, а также использовать указанные и иные ресурсы исключительно на нужды Заказчика.

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

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

5.4.22 В случае внедрения на объекте Заказчика КИС ГУСОЭВ, использовать КИС ГУСОЭВ в ходе оказания услуг по настоящему Контракту, обеспечить перевод расчетов за предоставление услуг платного питания в безналичную форму с использованием КИС ГУСОЭВ, а также участвовать в мероприятиях по обучению своих работников работе с КИС ГУСОЭВ. Вносить в КИС ГУСОЭВ сведения об используемых Основных (организованных) меню, ассортименте дополнительного питания, реализуемого за плату, в целях доведения данной информации до общественности.

5.4.23 В случае получения претензий со стороны Заказчика к качеству и количеству продукции или готовых блюд, произвести замену на аналогичную качественную продукцию или допоставку аналогичной качественной продукции в срок, указанный Заказчиком в Претензионном акте.

5.4.24 Осуществлять сбор, хранение и вывоз отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства и условиями настоящего Контракта за свой счет. В случае согласования Сторонами условия о принятии обязательств по хранению и вывозу отходов Заказчиком заключить договор о компенсации расходов Заказчика.

5.4.25 Своевременно по запросу Заказчика предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств по Контракту, в том числе об объективных обстоятельствах, препятствующих исполнению (качественному исполнению) обязательств.

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

Производить отбор и хранение (за свой счет) на базовом предприятии (производственно-логистическом комплексе) контрольного образца (пробы) молочной продукции в промышленной упаковке в порядке, установленном Техническим заданием. Обеспечить хранение контрольного образца в течение 14 календарных дней с даты последней поставки на базовое предприятие (производственно-логистический комплекс) партии пищевого продукта.

5.4.27 Заключить с Заказчиком договор передачи в безвозмездное пользование имущества (недвижимое имущество или недвижимое и движимое имущество, технологически связанные между собой и предназначенные для осуществления деятельности, предусмотренной настоящим Контрактом, в том числе производственные, складские, административные помещения пищеблока и их оборудование, грузовые лифты-подъемники), имеющееся на объекте Заказчика, и необходимое Исполнителю для оказания Услуг по настоящему Контракту (приложение 5 к настоящему Контракту) на подготовительном этапе оказания услуг. Факт передачи движимого и недвижимого имущества подтверждается Актом приема- передачи оборудования и помещений. При этом срок договора передачи в безвозмездное пользование не может превышать срока действия настоящего Контракта.

В случае размещения объекта для реализации буфетной продукции (ларек, прилавок, буфетная стойка с сопутствующим оборудованием) за пределами линии раздачи пищеблока (в обеденном зале, вестибюле, рекреации и т.п.), либо вынесения линии раздачи пищи из пищеблока в обеденный зал, площади, занимаемые данными объектами и оборудованием, должны быть приняты Исполнителем по договору в безвозмездное пользование

5.4.28 Принимать участие в комиссионной приемке готовности пищеблоков Заказчика к новому учебному году.

5.4.29 Сохранять в тайне и не разглашать третьим лицам (в том числе не публиковать в сети "Интернет"), не собирать и не обрабатывать информацию любую информацию служебного, коммерческого, финансового, личного характера, информацию о персональных данных вне зависимости от формы ее предоставления и получения, прямо или косвенно относящуюся к взаимоотношениям Сторон, не обнародованную или иным способом не переданную для свободного доступа и ставшую известной Исполнителю в ходя исполнения настоящего Контракта, за исключением случаев, прямо предусмотренных Контрактом.

Предпринимать все необходимые меры для предотвращения случаев разглашения указанной информации. Использовать предоставленную Заказчиком информацию только в целях исполнения настоящего Контракта.

Исполнитель обязан обеспечивать защиту персональных данных и иной конфиденциальной информации, полученной в ходе исполнения Контракта, при их обработке в соответствии с

Федеральным законом от 27.07.2006 № 152-ФЗ "О персональных данных", Федеральным законом от 27.07.2006 № 149-ФЗ "Об информации, информационных технологиях и о защите информации".

5.4.30 Исполнять иные обязательства, предусмотренные действующим законодательством и Контрактом.

Статья 6 Гарантии

6.1 Исполнитель гарантирует качество услуг в соответствии с требованиями, указанными в Контракте и Техническом задании (Приложение № 1 к настоящему Контракту).

6.2 Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего законодательства Российской Федерации, в том числе качество и безопасность пищевых продуктов, кулинарной продукции, бутилированной воды. При выявлении недостатков по качеству и/или объему оказываемых услуг Исполнитель обязан устранить их за свой счет в сроки, согласованные Сторонами и зафиксированные в акте с перечнем выявленных недостатков и сроком их устранения.

6.3 Ответственность за вред, причиненный имуществу, жизни, здоровью Заказчика, третьих лиц действиями, либо бездействием Исполнителя (его работников и/или иных представителей), включая ненадлежащее оказание услуг, несет Исполнитель в полном объеме.

Статья7Ответственностьсторон

7.1 За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, установленных настоящим Контрактом, Заказчик и Исполнитель несут ответственность в соответствии с постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 №1042 "Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств,предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. №570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. №1063" и иным законодательством Российской Федерации.

7.2 Размер штрафа устанавливается настоящим Контрактом в порядке, установленном настоящей статьей, в том числе рассчитывается как процент Цены Контракта, или в случае, если Контрактом предусмотрены этапы исполнения Контракта, как процент Этапа исполнения Контракта (далее - Цена Контракта (Этапа)).

7.3 Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

7.4 За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителей обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

7.4.1 10 процентов Цены Контракта (Этапа) в случае, если Цена Контракта (Этапа) не превышает 3 млн. рублей;

7.4.2 5 процентов Цены контракта (Этапа) в случае, если Цена контракта (Этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

7.4.3 1 процент Цены Контракта (Этапа) в случае, если Цена контракта (Этапа) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

7.4.4 0,5 процента Цены Контракта (Этапа) в случае, если Цена контракта (Этапа) составляет от 100 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);

7.4.5 0,4 процента Цены Контракта (Этапа) в случае, если Цена контракта (Этапа) составляет от 500 млн. рублей до 1 млрд. рублей (включительно);

7.4.6 0,3 процента Цены Контракта (Этапа) в случае, если Цена контракта (Этапа) составляет от 1 млрд. рублей до 2 млрд. рублей (включительно);

7.4.7 0,25 процента Цены Контракта (Этапа) в случае, если Цена Контракта (Этапа) составляет от 2 млрд. рублей до 5 млрд. рублей (включительно);

7.4.8 0,2 процента Цены Контракта (Этапа) в случае, если Цена Контракта (Этапа) составляет от 5 млрд. рублей до 10 млрд. рублей (включительно);

7.4.9 0,1 процента Цены Контракта (Этапа) в случае, если Цена Контракта (Этапа) превышает 10 млрд. рублей.

7.5 За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Законом о контрактной системе), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном настоящим пунктом, за исключением

просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

7.5.1 в случае, если цена контракта не превышает начальную (максимальную) цену контракта:

10 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

7.5.2 в случае, если цена контракта превышает начальную (максимальную) цену контракта:

10 процентов цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

7.6 За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в следующем порядке:

7.6.1 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

7.6.2 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

7.6.3 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей(включительно);

7.6.4 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

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

7.7.1 1000 рублей, если Цена Контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);

7.7.2 5000 рублей, если Цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

7.7.3 10000 рублей, если Цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей(включительно);

7.7.4 100000 рублей, если Цена Контракта превышает 100 млн. рублей.

7.8 Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства Заказчиком, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

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

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

7.11 Стороны настоящего Контракта освобождаются от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажут, что просрочка исполнения соответствующего обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

7.12 В случае установления уполномоченными контрольными органами фактов выполнения работ не в полном объеме и/или завышения их стоимости Исполнитель осуществляет возврат Заказчику излишне уплаченных денежных средств.

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

7.14 В качестве подтверждения фактов неисполнения и (или) ненадлежащего исполнения обязательств, Заказчик может предъявлять фото-и видеоматериалы, являющиеся основанием для взыскания неустойки или применения иной формы ответственности в соответствии с действующим законодательством.

Статья 8 Порядок расторжения Контракта

8.1 Настоящий Контракт может быть расторгнут:

- по соглашению Сторон;
- в судебном порядке;
- одностороннее расторжение в следующих случаях:

8.1.1 Основания расторжения Контракта в связи с односторонним отказом от исполнения контракта по инициативе Заказчика:

8.1.1.1 Оказание услуг ненадлежащего качества, если недостатки не могут быть устранены в приемлемый для Заказчика срок.

8.1.1.2 Неоднократное (от двух и более раз) нарушение сроков и объемов оказания услуг, предусмотренных контрактом, включая график оказания услуг.

8.1.1.3 Исполнитель не приступает к исполнению Контракта в срок, установленный Контрактом, или нарушает график оказания услуг, предусмотренный Контрактом, или оказывает услуги так, что окончание их оказания к сроку, предусмотренному Контрактом, становится явно невозможно, либо в ходе оказания услуг стало очевидно, что они не будут оказаны надлежащим образом в установленный Контрактом срок.

8.1.1.4 Если отступления в оказании услуг от условия Контракта или иные недостатки результата оказанных услуг в установленный Заказчиком разумный срок не были устранены либо являются существенными и неустранимыми.

8.1.1.5 В случае, если по результатам экспертизы оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, в заключение эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий Контракта.

8.1.1.6 Если в ходе исполнения Контракта установлено, что Исполнитель не соответствует установленным документацией о закупке требованиям к участникам данной закупки, или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем по результатам проведения данной закупки.

8.1.1.7 В случае если Исполнитель отказывается от согласования новых условий Контракта при наступлении обстоятельств, указанных в статье «Цена Контракта и порядок расчетов» Контракта.

8.1.1.8 В случае получения заключения или информации в иной форме о несоответствии деятельности поставщика (исполнителя), его помещений пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям.

8.1.1.9 В случае установления фактов использования при оказании услуг по настоящему контракту фальсифицированных (не соответствующих заявленному составу) продуктов промышленного производства.

8.1.2 Основания расторжения Контракта в связи с односторонним отказом от исполнения контракта по инициативе Исполнителя:

8.1.2.1 Неоднократные (от двух и более раз) нарушения Заказчиком сроков оплаты оказанных услуг, допущенные по вине Заказчика, при условии своевременно доведения лимитов финансирования до Заказчика.

8.1.2.2 Неоднократный (от двух и более раз) необоснованный отказ Заказчика от приемки оказанных услуг. При этом необоснованным отказом считается отказ Заказчика от подписания Акта приемки-сдачи услуг в срок, предусмотренный Контрактом, без письменного объяснения причин такого отказа.

8.1.2.3 Невыполнение Заказчиком обязательств по предоставлению материала, оборудования, технической документации или подлежащей переработке (обработке) вещи препятствует исполнению Контракта Исполнителем, а также наличие обстоятельств, очевидно свидетельствующих о том, что исполнение указанных обязанностей не будет произведено в установленный срок.

8.2 Расторжение Контракта по соглашению сторон определяется в порядке, установленном действующим гражданским законодательством Российской Федерации. Сторона, которой направлено предложение о расторжении Контракта по соглашению сторон, должна дать письменный ответ по существу в срок не превышающий 5 (пяти) календарных дней с даты его получения.

8.3 Расторжение Контракта в одностороннем порядке осуществляется с соблюдением требований частей 8 - 23 статьи 95 Закона о контрактной системе.

8.4 Решение об одностороннем расторжении настоящего Контракта направляется второй Стороне в оригинале по адресу второй Стороны, указанному в статье 15 Контракта.

Статья 9 Обеспечение исполнения Контракта . ВАРИАНТ 1:

9.1 Обеспечение исполнения контракта представляется.

Исполнитель внес обеспечение Контракта в размере 2 875 815 (два миллиона восемьсот семьдесят пять тысяч восемьсот пятнадцать) рублей 82 (восемьдесят две) копейки , что составляет 10 % от максимального значения цены Контракта в форме безотзывной банковской гарантии/путем внесения денежных средств.

ВАРИАНТ 2:

Исполнитель внес обеспечение Контракта в размере 4 313 723,72 (Четыре миллиона триста тринадцать тысяч семьсот двадцать три рубля 72 копейки)что составляет 15 % от максимального значения цены Контракта в форме безотзывной банковской гарантии /путем внесения денежных средств, что является применением антидемпинговых мер во исполнение требований части 1 или 2 статьи 37 Закона о контрактной системе.

9.2 Способ обеспечения исполнения Контракта, срок действия банковской гарантии определяется участником закупки , с которым заключается Контракт, самостоятельно в соответствии с требованиями Закона о контрактной системе.

9.3 ВАРИАНТ 1 (Используется при предоставлении Исполнителем обеспечения исполнения Контракта в форме банковской гарантии. Банковская гарантия должна соответствовать требованиям, установленным ст.45 Закона о контрактной системе):

Исполнение контракта обеспечивается предоставлением безотзывной банковской гарантии. Банковская гарантия должна соответствовать требованиям, установленным ст.45 Закона о контрактной системе , а также предусматривать условие о праве Заказчика на бесспорное списание денежных средств со счета гаранта, если гарантом в срок не более чем 5 (пять) рабочих дней не исполнено требование Заказчика об уплате денежной суммы по банковской гарантии, направленное до окончания срока действия

банковской гарантии.
ВАРИАНТ 2 (Используется при предоставлении Исполнителем обеспечения исполнения Контракта путем внесения денежных средств на счет Заказчика):
Денежные средства, внесенные в обеспечение исполнения обязательств по Контракту, включая обязательства по уплате предусмотренных Контрактом неустоек (штрафов, пеней), перечислены Исполнителем в размере, установленном в настоящей статье Контракта, на счет Заказчика, указанный в статье "Адреса, подписи и реквизиты сторон"
Факт внесения Исполнителем денежных средств в обеспечение исполнения обязательств по Контракту подтверждается платежным поручением с отметкой банка о проведении платежа и списании средств со счета Исполнителя и поступлением денежных средств на счет Заказчика.
Внесенные Исполнителем в обеспечение исполнения обязательств Исполнителя по Контракту денежные средства обеспечивают исполнение Исполнителем всех обязательств Исполнителя по Контракту, в том числе обязательств, связанных с неисполнением либо ненадлежащим исполнением Контракта Исполнителем, включая обязательства по возмещению Заказчику убытков по уплате Заказчику неустоек (штрафов, пеней), начисленных Заказчиком в связи с неисполнением либо ненадлежащим исполнением Исполнителем предусмотренных контрактом обязательств.
В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обеспеченных внесением денежных средств обязательств, Заказчик имеет право удержать из внесенных Исполнителем денежных средств сумму, равную сумме денежных средств, которую Исполнитель обязан уплатить Заказчику в качестве неустойки (штрафов, пеней) или в качестве возмещения убытков, либо иной сумме денежных средств, подлежащей уплате Исполнителем Заказчику по Контракту. Удержанные Заказчиком денежные средства переходят в собственность Заказчика.
Денежные средства, в том числе часть этих денежных средств, в случае уменьшения размера обеспечения исполнения контракта в соответствии с частями 7,7.1 и 7.2 статьи 96 Закона о контрактной системе возвращаются Заказчиком Исполнителю по истечении срока действия данного обеспечения в срок до тридцати календарных дней с даты исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом. Денежные средства возвращаются на банковский счет Исполнителя, указанный в статье «Адреса и реквизиты сторон».
9.4 Обеспечение исполнения Контракта распространяется на случаи неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств по Контракту, неуплаты

Исполнителем неустоек (штрафов, пеней), предусмотренных Контрактом, а также убытков, понесенных Заказчиком в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением Исполнителем своих обязательств по Контракту.
9.5 В ходе исполнения контракта поставщик (подрядчик, исполнитель) вправе изменить способ обеспечения исполнения контракта и (или) предоставить заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения контракта новое обеспечение исполнения контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 ст.96 Закона о контрактной системе.
9.6 В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего банковскую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления заказчиком поставщика (подрядчика, исполнителя) о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона о контрактной системе. За каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком исполнителем) обязательства, предусмотренного настоящей частью, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с разделом настоящего контракта.

Статья 10 Обстоятельства непреодолимой силы

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

10.2 Сторона, для которой надлежащее исполнение обязательств оказалось невозможным вследствие возникновения обстоятельств непреодолимой силы, обязана в течение 5 (пяти) календарных дней с даты возникновения таких обстоятельств уведомить в письменной форме другую Сторону об их возникновении, виде и возможной продолжительности действия обстоятельств непреодолимой силы.

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

Статья 11 Порядок урегулирования споров

11.1 В случае возникновения любых противоречий, претензий и разногласий, а также споров, связанных с исполнением настоящего Контракта, Стороны предпринимают усилия для урегулирования таких противоречий, претензий и разногласий путем переговоров.

11.2 Все достигнутые договоренности Стороны оформляют в виде дополнительных соглашений, подписанных Сторонами и скрепленных печатями (при наличии печати).

11.3 До передачи спора на разрешение Арбитражного суда города Москвы Стороны примут меры к его урегулированию в претензионном порядке.

11.3.1 Претензия должна быть направлена в письменном виде. По полученной претензии Сторона должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 7 календарных дней с даты ее получения. Оставление претензии без ответа в установленный срок означает признание требований претензии.

11.3.2 В претензии должны быть указаны: наименование, почтовый адрес и реквизиты организации (учреждения, предприятия), предъявившей претензию; наименование, почтовый адрес и реквизиты организации (учреждения, предприятия), которой направлена претензия.

11.3.3 Если претензионные требования подлежат денежной оценке, в претензии указывается истребуемая сумма и ее полный и обоснованный расчет.

11.3.4 В подтверждение заявленных требований к претензии должны быть приложены надлежащим образом оформленные и заверенные необходимые документы либо выписки из них.

В претензии могут быть указаны иные сведения, которые, по мнению заявителя, будут способствовать более быстрому и правильному ее рассмотрению, объективному урегулированию спора.

11.4 В случае невыполнения Сторонами своих обязательств и не достижения взаимного согласия споры по настоящему Контракту разрешаются в Арбитражном суде города Москвы.

Статья 12 Срок действия, порядок изменения Контракта

12.1 Контракт вступает в силу со дня его подписания Сторонами и действует по 31 июля 2022 года включительно

12.2 Истечение срока действия контракта влечет прекращение обязательств по Контракту (за исключением предусмотренных контрактом гарантийных обязательств и обязательств заказчика по оплате услуг, оказанных в течение срока действия контракта).

12.3 Контракт должен быть зарегистрирован Заказчиком в Реестре контрактов.

12.4 Изменение и дополнение настоящего Контракта возможно по соглашению Сторон. Все изменения и дополнения оформляются в письменном или электронном виде путем подписания Сторонами дополнительных соглашений к Контракту. Дополнительные соглашения к Контракту являются его неотъемлемой частью и вступают в силу с момента их подписания Сторонами. Дополнительные соглашения к Контракту подлежат регистрации в Реестре контрактов.

Статья 13 Прочие условия

13.1 Все уведомления Сторон, связанные с исполнением настоящего Контракта, направляются в письменной форме по почте заказным письмом по фактическому адресу Стороны, указанному в статье 15 Контракта, или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим представлением оригинала. В случае направления уведомлений с использованием почты уведомления считаются полученными Стороной в день фактического получения, подтвержденного отметкой почты. В случае отправления уведомлений посредством факсимильной связи и электронной почты уведомления считаются полученными Стороной в день их отправки.

13.2 Во всем, что не предусмотрено настоящим Контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

13.3 Выполнение в полном объеме обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчиком и Исполнителем является основанием для регистрации сведений об исполнении Контракта в Реестре контрактов в порядке, предусмотренном действующими нормативными правовыми актами Российской Федерации и города Москвы.

13.4 **Неотъемлемыми частями Контракта являются:**

- **Приложение № 1. Техническое задание;**
- **Приложение № 2. Форма Акта сдачи-приемки оказанных услуг.**
- **Приложение № 3. Форма Претензионного акта.**
- **Приложение № 4. Форма Акта разногласий.**
- **Приложение № 5. Договор безвозмездного пользования.**
- **Приложение № 6. Форма акта сверки взаимных расчетов.**

Статья 14 Организация информирования о деятельности Сторон

14.1 Организация информирования о деятельности Сторон по настоящему Контракту осуществляется в порядке, предусмотренном настоящей статьей Контракта, путем размещения информации на сайтах Сторон в сети «Интернет», с использованием которых осуществляется информирование неограниченного круга лиц об их деятельности (далее – сайт), при наличии соответствующего сайта у Исполнителя (далее в рамках настоящей статьи - информационное взаимодействие).

14.2 Информационное взаимодействие Сторон осуществляется через специально созданные информационные блоки, размещенные на сайтах Сторон.

14.3 В целях организации информационного взаимодействия Заказчик во взаимодействии с Департаментом информационных технологий города Москвы в течение одного дня с даты заключения Контракта размещает в сети Интернет по адресу www.mos.ru/widgets/citynews функционал, обеспечивающий возможность выбора Исполнителем внешнего вида и размеров информационного блока и содержащий необходимую техническую информацию (HTML-код), позволяющую осуществить размещение информационного блока на сайте Исполнителя.

14.4 Исполнитель вправе направить Заказчику информацию для ее размещения в соответствующем информационном блоке.

14.5 Создание информационного блока на сайте Исполнителя осуществляется путем размещения технической информации, указанной в настоящей статье Контракта, на сайте Исполнителя в течение 10 календарных дней с даты заключения Контракта.

14.6 Наполнение информационного блока, размещенного на сайте Исполнителя, осуществляется Заказчиком во взаимодействии с Департаментом информационных технологий города Москвы и с учетом согласования текста технической информации Исполнителем.

14.7 Заказчик во взаимодействии с Департаментом информационных технологий города Москвы еженедельно обеспечивает проверку факта размещения информационного блока на сайте Исполнителя.

Статья 15 . Адреса, реквизиты и подписи Сторон

Заказчик: Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение города Москвы «Школа № 1384 имени А. А. Леманского» Юр. и почт. адрес: 125252 г.Москва, Новопесчаная улица, д.15 ОГРН 1027700551724 ИНН 7743018882 КПП 774301001 Получатель: Департамент финансов города Москвы (ГБОУ Школа № 1384 л/сч № 2607542000770454; 2707542000770454) Казначейский счет № 03224643450000007300, ЕКС 40102810545370000003 ГУ Банка России по ЦФО//УФК по г.Москве г.Москва БИК 004525988 Эл. почта: dogovor1384@mail.ru; 1384@edu.mos.ru Тел. 8(499) 157-13-88, 8-903-545-32-23 Интернет сайт: sch1384.mskobr.ru; Реквизиты счета для перечисления денежных средств в качестве обеспечения исполнения контракта: Департамент финансов города Москвы ГБОУ Школа № 1384 л/счет 2107542000770454 Казначейский счет № 03224643450000007300, ЕКС 40102810545370000003 ГУ Банка России по ЦФО//УФК по г.Москве г.Москва БИК 004525988 **Директор** _____Пискулева О. В. М.П.	**Исполнитель:** Общество с ограниченной ответственностью «РусСоцКапитал» Юридический адрес 121170, г. Москва, Кутузовский пр-кт, д. 36, стр. 4, цоколь, пом. Iб, ком. 12 ИНН 7729583071 КПП 773001001 ОГРН 1077759881660 07.09.2007г. Расчетный счет 40702810642950007118 К/с 30101810335100000607 в Отделении по Республике Крым Южного главного управления Центрального банка Российской Федерации БИК 043510607 Полное наименование банка РОССИЙСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ КОММЕРЧЕСКИЙ БАНК (ПАО) Сайт: russoccap.ru E-mail: rsk-sao@mail.ru Телефон +7 (926)991-62-78 **Генеральный директор** **ООО «РусСоцКапитал»** **_____ /Красина И.А./** **М.П.**

Приложение № 1 к
Контракту
№ 4210008000
от «_____»_____20____г.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся в 2021-2022 годах (ГБОУ Школа № 1384)

1 Общая информация об объекте закупки

1.1 Объект закупки: Оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся в 2021-2022 годах (ГБОУ Школа № 1384).

1.2 Код и наименование позиции Классификатора предметов государственного заказа: 03.05.01 - УСЛУГИ/УСЛУГИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ/ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ.

1.3 Наименование позиции Справочника предметов государственного заказа: согласно Приложению 1.

1.4 Место оказания услуг: согласно Приложению 1 и Приложению 10.

1.5 Срок оказания услуг: согласно Приложению 1.

1.6 Приложения к Техническому заданию:

- Приложение 1 - «Перечень объектов закупки».
- Приложение 2 - «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».
- Приложение 3 - «Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания обучающихся (воспитанников) образовательных организаций (подразделений образовательных организаций), реализующих образовательные программы дошкольного образования».
- Приложение 4 - «Форма Основного (организованного) меню».
- Приложение 5 - «Форма сведений о ценах единиц услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся».
- Приложение 6 - «Форма Заявки».
- Приложение 7 - «Форма Абонементной книжки».
- Приложение 8 - «Форма Реестра талонов услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся».
- Приложение 9 - «Форма Сводного отчета по услугам по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся».
- Приложение 10 - «Перечень адресов оказания услуг по организации питания».

2 Стандарт услуг

2.1 Услуги по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся образовательной организации (Потребителей услуг) предоставляются Исполнителем в соответствии с:

- требованиями действующего законодательства Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими требованиями, национальными стандартами Российской Федерации и действующими в Российской Федерации межгосударственными стандартами;
- Основным(и) (организованным(и)) меню (не менее двух вариантов) для обучающихся в зависимости от осваиваемой образовательной программы с учетом возрастной категории (группы), составленным в соответствии с Приложением 4 «Форма Основного (организованного) меню» к настоящему Техническому заданию.

Реализация на пищеблоке одновременно двух и более основных (организованных) меню допускается при условии наличия на пищеблоке набора складских производственных помещений, технологического и холодильного оборудования, обеспечивающих одновременное приготовление кулинарных изделий. При одновременной реализации на пищеблоке двух и более вариантов меню не допускается приготовление

одинаковых блюд в смежные дни.

- требованиями к сырью, полуфабрикатам, пищевым продуктам и бутилированной воде, используемым при оказании услуг, и условиями их поставки, приведенными в Приложении 2 «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», Приложении 3 «Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания обучающихся (воспитанников) образовательных организаций (подразделений образовательных организаций), реализующих образовательные программы дошкольного образования» к настоящему Техническому заданию;

- положениями «Временного порядка предоставления питания обучающимся за счет средств бюджета города Москвы, предоставления питания за плату в образовательных организациях, подведомственных Департаменту образования города Москвы, с использованием подсистемы предоставления услуг в сфере образования с использованием электронных карт КИС ГУСОЭВ», размещенного на электронном ресурсе http://moskvenok.mos.ru/upload/moskvenok/docs/946/vremennyy-poryadok-predostavleniya- pitaniya.pdf и «Регламента информационно-технологического взаимодействия при осуществлении расчетов за услуги платного питания в образовательных организациях с использованием подсистемы предоставления услуг в сфере образования с использованием электронных карт КИС ГУСОЭВ», размещенного на электронном ресурсе http://moskvenok.mos.ru/upload/moskvenok/docs/052/reglament_itv_v_redaktsii_ot_08.08.2016.pdf, в случае внедрения на объектах Заказчика подсистемы предоставления услуг в сфере образования с использованием электронных карт КИС ГУСОЭВ (ИС ПП).

2.2 Исполнитель оказывает услуги (на основном этапе оказания услуг) в соответствии с требованиями Технического задания в срок и в объеме, которые указаны в Заявках в соответствии с Приложением 6 «Форма Заявки» к настоящему Техническому заданию, подаваемых Заказчиками. В Заявке Заказчик указывает потребность в рационах питания отдельно по каждой категории питающихся и основным (организованным) меню.

2.3 Заявка направляется Исполнителю не менее чем за 5 (пять) рабочих дней до даты оказания услуг с указанием количества рационов питания, предусмотренных Приложением 4 «Форма Основного (организованного) меню» настоящего Технического задания, и количеством комплектов бутилированной воды. Рационы питания могут выбираться Заказчиком из нескольких основных (организованных) меню, предложенных Исполнителем в составе заявки на участие в закупке.

2.4 Заказчик вправе изменить Заявку до 12:00 рабочего дня, предшествующего дате оказания услуг, указанной в Заявке.

2.5 Заявка направляется Исполнителю посредством комплексной информационной системы «Государственные услуги в сфере образования в электронном виде» (далее - КИС ГУСОЭВ, ранее - информационная система «Проход и питание») (в случае внедрения системы на объекте Заказчика), либо по факсу или электронной почте (в случае неисправности системы КИС ГУСОЭВ).

2.6 Порядок реализации Исполнителем основного (организованного) меню для организации питания Потребителей услуг.

2.6.1 До начала основного этапа оказания услуг Исполнитель предоставляет Заказчику основное (организованное) меню с приложением технологических карт, прошедших экспертизу в уполномоченных организациях, и ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции), согласованные в установленном порядке.

2.6.2 При формировании основного (организованного) меню для организации питания предусмотреть возможность корректировки (замены блюд), входящих в состав рационов питания, указанных в основном (организованном) меню, в соответствии с медицинскими показателями отдельных обучающихся с пищевой непереносимостью отдельных пищевых продуктов. Заявки направляются в порядке, установленном в пункте 2.3, 2.4 настоящего Технического задания.

2.6.3 Основное (организованное) меню может корректироваться с учетом рекомендаций контрольно- надзорных органов, результатов федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, социально-демографических, национальных, конфессиональных факторов.

2.6.4 Сведения о составе основного (организованного) меню, его пищевой ценности должны быть предоставлены Заказчику в соответствии с Приложением 4 «Форма Основного (организованного) меню» к настоящему Техническому заданию до начала основного этапа оказания услуг. Предоставление перечисленных сведений осуществляется в электронном виде (рекомендуется использовать формат передаваемых данных для непосредственного размещения на веб-сайте образовательной организации - html), а при невозможности - на бумажном носителе.

2.6.5 Фактический рацион питания должен по всем параметрам, в том числе по количеству и наименованию блюд, по массе выхода порций, содержанию питательных веществ и микроэлементов

и т. д., соответствовать действующему(им) основному(ым) (организованному(ым)) меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия пищевой ценности и таблице замены пищевых продуктов, указанной в санитарно-эпидемиологических требованиях, что должно подтверждаться необходимыми расчетами. О каждом случае такой замены Исполнитель обязан незамедлительно известить Заказчика с обоснованием исключительности случая замены. Исключительными признаются случаи, возникшие в результате действия обстоятельств непреодолимой силы.

2.6.5.1 Под рационом питания понимается набор блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов, скомплектованных по виду отдельного приема пищи на одного обучающегося (далее - Потребитель услуг) в соответствии с основным (организованным) меню.

В случае не предоставления Исполнителем блюда и (или) кулинарного изделия и (или) пищевого продукта, предусмотренного меню, рацион питания считается не предоставленным.

2.6.5.2 Под кулинарным изделием понимается пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности, в соответствии с требованиями пункта 7.18 настоящего Технического задания..

2.6.6 Исполнитель в обеденном зале в месте, согласованном Заказчиком, вывешивает ежедневное меню на дату оказания услуг, в котором указываются сведения о наименованиях и объемах (выходах) блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий, напитков, об их основных ингредиентах и пищевой ценности.

Ежедневное меню для организации питания обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, вывешивается в месте, согласованном Заказчиком.

Дополнительно Исполнитель по запросу Заказчика обеспечивает предоставление Потребителям услуг и их законным представителям информации об оказываемых услугах и реализуемой продукции общественного питания в соответствии с пунктом 7.13 настоящего Технического задания.

2.7 Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате.

2.8 В целях контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящейся продукции, требующей особых условий хранения, Исполнитель проводит контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима информация заносится в журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

2.9 Для доставки блюд и кулинарных изделий, используемых для оказания услуг, на пищеблок Заказчика должны использоваться специализированные термоконтейнеры (изотермические емкости), обеспечивающие сохранение температуры, соответствующей температуре раздачи (исключающие необходимость подогрева или дополнительного охлаждения).

2.10 Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий, режимов и сроков годности, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Скоропортящиеся пищевые продукты должны перевозиться транспортом, обеспечивающим сохранение установленных производителем температурных режимов хранения либо в изотермических контейнерах. Результаты контроля качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступивших на пищеблок, заносятся Исполнителем в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

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

2.12 Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований.

2.13 Выдача готовых блюд и кулинарных изделий разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 (трех) человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции. Бракеражный журнал заполняется Исполнителем и подписывается бракеражной комиссией, сформированной из представителей Заказчика и Исполнителя, хранится на пищеблоке и передается по первому требованию Заказчика и (или) контролирующего органа. В случае довоза или замены готовых блюд или кулинарных изделий бракеражной комиссией производится дополнительная запись в бракеражном журнале.

Возврат журнала на пищеблок производится до момента его оформления бракеражной комиссией перед очередным приемом пищи.

2.14 Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.

2.15 Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, сроки реализации, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям, при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

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

допускается подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.

2.17 Исполнитель обеспечивает постоянное (в период работы пищеблока) присутствие на пищеблоках образовательной организации своих уполномоченных (письменной доверенностью) представителей (работников на пищеблоках), наделенных правом приема Заявок, оформления Абонементных книжек в соответствии с Приложением 7 «Форма Абонементной книжки» к настоящему Техническому заданию, подписи и получения Претензионных актов. До начала основного этапа оказания услуг Исполнитель письменно информирует Заказчика о своем уполномоченном представителе.

2.18 Исполнитель обеспечивает поверку весового оборудования пищеблока.

2.19 Сбор, хранение и вывоз пищевых и твердых коммунальных отходов, образующихся в результате оказания услуги Исполнителем:

2.19.1 Пищевые и твердые коммунальные отходы, образующиеся в результате оказания услуги, собираются Исполнителем для хранения и вывоза в месте, установленном Заказчиком, на территории образовательной организации.

2.19.2 Пищевые и твердые коммунальные отходы, образующиеся в результате оказания услуги Исполнителем, хранятся в отдельных контейнерах (с крышками) Исполнителя, установленных на площадках, в соответствии с требованиями пункта 7.33 настоящего Технического задания. Вывоз отходов производится Исполнителем в сроки, установленные пунктами 2.19.3 и 2.19.4 настоящего Технического задания.

2.19.3 В целях исключения возможности загнивания и разложения отходов срок хранения в холодное время года (при температуре +5°С и ниже) должен быть не более 3 (трех) суток, в теплое время (при плюсовой температуре свыше +5°С) не более 1 (одних) суток (ежедневный вывоз). Сжигание мусора не допускается.

2.19.4 Вывоз отходов и обработка контейнеров производится Исполнителем при заполнении их не более чем на 2/3 объема.

2.19.5 Запрещается выбор пищевых и твердых коммунальных отходов, образующихся в результате оказания услуги Исполнителем, из контейнеров и других емкостей для отходов.

2.20 Порядок обеспечения питьевого режима на объектах Заказчика:

2.20.1 Планирование поставок и заказ комплектов питьевой воды для обеспечения питьевого режима обучающихся 1 - 11 классов, студентов профессиональных образовательных организаций осуществляется Заказчиком с учетом климатических условий, фактического потребления, планируемых массовых мероприятий и с учетом обеспечения постоянного наличия запаса, позволяющего организовать питьевой режим в течение 2 (двух) дней.

2.20.2 Комплект бутилированной воды включает в себя:

- 1 бутыль с водой объемом 18,9 л;
- 100 одноразовых стаканов (0,2 л);
- 1 пакет для использованных стаканов (объем не менее 30 л).

2.20.3 Погрузочно-разгрузочные работы в ходе поставок не должны создавать помех учебному процессу и представлять опасность для жизни и здоровья обучающихся, работников образовательной организации и иных лиц.

2.20.4 Доставка комплектов питьевой воды на объект Заказчика производится транспортом Исполнителя, обеспечивающим соблюдение санитарных норм и правил и сохранение ее качества независимо от климатических условий.

2.20.5 При хранении и использовании питьевой бутилированной воды должны соблюдаться условия и сроки годности, указанные изготовителем на маркировке потребительской тары.

2.20.6 Заказчик обеспечивает сбор возвратной тары (пустых бутылей) Исполнителя в месте хранения комплектов бутилированной воды. Заказчик не допускает длительного складирования и хранения (более двух недель) пустых бутылей и принимает меры по обеспечению их сохранности, исключению загрязнения и возврату.

2.21 Исполнитель проводит систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, с учетом требований пунктов 7.28, 7.33 настоящего Технического задания, в том числе:

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

2.22 Исполнитель производит отбор и хранение на пищеблоках (за счет средств Заказчика) суточной пробы в полном объеме по видам отдельных приемов пищи согласно меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.23 Моментом оказания услуг является:

2.23.1 При организации питания детей дошкольного возраста - момент передачи Заказчику (уполномоченному представителю Заказчика на объекте Заказчика) кулинарных изделий и пищевых продуктов, питьевой воды из состава рационов питания, соответствующих требованиям настоящего Технического задания, в количестве, указанном в Заявке и в сроки, установленные Заказчиком. Предоставление бутилированной воды воспитанникам в возрасте до 7 (семи) лет осуществляется в рамках реализации основного (организованного) меню. В целях исключения длительной реализации воды из открытых бутылей Исполнитель по согласованию с Заказчиком

предусматривает поставку воды в бутылях различного объема, в т. ч. объемом 1,0, 1,5, 2,0 л и т. п.

2.23.2 При организации питания обучающихся 1 - 4 классов и детей с ограниченными возможностями здоровья (вне зависимости от класса обучения) - момент предоставления рационов питания, соответствующих требованиям настоящего Технического задания, в количестве, указанном в Заявке, и в сроки, установленные Заказчиком, путем предварительного накрытия столов.

2.23.3 При организации питания обучающихся 5 - 11 классов - момент предоставления рационов питания, соответствующих требованиям настоящего Технического задания, в количестве, указанном в Заявке, и в сроки, установленные Заказчиком, на линии раздачи.

2.23.4 При обеспечении питьевого режима - момент доставки на объект Заказчика комплектов бутилированной воды, соответствующих требованиям настоящего Технического задания, в количестве, указанном в Заявке, и в сроки, установленные Заказчиком.

2.24 Контроль за качеством оказания услуг по организации питания осуществляется Заказчиком, органами контроля и (или) надзора, Государственной инспекцией города Москвы по качеству сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, а также иными уполномоченными лицами и организациями.

2.25 Исполнитель привлекает к оказанию услуг на пищеблоках работников, прошедших обучение по основным профессиональным образовательным программам или дополнительным программам профессионального обучения по профилю занимаемой должности в соответствии с требованиями акта, указанного в пункте 7.15 настоящего Технического задания.

2.26 Приемка услуг осуществляется в соответствии с требованиями Контракта, настоящего Технического задания и действующих нормативных правовых актов, нормативных и технических документов.

3 Состав услуг

3.1 Подготовительный этап оказания услуг:

3.1.1 Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Выполнение ремонтных работ на оборудовании пищеблока. Доставка и установка оборудования и инвентаря, посуды, необходимых Исполнителю для оказания услуги в соответствии с Приложением 4 «Форма Основного (организованного) меню» к настоящему Техническому заданию (дооснащение пищеблока).

3.1.1.1 Участники закупки имеют возможность ознакомления с состоянием технологического оборудования (на этапе подачи заявок на участие в закупке) путем направления лицу, указанному в извещении об осуществлении закупки, заявки на посещение пищеблока.

3.1.2 Проведение мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.

3.1.3 Согласование системы взаимодействия с Заказчиком, порядка подачи заявок на оказание услуг, учета фактически оказанных услуг и отчетности, в том числе с использованием КИС ГУСОЭВ (в случае внедрения системы на объекте Заказчика).

3.1.4 Подготовка и оборудование мест (на пищеблоке и (или) в обеденном зале) к буфетному обслуживанию за плату.

3.1.5 Доставка на объект(ы) Заказчика (за исключением объектов для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования) напольных или настольных устройств раздачи питьевой воды. Дооснащение производится при потребности Заказчика и исходя из расчета наличия на одном объекте Заказчика не более 20 (двадцати) устройств раздачи воды.

3.2 Основной этап оказания услуг:

3.2.1 Закупка, транспортная доставка и хранение на пищеблоке пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, приготовление блюд и кулинарных изделий в соответствии с Приложением 4 «Форма Основного (организованного) меню» к настоящему Техническому заданию Исполнителя, необходимых для организации питания Потребителей услуг.

3.2.2 Комплектование и передача Потребителям услуг рационов питания по приемам пищи в сроки, установленные Заказчиком (для обучающихся 1 - 4 классов и детей с ограниченными возможностями здоровья (вне зависимости от класса обучения) и обучающихся 5 - 11 классов в интернатах) - предварительное накрытие столов; для обучающихся 5 - 11 классов - предоставление рационов питания на линии раздачи.

При организации питания детей дошкольного возраста - передача Заказчику на пищеблоках кулинарных изделий и пищевых продуктов из состава рационов питания по отдельным приемам пищи в сроки, установленные Заказчиком.

3.2.3 Обслуживание Потребителей услуг в обеденных залах при пищеблоках в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (за исключением обслуживания обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования).

3.2.4 Доставка комплектов питьевой воды на объект Заказчика и их выгрузка в место хранения, установленное Заказчиком. Вывоз возвратной тары (пустых бутылей) из места хранения на объекте Заказчика.

3.2.5 Техническое обслуживание устройств раздачи воды в соответствии с рекомендациями предприятия-изготовителя.

3.2.6 Санитарная обработка устройств раздачи воды с применением дезинфекционного средства в сроки, установленные производителем устройств (согласно технического паспорта на устройство), но не реже 1 (одного) раза в 3 (три) месяца с учетом графика каникул, утвержденного в учреждении. Первичная обработка проводится перед

доставкой устройства на объект Заказчика.

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

3.2.8 Прием заявок, учет и отчетность по оказываемым услугам с использованием КИС ГУСОЭВ.

3.2.9 Организация питания и буфетного обслуживания работников и обучающихся за счет их собственных денежных средств и (или) денежных средств родителей (законных представителей), в т. ч. с использованием КИС ГУСОЭВ путем предоставления возможности осуществлять заказ на Официальном портале Мэра и Правительства Москвы (сервис «Выбор питания из меню»).

4 Объем и сроки гарантий качества

4.1 Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего в Российской Федерации законодательства, а также условиям Контракта и настоящего Технического задания, в том числе качество и безопасность пищевых продуктов, кулинарной продукции, бутилированной воды в соответствии с требованиями актов, указанных в пунктах 7.1, 7.3, 7.5, 7.6, 7.7, 7.8, 7.9, 7.10, 7.11, 7.24, 7.26, 7.29, 7.30 настоящего Технического задания. При выявлении недостатков по качеству и (или) объему оказываемых услуг Исполнитель производит их устранение за свой счет в срок, установленный Заказчиком.

4.2 Исполнитель обеспечивает качество услуг в течение периода их оказания.

4.3 Исполнитель обеспечивает наличие на своем базовом предприятии резерва пищевых продуктов/готовых блюд/рационов питания в количестве, необходимом для обеспечения Потребителей услуг Рационами питания в течение дня, в случае возникновения исключительных ситуаций. Под исключительными ситуациями следует понимать аварийные ситуации на объекте (пищеблоке) Заказчика, переданного Исполнителю, а также эпидемиологические показания, установленные уполномоченными органами исполнительной власти. При возникновении исключительной ситуации на объекте (пищеблоке) Заказчика Исполнитель гарантирует осуществить доставку на объект Заказчика пищевых продуктов для обеспечения Потребителей услуг Рационами питания в течение 1 (одного) часа с момента получения от Заказчика запроса о такой доставке.

4.4 Исполнитель обязан своевременно предоставлять рационы питания потребителям услуг.

4.5 При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, Исполнитель в соответствии с требованиями пункта 7.3 настоящего Технического задания проводит процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points).

4.6 Исполнитель обязан осуществлять предоставление рационов питания и поставку продуктов надлежащего качества (без признаков гнили, плесени, нехарактерного запаха и внешнего вида, без истекшего срока годности, предоставлять рационы питания без истекших сроков реализации и т. д.). В случае разногласий по качеству пищевых продуктов исследование проводится специалистами аккредитованных лабораторий (в случае подтверждения несоответствия качества расходы на проведение исследования возмещаются Исполнителем).

4.7 Исполнитель обязан обеспечить соответствие своей деятельности, помещений пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям в соответствии с требованиями актов, указанных в пункте 7.33 настоящего Технического задания.

4.8 Исполнитель обязан уведомлять Заказчика о предстоящих заменах блюд и (или) кулинарных изделий и (или) пищевых продуктов в составе рационов питания.

4.9 Требования к помещениям пищеблока:

- Исполнитель обязан обеспечить нахождение на территории пищеблока полного комплекта документации, предусмотренной Контрактом и Техническим заданием;
- Исполнитель обязан проводить техническое обслуживание технологического и холодильного оборудования пищеблока, а в случае необходимости, проводит ремонт или доставку и установку оборудования и инвентаря, необходимого Исполнителю для оказания услуги в соответствии с требованиями Контракта и настоящего Технического задания. Ежегодно (перед началом нового учебного года) Исполнитель обеспечивает проведение технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам;
- Исполнитель обязан обеспечить чистоту и порядок в помещениях пищеблока и обеденного зала;
- Исполнитель обязан укомплектовать пищеблок необходимым уборочным инвентарем. Инвентарь должен быть промаркирован;
- Исполнитель обязан осуществлять предварительное накрытие столов в соответствии с пунктами 2.23, 3.2.2, 7.33 настоящего Технического задания.

4.10 Исполнитель обязан обеспечить работников пищеблока специальной санитарной одеждой и обеспечить ее обработку (стирку). Работники обязаны представить медицинскую книжку в установленном порядке.

4.11 Исполнитель обязан соблюдать технологии и (или) рецептуры приготовления блюд и кулинарных изделий и (или) порядка мытья и хранения посуды и (или) инвентаря.

4.12 Исполнитель обязан исключить наличие на пищеблоке продуктов с истекшими сроками годности и сроками хранения пищевых продуктов, а также продуктов с ненадлежащей маркировкой и (или) ее отсутствия. Исполнитель обязан исключить хранение на пищеблоке личных продуктов работников Исполнителя.

4.13 Исполнитель обязан исключить возможность реализации обучающимся в буфете или на линии раздачи пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, запрещенных санитарными правилами и нормативами согласно

требованиям акта, указанного в пункте 7.33 настоящего Технического задания.

4.14 Исполнитель обязан исключить возможность употребления работниками на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, либо наркотических средств и (или) психотропных веществ, а также появление работников Исполнителя на пищеблоке Заказчика в состоянии алкогольного и (или) наркотического либо иного токсического опьянения, а также наличие на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и психотропных веществ. Не допускать наличия на пищеблоке упаковок и (или) иной тары из-под вышеперечисленных веществ (упаковки из-под наркотических средств и (или) психотропных веществ, тары из-под алкоголя и т. п.).

4.15 Исполнитель обязан исключить возможность курения работника на пищеблоке, в помещениях и на территории Заказчика.

4.16 Исполнитель обязан обеспечить наличие суточной пробы в полном объеме согласно меню (включая продукты промышленного производства) и хранение суточной пробы в полном объеме и соответствующую маркировку суточной пробы.

4.17 Исполнитель обязан обеспечить отбор и хранение (за свой счет) на базовом предприятии контрольного образца молочной продукции в промышленной упаковке в следующем порядке:

4.17.1 Отбору подлежит молоко и молочная продукция промышленного производства, соответствующая требованиям раздела «Молоко и молочная продукция» Приложения 2 «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», Приложения 3 «Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания обучающихся (воспитанников) образовательных организаций (подразделений образовательных организаций), реализующих образовательные программы дошкольного образования» к настоящему Техническому заданию, от каждой партии пищевой продукции в следующих объемах:

- не менее 2 кг - масло сладко-сливочное несоленое (пункты 23, 24 Приложения 2 и пункты 17, 18 Приложения 3 к настоящему Техническому заданию);
- не менее 2 кг - сметана (пункт 18 Приложения 2 и пункт 13 Приложения 3 к настоящему Техническому заданию);
- не менее 2 кг - творог (пункты 13 - 17 Приложения 2 и пункты 9 - 12 Приложения 3 к настоящему Техническому заданию);
- не менее 2 кг - сыр мягкий для детского питания (пункт 22 Приложения 2 и пункт 20 Приложения 3 к настоящему Техническому заданию);
- не менее 2 л - молоко питьевое в упаковке 0,2 л (пункты 1 - 3 Приложения 2 и пункты 1 - 2 Приложения 3 к настоящему Техническому заданию);
- не менее 2 л - кисломолочная продукция в упаковке 0,2 л (пункты 4 - 12 Приложения 2 и пункты 3 - 8 Приложения 3 к настоящему Техническому заданию);
- не менее 6 л - молоко питьевое в упаковке 1,0 л (пункты 1 - 3 Приложения 2 и пункты 1 - 2 Приложения 3 к настоящему Техническому заданию);
- не менее 6 л - кисломолочная продукция в упаковке 1,0 л (пункты 4 - 12 Приложения 2 и пункты 3 - 8 Приложения 3 к настоящему Техническому заданию);
- не менее 2 головок - сыр полутвердый (пункты 19 - 21 Приложения 2 и пункты 14 - 16 Приложения 3 к настоящему Техническому заданию).

4.17.2 Хранение отобранных контрольных образцов производится с соблюдением условий и температурных режимов хранения, установленных изготовителями, в течение не менее 14 (четырнадцати) суток после последней поставки на базовое предприятие части молочной продукции или до истечения срока годности скоропортящейся молочной продукции (со сроком годности до 10 (десяти) суток).

4.17.3 Контрольный образец предоставляется представителям контрольных и надзорных органов для проведения лабораторных исследований при предоставлении соответствующего запроса.

4.18 Исполнитель обязан обеспечить нахождение на пищеблоке Заказчика пищевых продуктов с надлежащей маркировкой, пищевых продуктов, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям, требованиям настоящего Технического задания по показателям сорта, класса, категории.

4.19 Исполнитель обязан обеспечить наличие основного (организованного) меню и технологических карт. Основное (организованное) меню должно соответствовать требованиям СанПиН, в том числе указанным в пункте 7.33 настоящего Технического задания.

4.20 Исполнитель обязан обеспечить обязательное наличие на пищеблоке инструкции порядка мытья, сушки и хранения кухонной и столовой посуды в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов согласно требованиям акта, указанного в пункте 7.33 настоящего Технического задания.

4.21 Исполнитель обязан укомплектовать места хранения пищевых отходов емкостями с крышками. Исполнитель обязан вывозить мусор из емкостей, заполненных сверх установленных нормативов.

4.22 Исполнитель обязан обеспечить нахождение на пищеблоке прибора измерения температуры в массе готового блюда (термощуп) и весов, позволяющих взвесить контейнер с рационами питания.

4.23 Исполнитель обязан обеспечить наличие на пищеблоке деклараций о соответствии, свидетельств о государственной регистрации для продуктов специального назначения для детского (дошкольного и школьного) питания или их копий, заверенных печатью и подписью Исполнителя, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения. Исполнитель обязан на базовом предприятии иметь документацию, обеспечивающую прослеживаемость пищевой продукции от производителя до конечного потребителя.

4.24 Исполнитель обязан оказывать услуги в надлежащем объеме. Количество рационов питания должно соответствовать Заявке, рацион(ы) питания по составу и весу должны соответствовать ежедневному меню.

4.25 Исполнитель обязан заполнять документацию (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой пищевой продукции, гигиенический журнал, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, абонементную книжку).

4.26 Исполнитель обязан обеспечить нахождение на пищеблоке оборудования, инвентаря, посуды, тары соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

4.27 Исполнитель обязан обеспечить транспортировку пищевой продукции в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предусмотренными законодательством Российской Федерации и требованиями настоящего Технического задания.

4.28 Исполнитель обязан обеспечить нахождение на объекте Заказчика, переданном ему в безвозмездное пользование, хранение продуктов и рационов питания в надлежащих местах хранения с соблюдением СанПиН и исключить возможность выноса продуктов питания и готовых блюд из пищеблока Заказчика и их хранение в иных помещениях Заказчика (за исключением выдачи в групповые помещения детских садов).

4.29 Исполнитель обязан обеспечить нахождение на пищеблоке Заказчика только документально зафиксированных и подтвержденных бухгалтерией Исполнителя продуктов питания или рационов питания.

4.30 Исполнитель обязан своевременно формировать и предоставлять отчетные документы в соответствии с требованиями Контракта и настоящего Технического задания.

4.31 Исполнитель обязан не допускать наличия насекомых и грызунов на пищеблоке Заказчика.

5 Требования к безопасности оказания услуг

5.1 Исполнитель своевременно обеспечивает обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию своих работников с учетом требований пунктов 7.34, 7.25 настоящего Технического задания.

5.2 Каждый работник пищеблока должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

5.3 Исполнитель должен контролировать состояние условий труда на рабочих местах, соблюдение правил безопасности и охраны труда, правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты.

5.4 Устройство и содержание помещений пищеблока, оборудование, инвентарь, посуда, условия транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

5.5 Заказчик с целью установления соблюдения Исполнителем санитарно-эпидемиологических требований, указанных в пункте 5.4 настоящего Технического задания, до момента подписания контракта и на любом этапе исполнения контракта вправе обратиться с соответствующим заявлением в федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор для проведения на безвозмездной основе санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.

5.6 Услуги по организации питания Потребителей услуг в образовательных организациях, пищевые продукты, блюда и кулинарные изделия должны соответствовать требованиям раздела 7 настоящего Технического задания, иным действующим нормативным документам. В случае, если указанные выше документы утратили силу, необходимо руководствоваться документами, принятыми взамен.

6 Требования к используемым пищевым продуктам, бутилированной воде, материалам и оборудованию

6.1 При производстве кулинарной продукции и организации питания используется ассортимент (номенклатура) пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов, приведенный в Приложении 2 «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» и Приложении 3 «Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания обучающихся (воспитанников) образовательных организаций (подразделений образовательных организаций), реализующих образовательные программы дошкольного образования» к настоящему Техническому заданию с установленными показателями качества. Использование других видов пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов, а также с

показателями качества, ниже указанных, не допускается. Качество и безопасность продукции, предназначенной для организации питания Потребителей услуг, подтверждается декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения и свидетельствами о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского (дошкольного и школьного) питания.

6.2 Пищевые продукты, используемые при производстве кулинарной продукции, предназначенной для питания Потребителей услуг, по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям пунктов 7.1, 7.3, 7.5, 7.6, 7.7, 7.8, 7.9, 7.10, 7.11 настоящего Технического задания и иных действующих документов.

6.3 Поставляемые пищевые продукты, за исключением сезонных видов сырья (овощи свежие и замороженные, фруктовые и овощные соки прямого отжима, крупы и т. п.) на момент поставки на пищеблоки Заказчика должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 50% от установленного изготовителем срока годности, для продуктов со сроком годности до 10 (десяти) суток (включительно) - не менее 30% от установленного изготовителем срока годности.

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

6.5 Упаковка пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию), обеспечивать сохранность качества и безопасности пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации в соответствии с требованиями пункта 7.2 настоящего Технического задания, и быть удобной для пользования. Масса одной единицы тары или групповой упаковки поставляемых продовольственных товаров не должна превышать значений, установленных пунктом 7.12 настоящего Технического задания.

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

6.7 Маркировка упаковки и транспортной тары пищевых продуктов должна соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории Российской Федерации, нормативных и технических документов, а также требованиям пункта 7.14 настоящего Технического задания. Для продуктов специального назначения - для детского (дошкольного и школьного) питания обязательна соответствующая маркировка на упаковке (таре).

6.8 На этикетках или листах-вкладышах пищевых продуктов, расфасованных и упакованных Исполнителем, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя, дополнительно должны быть указаны: наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес, дата упаковки продукции; для продуктов, срок годности которых исчисляется часами - дата и время упаковки, условия и сроки хранения продукции после упаковки, ТУ, в соответствии с которым проводилась фасовка и упаковка продукции.

6.9 В маркировке кулинарной продукции промышленного производства должно быть указано:

- наименование;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто и (или) количество изделий и масса изделия;
- состав;
- пищевая ценность;
- рекомендации по приготовлению готовых блюд;
- условия хранения;
- срок годности;
- дата изготовления;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт.

6.10 В маркировке транспортной тары с кулинарными и кондитерскими изделиями должно быть указано:

- наименование кулинарных или кондитерских изделий;
- наименование и адрес организации-изготовителя или индивидуального предпринимателя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто;
- количество штук (порций) и массу одной штуки (порции);
- количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- состав продукции (перечень основных рецептурных компонентов);
- информационные данные о пищевой ценности продукции;
- дата и час изготовления;
- условия хранения и срок реализации.

6.11 Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарно-транспортную накладную должны быть внесены сведения о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего; регистрационный номер свидетельства о государственной регистрации, дата его выдачи, наименование изготовителя для предоставления Заказчику, либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенные печатью Исполнителя.

6.12 Не допускается использование в питании Потребителей услуг мяса птицы механической обвалки и выработанных из него продуктов; рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков; молочного напитка и молочных продуктов, выработанных из/с использованием сухого молока (за исключением йогуртов); продукции, выработанной с применением коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; подсластителей, за исключением специализированной пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания, усилителей вкуса и аромата, фосфатов, искусственных ароматизаторов, а также красителей и прочих пищевых добавок, не разрешенных для детского питания. Не допускается поставка и использование пищевых продуктов, полученных с использованием генно- инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

6.13 По требованию Заказчика Исполнитель обязан предоставить (в виде извлечения на бумажном носителе, электронного документа или информации в пополняемую базу данных по пищевым продуктам) сведения о требованиях к качеству поставляемых пищевых продуктов и продукции, предусмотренных нормативными и техническими документами, необходимые для приемки продуктов по качеству.

6.14 Питьевая вода должна быть упакована в бутыли, соответствующие типу используемых устройств раздачи воды.

6.15 Используемая питьевая вода по органолептическим, микробиологическим, физико-химическим показателям, включая показатели физиологической полноценности минерального состава, должна соответствовать требованиям пунктов 7.1, 7.3, 7.11, 7.24, 7.30 настоящего Технического задания.

6.16 Содержание в воде ксенобиотиков - токсичных металлов, галогенов (кроме йода) не должно превышать предельно допустимые нормы.

6.17 Поставляемая вода должна иметь резерв срока годности (остаточный срок годности), гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции в соответствии с установленным изготовителем сроком годности не менее 50% от установленного изготовителем срока годности.

Условия хранения и срок годности бутыли после вскрытия должен соответствовать рекомендациям изготовителя, указанным в маркировке, и требованиям актов, указанных в пунктах 7.4, 7.11, 7.33 настоящего Технического задания. Замена бутылей с питьевой водой в устройствах раздачи воды, установленных на объекте Заказчика, производится силами Заказчика. При вскрытии бутыль маркируется Заказчиком. Маркировочный ярлык должен содержать информацию о дате и времени вскрытия, заверенную подписью ответственного лица. Не допускается нанесение маркировочных записей непосредственно на бутыль.

6.18 Соответствие питьевой воды требованиям качества и безопасности должно подтверждаться результатами лабораторных исследований аккредитованных организаций не реже 1 (одного) раза в квартал.

6.19 Не допускается поставка воды, полученной методом обратного осмоса, а также кондиционированная более чем двумя компонентами.

6.20 Упаковочная тара (пластиковая бутыль и пробка) должна соответствовать требованиям пункта 7.2 настоящего Технического задания. Упаковка должна быть без следов вскрытия, пригодной для данного товара, обеспечивать сохранность товара при транспортировке, погрузочно-разгрузочных работах и хранении.

6.21 Маркировка потребительской тары должна соответствовать пунктам 7.4, 7.11, 7.24 настоящего Технического задания.

7 Перечень нормативных технических и нормативных правовых актов

7.1 Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299 "О применении санитарных мер в таможенном союзе".

7.2 Решение Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 N 769 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки".

7.3 Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции".

7.4 Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 881 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (вместе с "ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки").

7.5 Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 882 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей".

7.6 Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 883 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию".

7.7 Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 N 34 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания".

7.8 Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 67 "О техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции".

7.9 Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 68 "О техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции".

7.10 Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 N 162 "О техническом регламенте Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции".

7.11 Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 N 45 "О техническом регламенте Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду".

7.12 Постановление Правительства РФ от 06.02.1993 N 105 "О новых нормах предельно допустимых нагрузок для женщин при подъеме и перемещении тяжестей вручную".

7.13 Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания".

7.14 "ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования" (утв. Постановлением Госстандарта России от 29.12.2003 N 401-ст).

7.15 Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, разделы: "Производство алкогольной и безалкогольной продукции"; "Хлебопекарно-макаронное производство"; "Кондитерское производство"; "Крахмалопаточное производство"; "Производство сахара"; "Производство пищевых концентратов"; "Табачно-махорочное и ферментационное производства"; "Эфиромасличное производство"; "Производство чая"; "Парфюмерно-косметическое производство"; "Масложировое производство"; "Добыча и производство поваренной соли"; "Добыча и переработка солодкового корня"; "Элеваторное, мукомольно-крупяное и комбикормовое производства"; "Торговля и общественное питание"; "Производство консервов".

7.16 Приказ Минздравсоцразвития России N 213н, Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений".

7.17 "ГОСТ Р 54607.2-2012. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний" (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 29.11.2012 N 1598-ст).

7.18 "ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 191-ст).

7.19 "ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 192-ст).

7.20 "ГОСТ 31989-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 193-ст).

7.21 "ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 194-ст).

7.22 "ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 195-ст).

7.23 "ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 196-ст).

7.24 "ГОСТ 32220-2013. Межгосударственный стандарт. Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие технические условия" (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1606-ст).

7.25 "ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу" (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1674-ст).

7.26 "ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия" (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1675-ст).

7.27 "ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст).

7.28 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 "О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01".

7.29 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 "О введении в действие Санитарных правил".

7.30 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 75 "Об утверждении СанПиН 2.1.4.2653-10 "Изменения N 2 к СанПиН 2.1.4.1116-02 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества".

7.31 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 N 98 "О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03".

7.32 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

7.33 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

7.34 Приказ Минтруда России N 988н, Минздрава России N 1420н от 31.12.2020 "Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры".

Приложение 1 к Техническому заданию
Перечень объектов закупки

Второй завтрак для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, возраст 1,5-3 года			
Адрес:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, Новопесчаная улица, дом 15	Условная единица	Вид приема пищи: Второй завтрак. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 1,5-3 года.	с 01.08.2021 по 31.12.2021
Завтрак для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, возраст 1,5-3 года			
Адрес:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, Новопесчаная улица, дом 15	Условная единица	Вид приема пищи: Завтрак. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 1,5-3 года.	с 01.08.2021 по 31.12.2021
Обед для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, возраст 1,5-3 года			
Адрес:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, Новопесчаная улица, дом 15	Условная единица	Вид приема пищи: Обед. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 1,5-3 года.	с 01.08.2021 по 31.12.2021
Полдник для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, возраст 1,5-3 года			
Адрес:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, Новопесчаная улица, дом 15	Условная единица	Вид приема пищи: Полдник. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 1,5-3 года.	с 01.08.2021 по 31.12.2021
Ужин для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, возраст 1,5-3 года			
Адрес:	Единица	Характеристики:	Срок:

	измерения:		
город Москва, Новопесчаная улица, дом 15	Условная единица	Вид приема пищи: Ужин. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 1,5-3 года.	с 01.08.2021 по 31.12.2021
Завтрак для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет			
Адрес:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, Новопесчаная улица, дом 15	Условная единица	Вид приема пищи: Завтрак. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет.	с 01.08.2021 по 31.12.2021
Второй завтрак для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет			
Адрес:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, Новопесчаная улица, дом 15	Условная единица	Вид приема пищи: Второй завтрак. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет.	с 01.08.2021 по 31.12.2021
Обед для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет			
Адрес:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, Новопесчаная улица, дом 15	Условная единица	Вид приема пищи: Обед. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет.	с 01.08.2021 по 31.12.2021
Полдник для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет			
Адрес:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, Новопесчаная улица, дом 15	Условная единица	Вид приема пищи: Полдник. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет.	с 01.08.2021 по 31.12.2021

Ужин для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет			
Адрес:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, Новопесчаная улица, дом 15	Условная единица	Вид приема пищи: Ужин. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет.	с 01.08.2021 по 31.12.2021
Завтрак для обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования			
Адрес:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, Новопесчаная улица, дом 15	Условная единица	Вид приема пищи: Завтрак. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования.	с 01.08.2021 по 31.12.2021
Обед для обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования			
Адрес:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, Новопесчаная улица, дом 15	Условная единица	Вид приема пищи: Обед. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования.	с 01.08.2021 по 31.12.2021
Полдник для обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования			
Адрес:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, Новопесчаная улица, дом 15	Условная единица	Вид приема пищи: Полдник. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования.	с 01.08.2021 по 31.12.2021
Завтрак для обучающихся, осваивающих образовательные программы основного и среднего общего образования			
Адрес:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, Новопесчаная улица,	Условная единица	Вид приема пищи: Завтрак. Потребитель питания: Обучающиеся,	с 01.08.2021 по 31.12.2021

дом 15		осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования.	
Обед для обучающихся, осваивающих образовательные программы основного и среднего общего образования			
Адрес:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, Новопесчаная улица, дом 15	Условная единица	Вид приема пищи: Обед. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования.	с 01.08.2021 по 31.12.2021
Полдник для обучающихся, осваивающих образовательные программы основного и среднего общего образования			
Адрес:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, Новопесчаная улица, дом 15	Условная единица	Вид приема пищи: Полдник. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования.	с 01.08.2021 по 31.12.2021
Комплект бутилированной воды			
Адрес:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, Новопесчаная улица, дом 15	Комплект	Способ обеспечения питьевого режима: Комплект бутилированной воды.	с 01.08.2021 по 31.12.2021
Завтрак для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, возраст 1,5-3 года			
Адрес:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, Новопесчаная улица, дом 15	Условная единица	Вид приема пищи: Завтрак. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 1,5-3 года.	с 01.01.2022 по 30.06.2022
Второй завтрак для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, возраст 1,5-3 года			
Адрес:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва,	Условная	Вид приема пищи: Второй завтрак.	с 01.01.2022 по

Новопесчаная улица, дом 15	единица	Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 1,5-3 года.	30.06.2022
Обед для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, возраст 1,5-3 года			
Адрес:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, Новопесчаная улица, дом 15	Условная единица	Вид приема пищи: Обед. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 1,5-3 года.	с 01.01.2022 по 30.06.2022
Полдник для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, возраст 1,5-3 года			
Адрес:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, Новопесчаная улица, дом 15	Условная единица	Вид приема пищи: Полдник. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 1,5-3 года.	с 01.01.2022 по 30.06.2022
Ужин для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, возраст 1,5-3 года			
Адрес:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, Новопесчаная улица, дом 15	Условная единица	Вид приема пищи: Ужин. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 1,5-3 года.	с 01.01.2022 по 30.06.2022
Завтрак для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет			
Адрес:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, Новопесчаная улица, дом 15	Условная единица	Вид приема пищи: Завтрак. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет.	с 01.01.2022 по 30.06.2022
Второй завтрак для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет			

Адрес:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, Новопесчаная улица, дом 15	Условная единица	Вид приема пищи: Второй завтрак. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет.	с 01.01.2022 по 30.06.2022
Обед для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет			
Адрес:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, Новопесчаная улица, дом 15	Условная единица	Вид приема пищи: Обед. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет.	с 01.01.2022 по 30.06.2022
Полдник для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет			
Адрес:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, Новопесчаная улица, дом 15	Условная единица	Вид приема пищи: Полдник. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет.	с 01.01.2022 по 30.06.2022
Ужин для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет			
Адрес:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, Новопесчаная улица, дом 15	Условная единица	Вид приема пищи: Ужин. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет.	с 01.01.2022 по 30.06.2022
Завтрак для обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования			
Адрес:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, Новопесчаная улица, дом 15	Условная единица	Вид приема пищи: Завтрак. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего	с 01.01.2022 по 30.06.2022

		образования.	
Обед для обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования			
Адрес:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, Новопесчаная улица, дом 15	Условная единица	Вид приема пищи: Обед. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования.	с 01.01.2022 по 30.06.2022
Полдник для обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования			
Адрес:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, Новопесчаная улица, дом 15	Условная единица	Вид приема пищи: Полдник. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования.	с 01.01.2022 по 30.06.2022
Завтрак для обучающихся, осваивающих образовательные программы основного и среднего общего образования			
Адрес:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, Новопесчаная улица, дом 15	Условная единица	Вид приема пищи: Завтрак. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования.	с 01.01.2022 по 30.06.2022
Обед для обучающихся, осваивающих образовательные программы основного и среднего общего образования			
Адрес:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, Новопесчаная улица, дом 15	Условная единица	Вид приема пищи: Обед. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования.	с 01.01.2022 по 30.06.2022
Полдник для обучающихся, осваивающих образовательные программы основного и среднего общего образования			
Адрес:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:

город Москва, Новопесчаная улица, дом 15	Условная единица	Вид приема пищи: Полдник. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования.	с 01.01.2022 по 30.06.2022
Комплект бутилированной воды			
Адрес:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, Новопесчаная улица, дом 15	Комплект	Способ обеспечения питьевого режима: Комплект бутилированной воды.	с 01.01.2022 по 30.06.2022

Приложение 2 к Техническому заданию

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 сухожилий; не допускается наличие прирезей внутренних органов, лимфатических узлов, сгустков крови, кровеносных сосудов. Не допускается повторное замораживание. Срок годности не более 6 месяцев.	
2	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из говядины охлажденные: вырезка лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части подлопаточная часть, котлетное мясо	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,	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.	

	подлопаточная часть, котлетное мясо		
4	Мясо жилованное, замороженное в блоках - свинина, для детского питания (класс А, группа 2); подгруппы 2.1 и 2.2	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия»* Внешний вид: куски мяса без костей, хрящей и сухожилий; не допускается наличие прирезей внутренних органов, лимфатических узлов, сгустков крови, кровеносных сосудов. Не допускается повторное замораживание. Срок годности не более 6 месяцев.	
5	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из свинины охлажденные: лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части, котлетное мясо	ГОСТ Р 54754-2011 «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, котлетное мясо	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, говяжьи (класс Б, группа 1), печень	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия»* Печень должна быть обработана и зачищена - без желчных протоков и остатков желчи, сгустков, механических загрязнений, остатков соединительной ткани, жира, протоков, кровеносных сосудов, лимфоузлов, патологических изменений, цвет от светло-коричневого до темно-коричневого.	

		Не допускается повторное замораживание. Срок годности не более 6 месяцев.	
8	Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжьи (класс Б, группа 1), для детского питания - язык	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия»* Внешний вид: целый, без разрывов и других повреждений; без подъязычного мяса, лимфатических узлов, гортани и подъязычной кости, без крови и слизи. Не допускается изменение цвета или загрязнение кровью и другими веществами, а также повторное замораживание. Срок годности не более 6 месяцев.	
9	Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжьи (класс Б, группа 1), для детского питания - сердце	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия»* Не допускается изменение цвета или загрязнение кровью и другими веществами, а также повторное замораживание. Срок годности не более 6 месяцев.	
10	Тушки цыплят-бройлеров потрошенные первого сорта охлажденные	ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия»* ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»*	
11	Тушки цыплят-бройлеров потрошенные первого сорта замороженные	ГОСТ Р 52306-2005 «Мяс о птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия»* ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
12	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - грудка	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737- 2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других	

		добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: грудка – грудные мышцы овальной формы с грудной костью и кожей или без кожи. Края ровные, без надрезов мышечной ткани. Не допускается наличие кожи шеи. Цвет - от бледно-розового до розового с желтоватым оттенком.	
13	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - окорочок	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737- 2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: окорочок- часть тушки, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее. Цвет - от светло-розового до светло-красного.	
14	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - бедро	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737- 2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: бедро - часть тушки, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями. Цвет - от светло-розового до светло- красного.	
15	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - голень	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия» * или ГОСТ 32737- 2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: голень -	

		часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями. Цвет - от светло- красного до красного.	
16	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню (±5%). Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе - часть тушки, состоящее из большой и глубокой грудной мышцы с кожей или без кожи.	
17	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - филе большое	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду.Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню (±5%). Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе большое - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без кожи.	
18	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные:	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»*	

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

21	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - азу	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню (±5%). Для продукции, выработанно й по ГОСТ 31465-2012: азу - кусочки красного мяса. Консистенция: плотная, упругая.	
22	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - гуляш	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню (±5%). Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: гуляш - кусочки красного мяса кур, цыпленка, индейки в форме кубика с длиной стороны 20-30 мм. Консистенция: плотная, упругая.	
23	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостныеиз мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - грудка	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»*Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду.Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: грудка – грудные мышцы овальной формы с грудной костью и кожей или без кожи. Края ровные, без надрезов мышечной ткани. Не допускается наличие кожи шеи. Цвет - от бледно-розового до розового с желтоватым оттенком.	
24	Полуфабрикаты натуральные	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для	

	кусковые (мясокостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - окорочок	детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: окорочок - часть тушки, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее. Цвет - от светло-розового до светло-красного.	
25	Полуфабрикаты натуральные (мясокостные бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - бедро	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: бедро - часть тушки, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями. Цвет - от светло-розового до светло- красного.	кусковые
26	Полуфабрикаты натуральные (мясокостные бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - голень	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: голень - часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями. Цвет - от светло- красного до красного.	кусковые
27	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014	

	кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - филе	«Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню (±5%). Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе - часть тушки, состоящее из большой и глубокой грудной мышцы с кожей или без кожи. ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014	
28	Полуфабрикаты натуральные (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - филе большое	«Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню (±5%). Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе большое - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без кожи. ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014	кусковые
29	Полуфабрикаты натуральные (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - филе малое	«Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню (±5%). Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для	кусковые

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

	замороженные: - азу	питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню (±5%). Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: азу - азу - кусочки красного мяса. Консистенция: плотная, упругая.	
33	Полуфабрикаты натуральные (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - гуляш	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню (±5%). Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: гуляш - кусочки красного мяса кур, цыпленка, индейки в форме кубика с длиной стороны 20-30 мм. Консистенция: плотная, упругая.	
34	Мясо индейки (грудка, окорочок, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени) охлажденное	ГОСТ Р 52820-2007 «Мясо индейки для детского питания. Технические условия»* ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»*	
35	Мясо индейки (грудка, окорочок, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени) замороженное	ГОСТ Р 52820-2007 «Мясо индейки для детского питания. Технические условия»* ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»*	
36	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ	

	индейки охлажденные: - грудка	32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингридиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: грудка - часть тушки, состоящая из целой грудной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее.	
37	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки охлажденные: - окорочок	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингридиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: окорочок - часть тушки, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее, без прилегающего брюшного жира, копчиковой железы.	
38	Полуфабрикаты натуральные (мясокостные) из мяса индейки охлажденные: - бедро	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингридиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: бедро - часть тушки, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее.	
39	Полуфабрикаты натуральные (мясокостные) из мяса индейки охлажденные: - голень	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингридиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: голень - часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с	

		прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее. ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингридиентов, включая воду.
40	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки охлажденные: - плечо	Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: плечо - передняя конечность тушки индейки, отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой кости с прилегающими к ней мякотными тканями. Цвет: от светло-розового до розово- красного. ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингридиентов, включая воду.
41	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки охлажденные: - филе	Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе - часть тушки, состоящее из большой и глубокой грудной мышцы с кожей или без кожи. ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингридиентов, включая воду.
42	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки охлажденные: - большое филе	Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе большое - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без кожи. Цвет: от бледно-розового до розового.
43	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки охлажденные:	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для

	- малое филе	детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингридиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе малое - филе тушки, состоящая из глубоких грудных мышц, без рваных краев, без кожи. Цвет: от бледно-розового до розового. ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингридиентов, включая воду.	
44	Полуфабрикаты натуральные (бескостные) из мяса индейки охлажденные: - кусковое мясо плеча, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени	Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени - мякотная ткань, отделенная от соответствующих костей, без кожи и сухожилий. Цвет - от розового до красного. ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингридиентов, включая воду.	
45	Полуфабрикаты натуральные (бескостные) из мяса индейки охлажденные: - гуляш	Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: гуляш - кусочки красного мяса кур, цыпленка, индейки в форме кубика с длиной стороны 20-30 мм. ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингридиентов, включая воду.	
46	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки охлажденные: - азу	Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: азу - кусочки красного мяса.	

47	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки замороженные: - грудка	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингридиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: грудка – часть тушки, состоящая из целой грудной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее. ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737- 2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»*	
48	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки замороженные: - окорочок	Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингридиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: окорочок - часть тушки, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее, без прилегающего брюшного жира, копчиковой железы. ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737- 2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»*	
49	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки замороженные: - бедро	Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингридиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: бедро - часть тушки, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее.	
50	Полуфабрикаты натуральные	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского	

	кусковые (мясокостные) из мяса индейки замороженные: - голень	питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингридиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: голень - часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее.	
51	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки замороженные: - плечо	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингридиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: плечо - передняя конечность тушки индейки, отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой кости с прилегающими к ней мякотными тканями. Цвет: от светло-розового до розово- красного.	
52	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки замороженные: - филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингридиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе - часть тушки, состоящее из большой и глубокой грудной мышцы с кожей или без кожи.	
53	Полуфабрикаты натуральные	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского	

	кусковые (бескостные) из мяса индейки замороженные: - большое филе	питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингридиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе большое - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без кожи. Цвет: от бледно-розового до розового. ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014	
54	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки замороженные: - малое филе	«Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингридиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе малое - филе тушки, состоящая из глубоких грудных мышц, без рваных краев, без кожи. Цвет: от бледно-розового до розового. ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014	
55	Полуфабрикаты натуральные (бескостные) из мяса индейки замороженные: - кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени	«Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»*Без внесенных поваренной кусковые соли, фосфатов и других добавленных ингридиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени - мякотная ткань, отделенная от соответствующих костей, без кожи и сухожилий. Цвет - от розового до красного.	
56	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014	

	индейки замороженные: - гуляш	«Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»*Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингридиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: гуляш - кусочки красного мяса кур, цыпленка, индейки в форме кубика с длиной стороны 20-30 мм.	
57	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки замороженные: - азу	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»*Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингридиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: азу - кусочки красного мяса.	
58	Изделия колбасные вареные для детского питания: колбаски (сосиски), сардельки	ГОСТ 31498-2012 «Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия»* ГОСТ 31802-2012 «Изделия колбасные вареные мясные для детского питания. Общие технические условия»*	
59	Колбаса полукопченая для детского питания	ГОСТ 31779-2012 «Колбасы полукопченые для детского питания. Технические условия»*	
60	Полуфабрикаты мясные рубленые (котлеты, биточки, фрикадельки, зразы замороженные для детского (школьного) питания	ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия»* ГОСТ Р 55366-2012 «Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания. Технические условия»* Масса нетто одного изделия должна обеспечивать выход блюда в готовом виде, предусмотренный меню (±5%). Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
61	Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (котлеты, биточки, тефтели, зразы) замороженные для детского (школьного)	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* Внешний вид: поверхность без трещин, разорванных и ломаных краев.	

	питания	Форма котлет - округло-приплюснутая, с заостренным концом, 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. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Масса нетто одного изделия должна обеспечивать выход блюда в готовом виде, предусмотренный меню (±5%).	
62	Пельмени замороженные для детского (школьного) питания	ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия»* ГОСТ 32750-2014 «Полуфабрикаты в тесте замороженные для детского питания. Технические условия». Не допускается использование фосфатов (массовая доля общего фосфора в начинке - не более 0,25%). Массовая доля белка в фарше - не менее 12,0%. Массовая доля жира в фарше - не более 18,0%. Массовая доля фарша (начинки) в одном изделии - не менее: 53%. Пельмени с разрывом тестовой оболочки не должны превышать 5% от общей массы. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
63	Ветчина вареная для детского (дошкольного и школьного) питания	ГОСТ Р 54753-2011 «Ветчина вареная в оболочке для детского питания. Технические условия»*	
64	Консервы мясные для детского питания (для обеспечения резерва пищевых продуктов на случай возникновения исключительных ситуаций)	Внешний вид: в разогретом виде кусочки мяса с видимыми включениями лука, моркови и зелени в бульоне, без наличия костных включений и шкурки птицы. Цвет мяса, свойственный натуральному тушеному мясу, от бледно-коричневого (мясо птицы) до коричневого (говядина, свинина, ассорти). Бульон - от светло-коричневого цвета до коричневого с наличием взвешенных белковых веществ.	данный продукт используется в исключительных случаях по согласованию с Заказчиком

		Запах и вкус, свойственные натуральному тушеному мясу с ароматом лука, моркови, зелени и пряностей. Консистенция: сочная, мягкая. Содержание поваренной соли - не более 1,2 г/100 г продукта, жира - не более 18 г/100 г продукта; белка - 12 - 14 г/100 г продукта.	
65	Консервы из мяса птицы для питания детей раннего возраста	ГОСТ Р 57150-2016 «Консервы из мяса птицы для питания детей раннего возраста. Общие технические условия»*Консервы из мяса птицы должны быть гомогенизированные или пюреобразные. Не допускается использование растительных белков.	
66	Консервы мясные для питания детей раннего возраста (говядина)	ГОСТ Р 54628-2011 «Продукты для детского питания. Консервы мясные. Пюре для прикорма детей раннего возраста. Технические условия»* ГОСТ 30545-2015 «Консервы мясные и мясосодержащие для питания детей раннего возраста. Общие технические условия»* ГОСТ 31801-2012 «Консервы мясные (класс А). Пюре мясное детское. Технические условия»	
67	Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части (на кости и бескостные, охлажденные и замороженные: грудка, окорочок, голень, бедро и др.)	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части) Технические условия».Без внесенных: поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду.Для замороженного мяса птицы не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	

Продукция рыбной промышленности

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Филе или филе-кусок рыбное мороженое с кожей (категория А) или без кожи (высшая категория) в ассортименте (треска, хек,	ГОСТ 3948-2016 «Филе рыбное мороженое. Технические условия»* Позвоночная кость, плечевые, реберные и мышечные кости удалены.	

	горбуша, минтай, сайда, пикша, судак с кожей и др.)	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, нежная у пикши Цвет мяса без признаков окисления жира. Позвоночная кость, плечевые, реберные и мышечные кости удалены. Консистенция (после отваривания) нежная, сочная. Массовая доля белка - не менее 16,0% массовая доля жира - от 1,0 до 11,0%. Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. Массовая доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна превышать 5,0%. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
3	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-кусок (семга, форель)	ГОСТ 7449-2016 «Рыбы лососевые соленые. Технические условия»* Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания.	
5	Рыбы лососевые соленые первого сорта филе, филе-кусок (кета, горбуша)	ГОСТ 16080-2019 «Рыбы лососевые тихоокеанские соленые. Технические условия»* Без использования фосфатов и добавок, не разрешенных для детского питания.	ГОСТ 16080-2019
6	Филе из сельди малосоленой или слабосоленой	ГОСТ 815-2019 "Сельди соленые. Технические условия" Позвоночная кость, плечевые, реберные и мышечные кости удалены.	ГОСТ 815-2019

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, с ароматом специй при их внесении. Массовая доля поваренной соли от 4 до 6% для сельди малосоленой, от 6 до 8% - для сельди слабосоленой. Позвоночная кость, плечевые, реберные и мышечные кости удалены.	
8	Консервы рыбные - сайра натуральная и др.	ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», ГОСТ 7452-2014 «Консервы из рыбы натуральные. Технические условия»	
9	Консервы рыбные натуральные, изготовляемые из тихоокеанских (дальневосточных) лососевых рыб - горбуша, кета, кижуч, и др.	ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», ГОСТ 32156-2013 «Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия»»	
10	Икра лососевая зернистая баночная первого сорта	ГОСТ 18173-2004 «Икра лососевая зернистая баночная. Технические условия»	
11	Креветки мороженые (очищенные и не очищенные)	ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», ГОСТ 20845-2017 «Креветки мороженые. 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) в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия»* Продукт изготовлен из молочного сырья, разрешенного в детском питании	
2	Молоко питьевое ультрапастеризованное (обогащенное или необогащенное) для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой	ГОСТ 32252-2013 «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия»*	

	долей жира 2,5%, 3,2% или 3,5% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)		
3	Молоко питьевое для питания детей раннего возраста стерилизованное,ультрапастеризованное (обогащенное или необогащенное), с массовой долей жира 3,2% (Для реализации в буфете) в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Внешний вид: непрозрачная жидкость, без осадка. Консистенция однородная, не тягучая, без хлопьев белка и взбившихся комочков жира. Вкус и запах, характерные для молока коровьего, с привкусом кипячения в соответствии с режимом термообработки. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Массовая доля белка не менее 2,8%.	
4	Кефир для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция: однородная жидкость, с нарушенным или не нарушенным сгустком. Вкус и запах - чистые, кисломолочные. Допускается дрожжевой привкус. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Допускается газообразование в виде единичных пузырьков, вызванное развитием нормальной микрофлоры (дрожжи кефирных грибков).	
5	Простокваша для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2%в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ГОСТ 32928-2014 «Простокваша для детского питания. Технические условия»* ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, с нарушенным или не нарушенным сгустком. Вкус и запах - чистые, кисломолочные. Цвет молочно- белый, равномерный по всей массе. Продукт производится с использованием заквасочных микроорганизмов - лактококков и (или) термофильных молочнокислых стрептококков.	
6	Ряженка для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 2,5% - 3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком, без газообразования. Вкус и запах - чистые, кисломолочные, с выраженным привкусом пастеризации. Цвет	

		светло-кремовый, равномерный по всей массе. Продукт должен быть произведен путем сквашивания топленого молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением болгарской молочнокислой палочки или без ее добавления. Массовая доля белка не менее 2,8%.	
7	Варенец для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2% (для реализации в буфете) в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, с нарушенным или не нарушенным сгустком, без газообразования. Цвет от молочно-белого до светло-кремового, равномерный по всей массе. Массовая доля белка не менее 2,8%.	
8	Ацидофилин для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ГОСТ 32926-2014 «Ацидофилин для детского питания. Технические условия»* ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, с нарушенным или не нарушенным сгустком, в меру вязкая. Допускаются тягучая консистенция и газообразование в виде отдельных глазков, вызванное нормальной микрофлорой. Вкус и запах - чистые, кисломолочные.	
9	Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум - кефир, простокваша, йогурт и др. с массовой долей жира 2,5 % - 3,2% (для реализации в буфете) в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ГОСТ 33491-2015 «Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия»*	
10	Кефир для питания детей дошкольного и школьного возраста, обогащенный бифидобактериями, с массовой долей жира 3,2%, в герметичной	ГОСТ 33491-2015 «Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия»*	

	упаковке 0,2 кг		
11	Йогурт или биойогурт без компонентов или с компонентами с массовой долей жира 2,5% - 3,2% в ассортименте (для реализации в буфете) в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ГОСТ 31981-2013 «Йогурты. Общие технические условия»	
12	Йогурт или биойогурт для детского (дошкольного и школьного) питания без компонентов или с компонентами с массовой долей жира 2,5% - 3,2% в ассортименте в герметиччной упаковке не более 1,0 л(кг)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция: однородная в меру вязкая жидкость, при использовании натуральных компонентов (фруктовых, ягодных, фруктово-ягодных) - с наличием их включений. Вкус и запах - кисломолочные, с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Допускается небольшое отделение сыворотки. Массовая доля белка не менее 2,8%. Продукт обогащен комплексом витаминов и микроэлементов.	
13	Творог с массовой долей жира 5% в упаковке не более 0,25 кг	ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия»	
14	Творог с массовой долей жира 9% в упаковке не более 0,25 кг	ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия»	
15	Творог для детского питания без компонентов с массовой долей жира от 4% до 5% в герметичной упаковке не облее 0,2 кг	ГОСТ 32927-2014 «Творог для детского питания. Технические условия»*	
16	Творог для детского питания (для детей дошкольного и школьного возраста) с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или овощными) с массовой долей жира от 3,5 до 5,0% в ассортименте в герметичной упаковке не более 0,2 кг	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»ГОСТ 34617-2019 «Продукция пищевая специализированная. Творог с компонентами для питания детей раннего возраста. Технические условия» (с 01.06.2020)	
17	Продукт творожный для детского (дошкольного и школьного)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»	

	питания с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или овощными) или без компонентов с массовой долей жира от 3,5 до 5,0% в ассортименте (для реализации в буфете) в герметичной упаковке не более 0,2 кг	Внешний вид и консистенция: однородная, нежная, мажущаяся, допускается небольшая мучнистость, мягкая крупинчатость. При использовании натуральных компонентов (фруктово- ягодных или овощных) - с наличием их включений. Вкус и запах: кисломолочный, при выработке с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или овощными) - с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Без использования белков и жиров немолочного происхождения. Продукт должен быть расфасован в герметичные индивидуальные упаковки: коробочки из пластика (кроме полистирола) или комбинированного материала в соответствии с массой нетто порции, указанной в меню.	
18	Сметана с массовой долей жира 15% в герметичной упаковке не более 0,5 кг	ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия»	
19	Сыры полутвердые с массовой долей жира 45% - 50% в пересчете на сухое вещество, в том числе импортные в ассортименте	ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия»* Массовая доля поваренной соли - не более 2,0%. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.	
20	Сыры полутвердые с массовой долей жира от 40 до 44,9% в пересчете на сухое вещество, в том числе импортные в ассортименте	ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия»* Массовая доля поваренной соли не более 2,0%. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.	
21	Сыры полутвердые с массовой долей жира от 40% до 50% в пересчете на сухое вещество, в порционной нарезке, в том числе импортные в ассортименте	ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия»* ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия»* И технические условия изготовителя на нарезку и упаковку Массовая доля поваренной соли не более 2,0%. 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 порционирование.	
23	Масло сладко-сливочное	ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия»	

	несоленое с массовой долей жира 82,0%, 82,5% в упаковке не более 0,5 кг	ГОСТ Р 52253-2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия»*	
24	Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,0%, 82,5% в порционной фасовке по 10 г	ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия» ГОСТ Р 52253-2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия»* В упаковке из полимерного материала (кроме полистирола) или комбинированного материала.	
25	Молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия»*	
26	Молоко цельное сгущенное с сахаром в порционной индивидуальной упаковке	ГОСТ 31688-2012 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия»*	
27	Коктейли молочные в ассортименте в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Внешний вид: непрозрачная жидкость, однородная нетягучая, слегка вязкая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира. Вкус и запах: свойственные исходному сырью со вкусом и запахом внесенных компонентов, в меру сладкий, без посторонних привкусов и запахов. Цвет: свойственный внесенным компонентам, равномерный по всей массе. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.	
28	Сливки питьевые с м.д.ж. 10% (порционные)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31451-2013 «Сливки питьевые. Технические условия»*	
29	Сыр твердый	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия»*	
30	Биотворог для детского питания (для детей дошкольного и школьного возраста) с натуральными компонентами (фруктово-ягодными, ягодными) или без компонентов, с массовой долей жира от 3,5 до 5,0% в	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». Внешний вид и консистенция: однородная, нежная, мажущаяся, допускается небольшая мучнистость, мягкая крупинчатость. При использовании натуральных компонентов (фруктово- ягодных или ягодных) - с наличием их включений. Вкус и запах: кисломолочные, при выработке с натуральными компонентами	

	ассортименте	(фруктово-ягодными или ягодными) - с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Продукт должен быть расфасован в герметичные индивидуальные упаковки: коробочки из пластика (кроме полистирола) или комбинированного материала.	
31	Кефир с массовой долей жира 2,5 % - 3,2%; в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31454-2012 «Кефир. Технические условия». Продукт изготовлен из молочного сырья, разрешенного в детском питании.	
32	Простокваша массовой долей жира 2,5%-3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг).	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31456-2013 «Простокваша. Технические условия». Продукт изготовлен из молочного сырья, разрешенного в детском питании.	
33	Варенец с массовой долей жира 2,5%-3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31667-2012 «Варенец. Технические условия». Продукт изготовлен из молочного сырья, разрешенного в детском питании.	
34	Ацидофилин с массовой долей жира 2,5 -3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31668-2012 «Ацидофилин. Технические условия». Продукт изготовлен из молочного сырья, разрешенного в детском питании.	
35	Ряженка с массовой долей жира 2,5% - 3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31455-2012 «Ряженка. Технические условия». Продукт изготовлен из молочного сырья, разрешенного в детском питании.	
36	Йогурт или биойогурт без компонентов или с компонентами, с массовой долей жира 2,5% - 3,2% в ассортименте в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг).	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31981-2013 «Йогурты. Общие технические условия»*. Продукт изготовлен из молочного сырья, разрешенного в детском питании.	

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»	
3	Продукты яичные жидкие пищевые охлажденные пастеризованные – меланж (для образовательных учреждений, которых отсутствуют условия для обработки яиц)	ГОСТ 30363-2013 «Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия».* Продукт должен быть изготовлен из диетических яиц с не поврежденной скорлупой.	
4	Продукты яичные жидкие пищевые охлажденные пастеризованные – желтки (для образовательных учреждений, которых отсутствуют условия для обработки яиц)	ГОСТ 30363-2013 «Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия».* Продукт должен быть изготовлен из диетических яиц с не поврежденной скорлупой.	
5	Продукты яичные жидкие пищевые охлажденные пастеризованные – белки (для образовательных учреждений, которых отсутствуют условия для обработки яиц)	ГОСТ 30363-2013 «Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия».* Продукт должен быть изготовлен из диетических яиц с не поврежденной скорлупой	
6	Яйца пищевые перепелиные	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 31655-2012 «Яйца пищевые (индюшиные, цесариные, перепелиные, страусиные). Технические условия»*	
7	Яйца куриные пищевые не ниже первой категории	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия».	

Продукция хлебопекарной промышленности

№п/п	Наименование пищевого	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных	Примечание

	продукта	документов или основные требования к качеству	
1	Изделия булочные, в том числе батоны нарезные, из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта в нарезке	ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия»* ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. 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 25832-89 «Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия»* Хлеб зерновой должен вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, крупки пшеничной дробленой, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, яиц куриных, тмина. Поверхность изделий шероховатая с наличием пшеничной дробленой крупки. Форма продолговатая с округленными или заостренными концами для подовых изделий, для формовых - соответствующая форме, в которой производилась выпечка. Хлеб должен быть пропеченный, мякиш не влажный на ощупь, несколько крошковатый. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Содержание, г/100 г продукта: жира - 1-8, белка - 8-13, углеводов - 45-55.	

4	Хлеб из смеси муки ржаной и муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами, для детского (дошкольного и школьного) питания формовой в нарезке	Поверхность изделий гладкая или шероховатая, без трещин и подрывов. Мякиш должен быть пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. 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. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, включения и хруст от минеральной примеси. Влажность мякиша - не более 53%. Кислотность - не более 12 град. Пористость мякиша - не менее 46%. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость.	
5	Изделия булочные пшенично-овсяные или пшенично-гречневые для детского (дошкольного и школьного) питания (для реализации в буфете)	Булочные изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего или первого сортов, муки овсяной или муки гречневой для продуктов детского питания, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, масла подсолнечного, молока сухого обезжиренного, винограда сушеного или без него. Поверхность изделий гладкая с наколами и надрезами или с включениями изюма. Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений и с включениями изюма (для изделий с изюмом), без комочков и следов непромеса. Цвет от светло- желтого до коричневого (для булочки пшенично-овсяной); от светло - до темно-коричневого (для булочки пшенично- гречневой). Вкус и запах с привкусом гречневой или овсяной муки. Влажность мякиша - не более 43%, кислотность - не более 3 град.	

		В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, включения и хруст от минеральной примеси. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с меню (±5%). Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.	
6	Изделия хлебобулочные пшенично-ржаные для детского (дошкольного и школьного) питания с геркулесовыми хлопьями	Изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, муки ржаной хлебопекарной обдирной, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного, клейковины, молока сухого цельного. Кроме того, для изделий с геркулесовыми хлопьями: хлопьев овсяных «Геркулес», сахара-песка. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Поверхность изделий шероховатая для изделий с геркулесовыми хлопьями. Форма для подовых изделий разнообразная (продолговато- овальная, овальная, округлая и витая), для формовых - соответствует форме, в которой производилась выпечка. Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов непромеса. Цвет от светло - до темно- коричневого. Вкус и запах, свойственные данному виду изделий. Влажность мякиша - не более 50%, кислотность - не более 11,0 град. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, включения и хруст от минеральной примеси. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с меню (±5%).	
7	Изделия хлебобулочные пшенично-ржаные для детского (дошкольного и школьного) питания с яблочным повидлом	Изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, муки ржаной хлебопекарной обдирной, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного,	

	(для реализации в буфете)	клейковины, молока сухого цельного. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Поверхность изделий гладкая. Форма для подовых изделий разнообразная (продолговато- овальная, овальная, округлая и витая), для формовых - соответствует форме, в которой производилась выпечка. Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов непромеса. Цвет от светло - до темно- коричневого. Влажность мякиша - не более 50%, кислотность - не более 11,0 град. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, включения и хруст от минеральной примеси. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с меню (±5%).	
8	Изделия хлебобулочные сдобные для детского (дошкольного и школьного) питания с творогом	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. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Поверхность изделий глянцевитая, допускаются надрезы в виде узоров. Форма разнообразная (продолговато-овальная, овальная, округлая и витая). Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов непромеса. Цвет светло-желтый (для изделий с творогом), от светло- до темно- коричневого (для изделий с какао-порошком). Вкус и запах, свойственные данному виду изделий. Влажность мякиша - не более 35%, кислотность - не более 2,5	

		град. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, включения и хруст от минеральной примеси. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с меню (±5%).	
9	Изделия хлебобулочные сдобные для детского (дошкольного и школьного) питания с какао-порошком	Сдобные изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего или первого сортов, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, молока сухого цельного, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного. Кроме того, для изделий с какао-порошком - какао-порошок. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Поверхность изделий глянцевитая, допускаются надрезы в виде узоров. Форма разнообразная (продолговато-овальная, овальная, округлая и витая). Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов непромеса. Цвет светло-желтый (для изделий с творогом), от светло- до темно- коричневого (для изделий с какао-порошком). Вкус и запах, свойственные данному виду изделий. Влажность мякиша - не более 35%, кислотность - не более 2,5 град. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, включения и хруст от минеральной примеси. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с меню (±5%).	
10	Хлеб белый из пшеничной муки высшего или первого сорта в нарезке	ГОСТ 26987-86 «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия»* ГОСТ 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.	
11	Изделия хлебобулочные сдобные	ГОСТ 24557-89 «Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия»* ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия». ГОСТ 31805-2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия».* Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с меню (±5%).	
12	Изделия хлебобулочные из пшеничной муки: лаваш лепешки и др.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 31805-2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия»* В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.	
13	Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки: хлеб тостовый	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 31805-2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия»*. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.	

Продукция масложировой промышленности

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Масло подсолнечное: - рафинированное дезодорированное «Премиум», высший сорт	ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия»	
2	Масло кукурузное марки Д	ГОСТ 8808-2000 «Масло кукурузное. Технические условия»	
3	Соусы салатные для школьного	Продукт изготавливается на основе растительного масла, с	

	питания	добавлением или без добавления молочных и яичных продуктов. В составе продукта не допускается использование уксуса (уксусной кислоты), жгучих специй (перец, горчица, хрен), консервантов, искусственных красителей и искусственных ароматизаторов. Вкус продукта мягкий, не острый с кислинкой и привкусом и запахом используемых пряностей. Цвет от белого до кремово-желтого, однородный по всей массе. Консистенция: однородный сметанообразный продукт с единичными пузырьками воздуха. Массовая доля жира не более 45%. Кислотность в пересчете на лимонную кислоту не более 0,85%.	
4	Масло подсолнечное рафинированное, дезодорированное в потребительских упаковках по 10 г	ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия»*	
5	Масло оливковое в потребительских упаковках по 10 г	ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» Внешний вид: однородная маслянистая, прозрачная жидкость. Запах: выраженный оливковый без посторонних запахов. Вкус: выраженный оливковый, допускается легкий привкус горечи, без посторонних привкусов. Цвет: золотисто-желтый или светло-желтый.	

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 21149-93 «Хлопья овсяные. Технические условия»	
2	Крупа овсяная высшего сорта	ГОСТ 3034-75 «Крупа овсяная. Технические условия»	
3	Горох шлифованный первого сорта: целый или колотый	ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный. Технические условия»	
4	Крупа гречневая ядрица быстроразваривающаяся первого сорта	ГОСТ Р 55290-2012 «Крупа гречневая. Общие технические условия»*	
5	Крахмал картофельный высшего	ГОСТ Р 53876-2010 «Крахмал картофельный. Технические	

	сорта	условия»	
6	Крахмал кукурузный высшего сорта	ГОСТ 32159-2013 «Крахмал кукурузный. Общие технические условия»*	
7	Крупа кукурузная шлифованная № 1 или № 2	ГОСТ 6002-69 «Крупа кукурузная. Технические условия»	
8	Крупа манная марки М	ГОСТ 7022-2019 «Крупа манная. Технические условия»	ГОСТ 7022-2019
9	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия»	
10	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта	ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия»	
11	Крупа ячневая, ячменная перловая № 1 или № 2	ГОСТ 5784-60 «Крупа ячменная. Технические условия»	
12	Крупа пшеничная: Полтавская № 2 и № 3 средняя или «Артек»	ГОСТ 276-60 «Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия»	
13	Крупа пшено шлифованное высшего сорта	ГОСТ 572-2016 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия»	
14	Крупа рис шлифованный первого сорта	ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия»	
15	Фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75 «Фасоль продовольственная. Технические условия»	
16	Макаронные изделия группы А (вермишель, соломка, рожки, перья, лапша и др.) высшего сорта	ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»	
17	Макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) высшего сорта яичные	ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»	
18	Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89 «Сухари панировочные. Общие технические условия»*	
19	Крупа пшеничная кускус	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Внешний вид: однородный, сыпучий продукт в виде крупинок или гранул, без посторонних включений. Цвет желтый. Запах: свойственный, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус: свойственный, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Размер крупы кускус от 1,0 мм до 3,5 мм.	

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

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	ГОСТ 7176-2017 «Картофель продовольственный. Технические условия»	

	урожая текущего года, реализуемый до 1 сентября поздний - картофель урожая текущего года, реализуемый с 1 сентября		
2	Морковь столовая свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»	
3	Свекла столовая свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»	
4	Лук репчатый свежий первого сорта	ГОСТ 34306-2017 «Лук репчатый свежий. Технические условия»	
5	Капуста белокочанная свежая первого класса раннеспелая среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»	
6	Капуста китайская (пекинская) свежая первого сорта	ГОСТ 34323-2017 «Капуста китайская и капуста пекинская свежие. Технические условия»	
7	Капуста цветная свежая высшего или первого сорта	ГОСТ 33952-2016 «Капуста цветная свежая. Технические условия»	
8	Огурцы свежие высшего сорта	ГОСТ 33932-2016 «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»	
9.	Репа столовая свежая	ГОСТ 32791-2014 «Репа столовая молодая свежая. Технические условия»	
10	Томаты свежие, сорт не ниже первого	ГОСТ 34298-2017 «Томаты свежие. Технические условия»	
11	Перец сладкий свежий сорт не ниже первого	ГОСТ 34325-2017 «Перец сладкий свежий. Технические условия»	
12	Редис свежий первого сорта	ГОСТ 34216-2017 «Редис свежий. Технические условия»	
13	Дайкон свежий	ГОСТ 32879-2014 «Дайкон свежий - корнеплоды. Технические условия»	
14	Редька свежая	ГОСТ 32810-2014 «Редька свежая. Технические условия»	
15	Баклажаны свежие первого сорта	ГОСТ 31821-2012 «Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»	
16	Кабачки свежие высшего или первого сорта	ГОСТ 31822-2012 «Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»	
17	Чеснок свежий сорт не ниже	ГОСТ Р 55909-2013 «Чеснок свежий. Технические условия»	

	первого	ГОСТ 33562-2015 «Чеснок свежий. Технические условия»	
18	Петрушка свежая зелень обрезная	ГОСТ 34212-2017 «Петрушка свежая. Технические условия»	
19	Укроп свежий	ГОСТ 32856-2014 «Укроп свежий. Технические условия»	
20	Сельдерей свежий корнеплод обрезной	ГОСТ 34320-2017 «Сельдерей свежий. Технические условия»	
21	Лук зеленый свежий, сорт первого	ГОСТ 34214-2017 «Лук свежий зеленый. Технические условия»	
22	Лук порей свежий первого сорта	ГОСТ 31854-2012 «Лук порей свежий, реализуемый в розничной торговле. Технические условия»	
23	Щавель свежий	ГОСТ 34301-2017 «Щавель и шпинат свежие. Технические условия»	
24	Шпинат свежий	ГОСТ 34301-2017 «Щавель и шпинат свежие. Технические условия»	
25	Сельдерей черешковый свежий	Внешний вид: черешки сельдерея свежие, здоровые, мясистые, толстые, сочные, зеленые, не загрязненные, без корнеплодов. Длина основной массы черешков от его основания, не менее 150 мм.	
26	Салат - латук свежий	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 33985-2016 «Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскариол свежие. Технические условия»*, первого сорта	
27	Салат свежий (листовой и кочанный)	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 сорта	ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»	
30	Лимоны свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»	
31	Мандарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»	
32	Бананы свежие не ниже первого класса	ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия»	
33	Персики и нектарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34340-2017 «Персики и нектарины свежие. Технические условия»	
34	Абрикосы свежие первого сорта	ГОСТ 32787-2014 «Абрикосы свежие. Технические условия»	
35	Виноград свежий столовый не ниже первого сорта	ГОСТ 32786-2014 «Виноград столовый свежий. Технические условия»	

36	Киви свежие не ниже 1 сорта	ГОСТ 31823-2012 «Киви, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»	
37	Грейпфруты не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»	
38	Груши свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 33499-2015 «Груши свежие. Технические условия»	
39	Яблоки свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34314-2017 «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»	
40	Слива крупноплодная или средних размеров свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 32286-2013 «Сливы, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»	
41	Черешня свежая первого сорта	ГОСТ 33801-2016 «Вишня и черешня свежие. Технические условия»	
42	Дыни свежие	ГОСТ 7178-2015 «Дыни свежие. Технические условия»	
43	Арбузы продовольственные свежие	ГОСТ 7177-2015 «Арбузы продовольственные свежие. Технические условия»	
44	Томаты черри свежие	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 34298-2017 «Томаты свежие. Технические условия» *, высшего сорта	
45	Салат айсберг	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 33985-2016 «Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскариол свежие. Технические условия *, первого сорта	
46	Салат руккола	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 34215-2017 «Овощи листовые свежие. Технические условия» *, первого сорта	

Картофель и овощи - очищенные полуфабрикаты

№п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	Внешний вид: клубни очищенные, целые, чистые, здоровые, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, однородные по форме и окраске. Цвет от белого до кремового. Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру не менее 35,0 мм. Не допускается наличие клубней с механическими повреждениями	

		(порезы, вырывы, трещины, вмятины), поврежденных сельскохозяйственными вредителями, с участками зеленого цвета, загнивших, запаренных, подмороженных, обезвоженных, мягких, сморщенных. Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке. Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших. Допускается применение лимонной кислоты, не допускается применение сульфита натрия.	
2	Капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочаннаяили краснокочанная)	Внешний вид: кочаны сформировавшиеся, целые или разделенные на части (половины, четверти) с удаленной кочерыгой, здоровые, чистые, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Зачистка кочана: кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих листьев. Не допускается наличие кочанов с сухим загрязнением, треснувших, проросших, пораженных точечным некрозом и пергаментностью, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, с увядшими, кроющими листьями. Не допускается наличие грязи и чужеродных материалов. Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.	
3	Морковь свежая очищенная в вакуумной упаковке	Внешний вид: корнеплоды очищенные, целые, здоровые, чистые, без отклонений по форме и окраске, без повреждений сельскохозяйственнымивредителями. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 15,0- 40,0 мм. Размер корнеплодов по длине не менее 100,0 мм. Не допускается наличие корнеплодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, поломанных, с трещинами, темными и зелеными участками, загнивших, увядших, с признаками морщинистости, запаренных и подмороженных. Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке. Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных	

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

Продукция плодоовощная консервная, замороженная и сушеная

№п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Горошек зеленый консервированный высшего сорта	ГОСТ 34112-2017 «Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия»	
2	Консервы овощные: икра из кабачков для детского (дошкольного и школьного питания	Икра изготавливается только из вареных (не обжаренных) овощей. Внешний вид и консистенция - однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезрелых овощей. Консистенция мажущаяся или зернистая. Допускается незначительное отделение жидкости. Вкус и запах, свойственные икре, изготовленной из предварительно подготовленных кабачков. Не допускается привкус прогорклого масла. Цвет однородный по всей массе от желтого до светло- коричневого. Наличие минеральных примесей не допускается. Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица) и обжаренных овощей.	
3	Икра овощная, в том числе из кабачков, из баклажанов	ГОСТ 2654-2017 «Консервы. Икра овощная. Технические условия» Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица) и обжаренных овощей.	
4	Кукуруза сахарная в зернах, консервированная высшего сорта	ГОСТ 34114-2017 «Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия»	
5	Фасоль стручковая консервированная	ГОСТ 15979-70 «Фасоль стручковая консервированная. Технические условия»*	
6	Томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия» Минеральные примеси не допускаются.	
7	Капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия»	
8	Огурцы с зеленью в заливке (залитые раствором лимонной кислоты и поваренной соли)	ГОСТ 31713-2012 «Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия» Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).	
9	Огурцы консервированные без	Внешний вид - огурцы целые длиной до 110 мм, диаметром не	

	добавления уксуса для детского (дошкольного и школьного) питания	более 50 мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений. Цвет - огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов. Консистенция - огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Вкус и запах - слабокислый, умеренно-соленый, запах с ароматом пряностей. Качество заливки - заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей. Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 55%. Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).	
10	Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без уксуса) для детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид - огурцы целые длиной до 110 мм, диаметром не более 50 мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений. Цвет: огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов. Консистенция: огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Вкус и запах слабокислый, умеренно-соленый, запах с ароматом пряностей. Качество заливки: заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей. Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 50%. Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).	
11	Огурцы соленые	ГОСТ 34220-2017 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия» Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).	
12	Соус томатный кисло-сладкий для детского (школьного) питания	Внешний вид и консистенция: однородная протертая масса, без наличия семян, частиц кожицы и грубых кусочков сердцевины с наличием добавленных овощей, зелени, пряностей или без них. Цвет красный различных оттенков, равномерный по всей массе. Вкус кисло-сладкий с выраженным вкусом и ароматом томатных	

		продуктов, без горечи, пригара, со вкусом и ароматом добавленных компонентов.	
13	Фасоль натуральная	ГОСТ Р 54679-2011 «Консервы из фасоли. Технические условия»	
14	Цветная капуста быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
15	Капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
16	Щавель быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
17	Шпинат быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
18	Фасоль зеленая быстрозамороженная (стручковая)	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
19	Тыква быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011«Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
20	Горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
21	Смесь овощей резаных быстрозамороженных (кабачки цукини, баклажаны, тыква патиссоны, морковь столовая, пере 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 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
25	Кукуруза быстрозамороженная (зерна)	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
26	Баклажаны быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
27	Лук репчатый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
28	Морковь быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
29	Перец сладкий быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
30	Свекла быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
31	Фрукты быстрозамороженные не ниже первого сорта (брусника, вишня, земляника (клубника), клюква, черная и красная смородина, малина, ежевика и др.).	ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
32	Чернослив, целые плоды без косточки высшего сорта	ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия» Плоды необработанные (несульфитированные); обработанные (сернистым ангидридом) допускаются только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов) - на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация.	
33	Абрикосы сушеные без косточки (курага) высшего сорта	ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия» Плоды необработанные (несульфитированные); обработанные (сернистым ангидридом) допускаются только для приготовления	

		блюд с тепловой обработкой (компотов) - на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация.	
34	Фрукты сушеные и их смеси (компотная смесь) не ниже высшего сорта	ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия» Сухофрукты (смесь сушеных фруктов косточковых, семечковых) без косточки.	
35	Виноград сушеный высшего сорта видов изюм и кишмиш	ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия»	
36	Варенье фруктовое или овощное, стерилизованное или нестерилизованное (без консерванта) витаминизированное или не витаминизированное	ГОСТ 34113-2017 «Варенье. Общие технические условия»	
37	Джемы фруктовые и овощные, в т.ч. фасованные по 20 г стерилизованные или нестерилизованные (без консерванта) витаминизированные или не витаминизированные	ГОСТ 31712-2012 «Джемы. Общие технические условия»*	
38	Повидло плодовое, ягодное, овощное или купажированное высшего сорта (без консерванта), стерилизованное или нестерилизованное	ГОСТ 32099-2013 «Повидло. Общие технические условия»*	
39	Соус ягодный (фруктовый) из различных видов ягод (фруктов)	ГОСТ 18077-2013 «Консервы. Соусы фруктовые. Технические условия» Продукт представляет собой однородную, равномерно протертую пюреобразную или желеобразную массу без косточек и плодоножек. Вкус и аромат, свойственные плодам, ягодам или их семенам, из которых изготовлен продукт. Вкус сладкий или кисло- сладкий. Цвет, соответствующий плодам, ягодам или их смесям, из которых изготовлен продукт, равномерный по массе. Содержание добавленного сахара - не более 20 г на 100 г продукта. Содержание	

		натуральных фруктов или ягод - не менее 50% от массы продукта. Упаковка - асептическая упаковка из комбинированного материала, жестяные или стеклянные банки.	
40	Консервы на фруктовой основе для детского питания	ГОСТ 32218-2013 «Консервы на фруктовой основе для питания детей раннего возраста. Общие технические условия»*	
41	Плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93 «Плоды шиповника. Технические условия»*	
42	Ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014 «Ядро ореха грецкого. Технические условия»	
43	Ядро миндаля сладкого сухое, не ниже первого сорта	ГОСТ 32857-2014 «Ядро миндаля сладкого. Технические условия»	
44	Ядра орехов лещины высшего сорта	ГОСТ 32287-2013 «Ядра орехов лещины. Технические условия»	
45	Сушеная зелень петрушки и укропа первого сорта	ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушеные. Общие технические условия»*	
46	Белые коренья петрушки и сельдерея сушеные первого сорта	ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушеные. Общие технические условия»*	
47	Сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014 «Сиропы. Общие технические условия»*	
48	Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные в ассортименте	ГОСТ 32103-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия»* Кислотность (массовая доля титруемых кислот) не более 1,3%.	
49	Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания в ассортименте	ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» Внешний вид и консистенция соков: однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне тары. Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых (за исключением цедры и альбедо). Вкус и аромат выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам. Для соков из цитрусовых плодов - натуральная, естественная горечь и легкий привкус эфирных масел. Цвет однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки.	

50	Соки фруктовые прямого отжима в ассортименте	ГОСТ 32101-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия»* Без добавления сахара, с кислотностью (массовой долей титруемых кислот) не более 1,3%.	
51	Соки овощные и овощефруктовые прямого отжима в ассортименте	ГОСТ 32100-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары, 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	ГОСТ 32920-2014 «Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия»*	
53	Нектары фруктовые, овощные, овощефруктовые, фруктово-овощные для питания детей раннего возраста в ассортименте	ГОСТ 32920-2014 «Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия»*	
54	Фрукты консервированные	ГОСТ Р 54681-2011 «Консервы. Фрукты протертые или дробленые. Общие технические условия»*	
55	Компот консервированный	ГОСТ 816-2017 «Консервы. Компоты. Общие технические условия»	
56	Ананасы консервированные	ГОСТ 33443-2015 «Консервы. Фрукты в сиропе. Общие технические условия»	
57	Полуфабрикаты из овощей замороженные	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Полуфабрикаты представляют собой: брусочки, кубики, ломтики, дольки, шарики из картофеля, из моркови, из свеклы, из кабачков, из баклажанов; а также из нескольких вышеперечисленных овощей, в том числе с добавлением бобовых (горошек, кукуруза, фасоли). Фигурные формованные с панировкой и без из картофеля, из моркови, из свеклы, из капусты (белокочанной, брокколи, цветной и др. видов капусты). Запах и вкус: свойственные данному виду продукта. Консистенция после размораживания: мягкая. Возможно использование панировочных сухарей на поверхности продукта. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.	

58	Фасоль белая (красная) консервированная в томатном соусе	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 54679-2011 «Консервы из фасоли. Технические условия»*	
59	Маслины консервированные без косточки	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 55464-2013 «Консервы. Оливки или маслины в заливке. Технические условия»*	
60	Оливки консервированные без косточки	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 55464-2013 «Консервы. Оливки или маслины в заливке. Технические условия»*.	
61	Коктейли фруктовые и фруктово-овощные (смузи), в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 56559-2015 Консервы. Коктейли из фруктов и овощей. Общие технические условия»*. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.	
62	Кисель ягодный, плодово-ягодный на натуральной основе в том числе витаминизированный	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 56558-2015 «Консервы. Кисели питьевые фруктовые. Общие технические условия»*. Продукт может быть обогащен комплексом витаминов. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.	
63	Кукуруза в початках вареная, замороженная	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Внешний вид: початки здоровые, чистые, без механических повреждений, зерна - плотно смыкаются друг с другом, ровные, не сморщенные, не поврежденные болезнями и вредителями. Вкус и запах: свойственные вареной кукурузе, без посторонних запаха и привкуса. Цвет зерна: равномерный, золотистый или желтый без наличия зерен более темного цвета. Допускается наличие единичных зерен кукурузы, отличающихся по цвету от основной массы. Не допускаются пятнистые зерна. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
64	Напитки сокосодержащие фруктовые (ягодные, фруктово-ягодные) для детского питания	ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» Внешний вид и консистенция напитка: однородная не газированная жидкость без мякоти. Допускается осадок на дне упаковки. Вкус и аромат: выраженные, свойственные фруктам и ягодам, из которых изготовлен напиток, без посторонних привкуса и запаха. Цвет:	

		однородный по всей массе, свойственный фруктам и ягодам, из которых изготовлен напиток. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.	

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 , категории ТС1 или ТС2	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»	
2	Сахар белый кристаллический, фасованный по 5-10 г, категории ТС1 или ТС2	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия» Сахар должен быть расфасован в упаковки из бумаги, полимерного или комбинированного материала массой нетто 5 и (или) 10 г.	
3	Сахарная пудра	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»	
4	Ванильный сахар	Внешний вид: кристаллы или порошок белого цвета, сыпучий. Вкус и запах: сладкий с ароматом ванили.	

Изделия кондитерские мучные и сахаристые

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Печенье из пшеничной муки не ниже первого сорта - сахарное или затяжное, в том числе витаминизированное	ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»* Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Печенье должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с меню. Содержание, в 100 г продукта: жира - не более 25 г, сахара - не более 25 г.	
2	Галеты в ассортименте	ГОСТ 14032-2017 «Галеты. Общие технические условия» Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Галеты должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с меню.	
3	Вафли с начинкой фруктовой или жировой, в том числе	ГОСТ 14031-2014 «Вафли. Общие технические условия»* Не допускается использование гидрогенизированных масел и	

	витаминизированные	жиров. Вафли должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с меню.	
4	Пряники в ассортименте	ГОСТ 15810-2014 «Изделия кондитерские пряничные. Общие технические условия»* Пряники должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с меню. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.	
5	Бублики или сушки в ассортименте	ГОСТ 7128-91 «Изделия хлебобулочные бараночные. Технические условия» Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.	
6	Печенье овсяное	ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»* Печенье должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с меню. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.	
7	Полуфабрикат замороженный пицца, в том числе для питания детей школьного возраста	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Полуфабрикат должен быть изготовлен из дрожжевого теста. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании. 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 вкус и аромат, свойственные заложенному сырью, начинка сочная. 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 возрасте (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. Массовая доля начинки к массе изделия - не менее 20% (для фруктовых, ягодных и фруктово-ягодных начинок, повидла, джема); не менее 25,0% (для ягод). В составе продукта не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров, солей аммония.	

		Масса нетто одного изделия должна обеспечивать выход блюда в готовом виде, предусмотренный меню (±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 меню. Содержание, в 100 г продукта: жира - не более 25 г.	
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 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 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 меню.	
15	Ирис тираженный полутвердый	ГОСТ 6478-2014 «Ирис. Общие технические условия»* Изделия не должны содержать жиры без указания состава (обозначенных как кондитерский жир или растительный жир). Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Ирис должен быть поштучно упакован в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с меню.	
16	Конфеты (конфеты укрупненного размера или батончик кондитерский) в шоколадной	Внешний вид: продукт должен представлять собой батончик, пастилку без глазури или в шоколадной глазури. Цвет коричневый или темно-коричневый. Вкус и запах, соответствующий	

	глазури или без нее, обогащенные очищенным гемоглобином (гемобином), для детского (дошкольного и школьного) питания.	использованным компонентам. Структура и консистенция: распределение частиц различного сырье 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 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. Распределение частиц различного сырья должно быть равномерным по всей массе батончика. Форма изделия должна быть правильной без изломов, с ровными краями. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров, ядер абрикосовой косточки, арахиса. Изделие должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с меню.	
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. Распределение частиц различного сырья должно быть равномерным по всей массе батончика. Форма изделия должна быть правильной без изломов, с ровным обрезом. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров, ядер абрикосовой косточки, арахиса. Не допускается зараженность и	

		загрязненность вредителями хлебных запасов. Изделие должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с меню.	
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». Изделие не должно содержать жиры без указания состава (обозначенных как кондитерский жир или растительный жир). Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Паста должна быть расфасована в индивидуальную потребительскую упаковку из полимерного (кроме полистирола) или комбинированного материала, в соответствии с массой нетто порции, указанной в меню.	
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. 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	Примечание
1	Чай зеленый крупный листовой	ГОСТ 32574-2013 «Чай зеленый. Технические условия»*	
2	Чай зеленый фасованный в пакетиках для разовой заварки	ГОСТ 32574-2013 «Чай зеленый. Технические условия»* Пакетики для разовой заварки должны быть массой нетто не более 0,75 г.	
3	Чай черный крупный листовой	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия»*	
4	Чай черный фасованный в пакетиках для разовой заварки	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия»* Пакетики для разовой заварки должны быть массой нетто не более 0,75 г.	
5	Фиточай цветочный для детского	Фиточай должен быть расфасован в пакетики для разовой заварки	

	питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки	(не более 2,0 г на одну порцию). По согласованию с заказчиком допускается поставка фиточая в пачках и пакетах массой нетто до 1 кг. Не допускается использование в составе чаев компонентов, включенных в приложение 5б к санитарным правилам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». В составе фиточаев не допускается содержание чая (чайного листа). Не допускается затхлость. Массовая доля влаги не более 13%. Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ не менее 20%. Зараженность амбарными вредителями и наличие примесей не допускаются. Аромат и вкус готового напитка, свойственные используемым видам сырья с мягко-кислым привкусом. Возможен вяжущий привкус.	
6	Фиточай травяной для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки	Фиточай должен быть расфасован в пакетики для разовой заварки (не более 2,0 г на одну порцию). По согласованию с заказчиком допускается поставка фиточая в пачках и пакетах массой нетто до 1 кг. Не допускается использование в составе чаев компонентов, включенных в приложение 5б к санитарным правилам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». В составе фиточаев не допускается содержание чая (чайного листа). Не допускается затхлость. Массовая доля влаги не более 13%. Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ не менее 20%. Зараженность амбарными вредителями и наличие примесей не допускаются. Аромат и вкус готового напитка, свойственные используемым видам сырья с мягко-кислым привкусом. Возможен вяжущий привкус.	
7	Фиточай цветочно-плодово-травяной для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки	Фиточай должен быть расфасован в пакетики для разовой заварки (не более 2,0 г на одну порцию). По согласованию с заказчиком допускается поставка фиточая в пачках и пакетах массой нетто до 1 кг. Не допускается использование в составе чаев компонентов, включенных в приложение 5б к санитарным правилам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». В составе фиточаев не допускается	

		содержание чая (чайного листа). Не допускается затхлость. Массовая доля влаги не более 13%. Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ не менее 20%. Зараженность амбарными вредителями и наличие примесей не допускаются. Аромат и вкус готового напитка, свойственные используемым видам сырья с мягко-кислым привкусом. Возможен вяжущий привкус.	
8	Фиточай цветочно-плодовый для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки	Фиточай должен быть расфасован в пакетики для разовой заварки (не более 2,0 г на одну порцию). По согласованию с заказчиком допускается поставка фиточая в пачках и пакетах массой нетто до 1 кг. Не допускается использование в составе чаев компонентов, включенных в приложение 5б к санитарным правилам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». В составе фиточаев не допускается содержание чая (чайного листа). Не допускается затхлость. Массовая доля влаги не более 13%. Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ не менее 20%. Зараженность амбарными вредителями и наличие примесей не допускаются. Аромат и вкус готового напитка, свойственные используемым видам сырья с мягко-кислым привкусом. Возможен вяжущий привкус.	
9	Фиточай цветочно-травяной для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки	Фиточай должен быть расфасован в пакетики для разовой заварки (не более 2,0 г на одну порцию). По согласованию с заказчиком допускается поставка фиточая в пачках и пакетах массой нетто до 1 кг. Не допускается использование в составе чаев компонентов, включенных в приложение 5б к санитарным правилам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». В составе фиточаев не допускается содержание чая (чайного листа). Не допускается затхлость. Массовая доля влаги не более 13%.Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ не менее 20%. Зараженность амбарными вредителями и наличие примесей не допускаются. Аромат и вкус готового напитка, свойственные используемым видам сырья с мягко-кислым привкусом. Возможен	

		вяжущий привкус.	
10	Соль пищевая йодированная сортов экстра или высший	ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия»	
11	Натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76 «Натрий двууглекислый. Технические условия»	
12	Какао-порошок	ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия»	
13	Какао-напиток быстрорастворимый для детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид: сыпучая масса коричневого цвета разной степени интенсивности с различными оттенками, допускается наличие неплотно слежавшихся комочков. Вкус и запах, свойственные данному виду продукта, с ароматом ванили. Напиток должен разводиться в горячем молоке или воде без комочков. В готовом напитке допускается осадок какао-порошка. В составе напитка не допускается наличие сухого молока.	
14	Кисели на плодовых или ягодных экстрактах, концентрированных соках в брикетированном или насыпном виде в ассортименте	ГОСТ 18488-2000 «Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия»*	
15	Кофейный напиток злаковый для детского питания (дошкольного и школьного возраста)	Внешний вид: порошок однородной консистенции. Допускается включения частиц сырья согласно рецептуре и уплотнение массы порошка. Готовый напиток должен представлять собой непрозрачную жидкость с нерастворенным осадком. Цвет коричневый. Вкус и аромат ярко выраженные, свойственные компонентам, входящим в состав продукта. Массовая доля влаги в концентрате не более 7%. Массовая доля экстрактивных веществ не менее 25%. При производстве продукта не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ.	
16	Напиток кофейный из цикория (концентрат или сухой растворимый)	ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые»* ГОСТ Р 55512-2013 «Цикорий натуральный растворимый. Технические условия»*	

		По консистенции концентрат должен представлять собой вязкую концентрированную жидкость без осадка и частиц. Допускается легкая опалесценция. Цвет концентрата темно-коричневый. Вкус и аромат концентрата должен быть горько-кисловатым с ароматом, свойственным данному продукту. Не допускается присутствие затхлости. Массовая доля растворимых сухих веществ не менее 70%. Растворимость в горячей воде (96-98°С) не более 1 мин. примеси не допускаются. При производстве напитка не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ. Внешний вид: порошок однородной консистенции. Допускаются включения частиц сырья согласно рецептуре и уплотнение массы порошка. Готовый напиток должен представлять собой непрозрачную жидкость с нерастворенным осадком. Цвет коричневый. Вкус и аромат ярко выраженные, свойственные компонентам, входящим в состав продукта. Массовая доля влаги в концентрате не более 7%. Массовая доля экстрактивных веществ не менее 25%. При производстве продукта не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ.	
17	Дрожжи хлебопекарные сушеные	ГОСТ Р 54845-2011 «Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия»	
18	Дрожжи хлебопекарные прессованные	ГОСТ Р 54731-2011 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия»	
19	Пряность - душистый перец молотый	ГОСТ ISO 973-2016 «Пряности. Перец душистый [Pimenta dioica (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия»	
20	Паприка молотая (не жгучая)	ГОСТ Р ИСО 7540-2008 «Паприка молотая порошкообразная. Технические условия» Не допускается содержание антиоксидантов, антислеживающих агентов и др. добавок.	
21	Гвоздика	ГОСТ ISO 2254-2016 «Пряности. Гвоздика целая и молотая (порошкообразная). Технические условия»	
22	Лист лавровый сухой	ГОСТ 17594-81 «Лист лавровый сухой. Технические условия»	
23	Желатин пищевой	ГОСТ 11293-89 «Желатин. Технические условия»	
24	Мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006 «Мак пищевой. Технические условия»	
25	Корица молотая	ГОСТ 29049-91 «Пряности. Корица. Технические условия» ГОСТ ISO 6539-2016 «Пряности. Корица (Cinnamomum zeylanicum	

		Blume). Технические условия»	
26	Ванилин	ГОСТ 16599-71 «Ванилин. Технические условия»	
27	Кислота лимонная	ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия»	
28	Мед натуральный, в т. ч. фасованный по 20 г	ГОСТ 19792-2017 «Мед натуральный. Технические условия»	
29	Семена кунжута	Семена кунжута должны быть не греющимися, в здоровом состоянии, иметь цвет и запах, свойственные семенам кунжута (без затхлого, плесневого и других запахов). Цвет белый или с кремовым оттенком. Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается.	
30	Изделия фигурные (готовые завтраки) из кукурузной, гречневой и других видов круп сладкие, в том числе обогащенные микронутриентами	Продукт может быть обогащен микронутриентами. Содержание сахара (моно- и дисахаридов) не более18г/100 г. Поверхность неглазированного продукта пористая, глазированного - покрытая глазурью. Структура пористая, хрустящая. Цвет шоколадных изделий от светло-коричневого до темно-коричневого, карамельных изделий - от бежевого до светло-коричневого, остальных изделий - в зависимости от цвета компонентов, входящих в рецептуру. Вкус и запах должны соответствовать вкусу и запаху использованных компонентов. Массовая доля влаги - не более 6%. Массовая доля лома - не более 10%. Не допускается зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов. Допускается по согласованию с заказчиком поставка продукции в упаковке массой нетто до 2 кг.	
31	Хлопья (готовые завтраки) кукурузные или пшеничные	ГОСТ Р 50365-92 «Завтраки сухие. Хлопья кукурузные и пшеничные. Общие технические условия»*	
32	Мюсли	Внешний вид: продукт должен представлять собой смесь зерновых хлопьев и (или) экструдированных хлопьев с содержанием сушеных фруктов (или цукатов) или (и) орехов или (и) семян масличных культур. Цвет и запах, соответствующий использованным компонентам. Не допускается зараженность вредителями хлебных запасов и загрязненность. В поставляемом ассортименте должно быть не менее двух наименований продукции с различными сочетаниями используемых видов сырья. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров,	

		ядер абрикосовой косточки, арахиса.	
33	Приправы и пряности (барбарис, куркума, розмарин, базилик, мята, тимьян, мускатный орех душистый перец и др.)	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ ISO 5562-2017 «Пряности. Куркума целая и молотая (порошкообразная). Технические условия»*, ГОСТ 29048-91 «Пряности. Мускатный орех. Технические условия»*, ГОСТ ISO 973-2016 «Пряности. Перец душистый в зернах или молотый. Технические условия»*, ГОСТ 23768-94 «Листья мяты перечной обмолоченные. Технические условия»*, ГОСТ 21816-89 «Трава чабреца обмолоченная. Технические условия»*. Пряность базилик сушеный – измельченные сушеные листья базилика. Цвет, запах и вкус: характерные для данного ботанического сорта, без посторонних запаха и привкуса. Пряность розмарин сушеный – сушеные листья розмарина. Цвет, запах и вкус: характерные для данного ботанического сорта, без посторонних запаха и привкуса. Приправа барбарис сушеный - ягоды барбариса сушеного. Внешний вид: неоднородные по размеру и окраске (от темно-красного до черного цвета), без повреждений болезнями и вредителями. Вкус: кислый, свойственный барбарису, без посторонних привкуса и запаха. Наличие порченых ягод не допускается. Не допускается использование жгучих специй и пряностей.	
34	Соус соевый натурального брожения	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 58434-2019 «Соусы соевые. Общие технические условия»*	
35	Какао напиток витаминизированный быстрорастворимый	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Внешний вид: сыпучая масса коричневого цвета разной степени интенсивности с различными оттенками, допускается наличие неплотно слежавшихся комочков. Вкус и запах, свойственные данному виду продукта. Напиток должен разводиться в горячем молоке или воде без комочков. В готовом напитке допускается осадок какао-порошка. В составе напитка не допускается наличие сухого молока. Продукт обогащен комплексом витаминов. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.	

Водапитьевая

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Питьевая вода для детского питания	ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»	
2	Вода питьевая высшей категории качества, в том числе для детского питания, расфасованная в емкости	ГОСТ 32220-2013 «Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие технические условия»* До 31.12.2021 или до иного срока, установленного п. «в» Решения Коллегии Евразийской экономической комиссии от 07.11.2017 № 135 «О переходных положениях технического регламента евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (ТР ЕАЭС 044/2017)»	
3	Природная питьевая вода	ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»	

Блюда и кулинарные изделия

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Супы охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка) без применения технологий заморозки стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях. Внешний вид, консистенция: в соответствии с наименованием супа. Супы заправочные-бульон с включением кусочков мяса говядины, мяса птицы или рыбы, овощей, и (или) круп, и (или) макаронных изделий, и (или) зелени и других компонентов в соответствии с рецептурой, консистенция овощей, круп, мяса, птицы, рыбы- мягкая, но не разваренная, макаронные изделия должны иметь свойственную им форму, не быть разваренными, слипшимися. Супы пюреобразные - супы с однородной, пюреобразной	

		консистенцией, равномерной по всему объему, без комочков. Супы молочные - супы на молочной основе с включением макаронных изделий, круп и других компонентов в соответствии с рецептурой, консистенция круп и макаронных изделий - мягкая. Супы прозрачные - бульон из мяса говядины, мяса птицы или рыбы прозрачный без взвешенных частиц с включением зелени и других компонентов в соответствии с рецептурой. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.	
2	Соусы кулинарные охлажденные упакованные для питания детей дошкольного и школьного возраста	Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка) без применения технологий заморозки стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях. Внешний вид, консистенция: однородная вязкая масса без комочков заварившейся муки, для отдельных наименований соусов - с наличием мелких частиц компонентов, предусмотренных рецептурой. 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	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. Внешний вид, консистенция блюд из картофеля, овощей, круп, бобовых, макаронных изделий и др.: картофельное пюре - однородная масса без комков, тушеные овощи должны быть мягкими, сохранившими форму нарезки согласно технологической инструкции, вареные макаронные изделия - не разваренными и не слипшимися, зерна круп - целыми, набухшими, без комков и включений, отварной картофель - в основной массе сохранившим форму, запеченные кулинарные изделия- со светло-коричневой однородной корочкой. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.	
4	Изделия кулинарные из мяса птицы и субпродуктов охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка), 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. Внешний вид должен соответствовать наименованию кулинарного изделия. Тушеные кулинарные изделия - кусочки мяса говядины, свинины, птицы, печени, говядины, нарезанные согласно технологической инструкции, в соусе или без него, с добавлением картофеля и (или) овощей и (или) крупы риса и (или) чернослива. Консистенция мяса, печени- сочная, мягкая, овощей - мягкая с сохранением формы нарезки согласно технологической инструкции, зерна риса- целые, набухшие. 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. Запеченные кулинарные изделия - приготовлены из рубленого мяса говядины, свинины, птицы, печени говядины (формованные рубленные 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. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.	
5	Изделия кулинарные из яиц охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях. Внешний вид: однородная яичная масса с добавлением компонентов, предусмотренных рецептурой. Консистенция - сочная, мягкая. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.	
6	Кекс Столичный, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.	

		Внешний вид, консистенция: пропеченное изделие без комочков, следов непромеса, с равномерной пористостью, без пустот и заказа, плотной консистенции. Отслоение корочки от мякиша не допускается. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.	
7	Полуфабрикаты овощные охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	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. 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. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.	
8	Изделия кулинарные из рыбы охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка), 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. Тушеные или припущенные кулинарные изделия - кусочки рыбы, нарезанные согласно технологической инструкции, с добавлением картофеля и (или) овощей или без добавления. Консистенция рыбы	

		- нежная, мягкая; картофеля, овощей - мягкая с сохранением формы нарезки согласно технологической инструкции. Вареные кулинарные изделия - куски рыбы, нарзанные согласно технологической инструкции, сохранившие форму нарезки. Консистенция - нежная, мягкая. Запеченные кулинарные изделия - приготовлены из рубленной 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. Консистенция - однородная, плотная, сочная. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.	
9	Хлебобулочные изделия с начинками и без начинок, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях. Внешний вид, консистенция: изделия правильной формы с начинкой или без начинки, без трещин, впадин, вздутия, мякиш, пропеченный, не липкий, без признаков непромеса. Ватрушки - изделия круглой формы с начинкой по центру. Пирожки - изделия овальной или круглой формы с начинкой, распределенной равномерно между слоями. Булочки - изделия круглой формы без начинки. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.	
10	Изделия из творога охлажденные и упакованные, в том числе для	Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного	

	питания детей дошкольного и школьного возраста	союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях. Внешний вид, консистенция: запеченная творожная масса или изделие из творога в форме, соответствующей наименованию изделия, мягкой, однородной консистенции. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.	
11	Каши крупяные охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка) без применения технологий заморозки стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях. Внешний вид, консистенция: однородная вязкая масса без расслоения и комочков с добавлением или без добавления дополнительных компонентов согласно рецептуре. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.	
12	Овощи вареные охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка) без применения технологий заморозки стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях. Внешний вид, консистенция: овощи целые, типичной для ботанического сорта формы, или нарезанные в соответствии с технологической инструкцией, чистые, сохранившие форму,	

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

		и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.	
15	Изделия кулинарные быстрозамороженные или охлажденные оладьи (оладушки), блины (блинчики)	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Внешний вид: изделие округлой формы, пропеченное с равномерной пористостью и однородным мякишем, без комочков, следов непромеса. Поверхность гладкая или с мелкой равномерной пористостью, без трещин и разрывов, не пережаренные, не слипшиеся. Цвет: от светло-золотистого до светло-коричневого. Вкус: свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. В составе продукта не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
16	Изделия кулинарные из творога (сырники с начинками и без) готовые замороженные	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Внешний вид: сырники круглой или овальной формы, целые, не слипшиеся, равномерной толщины, поверхность ровная с румяной корочкой, без трещин. Начинка не должна выступать за края сырников. Допускается незначительная деформация отдельных сырников. Консистенция готового продукта - сочная, мягкая, однородная. Вкус и запах готового продукта свойственный творогу, кисло-сладкий. Цвет, вкус и запах начинки, соответствующий виду начинки. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
17	Полуфабрикаты быстрозамороженные: вареники с творогом	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Внешний вид: вареники полукруглой или другой формы, целые с заделанными краями, без выступов начинки, не слипшиеся. Тесто должно быть равномерной толщины, с небольшим утолщением на сгибе и на краях формовки. Вкус и запах готового продукта: свойственные вареному тесту и начинки, без посторонних привкуса и запаха, начинка должна быть сочной. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	

18	Кулинарные изделия из мяса птицы (кур) рубленые, панированные замороженные (наггетсы)	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 32589-2013 «Продукты кулинарные из мяса птицы. Общие технические условия»* для сорта экстра или высшего сорта. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании. Не допускается использование мяса птицы механической обвалки, повторное замораживание, наличие льда и снега	
19	Кулинарные изделия рыбные формованные замороженные (рыбные палочки произвольной формы)	ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» Внешний вид: палочки из пластин филе, рубленого филе, удлиненной формы, покрытые панировочными сухарями. Панировка должна равномерно покрывать поверхность. Вкус и запах: свойственный данному виду продукта, без постороннего привкуса и запаха. Консистенция: плотная, присущая данному виду продукта. После приготовления форма палочек должна сохраняться. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
20	Полуфабрикаты быстрозамороженные: вареники с овощной начинкой	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Вареники с овощными начинками - с картофелем, с капустой, в том числе с добавлением в начинку лука репчатого, моркови, зелени; вареники с начинкой из нескольких видов овощей (разные соотношения видов овощей: картофель, капуста (белокочанная, цветная, брокколи и другие виды), кабачки, баклажаны, томаты, тыква, лук репчатый, морковь). Внешний вид и форма: вареники полукруглой или другой формы, целые с заделанными краями, без выступов начинки, не слипшиеся. Тесто должно быть равномерной толщины, с небольшим утолщением на сгибе и на краях формовки. Внешний вид готового продукта: целые, не разваренные, без надрывов и трещин. Начинка: мягкая, нежная и сочная. Вкус и запах готового продукта: свойственные вареному тесту и начинки, без посторонних привкуса и запаха. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
21	Полуфабрикаты	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	

	быстрозамороженные: вареники с ягодной начинкой	Вареники с ягодной начинкой - с вишней, со смородиной, клубникой, черникой, а также из смесей этих ягод. Внешний вид и форма: вареники полукруглой или другой формы, целые с заделанными краями, без выступов начинки, не слипшиеся. Тесто должно быть равномерной толщины, с небольшим утолщением на сгибе и на краях формовки. Внешний вид готового продукта: целые, не разваренные, без надрывов и трещин. Начинка: мягкая, нежная и сочная. Вкус и запах готового продукта: свойственные вареному тесту и начинки, без посторонних привкуса и запаха. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
22	Изделия кулинарные охлажденные или замороженные - блинчики с фруктовой начинкой	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Внешний вид: изделия прямоугольной или цилиндрической формы. Поверхность гладкая или с мелкой, равномерной пористостью, без трещин и разрывов, начинка не должна выступать. Цвет тестовой оболочки: от светло-кремового до кремового. Цвет начинки: соответствующий виду начинки. Вкус и запах: свойственные жареному тесту и составу начинки. В составе продукта не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
23	Изделия кулинарные охлажденные или замороженные - блинчики с ветчиной и сыром	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Внешний вид: изделия прямоугольной или цилиндрической формы. Поверхность гладкая или с мелкой, равномерной пористостью, без трещин и разрывов. Тестовая оболочка не должна иметь разрывов, начинка не должна выступать. Цвет тестовой оболочки от светло- кремового до кремового, допускается коричневые крапинки; начинки соответствующий виду начинки. Вкус и запах: свойственные жареному тесту и составу начинки. В составе продукта не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	

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.

Приложение 3 к Техническому заданию

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

Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности, полуфабрикаты

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

	детского питания из говядины замороженные: вырезка лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части котлетное мясо	Срок годности не более 3 месяцев. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
4	Субпродукты обработанные замороженные в блоках, говяжьи (класс Б, группа 1), печень	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия»* Печень должна быть обработана и зачищена - без желчных протоков и остатков желчи, сгустков, механических загрязнений, остатков соединительной ткани, жира, протоков, кровеносных сосудов, лимфоузлов, патологических изменений; цвет от светло- коричневого до темно-коричневого. Не допускается повторное замораживание. Срок годности не более 6 месяцев.	
5	Субпродукты обработанные замороженные в блоках, говяжьи (класс Б, группа 1), для детского питания - язык	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия» Внешний вид: целый, без разрывов и других повреждений; без подъязычного мяса, лимфатических узлов, гортани и подъязычной кости, без крови и слизи. Не допускается изменение цвета или загрязнение кровью и другими веществами, а также повторное замораживание. Срок годности не более 6 месяцев.	
6	Тушки цыплят-бройлеров потрошенные первого сорта охлажденные	ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия»* ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»*	
7	Тушки цыплят-бройлеров потрошенные первого сорта замороженные	ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия»* ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»*	

		Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
8	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса цыплят-бройлеров охлажденные - филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе - часть тушки, состоящее из большой и глубокой грудной мышцы с кожей или без кожи.	
9	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса цыплят-бройлеров охлажденные - филе большое	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе малое - часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцы, без кожи.	
10	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса цыплят-бройлеров охлажденные - филе малое	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе малое - часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцы, без кожи.	
11	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса цыплят-бройлеров охлажденные - кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду.	

		Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню (±5%). В случае использования продукции, выработанной по ГОСТ 31465- 2012: кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени - мякотная ткань, отделенная от соответствующих костей, без кожи, сухожилий и жира .	
12	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса цыплят-бройлеров замороженные - филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для замороженной продукции не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.Для продукции выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе - часть тушки, состоящее из большой и глубокой грудной мышцы с кожей или без кожи.	
13	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса цыплят-бройлеров замороженные - филе большое	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе большое - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без кожи.	
14	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса цыплят-бройлеров замороженные - филе малое	ГОСТ 31465-2012 « Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	

		Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе малое - часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцы, без кожи.	
15	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса цыплят-бройлеров замороженные - кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню (±5%). Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени - мякотная ткань, отделенная от соответствующих костей, без кожи, сухожилий и жира.	
16	Мясо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени) охлажденное	ГОСТ Р 52820-2007 «Мясо индейки для детского питания. Технические условия»* ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»*	
17	Мясо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени) замороженное	ГОСТ Р 52820-2007 «Мясо индейки для детского питания. Технические условия»* ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Для замороженной продукции не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
18	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса индейки охлажденные - филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе - часть	

		тушки, состоящее из большой и глубокой грудной мышцы с кожей или без кожи.	
19	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса индейки охлажденные - большое филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе большое - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без кожи.	
20	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса индейки охлажденные - малое филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: малое филе - филе тушки, состоящая из глубоких грудных мышц, без рваных краев, без кожи.	
21	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса индейки охлажденные - кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени - мякотная ткань, отделенная от соответствующих костей, без кожи, сухожилий и жира.	
22	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса индейки замороженные - филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»*	

		Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе - часть тушки, состоящее из большой и глубокой грудной мышцы с кожей или без кожи. ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»*	
23	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса индейки замороженные - большое филе	Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: большое филе - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без кожи. ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»*	
24	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса индейки замороженные - малое филе	Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: малое филе - филе тушки, состоящая из глубоких грудных мышц, без рваных краев, без кожи. ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»*	
25	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса индейки замороженные – кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени	Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: кусковое мясо	

		плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени - мякотная ткань, отделенная от соответствующих костей, без кожи, сухожилий и жира.	
26	Изделия колбасные вареные для детского питания: колбаски (сосиски), сардельки	ГОСТ 31498-2012 «Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия»* ГОСТ 31802-2012 «Изделия колбасные вареные мясные для детского питания. Общие технические условия»*	
27	Ветчина вареная для детского (дошкольного и школьного) питания	ГОСТ Р 54753-2011 «Ветчина вареная в оболочке для детского питания. Технические условия»*	
28	Консервы мясные для детского питания (для обеспечения резерва пищевых продуктов на случай возникновения исключительных ситуаций)	Внешний вид: в разогретом виде кусочки мяса с видимыми включениями лука, моркови и зелени в бульоне, без наличия костных включений и шкурки птицы. Цвет мяса: от бледно-коричневого (мясо птицы) до коричневого (говядина, свинина, ассорти). Бульон от светло-коричневого до коричневого с наличием взвешенных белковых веществ. Запах и вкус: свойственные натуральному тушеному мясу с ароматом лука, моркови, зелени и пряностей. Консистенция: сочная, мягкая. Массовая доля хлористого натрия - не более 1,2%. Массовая доля жира - не более 18%. Массовая доля белка - от 12% до 14% включительно.	Данный продукт используется в исключительных случаях при согласовании с заказчиками
29	Консервы из мяса птицы для питания детей раннего возраста	ГОСТ Р 57150-2016 «Консервы из мяса птицы для питания детей раннего возраста. Общие технические условия»* Консервы из мяса птицы должны быть гомогенизированные или пюреобразные. Не допускается использование растительных белков.	
30	Консервы мясные для питания детей раннего возраста (говядина)	ГОСТ Р 54628-2011 «Продукты для детского питания. Консервы мясные. Пюре для прикорма детей раннего возраста. Технические условия»*ГОСТ 30545-2015 «Консервы мясные и мясосодержащие для питания детей раннего возраста. Общие технические условия»*ГОСТ 31801-2012 «Консервы мясные (класс А). Пюре мясное детское. Технические условия»*	

Продукция рыбной промышленности

№п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Филе или филе-кусок 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 3948-2016 «Филе рыбное мороженое. Технические условия»* Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. Позвоночная кость, плечевые, реберные и мышечные кости удалены. 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, нежная у пикши. Цвет мяса без признаков окисления жира. Позвоночная кость, плечевые, реберные и мышечные кости удалены. Консистенция (после отваривания): нежная, сочная. Массовая доля белка - не менее 16,0%, массовая доля жира - от 1,0 до 11,0%. Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. Массовая доля глазури, нанесенной на мороженую продукцию, не должна превышать 5,0%. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
3	Филе кальмара мороженое	ГОСТ 20414-2011«Кальмар и каракатица мороженые. Технические условия» ГОСТ Р 51495-99 «Кальмар мороженый. Технические условия»	
4	Филе из сельди малосоленой или слабосоленой	ГОСТ 815-2019 «Сельди соленые. Технические условия». Позвоночная кость, плечевые, реберные и мышечные кости удалены.	ГОСТ 815-2019
5	Филе из сельди малосоленой или слабосоленой для дошкольного и школьного питания	Поверхность чистая, естественной окраски. Консистенция нежная, сочная. Вкус и запах, с ароматом специй при их внесении. Массовая доля поваренной соли от 4 до 6% для сельди малосоленой, от 6 до 8% - для сельди слабосоленой.	

		Позвоночная кость, плечевые, реберные и мышечные кости удалены.	
6	Консервы рыбные - сайра натуральная и др. (только для приготовления первых блюд)	ГОСТ 7452-2014 «Консервы из рыбы натуральные. Технические условия»	
7	Консервы рыбные натуральные, изготовляемые из тихоокеанских (дальневосточных) лососевых рыб - горбуша, кета, кижуч, и др. (только для приготовления первых блюд)	ГОСТ 32156-2013 «Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия»	

Молоко и молочная продукция

№п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Молоко питьевое ультрапастеризованное (обогащенное или необогащенное) для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2% или 3,5% в упаковке не более 1,0 л(кг)	ГОСТ 32252-2013 «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия»*	
2	Молоко питьевое для питания детей раннего возраста стерилизованное, ультрапастеризованное с массовой долей жира 3,2% в упаковке не более 1,0 л(кг)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Внешний вид: непрозрачная жидкость, без осадка Консистенция однородная, не тягучая, без хлопьев белка и взбившихся комочков жира. Вкус и запах, характерные для молока коровьего, с привкусом кипячения в соответствии с режимом термообработки. Цвет молочно-белый равномерный по всей массе. Массовая доля белка не менее 2,8%.	
3	Кефир для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2% в упаковке не более 1,0 кг	ГОСТ 32925-2014 «Кефир для детского питания. Технические условия»* ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция: однородная жидкость, с нарушенным или не	

		нарушенным сгустком. Вкус и запах - чистые, кисломолочные. Допускается дрожжевой привкус. Цвет молочно-белый равномерный по всей массе. Допускается газообразование в виде единичных пузырьков, вызванное развитием нормальной микрофлоры (дрожжи кефирных грибков). Массовая доля белка не менее 2,8%.	
4	Детский кефир, обогащенный бифидобактериями, с массовой долей жира 3,2%, в упаковках массой нетто 0,2 кг	ГОСТ 33491-2015 «Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия»*	
5	Ряженка для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 2,5% - 3,2% в упаковке не более 1,0 кг	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком без газообразования. Вкус и запах чистые кисломолочные, с выраженным привкусом пастеризации. Цвет светло-кремовый, равномерный по всей массе. Продукт должен быть произведен путем сквашивания топленого молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением болгарской молочнокислой палочки или без ее добавления. Массовая доля белка не менее 2,8%.	
6	Ацидофилин для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2% в упаковке не более 1,0 кг	ГОСТ 32926-2014 «Ацидофилин для детского питания. Технические условия»* ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком, в меру вязкая. Допускаются тягучая консистенция и газообразование в виде отдельных глазков, вызванное нормальной микрофлорой. Вкус и запах чистые, кисломолочные. Массовая доля белка не менее 2,8%.	
7	Варенец для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2% в упаковке не более 1,0 кг	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, с нарушенным или не нарушенным сгустком, без газообразования. Цвет от молочно-белого до светло- кремового, равномерный по всей массе. Массовая доля белка не менее 2,8%.	

8	Йогурт или биойогурт для детского (дошкольного и школьного) питания без компонентов или с компонентами, в том числе обогащенный витаминами и микроэлементами, с массовой долей жира 2,5% - 3,2% в ассортименте в упаковке не более 1,0 кг	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция: однородная в меру вязкая жидкость, при использовании натуральных компонентов (фруктовых, ягодных, фруктово-ягодных) - с наличием их включений. Вкус и запах: кисломолочные, с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов (при наличии). Допускается небольшое отделение сыворотки. Массовая доля белка не менее 2,8%. Продукт обогащен комплексом витаминов и микроэлементов .	
9	Творог с массовой долей жира 9% в упаковке не более 0,25 кг	ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия»	
10	Творог для детского питания без компонентов с массовой долей жира от 4% до 5% в герметичной упаковке не более 0,2 кг	ГОСТ 32927-2014 «Творог для детского питания. Технические условия»*	
11	Творог для детского питания (для детей раннего, дошкольного и школьного возраста) с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или овощными) с массовой долей жира от 3,5 до 5,0% в ассортименте в герметичной упаковке не более 0,2 кг	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» ГОСТ 34617-2019 «Продукция пищевая специализированная. Творог с компонентами для питания детей раннего возраста. Технические условия» (с 01.06.2020)	ГОСТ 34617-2019 с 01.06.2020
12	Продукт творожный для детского (дошкольного и школьного) питания с натуральными компонентами (фруктово- ягодными или овощными) или без компонентов с массовой долей жира от 3,5 до 5,0% в ассортименте в герметичной	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Внешний вид и консистенция: однородная, нежная, мажущаяся, допускается небольшая мучнистость, мягкая крупинчатость. При использовании натуральных компонентов (фруктово-ягодных или овощных) - с наличием их включений. Вкус кисломолочный, при выработке с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или овощными) - с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Без использования белков и	

	упаковке не более 0,2 кг	жиров немолочного происхождения. Продукт должен быть расфасован в герметичные индивидуальные упаковки коробочки из пластика (кроме полистирола) или комбинированного материала в соответствии с массой нетто порции, указанной в меню.	
13	Сметана с массовой долей жира 15% в герметичной упаковке не более 0,5 кг	ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия»	
14	Сыры полутвердые с массовой долей жира 45% в пересчете на сухое вещество, в том числе импортные в ассортименте	ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия»* Массовая доля поваренной соли не более 2%. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.	
15	Сыры полутвердые с массовой долей жира от 40 до 44,9% в пересчете на сухое вещество, в том числе импортные в ассортименте	ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия»* Массовая доля поваренной соли не более 2%. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.	
16	Сыры полутвердые с массовой долей жира от 40 до 45% в пересчете на сухое вещество, в порционной нарезке, в том числе импортные в ассортименте	ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия»* ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия»* Массовая доля поваренной соли не более 2%. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.	
17	Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,0%, 82,5% в упаковке не более 0,5 кг	ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия» ГОСТ Р 52253-2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия»*	
18	Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,0%, 82,5% в порционной фасовке по 10 г	ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия» ГОСТ Р 52253-2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия»* В упаковке из полимерного материала (кроме полистирола) или комбинированного материал.	
19	Молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия».	
20	Сыр мягкий для детского (дошкольного и школьного)	ГОСТ 33631-2015 «Сыры для детского питания. Технические условия»	

	питания	Содержание растительных жиров не допускается. Продукт должен быть расфасован в асептическую упаковку массой нетто, обеспечивающей порционирование.	
21	Биотворог для детского питания (для детей дошкольного и школьного возраста) с натуральными компонентами (фруктово-ягодными, ягодными) или без компонентов, с массовой долей жира от 3,5 до 5,0% в ассортименте	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Внешний вид и консистенция: однородная, нежная, мажущаяся, допускается небольшая мучнистость, мягкая крупинчатость. При использовании натуральных компонентов (фруктово-ягодных или ягодных) - с наличием их включений. Вкус и запах: кисломолочные, при выработке с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или ягодными) - с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Продукт должен быть расфасован в герметичные индивидуальные упаковки: коробочки из пластика (кроме полистирола) или комбинированного материала.	
22	Кефир с массовой долей жира 2,5 % - 3,2%; в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31454-2012 «Кефир. Технические условия» Продукт изготовлен из молочного сырья, разрешенного в детском питании.	
23	Простокваша массовой долей жира 2,5%-3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31456-2013 «Простокваша. Технические условия» Продукт изготовлен из молочного сырья, разрешенного в детском питании.	
24	Молоко питьевое стерилизованное, ультрапастеризованное с массовой долей жира 2,5%, 3,2%, 3,5% (для приготовления блюд и кулинарных изделий) в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия»* Продукт изготовлен из молочного сырья, разрешенного в детском питании.	
25	Ряженка с массовой долей жира 2,5% - 3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31455-2012 «Ряженка. Технические условия» Продукт изготовлен из молочного сырья, разрешенного в детском питании.	
26	Варенец с массовой долей жира	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»,	

	2,5%-3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ГОСТ 31667-2012 «Варенец. Технические условия» Продукт изготовлен из молочного сырья, разрешенного в детском питании.	
27	Ацидофилин с массовой долей жира 2,5 -3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31668-2012 «Ацидофилин. Технические условия». Продукт изготовлен из молочного сырья, разрешенного в детском питании.	
28	Йогурт или биойогурт без компонентов или с компонентами, с массовой долей жира 2,5% - 3,2% в ассортименте в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31981-2013 «Йогурты. Общие технические условия»* Продукт изготовлен из молочного сырья, разрешенного в детском питании.	

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»	
3	Продукты яичные жидкие пищевые охлажденные пастеризованные – меланж (для образовательных учреждений, в которых отсутствуют условия для обработки яиц)	ГОСТ 30363-2013 «Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия».* Продукт должен быть изготовлен из диетических яиц с не поврежденной скорлупой.	
4	Продукты яичные жидкие пищевые охлажденные пастеризованные – желтки (для образовательных учреждений, в которых отсутствуют условия для обработки яиц)	ГОСТ 30363-2013 «Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия».* Продукт должен быть изготовлен из диетических яиц с не поврежденной скорлупой.	
5	Продукты яичные жидкие	ГОСТ 30363-2013 «Продукты яичные жидкие и сухие пищевые.	

	пищевые охлажденные пастеризованные – белки (для образовательных учреждений, в которых отсутствуют условия для обработки яиц)	Технические условия».* Продукт должен быть изготовлен из диетических яиц с не поврежденной скорлупой	
6	Яйца куриные пищевые не ниже первой категории	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»	

Продукция хлебопекарной промышленности

№п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Изделия булочные, в том числе батоны нарезные, из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта в нарезке	ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия»* ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. 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» По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Содержание, г/100 г продукта: жира - 1-8, белка - 8-13, углеводов - 45-55.	
3	Хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89 «Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия»* Хлеб зерновой должен вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, крупки пшеничной дробленой, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, яиц куриных, тмина. Поверхность изделия шероховатая с наличием пшеничной дробленой крупки. Форма продолговатая, с округленными или заостренными концами для подовых изделий, для формовых -	

		соответствующая форме, в которой производилась выпечка. Хлеб должен быть пропеченный, мякиш не влажный на ощупь, несколько крошковатый. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Содержание, г/100 г продукта: жира - 1-8, белка - 8-13, углеводов - 45-55.	
4	Хлеб из смеси муки ржаной и муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами, для детского (дошкольного и школьного) питания формовой в нарезке	Поверхность изделий гладкая или шероховатая, без трещин и подрывов. Мякиш должен быть пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. 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. Влажность мякиша - не более 53,0%. Кислотность - не более 12 град. Пористость мякиша - не менее 46%. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, включения и хруст от минеральной примеси. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость.	
5	Изделия булочные пшенично-овсяные или пшенично-гречневые для детского (дошкольного и школьного) питания	Булочные изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего или первого сорта, муки овсяной или муки гречневой для продуктов детского питания, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, масла подсолнечного, молока сухого обезжиренного, винограда сушеного	

		или без него. Поверхность изделий гладкая с наколами и надрезами или с включениями изюма. Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений и с включениями изюма (для изделий с изюмом), без комочков и следов непромеса. Цвет от светло-желтого до коричневого (для булочки пшенично- овсяной); от светло- до темно-коричневого (для булочки пшенично- гречневой). Вкус и запах, свойственный данному виду изделий: с привкусом гречневой или овсяной муки. Влажность мякиша - не более 43%, кислотность - не более 3 град. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, включения и хруст от минеральной примеси. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с меню (±5%). Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.	
6	Изделия хлебобулочные сдобные для детского (дошкольного и школьного) питания с творогом	Сдобные изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего или первого сорта, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, молока сухого цельного, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного. Кроме того, для изделий с творогом - творога. Поверхность изделий глянцевитая, допускаются надрезы в виде узоров. Форма разнообразная (продолговато-овальная, овальная, округлая и витая). Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов непромеса. Цвет: светло-желтый. Влажность мякиша - не более 35%, кислотность - не более 2,5 град. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, включения и хруст от минеральной примеси. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с меню (±5%).	

7	Изделия хлебобулочные сдобные для детского (дошкольного и школьного) питания с какао-порошком	Сдобные изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего или первого сорта, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, молока сухого цельного, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного. Кроме того, для изделий с какао-порошком - какао-порошка. Поверхность изделий глянцевитая, допускаются надрезы в виде узоров. Форма разнообразная (продолговато-овальная, овальная, округлая и витая). Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов непромеса. Цвет от светло- до темно- коричневого (для изделий с какао-порошком). Влажность мякиша - не более 35%, кислотность - не более 2,5 град. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, включения и хруст от минеральной примеси. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с меню (±5%).	
8	Хлеб белый из пшеничной муки высшего или первого сорта в нарезке	ГОСТ 26987-86 «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия»* ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Содержание, г/100 г продукта: жира - 1-8, белка - 8-13, углеводов - 45-55.	
9	Изделия хлебобулочные сдобные	ГОСТ 24557-89 «Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия»* ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с меню	

		(±5%). Содержание, г/100г продукта: жира - 1-8, белка - 8-13, углеводов - 45-55.	

Продукция масложировой промышленности

№п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Масло подсолнечное: - рафинированное дезодорированное «Премиум»	ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия»	
2	Масло кукурузное марки Д	ГОСТ 8808-2000 «Масло кукурузное. Технические условия»	

Продукция мукомольно-крупяной промышленности

№п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Хлопья овсяные «Геркулес», «Экстра»	ГОСТ 21149-93 «Хлопья овсяные. Технические условия»	
2	Горох шлифованный первого сорта: целый или колотый	ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный. Технические условия»	
3	Крупа гречневая: ядрица быстроразвариваюшаяся первого сорта	ГОСТ Р 55290-2012 «Крупа гречневая. Общие технические условия»*	
4	Крахмал картофельный высшего сорта	ГОСТ Р 53876-2010 «Крахмал картофельный. Технические условия»	
5	Крупа манная марки М	ГОСТ 7022-2019 «Крупа манная. Технические условия»	ГОСТ 7022-2019
6	Крупа ячневая, ячменная перловая №1 или №2	ГОСТ 5784-60 «Крупа ячменная. Технические условия»	
7	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия»	
8	Крупа пшено шлифованное высшего сорта	ГОСТ 572-2016 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия»	
9	Крупа пшеничная: Полтавская № 2 и № 3 средняя или «Артек»	ГОСТ 276-60 «Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия»	
10	Крупа кукурузная шлифованная	ГОСТ 6002-69 «Крупа кукурузная. Технические условия»	

	№ 1 или № 2		
11	Крупа рис шлифованный высшего или первого сорта	ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия»	
12	Фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75 «Фасоль продовольственная. Технические условия»	
13	Макаронные изделия группы А (вермишель, соломка, рожки, перья, лапша и др.) высшего сорта	ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»	
14	Макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) высшего сорта яичные	ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»	
15	Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89 «Сухари панировочные. Общие технические условия»*	
16	Чечевица (цвет красный, зеленый, желтый и смеси из нее)	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Чечевица зеленого цвета должна соответствовать ГОСТ 7066-2019 «Чечевица тарелочная продовольственная. Технические условия»* Для чечевица красного и желтого цвета - цвет: свойственный здоровым семенам чечевицы, характерный для данного типа; запах: свойственный здоровым семенам чечевицы, без плесневого, солодового, затхлого и других посторонних запахов. Не допускается зараженность и загрязнённость вредителями, минеральная примесь	

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 7176-2017 «Картофель продовольственный. Технические условия»	

2	Морковь столовая свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»	
3	Свекла столовая свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»	
4	Лук репчатый свежий первого сорта	ГОСТ 34306-2017 «Лук репчатый свежий. Технические условия»	
5	Лук-порей свежий первого сорта	ГОСТ 31854-2012 «Лук порей свежий, реализуемый в розничной торговле. Технические условия»	
6	Капуста белокочанная свежая первого класса раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»	
7	Капуста цветная свежая высшего или первого сорта	ГОСТ 33952-2016 «Капуста цветная свежая. Технические условия»	
8	Капуста китайская (пекинская) свежая первого сорта	ГОСТ 34323-2017 «Капуста китайская и капуста пекинская свежие. Технические условия»	
9	Огурцы свежие высшего сорта	ГОСТ 33932-2016 «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»	
10	Томаты свежие сорт не ниже первого	ГОСТ 34298-2017 «Томаты свежие. Технические условия»	
11	Перец сладкий свежий сорт не ниже первого	ГОСТ 34325-2017 «Перец сладкий свежий. Технические условия»	
12	Кабачки свежие высшего или первого сорта	ГОСТ 31822-2012 «Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»	
13	Баклажаны свежие первого сорта	ГОСТ 31821-2012 «Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»	
14	Тыква продовольственная свежая	ГОСТ 7975-2013 «Тыква продовольственная свежая. Технические условия»	
15	Чеснок свежий сорт не ниже первого	ГОСТ Р 55909-2013 «Чеснок свежий. Технические условия» ГОСТ 33562-2015 «Чеснок свежий. Технические условия»	
16	Петрушка свежая зелень обрезная	ГОСТ 34212-2017 «Петрушка свежая. Технические условия»	
17	Укроп свежий	ГОСТ 32856-2014 «Укроп свежий. Технические условия»	
18	Лук зеленый свежий сорт первый	ГОСТ 34214-2017 «Лук зеленый свежий. Технические условия»	
19	Салат свежий (листовой, кочанный)	ГОСТ 33985-2016 «Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскариол свежие. Технические условия»	

20	Редис свежий первого сорта	ГОСТ 34216-2017 «Редис свежий. Технические условия» Не острых сортов. Пучковой или весовой с обрезанными листьями.	
21	Редька свежая	ГОСТ 32810-2014 «Редька свежая. Технические условия»	
22	Дайкон свежий	ГОСТ 32879-2014 «Дайкон свежий - корнеплоды. Технические условия»	
23	Апельсины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»	
24	Лимоны свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»	
25	Мандарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»	
26	Бананы свежие не ниже первого класса	ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия»	
27	Персики и нектарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34340-2017 «Персики и нектарины свежие. Технические условия»	
28	Абрикосы свежие первого сорта	ГОСТ 32787-2014 «Абрикосы свежие. Технические условия»	
29	Киви свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 31823-2012 «Киви, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»	
30	Груши свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 33499-2015 «Груши свежие. Технические условия»	
31	Яблоки свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34314-2017 «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия» Наличие плодов с признаками порчи не допускается.	
32	Слива крупноплодная или средних размеров свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 32286-2013 «Сливы, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»	
33	Виноград свежий столовый не ниже первого сорта	ГОСТ Р 32786-2014 «Виноград столовый свежий. Технические условия»	

Картофель и овощи - очищенные полуфабрикаты

№п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	Внешний вид: клубни очищенные, целые, чистые, здоровые, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, однородные по форме и окраске.	

		Цвет от белого до кремового. Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру не менее 35,0 мм. Не допускается наличие клубней с механическими повреждениями (порезы, вырывы, трещины, вмятины), поврежденных сельскохозяйственными вредителями, с участками зеленого цвета, загнивших, запаренных, подмороженных, обезвоженных, мягких, сморщенных. Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке. Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших. Допускается применение лимонной кислоты, не допускается применение сульфита натрия.	
2	Капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке(белокочаннаяили краснокочанная)	Внешний вид: кочаны сформировавшиеся, целые или разделенные на части (половины, четверти) с удаленной кочерыгой, здоровые, чистые, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Зачистка кочана: кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих листьев. Не допускается наличие кочанов с сухим загрязнением, треснувших, проросших, пораженных точечным некрозом и пергаментностью, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, с увядшими, кроющими листьями. Не допускается наличие грязи и чужеродных материалов. Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.	
3	Морковь свежая очищенная в вакуумной упаковке	Внешний вид: корнеплоды очищенные, целые, здоровые, чистые, без отклонений по форме и окраске, без повреждений сельскохозяйственнымивредителями. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 15,0- 40,0 мм. Размер корнеплодов по длине не менее 100,0 мм. Не допускается наличие корнеплодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, поломанных, с трещинами, темными и зелеными участками, загнивших, увядших, с признаками	

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

Продукция плодоовощная консервная, замороженная и сушеная

№п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Горошек зеленый консервированный высшего сорта	ГОСТ 34112-2017 «Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия»	
2	Кукуруза сахарная в зернах, консервированная высшего сорта	ГОСТ 34114-2017 «Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия»	
3	Огурцы консервированные без добавления уксуса для детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид - огурцы целые длиной до 110 мм, диаметром не более 50 мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений. Цвет - огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов. Консистенция - огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Вкус и запах - слабокислый умеренно-соленый, запах с ароматом пряностей. Качество заливки - заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей. Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 55%. Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).	
4	Огурцы соленые естественной ферментации (консервированные без уксуса) для детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид: огурцы целые длиной до 110 мм, диаметром не более 50 мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений. Цвет: огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов. Консистенция: огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Вкус слабокислый, умеренно-соленый, запах с ароматом пряностей. Качество заливки: заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей. Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 50%. Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).	

5	Огурцы с зеленью в заливке (залитые раствором лимонной кислоты и поваренной соли)	ГОСТ 31713-2012 «Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия»* Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).	
6	Томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия» Минеральные примеси не допускаются.	
7	Фасоль консервированная	ГОСТ Р 54679-2011 «Консервы из фасоли. Технические условия»	
8	Капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия»	
9	Джемы фруктовые и овощные стерилизованные или нестерилизованные (без консерванта) и витаминизированные	ГОСТ 31712-2012 «Джемы. Общие технические условия»*	
10	Варенье фруктовое или овощное, стерилизованное или нестерилизованное (без консерванта)	ГОСТ 34113-2017 «Варенье. Общие технические условия»	
11	Повидло плодовое, ягодное, овощное или купажированное высшего сорта (без консерванта), стерилизованное или нестерилизованное	ГОСТ 32099-2013 «Повидло. Общие технические условия»	
12	Соус ягодный (фруктовый) из различных видов ягод (фруктов)	ГОСТ 18077-2013 «Консервы. Соусы фруктовые. Технические условия» Продукт представляет собой однородную, равномерно протертую пюреобразную или желеобразную массу без косточек и плодоножек. Вкус и аромат, свойственные плодам, ягодам или их семенам, из которых изготовлен продукт. Вкус сладкий или кисло- сладкий. Цвет, соответствующий плодам, ягодам или их смесям, из которых изготовлен продукт, равномерный по массе. Содержание добавленного сахара - не более 20 г на 100 г продукта. Содержание натуральных фруктов или ягод - не менее 50 % от массы продукта. Упаковка - асептическая упаковка из комбинированного материала,	

		жестяные или стеклянные банки.	
13	Капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
14	Баклажаны быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
15	Картофель быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
16	Лук репчатый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
17	Морковь быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
18	Перец сладкий быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
19	Свекла быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
20	Цветная капуста быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
21	Шпинат быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
22	Фасоль зеленая быстрозамороженная (стручковая)	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
23	Тыква быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
24	Горошек зеленый	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси.	

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

	(компотная смесь) не ниже высшего сорта	условия»* Сухофрукты (смесь сушеных фруктов косточковых, семечковых) без косточки.	
34	Виноград сушеный высшего сорта видов изюм и кишмиш	ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия»	
35	Плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93 «Плоды шиповника. Технические условия»	
36	Белые коренья петрушки первого сорта	ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушеные. Общие технические условия»*	
37	Сушеная зелень петрушки и укропа высшего сорта	ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушеные. Общие технические условия»*	
38	Ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014 «Ядро ореха грецкого. Технические условия»	
39	Ядро миндаля сладкого сухое, не ниже первого сорта	ГОСТ 32857-2014 «Ядро миндаля сладкого. Технические условия»	
40	Ядра орехов лещины высшего сорта	ГОСТ 32287-2013 «Ядра орехов лещины. Технические условия»	
41	Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания в ассортименте, в том числе обогащенные	ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» Внешний вид и консистенция соков: однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне тары. Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых (за исключением цедры и альбедо). Вкус и аромат выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам. Для соков из цитрусовых плодов - натуральная, естественная горечь и легкий привкус эфирных масел. Цвет однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки.	
43	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%.	
44	Соки фруктовые, овощные, овощефруктовые, фруктово-овощные для питания детей	ГОСТ 32920-2014 «Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия»*	

	раннего возраста в ассортименте		
45	Компот консервированный	ГОСТ 816-2017 «Консервы. Компоты. Общие технические условия»	
46	Фасоль белая (красная) консервированная в томатном соусе	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 54679-2011 «Консервы из фасоли. Технические условия»*	
47	Пюре фруктовые и фруктово-овощные для детского питания	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 32218-2013 «Консервы на фруктовой основе для питания детей раннего возраста. 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, категории ТС1 или ТС2	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»	
2	Сахар белый кристаллический, фасованный по 5-10 г, категории ТС1 или ТС2	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия» Сахар должен быть расфасован в упаковки из бумаги, полимерного или комбинированного материала массой нетто 5 и (или) 10 г.	
3	Сахарная пудра	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»	
4	Ванильный сахар	Внешний вид: кристаллы сахара белого цвета, сыпучий. Вкус сладкий, с ароматом ванили.	

Изделия кондитерские мучные и сахаристые

№п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Печенье из пшеничной муки не	ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»*	

	ниже 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 меню. Содержание, в 100 г продукта: жира - не более 25 г, сахара - не более 25 г.	
2	Пастила и зефир, в том числе витаминизированные	ГОСТ 6441-2014 «Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия»* Пастила и зефир должны быть упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с меню.	
3	Ирис тираженный полутвердый, в т. ч. витаминизированный	ГОСТ 6478-2014 «Ирис. Общие технические условия»* Изделия не должны содержать маргарин, гидрогенизированные жиры, жиры без указания состава (обозначенные как кондитерский жир или растительный жир). Ирис должен быть поштучно упакован в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с меню.	
4	Вафли с фруктовой начинкой	ГОСТ 14031-2014 «Вафли. Общие технические условия»* Вафли должны быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с меню.	
5	Галеты в ассортименте	ГОСТ 14032-2017 «Галеты. Общие технические условия» Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.	
6	Пряники в ассортименте	ГОСТ 15810-2014 «Изделия кондитерские пряничные. Общие технические условия»* Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.	
7	Бублики или сушки в ассортименте	ГОСТ 7128-91 «Изделия хлебобулочные бараночные. Технические условия» Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.	
8	Печенье овсяное	ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»* Печенье должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с меню. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.	
9	Конфеты (конфеты	Внешний вид: продукт должен представлять собой батончик,	

	укрупненного размера или батончик кондитерский) в шоколадной глазури или без нее обогащенные очищенным гемоглобином, для детского (дошкольного и школьного) питания	пастилку без глазури или в шоколадной глазури. Цвет коричневый или темно-коричневый. Вкус и запах, соответствующий использованным компонентам. Структура и консистенция: распределение частиц различного сырья должно быть равномерным по всей массе батончика. Форма изделия должна быть правильной без изломов, с ровным обрезом. Массовая доля влаги - не более 8%. В составе глазури не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров, растительных жиров, кроме какао-масла. Продукт должен быть обогащен очищенным гемоглобином, полученным из животноводческого сырья. Содержание очищенного гемоглобина в продукте - не менее 4%. Изделия не должны содержать маргарин, гидрогенизированные жиры, жиры без указания состава (обозначенные как кондитерский жир или растительный жир). Изделия должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку.	
10	Мармелад формовой или резной неглазированный	ГОСТ 6442-2014 «Мармелад. Технические условия»* Без красителей и ароматизаторов искусственного происхождения и консервантов.	
11	Мармелад из ламинарии для детского питания	Форма продукта должна быть правильной, с четким контуром без деформации. Допускаются незначительные наплывы. Вкус, запах, цвет, характерные для данного наименования мармелада. Консистенция студнеобразная. Поверхность с тонкокристаллической корочкой или обсыпанная сахаром-песком. Изделия должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку.	

Продукция чайной, соляной промышленности, пищевые концентраты и др.

№п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Чай черный крупный листовой	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия»*	
2	Чай черный фасованный в пакетиках для разовой заварки	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия»* Пакетики для разовой заварки должны быть массой нетто не более	

		0,75 г.	
3	Фиточай цветочный для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки	Фиточай должен быть расфасован в пакетики для разовой заварки (не более 2,0 г на одну порцию). По согласованию с заказчиком допускается поставка фиточая в пачках и пакетах массой нетто до 1 кг. Не допускается использование в составе чаев компонентов, включенных в приложение 5 к санитарным правилам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». В составе фиточаев не допускается содержание чая (чайного листа). Не допускается затхлость. Массовая доля влаги не более 13%. Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ не менее 20%. Зараженность амбарными вредителями и наличие примесей не допускаются. Аромат и вкус готового напитка, свойственные используемым видам сырья, с мягко-кислым привкусом. Возможен вяжущий привкус.	
4	Фиточай травяной для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки	Фиточай должен быть расфасован в пакетики для разовой заварки (не более 2,0 г на одну порцию). По согласованию с заказчиком допускается поставка фиточая в пачках и пакетах массой нетто до 1 кг. Не допускается использование в составе чаев компонентов, включенных в приложение 5 к санитарным правилам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». В составе фиточаев не допускается содержание чая (чайного листа). Не допускается затхлость. Массовая доля влаги не более 13%. Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ не менее 20%. Зараженность амбарными вредителями и наличие примесей не допускаются. Аромат и вкус готового напитка, свойственные используемым видам сырья, с мягко-кислым привкусом. Возможен вяжущий привкус.	
5	Фиточай цветочно-плодово-травяной для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста),	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,	

	фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки	включенных в приложение 5б к санитарным правилам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». В составе фиточаев не допускается содержание чая (чайного листа). Не допускается затхлость. Массовая доля влаги не более 13%. Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ не менее 20%. Зараженность амбарными вредителями и наличие примесей не допускаются. Аромат и вкус готового напитка, свойственные используемым видам сырья, с мягко-кислым привкусом. Возможен вяжущий привкус.	
6	Фиточай цветочно-плодовый для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр- пакеты для разовой заварки	Фиточай должен быть расфасован в пакетики для разовой заварки (не более 2,0 г на одну порцию). По согласованию с заказчиком допускается поставка фиточая в пачках и пакетах массой нетто до 1 кг. Не допускается использование в составе чаев компонентов, включенных в приложение 5б к санитарным правилам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». В составе фиточаев не допускается содержание чая (чайного листа). Не допускается затхлость. Массовая доля влаги не более 13%. Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ не менее 20%. Зараженность амбарными вредителями и наличие примесей не допускаются. Аромат и вкус готового напитка, свойственные используемым видам сырья, с мягко-кислым привкусом. Возможен вяжущий привкус.	
7	Фиточай цветочно-травяной для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр- пакеты для разовой заварки	Фиточай должен быть расфасован в пакетики для разовой заварки (не более 2,0 г на одну порцию). По согласованию с заказчиком допускается поставка фиточая в пачках и пакетах массой нетто до 1 кг. Не допускается использование в составе чаев компонентов, включенных в приложение 5б к санитарным правилам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». В составе фиточаев не допускается содержание чая (чайного листа). Не допускается затхлость. Массовая доля влаги не более 13%. Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ не менее 20%.	

		Зараженность амбарными вредителями и наличие примесей не допускаются. Аромат и вкус готового напитка, свойственные используемым видам сырья, с мягко-кислым привкусом. Возможен вяжущий привкус.	
8	Соль пищевая йодированная экстра или высший сорт	ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия»	
9	Натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76 «Натрий двууглекислый. Технические условия»	
10	Какао-порошок	ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия»	
11	Какао-напиток быстрорастворимый для детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид: сыпучая масса коричневого цвета разной степени интенсивности с различными оттенками, допускается наличие неплотно слежавшихся комочков. Вкус и запах, свойственные данному виду продукта, с ароматом ванили. Напиток должен разводиться в горячем молоке или воде без комочков. В готовом напитке допускается осадок какао-порошка. В составе напитка не допускается наличие сухого молока.	
12	Напиток кофейный из цикория (сухой растворимый или концентрат)	ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые»* ГОСТ Р 55512-2013 «Цикорий натуральный растворимый. Технические условия»* По консистенции концентрат должен представлять собой вязкую концентрированную жидкость без осадка и частиц. Допускается легкая опалесценция. Цвет концентрата темно-коричневый. Вкус и аромат концентрата должен быть горько-кисловатым с ароматом, свойственным данному продукту. Не допускается затхлость. Массовая доля растворимых сухих веществ не менее 70%. Растворимость в горячей воде (96-98°С) не более 1 мин примеси не допускаются. При производстве напитка не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ. Порошок однородной консистенции. Допускается уплотнение массы порошка. Готовый напиток должен представлять собой непрозрачную жидкость с нерастворенным осадком. Цвет коричневый. Вкус и аромат ярко выраженные, свойственные	

		компонентам, входящим в состав продукта. Массовая доля влаги в концентрате не более 7%. Массовая доля экстрактивных веществ не менее 25%. При производстве продукта не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ.	
13	Кофейный напиток злаковый для детского питания (дошкольного и школьного возраста)	Порошок однородной консистенции. Допускается включение частиц сырья согласно рецептуре и уплотнение массы порошка. Готовый напиток должен представлять собой непрозрачную жидкость с нерастворенным осадком. Цвет коричневый. Вкус и аромат ярко выраженные, свойственные компонентам, входящим в состав продукта. Массовая доля влаги в концентрате не более 7%. Массовая доля экстрактивных веществ не менее 25%. При производстве продукта не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ.	
14	Дрожжи хлебопекарные сушеные	ГОСТ Р 54845-2011 «Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия»	
15	Дрожжи хлебопекарные прессованные	ГОСТ Р 54731-2011 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия»	
16	Лист лавровый сухой	ГОСТ 17594-81 «Лист лавровый сухой. Технические условия»	
17	Корица молотая	ГОСТ 29049-91 «Пряности. Корица. Технические условия» ГОСТ ISO 6539-2016 «Пряности. Корица (Cinnamomum zeylanicum Blume). Технические условия»	
18	Ванилин	ГОСТ 16599-71 «Ванилин. Технические условия»	
19	Кислота лимонная	ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия»	
20	Желатин пищевой	ГОСТ 11293-89 «Желатин. Технические условия»	
21	Семена кунжута	Семена кунжута должны быть не греющимися, в здоровом состоянии, иметь цвет и запах, свойственные семенам кунжута (без затхлого, плесневого и других запахов). Цвет белый или с кремовым оттенком. Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается.	
22	Мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006 «Мак пищевой. Технические условия»	
23	Изделия фигурные (готовые завтраки) из кукурузной, гречневой и других видов круп сладкие, в том числе	Продукт может быть обогащен микронутриентами. Содержание сахара (моно- и дисахаридов) не более18 г/100 г. Поверхность неглазированного продукта пористая, глазированного - покрытая глазурью. Структура пористая, хрустящая. Цвет шоколадных	

	обогащенные микронутриентами	изделий от светло-коричневого до темно-коричневого, карамельных изделий - от бежевого до светло-коричневого, остальных изделий - в зависимости от цвета компонентов, входящих в рецептуру. Вкус и запах должны соответствовать вкусу и запаху использованных компонентов. Массовая доля влаги - не более 6%. Массовая доля лома - не более 10%. Не допускается зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов. Допускается по согласованию с заказчиком поставка продукции в упаковке массой нетто до 2 кг.	
24	Хлопья (готовые завтраки) кукурузные или пшеничные	ГОСТ Р 50365-92 «Завтраки сухие. Хлопья кукурузные и пшеничные. Общие технические условия»*	
25	Мед натуральный, в том числе фасованный по 20 г	ГОСТ 19792-2017 «Мед натуральный. Технические условия»	
26	Какао напиток витаминизированный быстрорастворимый	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Внешний вид: сыпучая масса коричневого цвета разной степени интенсивности с различными оттенками, допускается наличие неплотно слежавшихся комочков. Вкус и запах, свойственные данному виду продукта. Напиток должен разводиться в горячем молоке или воде без комочков. В готовом напитке допускается осадок какао-порошка. В составе напитка не допускается наличие сухого молока. Продукт обогащен комплексом витаминов. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.	

Водапитьевая

№п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Питьевая вода для детского питания, предназначенная для детей от 0 до 3 лет и старше 3 лет	ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду	
2	Вода питьевая высшей категории качества для детского	«ГОСТ 32220-2013 «Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие технические условия»*	

	питания, расфасованная в емкости	До 31.12.2021 или до иного срока, установленного п. «в» Решения Коллегии Евразийской экономической комиссии от 07.11.2017 № 135 «О переходных положениях технического регламента евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (ТР ЕАЭС 044/2017)»	

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.

Приложение 4 к Техническому заданию

Форма Основного (организованного) меню

Основное (организованное) меню

Возрастная категория: _____

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							

итого за ужин
Итого за день:
...
Среднее значение
за период:

ЗАКАЗЧИК:

_____

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

_____

Приложение 5 к Техническому заданию

Форма сведений о ценах единиц услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся

Сведения о ценах единиц услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся

Единицы услуг / Категории питающихся	Цены единиц услуг (рационов питания) по организации питания обучающихся, руб.					
	Завтрак	**Второй завтрак**	**Обед**	**Полдник**	**Ужин**	**Второй ужин**
Цены единиц услуг, оказываемые в 2021году						
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 1,5-3 года	**58,80**	**26,19**	**103,87**	**43,87**	**64,31**	
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет	**77,95**	**30,00**	**128,53**	**61,49**	**75,32**	
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования 1-4 кл.	**96,63**		**163,28**	**62,76**		
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования 5-11 кл., или образовательные программы среднего профессионального образования	**103,61**		**193,42**	**65,07**		
Цены единиц услуг, оказываемые в 2022году						
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет						
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 1,5-3 года	**58,80**	**26,19**	**103,87**	**43,87**	**64,31**	
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет	**77,95**	**30,00**	**128,53**	**61,49**	**75,32**	
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования 1-4 кл.	**96,63**		**163,28**	**62,76**		
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования 5-11 кл., или образовательные программы среднего профессионального образования	**103,61**		**193,42**	**65,07**		
Единица услуг / Категории	Цена единиц услуг по обеспечению питьевого режима, руб. (Цена комплекта бутилированной воды), руб.					

Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального, основного, среднего общего образования, или образовательные программы СПО	Цены единиц услуг, оказываемые в 2021 году
	331,14
	Цены единиц услуг, оказываемые в 2021 году
	331,14

Примечание:						

Цены единиц услуг (рационов питания по отдельным приемам пищи и комплекта бутилированной воды) формируются при заключении контракта путем снижения начальных (максимальных) цен единиц услуг пропорционально снижению Сводной начальной (максимальной) цены единиц услуг, предложенной победителем конкурса.

Полученные значения цен единиц услуг округляются до «сотых» в соответствии с общепринятыми правилами арифметического округления.

Заказчик:

_____/_____/

_____/_____/

м.п.

Исполнитель:

м.п.

Приложение 6 к Техническому заданию

Форма заявки

ЗАЯВКА
на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся

_____

(указать наименование образовательной организации)

Номер контракта (договора):	
Дата оказания услуг:	
Место оказания услуг:	

Объем оказываемых услуг:

Категории питающихся (в соответствии с приложением к Техническому заданию)	Потребность в Рационах питания					
	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин	Второй ужин
	Кол-во (шт)	Кол-во (шт)	Кол-во (шт)	Кол-во (шт)	Кол-во (шт)	Кол-во (шт)
Основное (организованное) меню_____*(указывается наименование)*						
Основное (организованное) меню_____*(указывается наименование)*						
Основное (организованное) меню_____*(указывается наименование)*						

Комплекты бутилированной воды	Потребность в бутилированной воде, к-тов

«___»_____20___г. _____

подпись (представителя Заказчика услуг)

Конец формы

ЗАКАЗЧИК: ИСПОЛНИТЕЛЬ:

_____ _____

Приложение 7 к Техническому заданию

Форма Абонементной книжки

АБОНЕМЕНТНАЯ КНИЖКА
учета услуг по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся

(наименование образовательной организации)

Место оказания услуг: _____
(указывается в соответствии с приложением №3 к контракту)

Категория питающихся: _____
(указывается в соответствии с приложением №1 к Техническому заданию)

Начата «____»_20_____г.
Окончена «___»_____20____г.

КОРЕШОК № _____

Дата оказания услуг: «___»_____20___г.

Отпущено Исполнителем / Принято Заказчиком услуг:

Рационы питания по отдельным приемам пищи	Количество, шт. (с учетом суточной пробы)
Завтрак	
Второй завтрак	
Обед	
Полдник	
Ужин	
Второй ужин	

Количество комплектов бутилированной воды	

ТАЛОН № _____

Дата оказания услуг: «___»_____20___г.

Отпущено Исполнителем / Принято Заказчиком услуг:

Рационы питания по отдельным приемам пищи	Количество, шт. (с учетом суточной пробы)
Завтрак	
Второй завтрак	
Обед	
Полдник	
Ужин	
Второй ужин	

Количество комплектов бутилированной воды	

Представитель Исполнителя:	**Заказчик:**
_____	_____
(подпись, Ф.И.О.)	*(подпись, Ф.И.О.)*

Конец формы

Заказчик:	**Исполнитель**:
_____/_____/	
_____/_____/	
м.п.	м.п.

Приложение 8 к Техническому заданию

Форма Реестра талонов услуг по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся

Реестр талонов
услуг по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся

_____*(наименование образовательной организации)*

Контракт №_____от « »_____20___г.
Период оказания услуг с «___»_____20___г. по «___»_____20___г.
Место оказания услуг (адрес объекта образовательной организации)

Дата и номер талона Абонементной книжки	**Сведения о реализованных Рационах питания, шт.**						**Сведения о реализованных комплектах бутилированной воды, к-т**
	Завтрак	**Второй завтрак**	**Обед**	**Полдник**	**Ужин**	**Второй ужин**	
Контингент питающихся: обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, в возрасте 1,5-3 г.							
11.01.20__ г. № ____							
12.01.20__ г. № ____							
…							
Контингент питающихся: обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, в возрасте 3-7 г.							
11.01.20__ г. № ____							
12.01.20__ г. № ____							
…							

Составил_____(Исполнитель) Проверил _____
(Заказчик)

(подпись, Ф.И.О.) *(подпись, Ф.И.О.)*

М.П. М.П.

Конец формы

Заказчик:

_____/_____/

_____/_____/

м.п.

Исполнитель:

м.п.

Приложение 9 к Техническому заданию

Форма Сводного отчета по услугам по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся

Сводный отчет
по услугам по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся

(наименование образовательной организации)

Контракт №_____от « »_____20___г.
Период оказания услуг: с « » 20 г. по « » 20 г.

№ п/п	Наименование объекта Заказчика	Адрес объекта образовательной организации (место оказания услуг)	Сведения о реализованных Рационах питания (РП)												Сведения о реализованных комплектах бутилированной воды (КБВ)			Стоимость услуг за отчетный месяц, руб.
			Завтрак			Второй завтрак			Обед			Полдник			Ужин			Второй ужин			Цена КБВ по ГК, ру	Количество КБВ,	Стоимость КБВ, р	

																				б.	**шт.**	**уб.**	
Контингент питающихся: обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, в возрасте 1,5-3 л.																								
1	…																							
2	…																							
…																								
Контингент питающихся: обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, в возрасте 3-7 л.																								
1	…																							
…	…																							
Контингент питающихся: обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования																								
1																								
…																								
Контингент питающихся: обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного общего, среднего общего образования																								
…																								

Приложение: Реестры талонов по каждому объекту Заказчика.

Составил_____(Исполнитель) Проверил_____(Заказчик)

Конец формы

Заказчик:

_____/_____/

м.п.

Исполнитель:

_____/_____/

м.п.

Приложение 10 к Техническому заданию

Перечень адресов оказания услуг по организации питания

№ п/п	Фактический адрес пищеблока	Категории питающихся (обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, начального общего, основного общего, среднего общего образования, среднего профессионально образования)	Сроки оказания услуг	
			Дата начала подготовительного этапа	Дата начала основного этапа
1	г. Москва, ул. Новопесчаная д.15	Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего, основного общего, среднего общего образования	01.08.2021-15.08.2021	01.08.2021-30.06.2022
2	г. Москва, ул.Песчаная д. 5	Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего, основного общего, среднего общего образования	01.08.2021-15.08.2021	01.08.2021-30.06.2022
3	г. Москва, ул.Песчаная д. 2а	Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования	01.08.2021-15.08.2021	01.08.2021-30.06.2022
4	г. Москва, Ленинградский проспект д.75д	Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования	01.08.2021-15.08.2021	01.08.2021-30.06.2022
5	г. Москва, ул.Алабяна д.13 корп 2	Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования	01.08.2021-15.08.2021	01.08.2021-30.06.2022

Примечание: заполняется Заказчиком на этапе формирования документации о закупке

Заказчик:

_____/_____/

_____/_____/

м.п.

Исполнитель:

м.п.

Приложение № 2
к Контракту № 421000800

Форма акта сдачи-приемки оказанных услуг

АКТ № ___
сдачи-приёмки оказанных услуг

Дата составления Акта Исполнителем	*Дата подписания Акта Заказчиком*
«__»_____20___г., Москва	**«__»_____20___г., Москва**

_____ *(указать наименование заказчика)*, именуемый (-ое) в дальнейшем «Заказчик», в лице _____*(должность, ФИО)*, действующего на основании _____, с одной стороны, и _____, именуемый (-ое) в дальнейшем «Исполнитель», в лице _____*(должность, ФИО),* действующего на основании _____, с другой стороны, совместно именуемые в дальнейшем «Стороны» и каждый в отдельности «Сторона», составили настоящий Акт о нижеследующем:

1. В соответствии с условиями контракта от «___»_____20___г.
№ _____ (далее - Контракт) Исполнителем оказаны услуги, а Заказчиком приняты услуги по предмету закупки: _____.

2. Контрактом предусмотрено оказание следующих видов услуг за период с «___»_____20___г. по «___»_____20___г.:

Наименование услуги	Ед.изм.	Количество	Тариф/цена за ед. (руб.), в т.ч. НДС (при наличии)	Сумма (в руб.), в т.ч. НДС (при наличии)	Качество

3. Фактически оказаны услуги за период с «___»_____20___г. по «___»_____20___г., что подтверждено соответствующими Отчетами об оказанных услугах:

Наименование услуги	Ед.изм.	Количество	Тариф/цена за ед. (руб.), в т.ч. НДС (при наличии)	Сумма (в руб.), в т.ч. НДС (при наличии)	Качество

4. Сведения о сопутствующих услугах (если предусмотрены Контрактом): _____.

5. Сведения о проведенной экспертизе оказанных услуг: _____.
6. Срок оказания услуг по Контракту «___»_____20___г.
Фактический срок оказания услуг, принимаемых по настоящему акту, «___»_____20___г.

7. Вариант 1. Всего с даты начала оказания услуг по Контракту оказано услуг на сумму _____ руб., _____НДС (__%), в том числе за отчетный период _____ руб., _____ НДС (__%) *(указывается применимая в конкретном случае ставка НДС в соответствии с действующим на момент заключения Контракта законодательством Российской Федерации)*
Вариант 2. Всего с даты начала оказания услуг по Контракту оказано услуг на сумму _____ руб., без учета НДС, в том числе за отчетный период _____ руб., без учета НДС *(в случае если Исполнитель не является плательщиком НДС (освобожден от уплаты НДС), сумма НДС не указывается, а указывается основания освобождения от уплаты НДС (дата и номер соответствующего документа, ссылка на конкретную норму Налогового кодекса РФ)*

Вариант 1[1].
Исполнителю начислена неустойка:
- назначен штраф в соответствии с п.__ Контракта в сумме _____руб.
- пени в соответствии с п.__ Контракта в сумме _____руб.

[1] В случае начисления неустойки заказчиком прикладывается ее расчет, составленный в соответствии с требованиями Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), и размера пени, начисляемой за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, утвержденных постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 № 1042

Вариант 2.
Неустойка Исполнителю не начисляется.

Вариант 1. Сумма, подлежащая уплате Исполнителю, за услуги принятые по настоящему акту (с учетом удержания штрафа и (или) пени), в том числе НДС (__%) *(указывается применимая в конкретном случае ставка НДС в соответствии с действующим на момент заключения Контракта законодательством Российской Федерации)* - _____ руб.
Вариант 2. Сумма, подлежащая уплате Исполнителю, за услуги принятые по настоящему акту (с учетом удержания штрафа и (или) пени), без учета НДС. *(в случае если Исполнитель не является плательщиком НДС (освобожден от уплаты НДС), сумма НДС не указывается, а указывается основания освобождения от уплаты НДС (дата и номер соответствующего документа, ссылка на конкретную норму Налогового кодекса РФ)* - _____ руб.

8. Дополнительные сведения:
_____
_____

[2]Председатель приемочной комиссии _____ / ФИО/
Члены приемочной комиссии _____ / ФИО/
_____ / ФИО/
_____ / ФИО/
_____ / ФИО/

Заказчик: Исполнитель:
_____ /_____/ _____/ _____/
М.П. М.П.

**Заполняется в случае формирования приемочной комиссии.

Заказчик:
Директор
ГБОУ Школа № 1384
_____ /Пискулева О. В./
М.П.

Исполнитель:
Генеральный директор
ООО "РусСоцКапитал"
_____ /Красина И.А./
М.П.

[2] Заполняется в случае формирования приемочной комиссии

Приложение № 6 к контракту
№ 421000800
«____»_____201___.

Акт сверки взаимных расчетов

за период: с « »_____201_г. по « »_____201_г.

между _____

по Государственному контракту/ Гражданско-правовому договору № _____

Заказчик_____, в лице_____, действующего на основании _____, с одной стороны, и Исполнитель_____, в лице _____, действующего на основании_____, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны» и каждый в отдельности «Сторона», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и иного законодательства Российской Федерации и города Москвы, составили настоящий акт сверки взаимных расчетов:

По данным Исполнителя				**По данным Заказчика**			
Дата	**Документ**	**Дебет (руб.)**	**Кредит (руб.)**	**Дата**	**Документ**	**Дебет (руб.)**	**Кредит**
	Реализовано				Реализовано		
	Оплачено				Оплачено		
Обороты за период				Обороты за период			
Сальдо				Сальдо			

По данным _____ На « »_____201_г. задолженность в пользу _____составила _____*(прописью)*_____ _____

По данным _____ На « »_____201_г. задолженность в пользу _____составила _____*(прописью)*_____ _____

Исполнитель _____ _____ **М.П.**

Заказчик _____ _____ **М.П.**

Приложение № 3
к Контракту №
4210008000
от «____»_____201__г.

Наименование Получателя услуг

(наименование образовательной организации)

Претензионный акт

В соответствии контрактом от_____201__г. №_____на оказание услуг по _____«_____» (далее – ОО) является Заказчик.

__ _____201 г. в ходе оказания услуг по адресу _____

ВЫЯВЛЕНЫ НЕДОСТАТКИ:

№	Описание недостатков	**Требование об устранении**
1		
2		
3		
4		
5		
6	…	…

Не устранение недостатков в указанные сроки является основанием для выставления штрафных санкций в соответствии с положениями Контракта и Технического задания.

ОЗНАКОМЛЕН

Исполнитель

_____

Заказчик

_____

8 (____)____- -__

Заказчик:
Директор
ГБОУ Школа № 1384
_____ /Пискулева О. В./
М.П.

Исполнитель:
Генеральный директор
ООО "РусСоцКапитал"
_____ /Красина И.А./
М.П.

Приложение № 4

к Контракту № 421000800

от «____»_____201___г.

АКТ РАЗНОГЛАСИЙ

по реестру талонов

г.Москва « »_____20___г.

_____, именуемое в дальнейшем «Заказчик» в лице
_____,

(должность, Ф.И.О.)

с одной стороны, и_, (наименование организации)

именуемое в дальнейшем «**Исполнитель**», в лице
_____,

(должность, Ф.И.О.)

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

При согласовании Реестра талонов за_____20____г., представленного Исполнителем, были установлены следующие несоответствия по количеству Рационов питания, выданного Исполнителем Заказчику, а именно:

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

_____

_____

_____

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

Заказчик:
Директор
ГБОУ Школа № 1384
_____ /Пискулева О. В./
М.П.

Исполнитель:
Генеральный директор
ООО "РусСоцКапитал"
_____ /Красина И.А./
М.П.

Приложение №5

к Контракту № 421000800

от «____»_____201__г.

ДОГОВОР №

БЕЗВОЗМЕЗДНОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ НЕЖИЛЫМ ПОМЕЩЕНИЕМ, ЗАКРЕПЛЕННЫМ НАПРАВЕ ОПЕРАТИВНОГО УПРАВЛЕНИЯ ЗА ГОСУДАРСТВЕННЫМ УЧРЕЖДЕНИЕМ ГОРОДА МОСКВЫ

г. Москва « » _____ 2021 г.

_____

_____

_____ , именуемое в дальнейшем «Ссудодатель**",** в лице директора _____, действующего на основании _____ , с одной стороны, и , именуемое в дальнейшем «Ссудополучатель**»,** в лице _____ _____ , действующего на основании _____ , с другой стороны, в соответствии с распоряжением Департамента имущества города Москвы от _____ _____№ _____ заключили настоящий договор (далее - Договор) о нижеследующем:

1. Общие положения

1.1. Ссудодатель обязуется предоставить Ссудополучателю в безвозмездное пользование объекты нежилого фонда – нежилые помещения, именуемые далее «Объекты», расположенные по адресам: _____, номера _____- на поэтажном плане, литера_____, кадастровый номер_____.

Площадь Объектов, предоставляемых в пользование, составляет:_____(_____) квадратных метров, из них, согласно экспликации:

_____

_____.

_____

_____

_____, номера_____на поэтажном плане, литера_____, кадастровый номер_____.

Площадь Объектов, предоставляемых в пользование, составляет: _ _____ (_____) квадратных метров, из них, согласно экспликации:

_____

_____.

_____

_____

закрепленные за Ссудодателем на праве оперативного управления, для использования в целях оказания услуги по организации питания обучающихся и студентов Ссудодателя.

Общая площадь Объектов, предоставляемых в пользование, составляет _____ (_____) кв.м.

Согласие собственника Объектов на передачу Объектов в безвозмездное пользование – решение о согласии на распоряжение имуществом Департамента имущества от_____№_____. Объекты предоставляются в пользование со всеми его принадлежностями в составе согласно акту приема-передачи (приложение 1 к настоящему Договору) и относящимися к Объектам документами, необходимыми для использования Объектами.

1.2. Сведения об Объектах, изложенные в Договоре и приложениях к нему, являются достаточными для надлежащего использования Объектов в соответствии с целями, указанными в п. 1.1 Договора.

1.3. Срок действия настоящего Договора безвозмездного пользования устанавливается с «___» _____202_ г. до «__»_____202_ г.

1.4. Настоящий Договор считается заключенным с момента передачи имущества по акту приема-передачи.

1.5. Окончание срока действия настоящего Договора не освобождает Стороны от ответственности за его нарушение.

1.5. Ссудодатель вправе в любое время отказаться от Договора, предупредив об этом Ссудополучателя письменно за 30 (тридцать) дней с указанием даты освобождения Объекта.

1.6. При прекращении Договора безвозмездного пользования Ссудополучатель передает Объекты Ссудодателю по акту приема-передачи не позднее 14 дней с момента прекращения действия настоящего Договора, в том числе все произведенные в помещении отделимые и неотделимые улучшения без возмещения их стоимости.

2. Права и обязанности Сторон

2.1. Права Ссудодателя:

2.1.1. Ссудодатель имеет право на вход в Объекты с целью их периодического осмотра на предмет соблюдения условий их использования в соответствии с настоящим Договором и действующим законодательством.
Осмотр может производиться в течение установленного рабочего дня в любое время.

2.1.2. Ссудодатель имеет право потребовать расторжения настоящего Договора и возмещения убытков в случае, если Ссудополучатель пользуется Объектами не в соответствии с условиями настоящего Договора и (или) назначением имущества.

2.2. Ссудодатель обязан:

2.2.1. Предоставить Объекты в удовлетворительном состоянии для целей его использования.

2.2.2. В двухнедельный срок с момента подписания настоящего Договора передать Объекты Ссудодателю по акту приема-передачи.

2.2.3. Направлять уведомления в случаях, предусмотренных п. 2.1.1 настоящего Договора, а также в случаях:
- необходимости и сроках проведения текущего ремонта;
- принятия решения о прекращении действия настоящего Договора по истечении срока его действия.

2.2.4. Осуществлять контроль за исполнением настоящего Договора.

2.2.5. Осуществлять учет и хранение Договора безвозмездного пользования.

2.2.6. Применять санкции, предусмотренные настоящим Договором и действующим законодательством, к Ссудополучателю за ненадлежащее исполнение настоящего Договора.

2.2.7. Предупредить Ссудополучателя о правах третьих лиц на Объекты (сервитуте, праве залога ит.п.).

2.3. Права Ссудополучателя:

2.3.1. Ссудополучатель пользуется предоставленным ему имуществом исключительно по прямому назначению, указанному в п.1.1 настоящего Договора, и в пределах, определяемых настоящим Договором и нормами гражданского законодательства.

2.3.2. Ссудополучатель вправе в любое время отказаться от настоящего Договора согласно п.5.1, п.5.2, п.5.3, п.5.5 настоящего Договора.

2.4. Ссудополучатель обязан:

2.4.1. Использовать Объекты в соответствии с назначением имущества и с условиями настоящего Договора.

2.4.2. Поддерживать Объекты, полученные в безвозмездное пользование по настоящему договору, в исправном состоянии.
Не производить никаких капитальных (затрагивающих несущие конструкции) перепланировок и переоборудования помещения, связанных с деятельностью пользователя, без письменного разрешения уполномоченного органа Правительства Москвы.

2.4.3. Ссудополучатель самостоятельно или за свой счет принимает все необходимые меры для обеспечения функционирования всех инженерных систем занимаемого помещения: центрального отопления, горячего и холодного водоснабжения, канализации, электроснабжения и др.

2.4.4. В случае аварий немедленно принимать все необходимые меры к их устранению.

2.4.5. Обеспечить доступ специалистов ремонтно-эксплуатирующей организации и аварийно- технических служб в занимаемые помещения для технического обслуживания инженерных сетей и коммуникаций занимаемого помещения, связанного с общей эксплуатацией Объектов.
При наличии в помещении инженерных коммуникаций в случае возникновения аварийных ситуаций обеспечивать незамедлительный доступ в помещения работников ремонтно-эксплуатирующей
организации и аварийно-технических служб.

2.4.6. Осуществлять уход за прилегающей к занимаемым Объектам территорией.

2.4.7. Соблюдать все требования законодательства в отношении:
а) градостроительной деятельности;
б) охраны окружающей среды;
в) санитарных норм;г) владения землей;
д) стандартов строительства.

2.4.8. Не нарушать права других собственников и (или) пользователей Объектами.

2.4.9. В течение месяца с момента поступления письменного уведомления об изменении порядка предоставления объекта нежилого фонда в безвозмездное пользование обратиться за переоформлением настоящего Договора при условии, что новый Договор не ухудшает положение Ссудополучателя, за исключением вопросов, связанных с перерасчетом коммунальных и эксплуатационных платежей.

2.4.10. Не позднее чем за один месяц письменно сообщить Ссудодателю о предстоящем освобождении объекта нежилого фонда как в связи с окончанием срока действия Договора, так и придосрочном освобождении.
Возврат Объектов в исправном состоянии Ссудодателю осуществляется по акту в порядке, установленном разделом 3 настоящего Договора.

2.4.11. По истечении срока Договора безвозмездного пользования Ссудополучатель обязан в месячный срок до окончания действия Договора письменно уведомить Ссудодателя о желании заключить Договор на новый срок. Оформление Договора на новый срок производится в установленном законодательством порядке.

2.4.12. Выполнять иные требования, предусмотренные законодательством Российской Федерации.

2.5. Ссудополучатель не вправе:

- совершать действия, препятствующие инвентаризации Объектов, переданных по настоящему Договору;
- производить продажу, сдачу в аренду, безвозмездную передачу другому лицу;
- вносить в качестве вклада в уставный (складочный) капитал хозяйственных обществ;
- отдавать в залог имущества;
- производить другие действия, которые могут повлечь за собой отчуждение государственной собственности.

В случаях несанкционированной сдачи помещений в аренду, передачи прав и обязанностей по договору (контракту) другому лицу, предоставления объекта нежилого фонда в безвозмездное пользование, передачи прав по договору (контракту) в залог и внесения их в качестве вклада в уставный капитал обществ, нецелевого использования с нарушением установленных ограничений или не согласованного в установленном порядке изменения профиля использования помещения без согласия собственника или без соответствующего разрешения уполномоченных органов Ссудодатель вправе расторгнуть Договор (контракт) в соответствии с действующим законодательством.

3. Порядок передачи Объектов

3.1. Передача Объектов производится по акту приема-передачи, который подписывается Ссудодателем и Ссудополучателем не позднее 14 дней с момента подписания Договора Сторонами.

В случае уклонения Ссудополучателя от подписания акта приема-передачи в течение 1 (одного) месяца с момента подписания настоящего Договора Договор считается незаключенным.

3.2. Акт приема-передачи Объектов является неотъемлемой частью настоящего Договора.

3.3. При прекращении Договора безвозмездного пользования Ссудополучатель передает Объекты Ссудодателю по акту приема-передачи не позднее 14 дней с момента прекращения действия настоящего Договора, в том числе все произведенные в помещении отделимые и неотделимые улучшения без возмещения их стоимости.

В случае проведения Ссудополучателем работ по неотделимым улучшениям с согласия Ссудодателя вопросы и условия их проведения и возмещения затрат Ссудополучателя являются предметом иного договора.

При возврате объектов в состоянии худшем, чем они были переданы Ссудополучателю по акту приема-передачи (с учетом нормального износа), в акте приема-передачи отражаются ущерб, нанесенный Объектам, сумма ущерба и сроки ее уплаты.

3.4. При возвращении объектов Ссудодателю после прекращения действия настоящего Договора передача Объектов осуществляется за счет Ссудополучателя.

4. Ответственность Сторон

4.1. Сторона, не исполнившая или ненадлежащим образом исполнившая обязательства по настоящему Договору, обязана возместить другой Стороне причиненные таким неисполнением убытки, если иное не установлено действующим законодательством Российской Федерации и настоящим Договором.

4.2. Ссудополучатель возмещает убытки, если они возникли вследствие его виновных действий или бездействия.

4.3. Ссудодатель не отвечает за недостатки Объектов, которые были им оговорены при заключении Договора, либо были известны заранее Ссудополучателю, либо должны были быть обнаружены Ссудополучателем во время осмотра Объектов при заключении Договора или при передаче Объектов.

4.4. Ссудодатель отвечает за вред, причиненный третьему лицу в результате использования Объектов, если не докажет, что вред причинен вследствие умысла или грубой неосторожности Ссудополучателя или лица, у которого Объекты оказались с согласия Ссудодателя.

4.5. В случае расторжения настоящего Договора по требованию Ссудодателя в связи с нанесением по вине Ссудополучателя Объектам повреждения Ссудополучатель возмещает убытки, включая затраты на работы по сохранению Объектов, их восстановление.

4.5. В случаях, не предусмотренных настоящим Договором, имущественная ответственность определяется в соответствии с действующим законодательством РФ.

5. Изменение и прекращение Договора. Досрочное расторжение Договора.

5.1. Действие Договора прекращается по истечении срока, указанного в п. 1.3 настоящего Договора.

5.2. Договор может быть изменен или его действие прекращено по письменному соглашению Сторон, а также в иных случаях, предусмотренных действующим законодательством РФ или настоящим Договором.

5.3. Договор безвозмездного пользования прекращает свое действие в следующих случаях:

- ликвидация Ссудополучателя в установленном порядке;
- введение в отношении Ссудополучателя процедуры банкротства или признание Ссудополучателя несостоятельным (банкротом);
- принятие решения о реконструкции или сносе Объектов;
- досрочное расторжение договора безвозмездного пользования по соглашению Сторон или в судебном порядке.

5.4. Неисполнение Ссудополучателем полностью или частично условий настоящего Договора является

основанием для расторжения Договора в соответствии с действующим законодательством.

5.5. Ссудополучатель вправе требовать расторжения настоящего Договора:

- при обнаружении недостатков, делающих нормальное использование Объектов невозможным или обременительным, о которых он не знал и не мог знать в момент заключения Договора;
- если Объекты в силу обстоятельств, за которые Ссудополучатель не отвечает, окажутся в состоянии, непригодном для использования;
- если при заключении настоящего Договора Ссудодатель не предупредил его о правах третьих лиц на передаваемые Объекты;
- при неисполнении Ссудодателем обязанности передать Объекты.

5.6. Ссудодатель вправе потребовать расторжения настоящего Договора в случаях, когда Ссудополучатель:

- использует Объекты не в соответствии с Договором или его назначением;
- не выполняет обязанностей по поддержанию Объектов в исправном состоянии или его содержанию;
- существенно ухудшает состояние Объектов;
- без согласия Ссудодателя передал Объекты третьему лицу;
- в других случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

6. Особые условия.

6.1. В случае принятия решения о реконструкции Объектов Ссудополучатель обязан освободить занимаемые помещения в течение трех месяцев после получения уведомления об этом от Ссудодателя.

6.2. Ссудополучатель имеет право на возобновление Договора после завершения реконструкции в установленном законодательством порядке.

6.3. Ссудополучатель несет риск случайной гибели или случайного повреждения полученных в безвозмездное пользование Объектов, если Объекты уничтожены или повреждены в связи с тем, что он использовал их не в соответствии с договором безвозмездного пользования или не по назначению либо передал их третьему лицу без согласия Ссудодателя.

Ссудополучатель также несет риск случайной гибели или случайного повреждения Объектов, если с учетом фактических обстоятельств мог предотвратить их гибель или порчу, пожертвовав своим имуществом, но предпочел сохранить свое имущество.

7. Форс-мажор.

7.1. Ни одна из Сторон настоящего Договора не несет ответственности перед другой Стороной за невыполнение обязательств, обусловленное обстоятельствами, возникшими помимо воли и желания Сторон и которые нельзя предвидеть или предотвратить (непреодолимая сила), включая объявленную или фактическую войну, гражданские волнения, эпидемии, блокаду, землетрясения, наводнения, пожары и другие стихийные бедствия, а также запретительные действия властей и акты государственных органов. Документ, выданный соответствующим компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия непреодолимой силы.

7.2. Сторона, которая не исполняет своего обязательства вследствие действия непреодолимой силы, должна немедленно известить другую Сторону о наступлении указанных обстоятельств и их влиянии на исполнение обязательств по Договору.

8. Разрешение споров.

8.1. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть между Сторонами по вопросам, не нашедшим своего разрешения в тексте Договора, будут разрешаться путем переговоров на основе действующего законодательства.

8.2. В случае неурегулирования в процессе переговоров спорных вопросов разногласия разрешаются в суде в порядке, установленном действующим законодательством РФ.

9. Заключительные положения.

9.1. Договор составлен в 2 экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из Сторон.

9.2. При изменении реквизитов Стороны обязаны уведомить друг друга в письменном виде.

В случае если реквизиты Стороны изменились и Сторона не уведомила об этом в порядке, установленном Договором, другая Сторона, уведомившая по реквизитам, указанным в настоящем Договоре, считается добросовестно исполнившей свои обязательства.

10. Приложения к Договору:

10.1. Акт приема-передачи нежилых помещений.

10.2. Акт приема-передачи мебели, оборудования и инструментария.

11. Реквизиты и подписи Сторон.

Ссудодатель **Ссудополучатель**

_____/_____/ _____/____/М.П.

Приложение № 1 к Договору безвозмездного пользования нежилым помещением, закрепленным на праве оперативного управления за государственным учреждениемгорода Москвы, №_____от «____» _____202_г.

Акт
приема-передачи нежилых помещений

город Москва «__»_____ 202__ г.

_____, именуемое в дальнейшем «**Ссудодатель**», в лице_____, действующего на основании_____,с одной _____, действующего на основании _____ , с другой стороны, подписали настоящий Акт к договору безвозмездного пользования нежилым помещением, закрепленным на праве оперативного управления за государственным учреждением города Москвы, №_____от «__»_____202__г. о нижеследующем:

1. Ссудодатель передал, а Ссудополучатель принял в безвозмездное пользование нижеперечисленные нежилые помещения, расположенные по адресу:_____:

№ этажа	№ комнаты по экспликации	Площадь, кв.м.	Характеристика комнаты	Примечание
Всего площадь: ( ) квадратных метров.				

1._____:

№ этажа	№ комнаты по экспликации	Площадь, кв.м.	Характеристика комнаты	Примечание
Всего площадь: ( ) квадратных метров				

1._____:

№ этажа	№ комнаты по экспликации	Площадь, кв.м.	Характеристика комнаты	Примечание

Всего площадь: ( ) квадратных метров				

1. Общая площадь помещений_____(_____) кв.м.
2. Состояние помещений соответствует требованиям Ссудополучателя.

Принял:
Сдал:

_____/ _____/_____/

_____/М.П. М.П.

Приложение № 1 к Договору безвозмездного пользования нежилым помещением, закрепленным на праве оперативного управления за государственным учреждениемгорода Москвы, №_____от «_____»_____202_г.

Акт приема-передачи мебели, оборудования и инструментария

город Москва « » _____ 20___ г.

_____, именуемое в дальнейшем «**Ссудодатель**», в лице_____, действующего на основании_____, с одной стороны, и _____, именуемое в дальнейшем «**Ссудополучатель**», в лице _____, действующего на основании _____, с другой стороны, подписали настоящий Акт к договору безвозмездного пользования нежилым помещением, закрепленным на праве оперативного управления за государственным учреждением города Москвы, № _____ от «__» _____ 20__г. о нижеследующем:

1. Ссудодатель передал, а Ссудополучатель принял в безвозмездное пользование нижеперечисленные мебель, оборудование и инструментарий, расположенные по адресу:
_____:

_____:

№ п/п	Наименование оборудования/инструментария	Единица измерения	Количество
№ п/п	Наименование мебели	Единица измерения	Количество

1. _____ :

№ п/п	Наименование оборудования/инструментария	Единица измерения	Количество
№ п/	Наименование мебели	Единица измерения	Количество

п			

1.

№ п/п	Наименование оборудования/инструментария	Единица измерения	Количество

1. Состояние мебели, оборудования и инструментария соответствует требованиям Ссудополучателя.

Сдал:

_____ / _____ /
МП.

Принял:

_____ / _____ /
МП.

Заказчик:
Директор
ГБОУ Школа № 1384
_____ /Пискулева О. В.
М.П.

Исполнитель:
Генеральный директор
ООО "РусСоцКапитал"
_____ /Красина И.А./
М.П.

Заключен контракт по процедуре 0173200001421000800 Заказчик: ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ "ШКОЛА № 1384 ИМЕНИ А.А. ЛЕМАНСКОГО" Участник: ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "РУССОЦКАПИТАЛ" Начальная цена контракта: 1 124 733 861,18 Итоговая цена контракта: 1 124 733 861,18 Файл контракта: Контракт.rar cb0b788bf744b1be177b767e590c2f60

Контракт подписан заказчиком:
Владелец сертификата: Пискулева Ольга Владимировна
Организация: ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ "ШКОЛА № 1384 ИМЕНИ А.А. ЛЕМАНСКОГО"
Должность:
Город: г. Москва
Страна: RU
Контрольная сумма подписанного документа:
04d07da1861a2ce6d14e5bfac1f762fd3bd08be1364521cdb579de5bee6e90a5
Алгоритм шифрования: ГОСТ Р 34.11/34.10-2001
Дата подписания: 12.07.2021 08:46 [GMT +3]

Контракт подписан участником:
Владелец сертификата: ООО "РусСоцКапитал"
Фамилия, имя, отчество: Красина Ирина Анатольевна
Организация: ООО "РусСоцКапитал"
Должность: Генеральный директор
Город: Москва
Страна: RU
Контрольная сумма подписанного документа:
42b1cb6ba5208510a6d3cbf5580c5e0c92e9b06f1164a4fc9c9acc93cad27b6c
Алгоритм шифрования: ГОСТ Р 34.11/34.10-2001
Дата подписания: 09.07.2021 15:03 [GMT +3]