**Приложение № 2**

**к Контракту № \_\_\_\_\_\_\_\_**

**от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г.**

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**на оказание услуг по организации детского горячего питания**

**Срок оказания услуг:** с момента заключения контракта по 31 декабря 2021 года включительно. Питание доставляется силами и средствами Исполнителя не ранее, чем за 15 минут до начала каждого приема пищи по расписанию питания согласно заявке, направленной Заказчиком в письменном виде по электронной почте и (или) по телефону в 11-00 часов накануне (предшествующие сутки) и в случае необходимости скорректированной Заказчиком до 06:00 часов в день доставки. Заявка оформляется в виде порционника на питание учеников.

**Требования к предоставляемым услугам:**

Стандарт услуг:

Услуги по организации питания в образовательных организациях осуществляются в соответствии:

с требованиями действующего законодательства Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими требованиями, национальными стандартами Российской Федерации и действующими в Российской Федерации межгосударственными стандартами;

с Примерным меню (приложение №1 к техническому заданию);

с требованиями к сырью и пищевым продуктам, непосредственно используемым в питании Потребителей услуг, и условиями их поставки.

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

Примерное меню должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям. Соответствие Примерного меню для организации питания в школьных образовательных организациях, согласовывается с руководителем образовательной организацией.

Примерное меню может корректироваться с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов, социально-демографических факторов, национальных, и при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению основных пищевых веществ.

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

Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, указанной в 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 по независящим от Исполнителя обстоятельствам.

В школьных образовательных организациях ежедневное меню вывешивается в месте, согласованном с администрацией организации. Дополнительно Исполнитель обеспечивает предоставление Получателям услуг и их законным представителям информации об оказываемых услугах и реализуемой продукции общественного питания в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036.

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.

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

Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

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

Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, 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.

Исполнитель обеспечивает приготовление блюд на пищеблоке Заказчика.

Исполнитель должен иметь на балансе необходимое количество единиц транспортных средств, на которых выдан санитарный паспорт для бесперебойной поставки продуктов питания до места назначения.

Исполнитель осуществляет погрузку и выгрузку продуктов собственными силами- персоналом в спецодежде, имеющими медицинскую книжку с результатами медосмотров и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Ущерб, причиненный при перевозке груза, возмещает Исполнитель в размере стоимости утраченных или недостающих пищевых продуктов.

Дополнительная доставка продуктов по заявке Заказчика должна производиться в течении 60 минут.

Возврат и обмен продуктов (замена на равноценные в соответствии с таблицей замены продуктов) по заявке Заказчика должна осуществляться в течении 60 минут.

Исполнитель должен обеспечить наличие на пищеблоке учреждения аптечки для оказания первой медицинской помощи и ее своевременное пополнение.

Ежедневно должно соблюдаться санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка инвентаря и предметов производственного окружения, моющими и дезинфицирующими средствами за счет Исполнителя.

Исполнитель должен иметь: регистрацию в системе Меркурий; квалифицированную диет.службу (врач-диетолог) ; автоматизированное меню с полной раскладкой (белков, жиров, углеводов) в соответствии с нормами.

Исполнитель гарантирует наличие у его персонала медицинских книжек установленного образца, специальной одежды, специальной профессиональной подготовки в объеме профессионально-технического обучения (подтверждается дипломами, аттестатами и т.п).

В стоимость услуги по организации питания должны входить: заработная плата сотрудников кухни с начислениями, ремонт оборудования, оплата медицинских осмотров сотрудников пищеблока, оплата установленных действующим законодательством налогов и сборов, доставка продуктов.

Сбор, хранение и вывоз пищевых отходов.

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

Пищевые отходы хранятся в отдельных контейнерах (с крышками), установленных на площадках, в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

Исполнитель проводит систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, с учетом требований СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», 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.

Исполнитель оказывает услуги в соответствии с требованиями Технического задания в срок и в объеме, которые указаны в заявках, подаваемых Заказчиками.

Исполнитель производит отбор и хранение суточной пробы в полном объеме согласно меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Выдача готовых блюд и кулинарных изделий разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

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.

Состав услуг:

До начала оказания услуг Исполнителем производится:

Приемка и проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока.

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

Проведение мероприятий по подготовке помещений пищеблока к оказанию услуги.

Согласование системы взаимодействия и отчетности с Заказчиком.

Подготовка и оборудование мест к организации приготовления горячего питания.

На основном этапе оказания услуг:

Закупка и транспортная доставка на пищеблок Заказчика пищевых продуктов, приготовление блюд и кулинарных изделий (в соответствии с Примерным меню), необходимых для организации питания Потребителей услуг.

Для организации питания детей дошкольного возраста - передача Получателю услуг на пищеблоках готовых блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов из состава Рационов питания по отдельным приёмам пищи в сроки, установленные Получателем услуг.

Обслуживание Получателей услуг в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Сбор отходов, образующихся в ходе оказания услуг.

Объем и сроки гарантий качества

Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего законодательства Российской Федерации, в том числе качество и безопасность пищевых продуктов и кулинарной продукции. При выявлении недостатков по качеству и/или объему оказываемых услуг Исполнитель производит их устранение за свой счёт в срок, установленный Заказчиком.

Исполнитель обеспечивает качество услуг по организации питания в течение периода их оказания.

Требования к безопасности оказания услуг:

Исполнитель оказывает услуги по настоящему Контракту с привлечением работников, имеющих необходимую квалификацию для оказания услуг, своевременно обеспечивает обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию таких работников с учетом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

Каждый работник 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.

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

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

Заказчик с целью установления соблюдения Исполнителем санитарно-эпидемиологических требований, указанных, 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.

При получении соответствующего заключения или информации в иной форме о несоответствии деятельности Исполнителя, его помещений пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям Заказчик вправе отказаться от заключения контракта или расторгнуть контракт в одностороннем порядке путем отказа от исполнения заключенного контракта.

Услуги по организации питания Потребителей услуг пищевые продукты, блюда и кулинарные изделия должны соответствовать требованиям Постановления Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 №1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»; СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов из продовольственного сырья», СанПиН 2.4.2.2843-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы детских санаториев», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения», ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»; ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»; ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию», ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания», ГОСТ Р 53523-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания», методическим рекомендациям по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными совместным приказом от 11.03.2012 года № 213н Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации, иным действующим нормативным документам.

Требования к используемым пищевым продуктам, материалам и оборудованию:

При производстве кулинарной продукции используется ассортимент (номенклатура) пищевых продуктов, качество которых подтверждается сертификатами соответствия или декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения и свидетельствами о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского дошкольного питания.

Пищевые продукты, используемые при производстве кулинарной продукции, предназначенной для питания Потребителей услуг, по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям "Единых санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)" (утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299), Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2111 «О безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880).

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

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

Индивидуальная упаковка пищевых продуктов должна легко открываться. 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.

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

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.

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 сроки годности;

обозначение соответствующего нормативного или технического документа, и информация о подтверждении соответствия (при наличии добровольной сертификации).

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 (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации, - номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника.

Пищевые продукты не должны содержать химические консерванты (за исключением икры лососевых рыб) – сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS Е200-Е266 и Е280-Е283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты). В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в т.ч. с кодами INS Е-140, Е-160-163, Е160а, Е101). В качестве пищевых кислот (регуляторов кислотности) в состав пищевых продуктов, предназначенных для детей и подростков, не должны входить уксусная кислота, фосфорная (ортофосфорная) кислота, винная кислота, углекислота. Содержание нитритов (Е250) допускается только в колбасных изделиях и ограничивается в пределах не более 30 мг/кг.

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

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.

**ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ И БЛЮД, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЮТСЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ**

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности.

2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.

3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.

4.Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.

5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.

6. Непотрошеная птица.

7. Мясо диких животных.

8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.

9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.

13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

14. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.

15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.

16. Простокваша-"самоквас".

17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

18. Квас.

19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.

20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.

22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.

23. Пищевые продукты, не предусмотренные прил. N 9.

24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.

25. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.

26. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.

27. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.

28. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

29. Газированные напитки.

30. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.

31. Жевательная резинка.

32. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

33. Карамель, в том числе леденцовая.

34. Закусочные консервы.

35. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

37. Окрошки и холодные супы.

38. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.

39. Яичница-глазунья.

40. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.

41. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки.

- Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыбу), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) 2-3 раза в неделю.

Распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона питания детей на отдельные приемы пищи в зависимости от их времени пребывания в дошкольных организациях:

|  |
| --- |
| Для детей с дневным пребыванием 12 час. |
| завтрак (20-25 %)2-ой завтрак (5 %)обед (30-35 %)полдник (10-15%)ужин (30-35%)  |

**Требования к продукции:**

Качество продукции, поставляемой должно соответствовать требованиям действующих ТУ, ОСТ, ГОСТ, предъявляемых к детскому питанию.

Соответствие продукции СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Каждый продукт должен иметь сертификат соответствия (гигиеническое заключение, качественное удостоверение, ветеринарное свидетельство), оформленные в соответствии с перечнем продукции муниципального договора.

К сопроводительным документам (товарно-транспортной накладной или счету-фактуре) на скоропортящиеся продукты (кефир, творог, сметана, колбасные изделия, масло сливочное и т.д.) должны прикладываться качественные удостоверения, в которых указаны дата выработки и дата конечного срока реализации, которые должны совпадать с маркировкой на продукции.

На мясо, рыбу, сельскохозяйственную птицу и субпродукты в товарно-транспортной накладной или счете-фактуре указывается ветеринарный штамп.

Мясо поставляется высшего сорта. Требование к качеству: поверхность разреза розово-сероватого цвета, в месте прикосновения пальца или теплого ножа появляется пятно ярко-красного цвета, не имеет запаха, жир белого цвета, у говядины может быть светло-желтым. Сухожилия плотные, белого цвета с серовато-желтым оттенком.

Не допускается к использованию:

- мясо животных и птицы, подвергнутые повторному замораживанию;

- мясо механической обвалки;

- жилованная говядина с массовой долей жировой ткани свыше 20%;

- блоки замороженные из жилованного мяса говядины, птицы, а также субпродуктов со сроками годности более 6 месяцев (СанПин 2.3.1940-05 п 4.2. п 4.4.)

Рыба замороженная – при оттаивании плотной консистенции, упругая, без признаков порчи (ржавчина, загар, омыление). Запах, свойственный данному виду без посторонних примесей (нефти, лекарств). Не используется рыба, подвергнутая повторному замораживанию. (Сан Пин 2.3.1940-05 п 4.2.)

Яйцо поставляется диетическое, должно иметь маркировку. Не допускается яйцо с насечкой, а также яйца и мясо птицы из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

Колбаса вареная, сосиски – оболочка чистая, сухая, эластичная, без плесени, повреждения, слизи, плотно прилегает к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная, штаг белый, запах, вкус – приятные, специфические для каждого вида изделий, без посторонних привкусов.

С учетом положений действующих Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, готовые продукты детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не содержат:

- в мясных полуфабрикатах, консервах, колбасных изделиях – соли пищевой, поваренной свыше 0,8% и нитратов свыше 0,03%;

- в рыбных консервах соли пищевой поваренной свыше 0,8%;

- в колбасных изделиях – жгучих специй;

- консервы не содержат нарушений герметичности банок, с ржавчиной, деформированные без этикеток.

(Сан Пин 2.3.1940-05 п 5.4.)

Молочные продукты должны соответствовать нормам СанПин 2.4.1.1249-03 (приложение 11.)

Молоко – однородная жидкость без осадка белого цвета с легким желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слегка сиреневатым оттенком). Вкус приятный, слегка сладковатый, запах, свойственный свежему молоку. При наличии несвойственных привкусов и запахов молоко не допускается в реализацию.

Жирность – 2,5%; 3,2%.

Творог – цвет белый или слабо-желтый, равномерный по всей массе, консистенция однородная, нежная. Вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. Жирность – не более 9%.

Кефир, ряженка, варенец, бифидок, простокваша – промышленного выпуска.

Йогурты – предпочтительнее не подвергавшиеся термической обработке.

Сметана – чистая, густая, однородная по консистенции, без крупинок жира и белка. По цвету от белого до слабо-желтого, приятная на вкус, не очень кислая. Жирность – 10%; 15%.

Сыр – неострых сортов.

Сливочное масло – цвет от белого до светло-желтоватого, однородный по всей массе. Вкус запах, свойственные сливочному маслу, без посторонних привкусов и запахов (прогорклого, затхлого, омылившегося жира). Жирность – 82,5%. (Сан Пин 2.4.1.3049-13 приложение 11.)

Овощи и фрукты должны быть без плесени и признаков гнили.

Масло растительное только рафинированное. (Сан Пин 2.4.1.3049-13 приложение 11.)

Печенье, галеты, вафли - с минимальным количеством пищевых ароматизаторов. (Сан Пин 2.4.1.3049-13 приложение 11.)

Соки – натуральные отечественные и импортного выпуска, предпочтительно в мелко-штучной упаковке. (Сан Пин 2.4.1.3049-13 приложение 11.)

Крупы – сухие, чистые, с незначительной примесью необрушенных зерен или засорения. В манной крупе засорение и посторонние примеси не допускается. Цвет, запах и вкус, свойственный данному сорту, без посторонних неприятных запахов, привкусов. (Сан Пин 2.4.1.3049-13 приложение 11.)

Мука (пшеничная) – вкус и запах, свойственные доброкачественной муке, без посторонних привкусов. Цвет белый с желтоватым оттенком, на ощупь сухая, при сжатии слипается. Мука не должна содержать амбарных вредителей. (Сан Пин 2.4.1.3049-13 приложение 11.)

Требования к хлебобулочным изделиям:

В питании здоровых детей и подростков школьного возраста следует использовать хлеб из цельного зерна, хлеб, булочные и кондитерские изделия из муки грубого помола (пшеничную 1, 2 сорта, обойную, ржаную обдирную, обойную) или с добавлением отрубей зерновых.

Рекомендуется использовать в питании детей и подростков изделия из ржаной муки.

Витаминизация хлеба и булочных изделий, используемых в питании детей и подростков или муки, предназначенной для их производства (обогащение витаминами и минеральными веществами). Муку, хлеб, хлебобулочные и макаронные изделия обычно обогащают витаминами группы В, кальцием, железом.

Использование хлеба на хмелевой композиции (бездрожжевого).

Основные продукты питания, предназначенные для включения в основной рацион питания, такие как хлебобулочные и крупяные изделия не должны содержать в своем составе синтетических ароматизаторов (искусственных и идентичных натуральным).

В качестве разрыхлителей следует использовать только пищевую соду (гидрокарбонат натрия). Использовать другие разрыхлители не рекомендуется.

В составе пищевых продуктов для детей и подростков должна использоваться только йодированная соль. Целесообразно использовать поваренную соль, йодированную йодатом калия (KIO3), а не йодитом (KI).

Упаковка продуктов детского питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота. При упаковке продуктов детского питания используются материалы, разрешенные для использования в установленном порядке для контакта с продуктами детского питания.

Хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия должны перевозиться в специально выделенном для перевозки данной продукции транспорте, при погрузке и выгрузке должны быть предохранены от воздействия атмосферных осадков.

Лица, сопровождающие хлеб, должны производить погрузку и выгрузку хлеба в санитарной одежде и иметь при себе личную санитарную книжку о произведенном медицинском осмотре, обследованиях и сдаче экзамена по санитарному минимуму.

Каждая партия хлеба должна быть снабжена сертификатами, качественными удостоверениями.

Качество продукции, поставляемой, должно соответствовать требованиям действующих ТУ, ОСТ, ГОСТ и, в обязательном порядке, требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Каждый продукт должен иметь сертификат соответствия (гигиеническое заключение, качественное удостоверение, ветеринарное свидетельство).

К сопроводительным документам (товарно-транспортной накладной или счету – фактуре) на скоропортящиеся продукты (кефир, творог, сметана, колбасные изделия, масло сливочное и т.д.) должны прикладываться качественные удостоверения, в которых указаны дата выработки и дата конечного срока реализации, которые должны совпадать с маркировкой на продукцию.

**Требования к пищевой продукции:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование пищевой продукции** | **Характеристики пищевой продукции** |
| 1 | Абрикосы свежие (не ниже 2 сорта) | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| 2 | Абрикосы сушеные без косточки (курага)  | ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия. Дата введения 02.02.2015.  |
| 3 | Апельсины свежие (не ниже 1 сорта) | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| 4 | Арбузы продовольственные свежие  | ГОСТ 7177-2015 Арбузы продовольственные свежие. Технические условия. Дата введения 01.01.2017. |
| 5 | Ацидофилин для детского (дошкольного и школьного) питания  | По ТУ производителяпри наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания  |
| 6 | Баклажаны свежие (не ниже 2 сорта) | ГОСТ 31821-2012 Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия. Дата введения 01.01.2014г. |
| 7 | Бананы свежие (не ниже 1 класса) | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| 8 | Брусника быстрозамороженная (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018 |
| 9 | Ванилин  | ГОСТ 16599-71 Ванилин. Технические условия. Дата введения 01.07.1971. |
| 10 | Ванильный сахар | По ТУ производителяпри наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
| 11 | Варенье  | ГОСТ 34113-2017 Варенье. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
| 13 | Вафли в ассортименте | [ГОСТ](http://www.znaytovar.ru/s/Assortiment_izdelij_iz_bumagi.html) 14031-2014 Вафли. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
| 15 | Вафли с фруктовой начинкой | По ТУ производителяПри наличии свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
| 16 | Виноград свежий столовый (не ниже 1 сорта) | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| 17 | Виноград сушеный (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 6882-88. Виноград сушеный. Технические условия. Дата введения 01.01.1989. |
| 18 | Вишня быстрозамороженная (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018. |
| 19 | Вода питьевая, расфасованная в емкости | ГОСТ 32220-2013 Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2015. |
| 20 | Горох шлифованный: целый или колотый (1 сорта) | ГОСТ 6201-68 Горох шлифованный. Технические условия. Дата введения 01.07.1968. |
| 21 | Горошек зеленый быстрозамороженный | ГОСТ Р 54683-2011 Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2013. |
| 22 | Горошек зеленый консервированный (сорт высший)  | ГОСТ 34112-2017 Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
| 23 | Грейпфруты | Соответствие требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| 24 | Груши свежие (не ниже 1 сорта) | Соответствие требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| 25 | Дайкон  | ГОСТ 32879-2014 Дайкон свежий – корнеплоды. Технические условия. Дата введения 01.01.2016.  |
| 26 | Детский кефир, обогащенный бифидобактериями | ГОСТ 33491-2015. Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия. |
| 27 | Джем  | ГОСТ 31712-2012 Джемы. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные прессованные (не ниже 1 сорта) | ГОСТ Р 54731-2011 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия. Дата введения 01.01.2013. |
| 29 | Дрожжи хлебопекарные сушеные (не ниже 1 сорта) | ГОСТ Р 54845-2011 Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия. Дата введения 01.01.2013. |
| 30 | Желатин пищевой  | ГОСТ 11293-89 Желатин. Технические условия. Дата введения 01.07.1991. |
| 31 | Зелень свежая (лук зеленый) (не ниже 2 сорта)  | ГОСТ 34214-2017 Лук зеленый свежий. Техническое условия. Дата введения 01.07.2018. |
| 32 | Зелень свежая (петрушка) | ГОСТ 34212-2017 Петрушка свежая. Технические условия. Дата введения 01.07.2018. |
| 33 | Зелень свежая (укроп)  | ГОСТ 32856-2014 Укроп свежий. Технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
| 34 | Зефир, в том числе витаминизированный  | ГОСТ 6441-2014 Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
| 35 | Изделия булочные из муки пшеничной хлебопекарной для детского (дошкольного и школьного) питания: С курагойС кефиром С сывороткой | По ТУ производителя.При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
| 36 | Изделия булочные пшенично-овсяные или пшенично-гречневые для детского (дошкольного и школьного) питания  | По ТУ производителя.При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
| 37 | Изделия булочные, в том числе батоны нарезные, из пшеничной хлебопекарной муки в нарезке (из муки пшеничной 1 сорта)  | ГОСТ 27844-88 Изделия булочные. Технические условия. Дата введения 01.01.1990.ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
| 38 | Изделия колбасные вареные для детского (дошкольного и школьного) питания: колбаса (сосиски), сардельки | ГОСТ 31498-2012 Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
| 39 | Изделия хлебобулочные сдобные | ГОСТ 24557-89 Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия, дата введения 01.07.1990. |
| 40 | Йогурт и биойогурт для детского (дошкольного и школьного) питания без компонентов или с компонентами | По ТУ производителяПри наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания. |
| 41 | Кабачки (цуники) быстрозамороженные | ГОСТ Р 54683-2011 Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2013.  |
| 42 | Кабачки свежие (не ниже 1 сорта)  | ГОСТ 31822-2012 кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия. Дата введения 01.01.2014. |
| 43 | Какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый  | По ТУ производителяПри наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
| 44 | Какао-порошок | ГОСТ 108-2014 какао-порошок. Технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
| 45 | Капуста белокочанная свежая раснееспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая | ГОСТ Р 51809-2001 Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия. Дата введения 01.01.2003. |
| 46 | Капуста брокколи быстрозамороженная | ГОСТ Р 54683-2011 Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общи5е технические условия. Дата введения 01.01.2013. |
| 47 | Капуста брюссельская быстрозамороженная | ГОСТ Р 54683-2011 Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2013. |
| 48 | Капуста квашеная  | ГОСТ Р 53972-2010 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2012. |
| 49 | Капуста цветная быстрозамороженная | ГОСТ Р 54683-2011 Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2013. |
| 50 | Капуста цветная свежая (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 33952-2016. Капуста цветная свежая. Технические условия. Дата введения 01.07.2018. |
| 51 | 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. Дата введения 01.07.2018. |
| 52 | Кефир  | ГОСТ 31454-2012. Кефир. Технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
| 53 | Кефир для детского (дошкольного и школьного) питания | ГОСТ 32925-2014. Кефир для детского питания. Дата введения 01.01.2016. |
| 54 | Киви свежие (не ниже 1 сорта)  | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| 55 | Кисель витаминизированный  | По ТУ производителя.При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания. |
| 56 | Кисель плодово-ягодный | ГОСТ 18488-2000 Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2002. |
| 57 | Кислота лимонная | ГОСТ 908-2004 кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия. Дата введения 01.01.2006. |
| 58 | Клубника быстрозамороженная (не ниже 1 сорта)  | ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018. |
| 59 | Клюква быстрозамороженная (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018. |
| 60 | Концентрат пищевой напиток кофейный растворимый | ГОСТ Р 50364-92 Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия. Дата введения 01.01.1994. |
| 61 | Концентрат пищевой напиток кофейный растворимый без кофеина | ГОСТ Р 50364-92 Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия. Дата введения 01.01.1994. |
| 62 | Крахмал картофельный (не ниже 1 сорта)  | ГОСТ Р 53876-2010 Крахмал картофельный. Технические условия. Дата введения 01.01.2012. |
| 63 | Крупа гречневая ядрица (не ниже 1 сорта)  | ГОСТ Р 55290-012 Крупа гречневая. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2014. |
| 64 | Крупа кукурузная шлифованная № 1 или № 2 | ГОСТ 6002-69 крупа кукурузная. Технические условия. Дата введения 01.01.1970 |
| 65 | Крупа манная (марки М)  | ГОСТ 7022-97 Крупа манная. Технические условия. Дата введения 01.07.1998.  |
| 66 | Крупа овсяная  | ГОСТ 3034-75 Крупа овсяная. Технические условия. Дата введения 01.01.1977. |
| 67 | Крупа пшеничная  | ГОСТ 276-60 Крупа пшеничная (Полтавская, Артек). Технические условия. Дата введения 31.03.1960. |
| 68 | Крупа пшено шлифованное (сорт высший)  | ГОСТ 572-2016 Крупа пшено шлифованное. Технические условия. Дата введения 01.01.2018. |
| 69 | Крупа рис шлифованный (не ниже 1 сорта)  | ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия. Дата введения 01.01.1995. |
| 70 | Крупа ячменная перловая | ГОСТ 5784-60 Крупа ячменная. Технические условия. Дата введения 01.04.1960. |
| 71 | Кукуруза сахарная в зернах, консервированная (сорт высший)  | ГОСТ 34114-2017 консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
| 72 | Лавровый лист  | ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. Технические условия. Дата введения 30.06.1982. |
| 73 | Лимоны свежие (не ниже 1 сорта)  | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| 74 | Лук репчатый свежий | ГОСТ 34306-2017 Лук репчатый свежий. Технические условия. Дата введения 01.07.2017. |
| 75 | Мак пищевой  | ГОСТ Р 52533-2006 мак пищевой. Технические условия. Дата введения 01.01.2007. |
| 76 | Макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные (сорт высший)  | ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
| 77 | Макаронные изделия группы А (соломка, рожки, перья, лапша и др.) | ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
| 78 | Малина быстрозамороженная (не ниже 1 сорта)  | ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные, Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018. |
| 79 | Мандарины свежие (не ниже 1 сорта)  | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| 80 | Масло подсолнечное: рафинированное дезодорированные (не ниже сорта ПРЕМИУМ) | ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия. Дата введения 01.07.2014. |
| 81 | Масло сладко-сливочное несоленое (не ниже 1 сорта)  | ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия. Дата введения 01.07.2015.  |
| 82 | Мед натуральный порционный  | ГОСТ 19792-2017 Мед натуральный. Технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
| 83 | Молоко питьевое для питания детей раннего возраста стерилизованное, ультрапастеризованное  | ГОСТ 32252-2013 Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия. Дата введения 01.07.2015. |
| 84 | Молоко цельное сгущенное с сахаром  | ГОСТ 31688-2012 Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия от 04.07.2013. |
| 85 | Морковь столовая свежая | ГОСТ 32284-2013 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия. Дата введения 15.02.2015. |
| 86 | Мука пшеничная хлебопекарная, в том числе витаминизированная (1 сорта)  | ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
| 87 | Мука пшеничная хлебопекарная, в том числе витаминизированная (сорт высший)  | ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
| 88 | 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. Дата введения 01.07.2013. |
| 89 | Мясо жилованное, замороженное в блоках – свинина, для детского питания (класс А, группа 1); 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. Дата введения 01.07.2013. |
| 90 | Мясо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени) охлажденное, замороженное | ГОСТ Р 52820-2007 Мясо индейки для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.01.2009. |
| 91 | Напиток кофейный из цикория (сухой растворимый или концентрат), в том числе обогащенный микронутриентами | ГОСТ Р 55512-2013 Цикорий натуральный растворимый. Технические условия. Дата введения 01.01.2015. |
| 92 | Натрий двууглекислый (сода пищевая)  | ГОСТ 2156-76 Натрий двууглекислый. Технические условия. Дата введения 01.01.1977. |
| 93 | Нектарины свежие (не ниже 1 сорта)  | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| 94 | Нектары фруктовые  | ГОСТ 32104-2013 Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2014. |
| 95 | Огурцы свежие  | ГОСТ 33932-2016 Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия. Дата введения 01.07.2017. |
| 96 | Огурцы соленые  | ГОСТ 34220-2017 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
| 97 | Пастила, в том числе витаминизированная  | ГОСТ 6441-2014 Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
| 98 | Перед сладкий свежий (не ниже 1 сорта)  | ГОСТ 34325-2017. Перец сладкий свежий. Технические условия. Дата введения 01.07.2018. |
| 99 | Печенье (галеты)  | ГОСТ 14032-2017. Галеты, Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
| 100 | Печенье сухое (крекер)  | ГОСТ 14033-2015. Межгосударственный стандарт. Крекер. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2017. |
| 101 | Печенье из пшеничной муки сахарной или затяжное, в то м числе витаминизированное (из муки не ниже 1 сорта)  | ГОСТ 24901-2014 Печенье. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
| 102 | Плоды шиповника сушеные | ГОСТ 1994-93 Плоды шиповника. Технические условия. Дата введения 01.01.1995. |
| 103 | Повидло  | ГОСТ 32099-2013 Повидло. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2014. |
| 104 | Редис свежий (не ниже 1 сорта)  | ГОСТ 34216-2017 Редис свежий. Технические условия. Дата введения 01.07.2018. |
| 105 | Редька зеленая | РСТ РСФСР 361-77 Редька свежая. Дата введения 01.04.1978. |
| 106 | Репа столовая свежая | РСТ РСФСР 743-88 Репа столовая свежая. Технические условия. Дата введения 01.07.1988. |
| 107 | Рыба мороженная (треска, пикша, сайда, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель) | ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия. Дата введения 01.01.2015. |
| 108 | Рыбы лососевые соленые филе, филе-кусок (кета, горбуша)  | ГОСТ 16080-2002 Лососи дальневосточные соленые. Технические условия. Дата введения 01.01.2004. |
| 109 | Ряженка | ГОСТ 31455-2012 Ряженка. Технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
| 110 | Сахар белый (кусковой)  | ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия. Дата введения 01.07.2016. |
| 111 | Сахарная пудра  | ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия. Дата введения 01.07.2016. |
| 112 | Сахар-песок или сахар белый кристаллический (не ниже 1 категории)  | ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия. Дата введения 01.07.2016. |
| 113 | Свекла столовая свежая | ГОСТ 32285-2013 Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия. Дата введения 01.01.2015. |
| 114 | Сельдь соленая или слабосоленая | ГОСТ 815-2004 Сельди соленые. Технические условия. Дата введения 01.07.2005. |
| 115 | Сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте  | ГОСТ 28499-2014 Сиропы. Общие технические условия. Дата введения 20.01.2015. |
| 116 | Слива свежая (не ниже 1 сорта)  | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| 117 | Сметана  | ГОСТ 31452-2012 Сметана. Технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
| 118 | Смородина красная быстрозамороженная (не ниже 1 сорта)  | ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018. |
| 119 | Смородина черная быстрозамороженная (не ниже 1 сорта)  | ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018. |
| 120 | Соки фруктовые прямого отжима | ГОСТ 32101-2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2014. |
| 121 | Соки фруктовые, овощные, овощефруктовые, фруктово-овощные для питания детей раннего возраста  | ГОСТ 32920-2014 Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
| 122 | Соль поваренная пищевая выварочная йодированная | ГОСТ Р 51574-2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия. Дата введения 30.06.2001. |
| 123 | Субпродукты обработанные замороженные в блоках, говяжьи (клаа Б, группа 1), для детского питания – печень  | ГОСТ 31799-2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
| 124 | Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта  | ГОСТ 28402-89 Сухари панировочные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.1991. |
| 125 | Сыр (полутвердый, твердый) м.д.ж. не менее 45% | ГОСТ 52686-2006 Сыры. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2008. |
| 126 | Творог (не ниже 9% жирности)  | ГОСТ 31453-2013 Творог. Технические условия. Дата введения 01.07.2014. |
| 127 | Томатная паста или томатное пюре без соли | ГОСТ 3343-2017 Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты томатные концентрированные. Общие Технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
| 128 | Томаты свежие (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 34298-2017 Томаты свежие. Технические условия. Дата введения 01.07.2018. |
| 129 | Тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные | ГОСТ Р 52306-2005 Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.01.2006. |
| 130 | Тыква быстрозамороженная  | ГОСТ Р 54683-2011 Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2013. |
| 131 | Тыква продовольственная свежая | ГОСТ 7975-2013 Тыква продовольственная свежая. Технические условия. Дата введения 01.01.2015. |
| 132 | Фасоль продовольственная белая или красная | ГОСТ 7758-75 Фасоль продовольственная. Технические условия. Дата введения 30.06.1976. |
| 133 | Филе из сельди малосоленой или слабосоленой для дошкольного и школьного питания  | По ТУ производителя.При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
| 134 | Филе или филе-кусок рыбное мороженое с кожей или без кожи для детского (дошкольного и школьного) питания (треска, пикша, сайда, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)  | ГОСТ 33282-2015 Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.01.2017. |
| 135 | Фруктовая смесь быстрозамороженная (не ниже 1 сорта)  | ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018. |
| 136 | Хлеб белый из пшеничной муки в нарезке | ГОСТ 26987-86 Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия. Дата введения 01.07.2013.ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
| 137 | Хлеб дарницкий из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной в нарещке | ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
| 138 | Хлопья овсяные (вид Геркулес, Экстра) | ГОСТ 21149-93 Хлопья овсяные. Технические условия. Дата введения 01.01.1995. |
| 139 | Чай черный байховый в ассортименте (не ниже 1 сорта)  | ГОСТ Р 32573-2013 Чай черный. Технические условия. Дата введения 01.07.2015. |
| 140 | Черешня свежая (не ниже 1 сорта)  | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| 141 | Чеснок свежий | ГОСТ Р 55909-2013 Чеснок свежий. Технические условия. Дата введения 01.01.2015. |
| 142 | Щавель быстрозамороженный | ГОСТ Р 54683-2011 Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2013. |
| 143 | Щавель свежий | ГОСТ 34301-2017 Щавель и шпинат свежие. Технические условия. Дата введения 01.07.2018. |
| 144 | Яблоки свежие (не ниже 1 сорта)  | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| 145 | Яйца куриные пищевые диетические  | ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия. Дата введения 01.01.2014. |