

КОНТРАКТ № 370
на оказание услуг по организации горячего питания

Санкт-Петербург

«24» декабря 2019 г.

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 30 Василеостровского района Санкт-Петербурга, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице заведующего Скориковой М.В., действующего на основании Устава, с одной стороны и Акционерное общество «ФИРМА ФЛОРИДАН», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Тавровой Т.А., действующего на основании Устава, с другой стороны, совместно именуемые в дальнейшем «Стороны», на основании протокола рассмотрения заявки единственного участника электронного аукциона 0172200002319000116 от "09" декабря 2019 г., заключили в рамках осуществления закупки с идентификационным кодом закупки 192780113707078010100100140010000000 настоящий контракт (далее - Контракт) о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. Исполнитель обязуется в порядке и на условиях, установленных Контрактом, Техническим заданием, являющимся приложением № 1 к Контракту (далее – Техническое задание), циклическими десятидневными меню рационов горячего питания (Приложение № 3 к Контракту) (далее – Меню), Сведениями о конкретных показателях товаров, используемых при оказании услуг (Приложение № 4 к Контракту) по заданию Заказчика оказать услуги по организации горячего питания (далее – Услуги), а Заказчик обязуется принять результат оказанных услуг и обеспечить оплату услуг Исполнителя на условиях и в сроки, предусмотренные Контрактом и согласно Расчету стоимости оказания услуг, являющемуся приложением № 2 к Контракту.

1.2. Исполнитель оказывает Услуги в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, предусмотренных для услуг данного рода, действующим законодательством, Техническим заданием, определяющим объем, содержание Услуг и другие, предъявляемые к ним требования.

2. Цена Контракта и порядок расчетов

2.1. Цена Контракта составляет **23 257 349** (двадцать три миллиона двести пятьдесят семь тысяч триста сорок девять) рублей **80** копеек, НДС не облагается, в соответствии с Расчетом стоимости оказания услуг (Приложение №2 к Контракту).

В цену Контракта включены все расходы, в том числе расходы на уплату налогов, сборов и других обязательных платежей, а также прочие расходы, связанные с исполнением Контракта.

2.2. Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, за исключением случаев, установленных действующим законодательством. Цена Контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных Контрактом объема и качества оказываемых услуг и иных условий его исполнения.

2.3. Объем оказанных Исполнителем услуг за оплачиваемый период, рассчитывается исходя из количества фактически отпущенных Заказчику рационов горячего питания в соответствии с Меню (Приложение № 3 к Контракту).

2.4. Заказчик вправе предложить Исполнителю изменить предусмотренный Контрактом объем оказываемых Услуг не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение цены Контракта в порядке, предусмотренном действующим законодательством пропорционально дополнительному объему Услуг исходя из установленной в Контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренного Контрактом объема Услуг Стороны обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

2.5. Сроки и порядок оплаты оказанных Услуг: оплата за оказанные услуги производится Заказчиком ежемесячно путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в срок не более чем в течение 30 (тридцати) дней после подписания Сторонами акта сдачи-приемки оказанных услуг.

Днем исполнения обязательств Заказчиком по оплате считается дата списания денежных средств с лицевого счета Заказчика. Заказчик не несет ответственности за задержки в получении Исполнителем средств, возникшие не по его вине, в том числе, связанные с работой финансовых органов Санкт-Петербурга и Российской Федерации, работой банков по перечислению средств. Расчеты с Исполнителем производятся в соответствии с бюджетным финансированием, а при отсутствии (задержке) бюджетного финансирования – по мере его поступления.

2.6. Заказчик осуществляет расчеты с Исполнителем по безналичному расчету за счет средств субсидии, предоставленной Заказчику в соответствии с Законом Санкт-Петербурга «О бюджете Санкт-Петербурга на 2020 год и на плановый период 2021 и 2022 годов», Законом Санкт-Петербурга «О

бюджете Санкт-Петербурга на 2021 год и на плановый период 2022 и 2023 годов».

2.7. Основанием для оплаты оказанных Исполнителем Услуг являются: счет, акт сдачи-приемки оказанных услуг, подписанные сторонами.

Оплата за оказанные Исполнителем Услуги производится за вычетом сумм, подлежащих взысканию с Исполнителя в качестве неустойки (штрафа, пеней) в случае нарушения Исполнителем условий Контракта.

2.8. Услуги, оказанные Исполнителем с отклонениями от требований нормативно-правовых актов и иных исходных данных или иными недостатками не подлежат оплате до устранения Исполнителем обнаруженных недостатков.

2.9. Авансирование оказания Услуг не предусматривается.

2.10. Заказчик уменьшает сумму, подлежащую уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, на размер налогов, сборов и иных обязательных 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.

3. Сроки (период) оказания Услуг

3.1. Исполнитель оказывает Услуги в сроки, установленные в Техническом задании.

3.2. При исполнении контракта (за исключением случаев, которые предусмотрены нормативными правовыми актами, принятыми в соответствии с частью 6 статьи 14 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд») по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуги, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которой являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в контракте. В этом случае соответствующие изменения вносятся Заказчиком в реестр контрактов, заключенных Заказчиком.

3.3. Время оказания Услуг определяется по согласованию с Заказчиком с учетом требований п. 2.3.2 Технического задания (Приложение №1 к Контракту).

4. Сроки и порядок приемки Услуг

4.1. Сдача и приемка оказанных Услуг производится ответственными представителями Заказчика и Исполнителя в порядке, установленном Техническим заданием.

4.2. Риск случайной гибели или случайного повреждения результата оказанных Услуг до их приемки Заказчиком несет Исполнитель.

4.3. Датой приемки оказанных Услуг считается дата подписания Сторонами акта сдачи-приемки оказанных услуг. При приемке оказанных Услуг в порядке, установленном действующим законодательством, проводится экспертиза результата оказанных услуг на предмет соответствия такого результата условиям Контракта и требованиям Заказчика.

5. Права и обязанности Сторон

5.1. Заказчик обязан:

5.1.1. По окончании оказания Исполнителем Услуг осуществить приемку их результата по акту сдачи-приемки оказанных услуг в порядке, предусмотренном Контрактом и Техническим заданием.

5.1.2. Оплатить надлежаще оказанные Услуги на условиях Контракта.

5.1.3. В течение 3-х рабочих дней с момента заключения Контракта проверить у Исполнителя документы и сведения, указанные в пункте 5.3.9 Контракта.

5.1.4. Предоставить Исполнителю возможность оказания Услуг в помещениях Заказчика для приготовления и хранения пищи, с возможностью пользования оборудованием, отвечающим необходимым санитарно-технологическим требованиям, обеспечить Исполнителя горячей и холодной водой, электроэнергией.

5.1.5. Утверждать режим работы пищеблока в соответствии с режимом работы учреждения.

5.1.6. Своевременно предоставлять Исполнителю заявку о количестве питающихся в учреждении лиц и уточнять ее в соответствии с положениями п. 2.2.1 Технического задания (Приложение №1 к Контракту), вести учет и расчеты потребления питания.

5.1.7. Ежемесячно до 5-го числа месяца, следующего за отчетным, подписывать двусторонний акт сдачи-приемки оказанных услуг, а также проводить сверку расчетов с Исполнителем.

5.1.8. Осуществлять техническое обслуживание и текущий ремонт оборудования.

5.1.9. Предоставить Исполнителю инвентарь, необходимый для выполнения обязательств по Контракту, по акту передачи инвентаря Заказчика, предназначенного для оказания Услуг.

5.1.10. Обеспечить Исполнителю возможность реализации его обязанностей, закрепленных в п.

5.3 настоящего Контракта, пунктах 4 и 5 Технического задания (приложение №1 к Контракту) с учетом положений пунктов 5.1.4, 5.1.8, 5.1.9 настоящего Контракта.

5.2. Заказчик имеет право:

5.2.1. Во всякое время проверять ход и качество Услуг, оказываемых Исполнителем, не вмешиваясь в его оперативную деятельность.

5.2.2. Отказаться от принятия результата Услуг, не соответствующего требованиям Контракта и Технического задания, или потребовать устранения недостатков в разумные сроки.

5.2.3. Требовать надлежащего выполнения Контракта.

5.2.4. В соответствии с пунктом 8.5 Контракта требовать заключения соглашения о расторжении Контракта либо требовать в соответствии с действующим законодательством расторжения Контракта в судебном порядке и возмещения причиненных убытков либо расторгнуть Контракт в связи с односторонним отказом от исполнения Контракта.

5.3. Исполнитель обязан:

5.3.1. Оказать Услуги собственными силами с надлежащим качеством, в полном объеме и в сроки в соответствии с Контрактом, в том числе в соответствии с требованиями Технического задания (приложение №1 к Контракту).

5.3.2. Оказать Услуги с соблюдением норм безопасности, установленных действующим законодательством. Обеспечивать в период оказания Услуг соблюдение необходимых требований, правил и норм пожарной безопасности, техники безопасности, охраны окружающей среды, с учетом положений п. 5.1.10 Контракта.

5.3.3. При оказании Услуг соблюдать требования действующего законодательства в сфере оказания Услуг, являющихся предметом настоящего Контракта, в том числе Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания», государственными стандартами, санитарными, противопожарными нормами и правилами, нормативно-техническими документами, другими правилами и нормативными документами, предусматривающими требования к качеству услуг, их безопасности для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества, с учетом положений п. 5.1.10 Контракта.

5.3.4. Обеспечивать Заказчику возможность проверять ход и качество оказываемых Услуг.

5.3.5. Исполнять полученные в ходе оказания Услуг указания Заказчика, а также в срок, установленный Заказчиком, безвозмездно устранять обнаруженные им недостатки за счет собственных средств.

5.3.6. В течение 5 календарных дней после завершения оказания Услуг в очередном месяце представить Заказчику счет и акт сдачи-приемки оказанных услуг, подписанные Исполнителем.

5.3.7. Немедленно письменно предупредить Заказчика при обнаружении не зависящих от Исполнителя обстоятельств, которые создают невозможность оказания Услуг в срок.

5.3.8. Своевременно устранять недостатки и дефекты, выявленные в результате оказания Услуг.

5.3.9. Не более чем в течение 3 рабочих дней с момента заключения Контракта предоставить Заказчику сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании Услуг, с приложением копий медицинских книжек. По требованию Заказчика в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять Заказчику медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг.

Обеспечивать замещение должностей, предусмотренных штатным расписанием для оказания услуг, работниками, отвечающими квалификационным требованиям, установленным законодательством для работников общественного питания, а также повышение их квалификации.

5.3.10. Организовать в течение срока действия настоящего Контракта приготовление горячего питания непосредственно на пищеблоке Заказчика в соответствии с Меню (Приложение № 3 к Контракту).

5.3.11. Предоставлять рациональное питание, дифференцированное по возрастным группам. Приготовление горячего питания производится непосредственно на пищеблоке Заказчика с учетом режима его работы.

5.3.12. Ежедневно проводить бракераж пищи с участием медицинских работников Заказчика и/или уполномоченных лиц Заказчика в соответствии с действующим Положением о бракераже, а также бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья по мере поступления в кладовые, ежедневно вести учет температурных и влажностных режимов в кладовых морозильных и холодильных камерах.

5.3.13. Следить за своевременным прохождением работниками пищеблока медицинских профилактических осмотров по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания, и другими нормативными актами.

5.3.14. Обеспечить плановые медицинские обследования и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными действующим законодательством сроками. Лиц без медицинских книжек, свидетельств об обучении санитарному минимуму, с истекшими сроками медицинских обследований до работы не допускать.

5.3.15. Обеспечить пищеблок посудой, столовыми приборами, кухонным инвентарём в соответствии с установленными нормами, санитарной одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в необходимых для оказания услуги количествах.

5.3.16. Обеспечить чистоту и соблюдение санэпидрежима производственных помещений пищеблока, оборудования и инвентаря, с учетом положений п. 5.1.10 Контракта.

5.3.17. Обеспечить сохранность и надлежащее использование оборудования пищеблока, поддерживать чистоту оборудования и инвентаря.

5.3.18. Ежемесячно до 5-го числа месяца, следующего за отчетным, проводить сверку расчетов с Заказчиком.

5.3.19. Исполнитель обязан ежедневно указывать в меню калорийность каждого блюда.

5.3.20. Исполнитель обязан ежедневно составлять меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

5.3.21. Исполнитель обеспечивает наличие на производстве необходимой технологической и нормативной документации (технологические карты, накопительные ведомости, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции, журналы учета температурных и влажностных режимов, санитарные правила и иные обязательные документы в соответствии с действующим законодательством).

5.3.22. Исполнитель обязан на каждое блюдо заводить технологическую карту, для детей разного возраста обязан соблюдать объемы порций приготавливаемых блюд.

5.3.23. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не применяется жарка, а также продукты с раздражающими свойствами.

При кулинарной обработке необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) должны проводиться ежемесячно.

Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и обеспечивает исполнение суточных норм продуктов питания.

Отклонения от рекомендуемых суточных норм продуктов питания не превышают +/- 5%.

Отклонения от расчетных значений суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) не должны превышать $\pm 10\%$, микронутриентов $\pm 15\%$.

5.3.24. Реализация готовой продукции общественного питания должна производиться в сроки, установленные санитарными правилами и нормами, повторный разогрев блюд запрещен.

5.3.25. В течение 30 дней с момента вступления настоящего Контракта в силу, а также в случае досрочного расторжения Контракта, либо по истечении срока действия Контракта провести инвентаризацию оборудования пищеблока совместно с Заказчиком.

5.3.26. Исполнитель гарантирует, что качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией.

5.3.27. Обеспечить ежедневное информирование родителей, законных представителей детей о рационе питания, путем размещения ежедневных меню, составленных в соответствии с требованиями постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».

5.3.28. Использовать для приготовления блюд и кулинарных изделий продовольственные товары и сырье, строго соответствующие указанным в утвержденном Управлением социального питания и согласованном Управлением федеральной службы по защите прав потребителей и благополучию человека по городу Санкт-Петербургу Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в дошкольных образовательных учреждениях Санкт-Петербурга, размещенном на странице Управления на официальном сайте Администрации Санкт-Петербурга в международной сети Интернет: <http://www.gov.spb.ru>).

5.3.29. Обеспечить контроль качества и безопасности предоставления услуг общественного питания (ежедневное ведение журнала бракеража продовольственного сырья, журнала бракеража готовой продукции, отбор и хранение суточных проб, реализация мероприятий Программы производственного контроля).

5.3.30. Транспортировка пищевых продуктов из помещений, сооружений, используемых Исполнителем для их хранения, осуществляется только специализированным транспортом, обеспечивающим соблюдение правил товарного соседства и температурных режимов транспортировки.

5.3.31. Хранение пищевых продуктов, как в помещениях и сооружениях Исполнителя, так и в кладовых пищеблока должно обеспечивать сохранение качества и безопасность для питающегося контингента и осуществляться в соответствии с требованиями СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и

оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» иных нормативных и нормативно-технических документов.

5.3.32. Предоставлять по запросу Заказчика, а также уполномоченных государственных органов всю необходимую информацию и документы на все компоненты, используемые при приготовлении блюд, предоставлять действующие декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные с отметкой о конечном сроке реализации, ветеринарные сопроводительные документы для продукции животного происхождения и санитарно-эпидемиологические заключения для продукции в натуральном и переработанном виде, а так же предоставлять возможность Заказчику и привлекаемым им уполномоченным органам проводить проверки предоставления услуг общественного питания.

Документы, указанные в настоящем пункте, а также документы, указанные в пунктах 7.2 и 7.3 Технического задания, предоставляются по запросу Заказчика, а также уполномоченных государственных органов.

5.3.33. Привлечь к исполнению контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций (далее - субподрядчики, соисполнители) в объеме 15 (пятнадцать) процентов от цены контракта

5.3.34. В срок не более 5 рабочих дней со дня заключения договора с субподрядчиком, соисполнителем представить заказчику:

а) декларацию о принадлежности субподрядчика, соисполнителя к субъектам малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации, составленную в простой письменной форме, подписанную руководителем (иным уполномоченным лицом) субъекта малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации и заверенную печатью (при наличии печати);

б) копию договора (договоров), заключенного с субподрядчиком, соисполнителем, заверенную Исполнителем.

5.3.35. В случае замены субподрядчика, соисполнителя на этапе исполнения контракта на другого субподрядчика, соисполнителя представлять заказчику документы, указанные в пункте 5.3.34 Контракта, в течение 5 дней со дня заключения договора с новым субподрядчиком, соисполнителем.

5.3.36. В течение 10 рабочих дней со дня оплаты Исполнителем выполненных обязательств по договору с субподрядчиком, соисполнителем представлять заказчику следующие документы:

а) копии документов о приемке поставленного товара, выполненной работы, оказанной услуги, которые являются предметом договора, заключенного между Исполнителем и привлеченным им субподрядчиком, соисполнителем;

б) копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств Исполнителем субподрядчику, соисполнителю, - в случае если договором, заключенным между Исполнителем и привлеченным им субподрядчиком, соисполнителем, предусмотрена оплата выполненных обязательств до срока оплаты поставленных товаров, выполненных работ, оказанных услуг, предусмотренного контрактом, заключенным с заказчиком (в ином случае указанный документ представляется заказчику дополнительно в течение 5 дней со дня оплаты Исполнителем обязательств, выполненных субподрядчиком, соисполнителем).

5.3.37. Оплачивать поставленные субподрядчиком, соисполнителем товары, выполненные работы (ее результаты), оказанные услуги, отдельные этапы исполнения договора, заключенного с таким субподрядчиком, соисполнителем, в течение 15 рабочих дней с даты подписания Исполнителем документа о приемке товара, выполненной работы (ее результатов), оказанной услуги, отдельных этапов исполнения договора.

5.3.38. Нести гражданско-правовую ответственность перед заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение условия о привлечении к исполнению контрактов субподрядчиков, соисполнителей, в том числе:

а) за представление документов, указанных в пунктах 5.3.34-5.3.36 Контракта, содержащих недостоверные сведения, либо их непредставление или представление таких документов с нарушением установленных сроков;

б) за непривлечение субподрядчиков, соисполнителей в объеме, установленном в контракте.

5.4. Исполнитель имеет право:

5.4.1. Требовать оплаты по Контракту в случае надлежащего исполнения своих обязательств по Контракту.

5.4.2. По согласованию с Заказчиком изменять в течение года примерное цикличное меню при условии соответствия его требованиям СанПиН 2.4.1.2660-2010 и согласования с Управлением социального питания без изменения стоимости рациона.

5.4.3. В случае непредвиденных обстоятельств, по согласованию с Заказчиком допускать корректировку ежедневного меню с заменой блюд рационов на аналогичные, сходные по пищевой и энергетической ценности.

5.4.4. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения субподрядчиком, соисполнителем

обязательств, предусмотренных договором, заключенным с поставщиком (подрядчиком, исполнителем), осуществлять замену субподрядчика, соисполнителя, с которым ранее был заключен договор, на другого субподрядчика, соисполнителя.

6. Ответственность сторон

6.1. В случае обнаружения Заказчиком недостатков оказываемых Услуг и (или) оказания Услуг ненадлежащего качества, в том числе обнаруженных при приемке оказанных Услуг или в течение заявленного гарантийного срока на оказанные Услуги, Исполнитель обязан по требованию Заказчика и в установленные им сроки безвозмездно устранить выявленные недостатки в соответствии с Контрактом.

6.2. Заказчик вправе отказаться от оплаты Услуг ненадлежащего качества, а если такие Услуги оплачены, потребовать возврата уплаченных сумм.

6.3. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

6.4. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик уплачивает Исполнителю штраф в размере 5 000 рублей 00 копеек.

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

6.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, Исполнитель уплачивает штраф в размере 5 процентов цены Контракта (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 6.7 и 6.8. настоящего Контракта).

6.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения (при наличии в Контракте таких обязательств), Исполнитель уплачивает штраф в размере 5 000 рублей 00 копеек.

6.8. За неисполнение условия о привлечении к исполнению контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций Исполнитель уплачивает штраф в размере 5 процентов объема такого привлечения, установленного контрактом.

6.9. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом (в том числе гарантийного обязательства) Исполнитель уплачивает Заказчику пени. 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, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Исполнителем.

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

6.11. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

6.12. Если отступления от условий Контракта или иные недостатки Услуг не были устранены Исполнителем в разумный срок или являются существенными и неустраняемыми, Заказчик вправе отказаться от исполнения настоящего Контракта и потребовать возмещения убытков в полной сумме сверх неустойки.

6.13. Уплата неустойки не освобождает Стороны от полного выполнения обязательств по настоящему Контракту.

6.14. В случае, если Контракт будет заключен с физическим лицом, сумма, подлежащая уплате такому физическому лицу, уменьшается на размер налоговых платежей, связанных с оплатой Контракта.

6.15. Заказчик вправе взыскать с Исполнителя убытки в полной сумме сверх установленной Контрактом неустойки за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом.

7. Обстоятельства непреодолимой силы

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по Контракту, если это явилось следствием непреодолимой силы, то есть чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств, возникших после заключения Контракта. Указанные обстоятельства должны быть подтверждены соответствующим документом, выданным компетентным органом.

7.2. Сторона, для которой надлежащее исполнение обязательств оказалось невозможным вследствие возникновения обстоятельств непреодолимой силы, обязана уведомить другую Сторону об их возникновении, а также о виде и возможной продолжительности действия в письменной форме в течение 10 календарных дней с момента возникновения.

7.3. Сторона, которая не исполняет своего обязательства, должна дать письменное извещение другой Стороне о препятствии и его влиянии на исполнение обязательств по Контракту.

7.4. В случае, когда обстоятельства непреодолимой силы действуют на протяжении более 30 (тридцати) дней и не обнаруживают признаков прекращения, настоящий Контракт может быть расторгнут Заказчиком и Исполнителем в порядке, установленном действующим законодательством.

8. Срок действия Контракта, порядок изменения и расторжения Контракта

8.1. Начальный срок исполнения обязательств по Контракту устанавливается с 09.01.2020 г., но не ранее даты заключения Контракта.

Контракт действует до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту, но не свыше срока действия Контракта.

Срок действия Контракта – с даты подписания Контракта по 31.01.2022.

В случае неисполнения Исполнителем своих обязательств по Контракту, Заказчик вправе обратиться в суд с требованием о расторжении Контракта вне зависимости от истечения срока действия Контракта.

Обязательства Заказчика по финансированию надлежаще оказанных Услуг возникают не ранее регистрации Контракта в реестре контрактов в порядке, установленном действующим законодательством.

8.2. Датой исполнения обязательств по Контракту в части оказания Услуг является дата подписания сторонами акта сдачи-приемки оказанных услуг.

8.3. Любые изменения и дополнения к Контракту действительны, если они совершены в письменном виде и подписаны надлежаще уполномоченными представителями Сторон.

Внесение изменений в Контракт возможно в соответствии с требованиями действующего законодательства.

Изменение существенных условий Контракта возможно в случаях и порядке, указанных в статье 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

Согласно пункту 5 статьи 78.1 Бюджетного кодекса Российской Федерации в случае уменьшения в соответствии с положениями Бюджетного кодекса РФ получателю бюджетных средств, предоставляющему Заказчику субсидии, ранее доведенных до него в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии, по соглашению сторон в контракт могут быть внесены изменения в части изменений размера и (или) сроков оплаты и (или) объема товаров, работ, услуг.

8.4. Расторжение Контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством.

8.5. Заказчик вправе требовать заключения соглашения о расторжении Контракта либо требовать в соответствии с действующим законодательством расторжения Контракта в судебном порядке и возмещения причиненных убытков либо расторгнуть Контракт в связи с односторонним отказом от исполнения Контракта при существенном нарушении Контракта Исполнителем, в том числе:

8.5.1. Исполнитель не соблюдает сроки оказания Услуг, включая начальный срок оказания Услуг.

8.5.2. Исполнитель отказывается от устранения либо не устраняет допущенные им недостатки в срок, указанный Заказчиком в мотивированном отказе, либо допускает не согласованные с Заказчиком отступления от Технического задания, либо фактически не исполняет предписания Заказчика, изложенные в мотивированном отказе, в течение срока, определенного Заказчиком.

8.5.3. Заказчиком выявлены недостатки Услуг, являющиеся существенными и неустраняемыми.

8.5.4. Услуги, предусмотренные Контрактом, Исполнителем не оказаны, либо оказаны с недостатками, не позволяющими Заказчику осуществить их приемку.

8.5.5. У Заказчика отсутствует по независящим от него причинам возможность дальнейшего

финансирования Услуг по Контракту.

8.5.6. Проводится ликвидация Исполнителя или арбитражным судом принято решение о признании Исполнителя банкротом и об открытии конкурсного производства; деятельность Исполнителя приостановлена в порядке, предусмотренном Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях; имущество Исполнителя находится под арестом, наложенным по решению суда, если на момент истечения срока заключения Контракта балансовая стоимость арестованного имущества превысит двадцать пять процентов балансовой стоимости активов Исполнителя по данным бухгалтерской отчетности за последний заверченный отчетный период; у Исполнителя имеется задолженность по начисленным налогам, сборам и иным обязательным платежам в бюджеты любого уровня или государственные внебюджетные фонды за прошедший календарный год, размер которой превышает двадцать пять процентов балансовой стоимости активов Исполнителя по данным бухгалтерской отчетности за последний отчетный период, установление недостоверных сведений обеспечения исполнения обязательств по Контракту.

8.5.7. В случае предпосылок срыва гарантированного социального питания в учреждении Заказчика вследствие отсутствия, утраты, угрозы утраты производственной базы Исполнителя, отсутствия на предприятии Исполнителя действующей системы ХАССП.

8.5.8. Иные случаи, предусмотренные гражданским законодательством Российской Федерации.

8.6. Окончание срока действия Контракта не освобождает Стороны от ответственности за его нарушение.

9. Односторонний отказ от исполнения Контракта

9.1. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством.

9.2. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта не позднее, чем в течение трех рабочих дней с даты принятия этого решения, размещается в единой информационной системе в сфере закупок и направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в Контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование данного уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю.

Выполнение Заказчиком указанных требований считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

9.3. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в ходе исполнения Контракта установлено, что Исполнитель не соответствует установленным документацией о закупке требованиям к участникам закупки или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения поставщика (подрядчика, исполнителя).

9.4. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

9.5. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения контракта устранено нарушение условий контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы в соответствии с частью 10 статьи 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа заказчика от исполнения контракта.

9.6. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

9.7. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия такого решения, направляется заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу заказчика, указанному в контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Исполнителем подтверждения о его вручении заказчику. Выполнение Исполнителем требований настоящего пункта считается надлежащим уведомлением заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении заказчику указанного уведомления.

9.8. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта вступает в силу и контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта.

9.9. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения контракта устранены нарушения условий контракта, послужившие основанием для принятия указанного решения.

9.10. При расторжении Контракта в связи с односторонним отказом стороны Контракта от исполнения Контракта другая сторона вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

10. Гарантия качества Услуг

10.1. Исполнитель гарантирует, что качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией.

10.2. Выполнение производственного процесса должно обеспечиваться работниками, имеющими соответствующую профессиональную подготовку и соблюдающими требования действующего законодательства к подготовке, повышению квалификации, переподготовке, имеющими надлежаще оформленные медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг общественного питания

10.3. Исполнитель обязуется предоставлять по запросу Заказчика, а также уполномоченным государственным органам всю необходимую информацию и документы.

По требованию Заказчика, в указанный им срок, обеспечить уполномоченным представителям Заказчика и привлеченным уполномоченным государственным органам возможность непосредственной проверки соблюдения требований действующего законодательства, в том числе обеспечить им беспрепятственный доступ на пищеблок.

11. Прочие условия

11.1. Заказчиком предусмотрено обязательное условие обеспечения исполнения Контракта.

Размер обеспечения исполнения контракта составляет 2 325 734 рубля 98 копеек.

В случае, если предложенные в заявке участника закупки цена, сумма цен единиц услуги снижены на двадцать пять и более процентов по отношению к начальной (максимальной) цене контракта, начальной сумме цен единиц услуги, участник закупки, с которым заключается Контракт, предоставляет обеспечение исполнения Контракта с учетом положений статьи 37 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

11.2. Исполнение обязательств по Контракту может обеспечиваться предоставлением Исполнителем банковской гарантии, выданной банком и соответствующей требованиям статьи 45 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет.

Способ обеспечения исполнения Контракта, срок действия банковской гарантии определяются Исполнителем самостоятельно. Срок действия банковской гарантии должен превышать предусмотренный Контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой банковской гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

Кроме того, в банковскую гарантию должно быть включено условие о праве Заказчика на беспспорное списание денежных средств со счета гаранта, если гарантом в срок не более чем пять рабочих дней не исполнено требование Заказчика об уплате денежной суммы по банковской гарантии, направленное до окончания срока действия банковской гарантии.

11.3. Если в качестве обеспечения исполнения обязательств по Контракту Исполнителем выбрано внесение денежных средств на указанный Заказчиком счет, то в случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств по Контракту, удовлетворение требований Заказчика путем удержания денежных сумм осуществляется без обращения в суд.

Если денежных средств недостаточно для покрытия требований Заказчика в полном объеме, взыскание денежных сумм, необходимых для удовлетворения оставшейся части требований Заказчика, производится в общем порядке.

В случае надлежащего исполнения Исполнителем всех обязательств по Контракту в полном объеме возврат денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения Контракта, производится Заказчиком в течение 30 дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, по реквизитам, указанным в Контракте.

11.4. Если по каким-либо причинам обеспечение исполнения обязательств Исполнителя по Контракту перестало быть действительным или иным образом перестало обеспечивать исполнение Исполнителем обязательств по Контракту (в том числе в случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего банковскую гарантию в качестве обеспечения исполнения Контракта, лицензии на осуществление банковских операций), Исполнитель обязуется предоставить Заказчику иное (новое) обеспечение исполнения Контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Надлежащим уведомлением Заказчиком Исполнителя считается направление Заказчиком уведомления о необходимости предоставления нового обеспечения исполнения Контракта по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в Контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Новое обеспечение должно быть предоставлено на тех же условиях, которые указаны в документации о закупке.

В ходе исполнения Контракта 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 статьи 96 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

В случае, если Контрактом предусмотрены отдельные этапы его исполнения, в ходе исполнения Контракта размер обеспечения исполнения Контракта подлежит уменьшению в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

11.5. В случае если участником закупки, с которым заключается Контракт, является государственное или муниципальное казенное учреждение, положения об обеспечении исполнения Контракта к такому участнику не применяются.

11.6. При исполнении Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по Контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

11.7. Все споры, возникшие между Сторонами по Контракту или в связи с ним, подлежат рассмотрению в Арбитражном суде города Санкт-Петербурга и Ленинградской области в установленном законодательством порядке.

11.8. Если в результате издания акта государственного органа исполнение обязательства становится невозможным, обязательства Сторон, предусмотренные Контрактом, могут быть прекращены Сторонами в части или полностью.

11.9. По всем вопросам, не урегулированным Контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством.

11.10. Все приложения и дополнения к Контракту являются его неотъемлемой частью

12. Антикоррупционная оговорка

При исполнении своих обязательств по Контракту Стороны обязуются не совершать, а также обязуются обеспечивать, чтобы их аффилированные лица, сотрудники и посредники не совершали прямо или косвенно следующих действий:

- платить или предлагать уплатить денежные средства или предоставить иные ценности, безвозмездно выполнить работы (оказать услуги) публично-правовым образованиям, должностным лицам публично-правовых образований, близким родственникам таких должностных лиц, либо лицам, иным образом связанным с государством, в целях неправомерного получения преимуществ для Сторон по Контракту, их аффилированных лиц, работников или посредников, действующих по Контракту;

- платить или предлагать уплатить денежные средства или предоставить иные ценности, безвозмездно выполнить работы (оказать услуги) сотрудникам другой Стороны по Контракту, ее аффилированным лицам, с целью обеспечить совершение ими каких-либо действий в пользу стимулирующей Стороны (предоставить неоправданные преимущества, предоставить какие-либо гарантии и т.д.);

- не совершать иных действий, нарушающих антикоррупционное законодательство Российской Федерации.

13. Приложения к Контракту

13.1. Приложение № 1 -Техническое задание.

13.2. Приложение № 2 - Расчет стоимости оказания услуг.

13.3. Приложение № 3 - Циклические десятидневные меню рационов горячего питания.

13.4. Приложение № 4 - Сведения о конкретных показателях товаров, используемых при оказании услуг.

14. Адреса, банковские реквизиты, подписи сторон

ЗАКАЗЧИК:

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 30 Василеостровского района Санкт-Петербурга

199226, Санкт-Петербург, ул. Мичманская, д. 2, корп. 2, лит. А
Тел.: (812) 352-58-72
ИНН 7801137070/ КПП 780101001
л/сч № 0491085

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Акционерное общество «ФИРМА ФЛОРИДАН»

Юридический адрес: 197110, Санкт-Петербург, ул. Большая Разночинная, дом 14, литер А, пом. 419
Тел./факс: (812) 327-02-80
E-mail: do@zaoff.spb.ru
ИНН 7813037232 / КПП 781301001
ОГРН 1027806888735
ОКПО 31963382
ОКТМО 40393000
р/с 40702810100018735000
в Филиале «Санкт-Петербург» КБ «ЛОКО-Банк» (АО)
к/с 30101810600000000867
БИК 044030867

_____/ М.В.Скорикова /
М.П.

_____/ Т.А.Таврова /
М.П.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. Форма, сроки и порядок оплаты оказанных услуг

1.1. Оплата за оказанные услуги осуществляется в безналичной форме в соответствии с утвержденными бюджетными ассигнованиями.

1.2. Сроки и порядок оплаты: Оплата за оказанные услуги производится Заказчиком ежемесячно в срок не более чем в течение 30 (тридцати) дней после подписания Акта сдачи-приемки оказанных услуг Сторонами путем перечисления денежных средств в рублях на расчетный счет Исполнителя, указанный в Контракте.

Основанием для оплаты оказанных Исполнителем Услуг являются подписанный сторонами Акт сдачи-приемки оказанных услуг, счет.

Днем исполнения обязательств Заказчиком по оплате считается дата списания денежных средств с лицевого счета Заказчика. Заказчик не несет ответственности за задержки в получении Исполнителем средств, возникшие не по его вине, в том числе, связанные с работой финансовых органов Санкт-Петербурга и Российской Федерации, работой банков по перечислению средств. Расчеты с Исполнителем производятся в соответствии с бюджетным финансированием, а при отсутствии (задержке) бюджетного финансирования – по мере его поступления.

Оплата производится за вычетом сумм, подлежащих взысканию с Исполнителя в качестве неустойки (штрафа, пеней), в случае нарушения Исполнителем условий Контракта.

1.3. Услуги, оказанные Исполнителем с отклонениями от требований нормативно правовых актов и/или иными недостатками, не подлежат оплате до устранения Исполнителем обнаруженных недостатков.

1.4. Авансирование оказываемых услуг не предусматривается.

2. Место, условия и сроки (периоды) оказания услуг

2.1. Место оказания услуг: Санкт-Петербург, ул. Мичманская, д. 2, корп. 2, лит. А.

2.2. Приготовление пищи осуществляется силами и за счет средств Исполнителя.

2.2.1. Количество рационов горячего питания готовится на основе заявки, которая содержит информацию о количестве учащихся, подлежащих обеспечению питанием, и передается не менее чем за три дня до дня предоставления питания, и не менее чем за один день допускается производить ее корректировку. Заявка также может быть уточнена непосредственно в день, на который она подана, не позднее чем через полчаса после окончания завтрака.

Заявка подписывается руководителем Заказчика или уполномоченным Заказчиком лицом, ответственным за питание.

2.3. Условия и сроки оказания услуг:

2.3.1 Срок оказания услуг: с 09.01.2020 по 31.12.2021.

2.3.2. Отпуск питания организуется в соответствии с режимом работы пищеблока, утверждаемым Заказчиком по согласованию с Исполнителем.

2.3.3. Исполнитель приготавливает пищу в соответствии с утвержденным меню (Приложение № 3 к Контракту).

2.3.4. В однодневном Меню указывается наименование блюд, выход, энергетическая ценность отдельных блюд и рациона в целом.

2.3.5. При организации питания посредством буфетов-распределителей приготовление горячей пищи должно производиться на имеющихся у Исполнителя производственных мощностях.

Исполнитель осуществляет доставку продукции своим транспортом, предназначенным для перевозки пищевых продуктов, в таре Исполнителя не ранее, чем за 0,5 часа до приема пищи. Доставляемая партия горячего питания должна перевозиться в специализированной таре для транспортировки готовой пищи, позволяющей сохранить температурный режим и сопровождаться документами «Меню» и «Заборный лист», а также пройти оценку и допуск бракеражной комиссии перед реализацией.

Холодные закуски (салаты, винегреты) доставляются в незаправленном виде; напитки собственного производства (горячие и холодные), сладкие блюда - в специальных гостроемкостях, термосах с плотно прилегающими крышками; супы, вторые горячие блюда, гарниры также доставляются в термосах.

Требуемое количество гостроемкостей и термосов для доставки готовой продукции (супы, напитки) рассчитывается следующим образом:

Число гостроемкостей, термосов определяют исходя из вместимости емкости, используемой для доставки продукции данного вида, по формуле:

$$Nr.e = \frac{G}{Fr.e} \times R$$

где G - масса или количество полуфабрикатов, кулинарных изделий, кг, шт.; Fr.e. - вместимость данной гостроемкости, термоса, кг или шт.; R - коэффициент запаса емкостей, термосов (R = 3 - один комплект емкостей, термосов находится в буфете-распреде, один - на мойке, один - на доготовочных предприятиях).

2.3.6. Услуги, являющиеся предметом Контракта, оказываются в полном объеме, определенном настоящим Техническим заданием, в соответствии с Приложениями № 2, № 3 к Контракту, в том числе СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» и за свой счет проводит:

- прохождение медосмотров работников, осуществляющих организацию питания;
- прохождение работниками инструктажей (в соответствии с требованиями ГОСТ 12.0.004-2015 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Организация обучения безопасности труда. Общие положения).
- приобретение достаточного количества производственного инвентаря, кухонной посуды, моющих, дезинфицирующих средств, спецодежды для сотрудников пищеблока и других предметов материально-технического оснащения;
- обеспечение моющими и дезинфекционными средствами помещений, в которых осуществляется организация питания;
- приобретение аптек с медикаментами для оказания первой медицинской помощи работникам пищеблока.

3. Требования к объему услуг

3.1. Количественные характеристики услуг установлены в Расчете стоимости оказания услуг (Приложение № 2 к Контракту).

3.2. Конкретные показатели товаров, используемых при оказании услуг, указаны в Приложении № 4 к Контракту.

4. Требования к качеству и безопасности услуг

4.1. Исполнитель должен гарантировать, что качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией:

- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения»
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Законом Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;
- Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания».

4.2. Исполнитель оказывает услуги по организации питания в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации:

- Санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья СП 2.3.6.1079-01» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 08.11.2001 № 31;
- СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций;
- Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами «Профилактика острых кишечных инфекций. СП 3.1.1.3108-13», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 09.10.2013 N 53;
- Санитарными правилами "Организация детского питания" СанПиН 2.3.2.1940-05", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19.01.2005 N 3;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1.7.2615-10 "Профилактика иерсиниоза";

- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1.7.2616-10 "Профилактика сальмонеллеза";
- СанПиН 3.5.2.3472-17 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение";
- СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий" (приложение);
- СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности;

– Технический регламент Таможенного союза от 16.08.2011 № 005/2011 «О безопасности упаковки»;

– Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 № 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

4.3. Продукты, используемые для оказания услуг, должны соответствовать требованиям следующих документов:

- Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Закону Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1;
- Техническому регламенту Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" (ТР ТС 024/2011);

– Техническому регламенту Таможенного Союза «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013 № 033/2013;

– Техническому регламенту Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016);

– Техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013);

– Техническому регламенту Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011);

– Техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011);

– Техническому регламенту Таможенного союза от 20.07.2012 № 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

– Техническому регламенту Таможенного союза 15.06.2012 № 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;

– Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 14.11.2001 № 36;

– СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации";

– СП 3.2.3110-13 "Профилактика энтеробиоза";

– СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А»;

– Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 1293-03 «Санитарные правила по применению пищевых добавок»;

– Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - УТВЕРЖДЕНЫ Решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299.

В случае, если один из перечисленных нормативно-технических документов утратил силу вследствие отмены либо замены на иной документ, то Исполнитель обязан руководствоваться действующей редакцией такого нормативно-технического документа.

4.4. Пищевые продукты, используемые для приготовления пищи, могут происходить из всех стран, за исключением тех, на которые наложены официальные экономические санкции и санитарные ограничения.

5. Требования к техническим, функциональным и эксплуатационным характеристикам услуг

В процессе оказания услуг Исполнитель обязан осуществлять организацию питания в строгом соответствии с санитарно-гигиеническими нормами и правилами, определяющими требования к оказанию услуг общественного питания, к условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессам приготовления блюд, а также к условиям труда, соблюдению правил личной гигиены работников. Условия труда работников на пищеблоке должны отвечать требованиям действующих нормативных

документов в области гигиены труда, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке. Для порционирования блюд должен использоваться мерный инвентарь. Во время выполнения и после завершения производства (изготовления) блюд Исполнителем должны контролироваться следующие параметры и показатели: 1) при приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо строго соблюдать поточность технологических процессов; 2) не допускается привлекать персонал для одновременного осуществления работ в рамках различных технологических процессов по обработке пищевых продуктов; 3) при работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению пищевых продуктов. Производственные столы, кухонная посуда, оборудование, инвентарь должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов; 4) наличие на рабочих местах необходимой посуды, инвентаря, технологической документации. Не должна допускаться к использованию кухонная посуда деформированная, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями. При работе технологического оборудования должна исключаться возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

Не должны допускаться к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. Для обеспечения безопасности сырья, пищевых продуктов, Исполнитель контролирует показатели их качества и безопасности в процессе хранения: 1) при хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем; 2) не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции; 3) хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ; 4) количество продуктов, хранящихся на складе, должно определяться объемом работающего холодильного оборудования (для продуктов, требующих охлаждения) или размерами складского помещения, достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности данного продукта.

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов должны быть оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Использование ртутных термометров не должно допускаться. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя либо в таре поставщика. Для соблюдения качества сырья и пищевых продуктов, Исполнитель осуществляет контроль показателей безопасности в процессе их хранения: 1) при хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования.

Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах должна производиться в соответствии с прилагающимися инструкциями по их эксплуатации. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения должны использоваться разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов. Оборудование, кухонная посуда и инвентарь освобождаются от остатков пищи и должны мыться в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскиваются проточной горячей водой температурой не ниже 65°C с помощью шланга с душевой насадкой и просушиваются в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Не используют для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук. Чистое оборудование, кухонная посуда и инвентарь должны храниться на стеллажах, установленных на высоте не ниже 0,35 м от пола.

На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Во время выполнения и после завершения производства (приготовления) блюд Исполнитель обязан осуществлять контроль следующих параметров и показателей: 1) производство продукции должно проводиться по технической документации, разработанной в установленном законодательством порядке; 2) 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. При приготовлении блюд не применяется жарка. Повторный разогрев блюд запрещен.

Обработка сырых и вареных продуктов должна проводиться на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи должны храниться на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой. В целях предупреждения инфекционных заболеваний, разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку. Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не должно допускаться использование механического оборудования (мясорубок, протирачных машин) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов должны проводиться 1 раз в десять дней. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) должны проводиться ежемесячно.

Исполнитель обязан осуществлять контроль показателей качества и безопасности готовой продукции общественного питания, по результатам которого принимается решение о ее пригодности к реализации. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Вес порционных блюд должен соответствовать утвержденному меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

При оказании услуг руководитель организации обязан обеспечить выполнение всеми работниками требований санитарных правил, предусмотренных настоящим техническим заданием, в период всего срока действия контракта.

Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре. При поступлении сырья и пищевых продуктов для дальнейшего использования в технологических процессах изготовления продукции общественного питания, Исполнитель обязан проводить контроль показателей их качества и безопасности: 1) поступающие в организацию продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре; 2) для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организации запрещается принимать: продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность; мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без ветеринарного свидетельства; рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства; непотрошеную птицу (кроме дичи); яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца; консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток; крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили; пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества; продукцию домашнего изготовления; 3) не допускаются к приему пищевые продукты не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты входного контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

При поступлении сырья, пищевых продуктов для дальнейшего использования в технологических процессах изготовления продукции общественного питания, Исполнитель проводит контроль показателей качества и безопасности сырья и пищевых продуктов при их транспортировке с использованием специального, чистого транспорта для каждого вида пищевых продуктов, для

скоропортящихся продуктов - должно быть наличие охлаждаемого или изотермического транспорта. Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции. При использовании транспортных средств и контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции. Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции. Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования).

Производственные столы должны мыться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промываться горячей водой температурой не ниже 45 °С и насухо вытираться сухой чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65 °С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные либо производственные помещения пищеблока. Исполнитель обязан не допускать использование губок для мытья посуды. Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют. Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.

Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов) должен быть выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

Во время выполнения технологических операций производства (изготовления) продукции общественного питания Исполнитель должен контролировать состояние условий труда работников на рабочих местах и правильность применения ими средств индивидуальной и коллективной защиты. Для этого предполагается контроль следующих параметров и показателей: в столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены; для мытья рук должно быть обеспечено размещение мыла и индивидуальных либо одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не должно допускаться; персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат либо куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь); работники столовой обязаны: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности; коротко стричь ногти; при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками; работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак либо косынку; не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде; не принимать пищу и не курить на рабочем месте; в гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах); после обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства;

К работе могут допускаться лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. При появлении признаков простудного заболевания либо желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и

обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами либо порезами должны временно отстраняться от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача. Лица, непосредственно занятые в оказании услуг должны 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.

6. Требования к результатам услуг и иные показатели, связанные с определением соответствия выполняемых услуг потребностям заказчика (приемка услуг)

6.1. Сдача-приемка услуг по качеству, количеству, ассортименту осуществляется путем подписания сторонами акта сдачи-приемки оказанных услуг.

6.1.1. По окончании очередного календарного месяца (до 5-го числа месяца, следующего за отчетным) Исполнитель предоставляет Заказчику акт сдачи-приемки оказанных услуг с указанием количества питающегося детей и стоимости оказанных услуг.

6.1.2. Заказчик производит сверку количества питающихся детей, указанных в акте, с табелями учета посещаемости детей в срок, не превышающий трех дней с момента получения акта сдачи-приемки оказанных услуг, и подписывает акт сдачи-приемки оказанных услуг при отсутствии замечаний к нему.

6.1.3. При обнаружении Заказчиком недостатков в оказанных услугах Исполнитель обязан устранить все обнаруженные недостатки в указанный Заказчиком срок, своими силами и за свой счет.

6.1.4. В случае отказа Заказчика от приемки услуг Заказчик направляет Исполнителю в срок, установленный п. 6.1.2 настоящего Технического задания, письменный мотивированный отказ.

6.1.5. При наличии у Заказчика замечаний к оказанным услугам и не устранение их в течение 5 (пяти) календарных дней Заказчик вправе отказаться от подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг.

6.1.6. Датой приемки услуг считается дата подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг. Акт подписывается не ранее устранения всех недостатков.

6.1.7. Акт сдачи-приемки оказанных услуг за декабрь подписывается сторонами не позднее 31 декабря.

6.2. При приемке оказанных Услуг в порядке, установленном действующим законодательством, проводится экспертиза результата оказанных услуг на предмет соответствия такого результата условиям Контракта и требованиям Заказчика.

7. Требования сроку и(или) объему предоставления гарантии качества услуг

7.1. Исполнитель должен гарантировать, что качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией, в том числе Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя, общие требования», ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания», а также ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

7.2. Исполнитель обязан предоставлять по запросу Заказчика, а также уполномоченным государственным органам всю необходимую информацию и документы о качестве закупаемых для организации питания продуктов питания, об условиях хранения продуктов питания и об условиях приготовления горячего питания, а в случае необходимости предъявлять для осмотра транспорт и помещения для хранения продуктов питания и помещения для приготовления горячего питания.

Исполнитель должен быть подключен к системе «Меркурий» на основании Приказа Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ВСД, порядка оформления ВСД в электронной форме и порядка оформления ВСД на бумажных носителях», Федерального закона «О ветеринарии» от 14.05.1993 №4979-1, Приказа Минсельхоза России от 18.12.2015 № 648 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ВСД».

Поставка каждой партии пищевых продуктов должна сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность поставляемых товаров. На все продовольственные товары, закупаемые для организации питания, следует представлять действующие декларации о соответствии,

товарно-транспортные накладные, ветеринарные сопроводительные документы, зарегистрированные в ФГИС «Меркурий» для продукции животного происхождения. Отгрузку продовольственных товаров Заказчику следует сопровождать накладной с указанием реквизитов декларации о соответствии. Исполнитель при оказании услуг обязан соблюдать требования Федерального закона "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности" от 22.07.2008 № 123-ФЗ, а также Федерального закона от 21.12.1994 № 69-ФЗ "О пожарной безопасности".

7.3. Исполнитель обязан не более чем в течение 3 рабочих дней с момента заключения контракта предоставить Заказчику сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг, с приложением копий медицинских книжек, а также сведения об ответственных исполнителях для осуществления санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий. По требованию Заказчика в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять Заказчику медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг. Предполагается, что лица, привлекаемые Исполнителем для оказания услуг, соответствуют общим минимальным требованиям к персоналу предприятий общественного питания, установленным ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу», ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

8. Требования энергетической эффективности работ

Требования не установлены.

ЗАКАЗЧИК:

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 30 Василеостровского района Санкт-Петербурга

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Акционерное общество «ФИРМА ФЛОРИДАН»

_____/ М.В.Скорикова /
М.П.

_____/ Т.А.Таврова /
М.П.

РАСЧЕТ СТОИМОСТИ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ
по организации горячего питания

№ п/ п	Наименование образовательного учреждения	Адрес оказания услуг	Категория питающихся	Кратность питания	Объем рационов питания в учреждении		Цена рационов питания, руб.		Стоимость оказываемых услуг, руб.		
					на 2020 год	на 2021 год	в 2020 году	в 2021 году	в 2020 году	в 2021 году	ИТОГО
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 30 Василеостровского района Санкт-Петербурга	ул. Мичманская, д. 2, корп. 2, лит. А	Контингент питающихся в возрасте 1-3 лет с пребыванием 12 часов	Завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник	3 440	3 440	284,97	296,06	11 406 825,00	11 850 524,80	23 257 349,80
			Контингент питающихся в возрасте 3-7 лет с пребыванием 12 часов	Завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник	28 380	28 380	367,39	381,68			

ЗАКАЗЧИК:
Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 30 Василеостровского района Санкт-Петербурга

_____/ М.В.Скорикова /
М.П.

ИСПОЛНИТЕЛЬ:
Акционерное общество «ФИРМА ФЛОРИДАН»

_____/ Т.А.Таврова /
М.П.

ЦИКЛИЧНЫЕ ДЕСЯТИДНЕВНЫЕ МЕНЮ РАЦИОНОВ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ

УТВЕРЖДАЮ
Начальник Управления
социального питания
Ч.А. Петрова
«___» _____ 2018 г
18.10.2018

Циклическое десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
Бутерброд с маслом	30	1,8	4,7	12,5	99,8	0	1	2014
Каша пшеничная жидкая	130	4,5	4,3	22,0	145,2	0,3	189	2008
Какао с молоком	150	2,3	1,8	10,6	68,2	0,4	272	2014
Итого за прием пищи:	310	8,6	10,8	45,1	313,2	0,7		
II Завтрак								
Йогурт в ассортименте в инд. упак.	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Итого за прием пищи:	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Обед								
Огурец соленый	40	0,3	0	0,7	5,2	2		
Суп картофельный с клецками и говядиной и зеленью петрушки	150/5/10/1	2,8	2,6	8,6	67,2	3,1	85/120	2012
Рыба запеченная в омлете	50	8,2	3,1	1,5	66,8	0,2	249	2012
Картофельное пюре с морковью	100	2,0	2,2	13,1	79,5	6,1	125	2008
Компот из изюма ****	150	0,3	0,1	21,8	88,9	0	401	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0		

Батон обогащенный	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0		
Итого за прием пищи:	545	16,4	8,8	64,5	400,8	11,4		
Полдник								
Фрикадельки из птицы	50	9,1	7,6	5,1	124,8	0,5	308	2012
Соус молочный	20	0,4	1,24	1,32	18	0	366	2008
Макаронные изделия отварные	120	4,4	3,5	27,7	160,6	0	209	2008
Чай с сахаром	150	0,2	0	5,3	21,8	0	266	2014
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0		
Булочка "Творожная"	40	3,4	1,8	13,7	85,1	0	479	2008
Яблоко свежее	70	0,3	0,3	6,9	32,9	7		
Итого за прием пищи:	470	19,1	14,64	68,52	484,0	7,5		
Всего за день:		47,6	37,34	183,72	1268,6	20,5		

2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углевод-ы, г				
Завтрак								
Бутерброд с сыром	30	4,1	3,9	9	88,2	0	3	2014
Каша рисовая жидкая	130	3,2	4,2	19,4	128,5	0,4	189	2008
Чай с молоком и сахаром	150	1,3	0,9	7,0	41,2	0,2	267	2014
Итого за прием пищи:	310	8,6	9,0	35,4	257,9	0,6		
II Завтрак								
Йогурт в ассортименте в инд. упак.	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Итого за прием пищи:	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Обед								
Помидор свежий	35	0,4	0,1	1,3	8,4	8,8		
Суп картофельный с макаронными изделиями, птицей и зеленью петрушки	150/5/1	2,8	1,9	12,2	76,3	4,5	100	2008
Печень по-строгановски	40/30	10,4	6,0	0,3	109,3	8,1	256	2008
Пюре из овощей	100	2,6	3,2	12,6	89,8	8,7	330	2012
Сок персиковый	150	0,5	0	24,8	102	9	442	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0		
Батон обогащенный	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0		
Итого за прием пищи:	550	19,5	12,0	70,0	479,0	39,1		
Полдник								
Винегрет овощной	50	0,7	5,05	3,3	61,5	7,5	51	2008
Шницель рыбный натуральный	50	7,9	5,4	4,6	97,0	1,8	242	2008

Пюре картофельное	100	2,0	3,3	14,2	95,8	6,9	335	2008
Напиток из плодов шиповника	150	0,53	0,23	18,3	77,25	150	441	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0		
Булочка молочная	50	4,9	1,6	31,0	156,9	0,1	477	2008
Груша свежая	70	0,3	0,2	7,2	32,9	3,5		
Итого за прием пищи:	490	17,63	15,98	87,1	562,15	169,8		
Всего за день:		49,23	40,08	198,1	1369,65	210,4		

3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углевод-ы, г				
Завтрак								
Бутерброд с джемом	40	2,0	3,2	21,6	122,0	4,8	2	2008
Салат из зеленого горошка консервированного	30	0,9	1,6	1,8	24,3	1,4	10	2012
Омлет натуральный	80	6,1	10,7	1,3	127,1	0,1	214	2008
Кофейный напиток с молоком	150	4,5	3,9	14,7	111,7	0,8	270	2014
Итого за прием пищи:	300	13,5	19,4	39,4	385,1	7,1		
II Завтрак								
Йогурт в ассортименте в инд. упак.	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Итого за прием пищи:	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Обед								
Огурец свежий	30	0,2	0	0,8	4,2	3		
Суп из овощей с птицей, сметаной и зеленью петрушки	150/10/5/1	3,1	3,7	6,9	76,4	5,8	95	2008
Гуляш из отварного мяса	35/30	10,7	10,4	2,6	147,0	0,4	277	2012
Каша гречневая рассыпчатая	100	5,6	4,1	25,5	161,4	0	323	2008
Сок абрикосовый	150	0,8	0	19,1	82,5	6	442	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0		
Батон обогащенный	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0		
Итого за прием пищи:	550	23,2	19,0	73,7	564,7	15,2		
Полдник								
Голубцы ленивые	150	13,3	16,9	9,8	244,6	18,2	306	2008
Компот из свежих груш	150	0,1	0,1	17,6	71,8	0,6	394	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0		
Пирожки печеные с картошкой	40	1,8	0,9	12,3	63,6	0	451	2008
Банан свежий	70	1,1	0,4	14,7	67,2	7		
Итого за прием пищи:	430	17,6	18,5	62,9	488,0	25,8		

Всего за день:	57,8	60,0	181,6	1508,4	49,0
-----------------------	-------------	-------------	--------------	---------------	-------------

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углевод-ы, г				
Завтрак								
Бутерброд с маслом	30	1,8	4,7	12,5	99,8	0	1	2014
Каша манная жидкая	130	3,6	4,2	18,6	126,4	0,3	189	2008
Какао с молоком	150	2,3	1,8	10,6	68,2	0,4	272	2014
Итого за прием пищи:	310	7,7	10,7	41,7	294,4	0,7		
II Завтрак								
Йогурт в ассортименте в инд. упак.	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Итого за прием пищи:	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Обед								
Салат картофельный	30	0,5	4,6	3,6	58,0	3,2	43	2008
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной и сметаной и зеленью петрушки	150/10/5/1	3,5	4,1	5,4	74,9	7,7	84	2008
Пудинг рыбный запеченный	65	8,7	5,0	5,7	101,3	0,2	269	2012
Рагу овощное (1-й вариант)	100	1,5	2,7	7,4	61,7	6,4	349	2008
Сок персиковый	150	0,5	0	24,8	102	9	442	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0		
Батон обогащенный	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0		
Итого за прием пищи:	550	17,5	17,2	65,7	491,1	26,5		
Полдник								
Запеканка из творога	130	23,14	11,83	21,05	288,84	0	224	2008
Соус молочный (сладкий)	50	0,9	2,3	6,5	50	0	367	2008
Молоко кипяченое	200	6,11	5,31	10,1	112,78	3	434	2008
Апельсин свежий	70	0,6	0,1	5,7	30,1	42		
Итого за прием пищи:	450	30,75	19,54	43,35	481,72	45		
Всего за день:		59,45	50,54	156,35	1337,82	73,1		

5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углевод-ы, г				
Завтрак								
Бутерброд с сыром	30	4,1	3,9	9	88,2	0	3	2014
Каша "Дружба"	130	4,05	6,53	17,49	146,16	1,31	190	2008
Чай с молоком и сахаром	150	1,3	0,9	7,0	41,2	0,2	267	2014
Итого за прием пищи:	310	9,45	11,33	33,49	275,56	1,51		
II Завтрак								
Йогурт в ассортименте в инд. упак.	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Итого за прием пищи:	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Обед								
Салат из свеклы	40	0,6	2,3	3,2	36,5	1,5	33	2012
Рассольник ленинградский с птицей и сметаной	150/10/10	3,6	4,5	10,2	101,3	4,1	91	2008
Запеканка картофельная с мясом	130	10,7	10,7	21,8	226,5	10,4	291	2012
Кисель из кураги	150	0,8	0	28,9	119,3	0,2	406	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0		
Батон обогащенный	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0		
Итого за прием пищи:	530	18,5	18,3	82,9	576,8	16,2		
Полдник								
Помидор свежий	50	0,6	0,1	1,9	12,1	12,6		
Макароны, запеченные с яйцом	100	5,0	6,7	19,4	155,6	0,1	208	2012
Напиток из клюквы, протертой с сахаром	150	0,1	0	18,2	74,6	1,1	439	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0		
Ватрушка с творогом и изюмом	50	6,2	4,7	19,6	148,1	0	249	2014
Груша свежая	70	0,3	0,2	7,2	32,9	3,5		
Итого за прием пищи:	440	13,5	11,9	74,8	464,1	17,3		
Всего за день:		44,95	44,63	196,79	1387,06	35,91		

6 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
Бутерброд с джемом	40	2,0	3,2	21,6	122,0	4,8	2	2008
Каша пшенная жидкая	130	4,5	4,7	22,6	150,8	0,3	189	2008
Кофейный напиток с молоком	150	4,5	3,9	14,7	111,7	0,8	270	2014
Итого за прием пищи:	320	11,0	11,8	58,9	384,5	5,9		
II Завтрак								
Йогурт в ассортименте в инд. упак.	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Итого за прием пищи:	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Обед								
Огурец свежий	40	0,3	0	1	5,6	4		
Суп картофельный с горохом и гречками	150/10	3,5	1,5	11,3	72,5	2,7	99	2008
Биточек рыбный (треска)	60	7,7	5,2	9,0	113,3	0,2	239	2008
Овощи в молочном соусе	100	1,4	0,1	6,5	32,8	6,4	338	2008
Сок яблочный	150	0,75	0,15	14,85	64,5	3	442	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0		
Батон обогащенный	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0		
Итого за прием пищи:	550	16,45	7,75	61,45	381,9	16,3		
Полдник								
Огурец соленый	50	0,4	0,1	0,9	6,5	2,5		
Котлета мясная (говядина)	40	6,3	7,1	6,0	113,5	0	272	2008
Картофельное пюре с морковью	150	2,9	5,5	19,6	140,4	9,2	125	2008
Напиток лимонный ****	150	0,1	0	15,0	62,1	1,9	436	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0		
Печенье	25	1,9	2,5	18,6	104,3	0		
Банан свежий	70	1,1	0,4	14,7	67,2	7		
Итого за прием пищи:	505	14,0	15,8	83,3	534,8	20,6		
Всего за день:		44,95	38,45	209,25	1371,8	43,7		

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углевод-ы, г				
Завтрак								
Бутерброд с маслом	30	1,8	4,7	12,5	99,8	0	1	2014
Салат из зеленого горошка консервированного	30	0,9	1,6	1,8	24,3	1,4	10	2012
Омлет натуральный	80	6,1	10,7	1,3	127,1	0,1	214	2008
Какао с молоком	150	2,3	1,8	10,6	68,2	0,4	272	2014
Итого за прием пищи:	290	11,1	18,8	26,2	319,4	1,9		
II Завтрак								
Йогурт в ассортименте в инд. упак.	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Итого за прием пищи:	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Обед								
Салат картофельный	30	0,5	4,6	3,6	58,0	3,2	43	2008
Щи по-уральски (с крупой) с говядиной и сметаной и зеленью петрушки	150/5/5/1	2,5	3,2	4,4	59,4	5,1	87	2008
Фрикадельки из птицы	50	9,1	7,6	5,1	124,6	0,5	308	2012
Пюре из свеклы	120	1,9	4,5	12,4	97,2	5,2	324	2012
Сок персиковый	150	0,5	0	24,8	102	9	442	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0		
Батон обогащенный	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0		
Итого за прием пищи:	550	17,3	20,7	69,1	534,4	23,0		
Полдник								
Яйцо вареное	40	4,9	4,5	0,3	60,9	0	213	2008
Овощи, припущенные в сметанном соусе	150	1,5	0,1	6,8	34,6	5,9	129	2008
Компот из чернослива ****	150	0,4	0,1	28,0	116,3	0,2	401	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0		
Булочка молочная	50	4,9	1,6	30,5	155,0	0,1	477	2008
Яблоко свежее	70	0,3	0,3	6,9	32,9	7		
Итого за прием пищи:	480	13,3	6,8	81,0	440,5	13,2		
Всего за день:		45,2	49,4	181,9	1364,9	39,0		

8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
Бутерброд с сыром	30	4,1	3,9	9	88,2	0	3	2014
Каша манная жидкая	130	3,6	4,2	18,6	126,4	0,3	189	2008
Чай с молоком и сахаром	150	1,3	0,9	7,0	41,2	0,2	267	2014
Итого за прием пищи:	310	9,0	9,0	34,6	255,8	0,5		
II Завтрак								
Йогурт в ассортименте в инд. упак.	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Итого за прием пищи:	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Обед								
Винегрет овощной с сельдью	40/30	5,7	6,6	2,7	93,0	4,9	52	2008
Суп картофельный с птицей и зеленью петрушки	150/10/1	3,5	2,6	11,8	85,1	6,4	92	2008
Запеканка из печени с рисом	50	6,9	4,2	5,4	92,4	5,0	294	2012
Рагу овощное (1-й вариант)	100	1,5	3,3	7,4	66,7	6,4	349	2008
Кисель из яблок ****	150	0,1	0,1	23,5	95,8	0,9	405	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0		
Итого за прием пищи:	550	19,0	17,0	59,3	473,8	23,6		
Полдник								
Запеканка из творога	130	23,14	11,83	21,05	288,84	0	224	2008
Соус молочный (сладкий)	50	0,9	2,3	6,51	50,1	0	367	2008
Молоко кипяченое	200	6,11	5,31	10,1	112,78	3	434	2008
Апельсин свежий	70	0,6	0,1	5,7	30,1	42		
Итого за прием пищи:	450	30,75	19,54	43,36	481,82	45		
Всего за день:		62,25	48,64	142,86	1282,02	70,0		

9 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
Бутерброд с джемом	40	2,0	3,2	21,6	122,0	4,8	2	2008
Каша овсяная "Геркулес" жидкая	130	4,1	5,2	17,0	132,0	0,4	189	2008
Кофейный напиток с молоком	150	4,5	3,9	14,7	111,7	0,8	270	2014
Итого за прием пищи:	320	10,6	12,3	53,3	365,7	6,0		
II Завтрак								
Йогурт в ассортименте в инд. упак.	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Итого за прием пищи:	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Обед								
Огурец соленый	30	0,2	0	0,5	3,9	1,5		
Борщ с капустой и картофелем, говядиной, сметаной и зеленью петрушки	150/10/10/1	4,1	4,9	8,2	98,3	5,4	76	2008
Рыба (филе) отварная	60	11,7	0,5	0,4	52,4	0,4	228	2008
Соус польский	20	0,88	12,28	0,2	114,8	0,8	378	2008
Картофель отварной	100	1,9	3,4	15,7	101,7	8	123	2008
Сок абрикосовый	150	0,8	0	19,1	82,5	6	442	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0		
Итого за прием пищи:	550	20,88	21,28	52,6	494,4	22,1		
Полдник								
Голубцы ленивые	150	13,3	16,9	9,7	244,0	18,2	306	2008
Компот из свежих груш ****	150	0,1	0,1	17,6	71,8	0,6	394	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0		
Пирожки печеные с капустой	50	2,3	1,1	15,9	81,6	0	451	2008
Груша свежая	70	0,3	0,2	7,2	32,9	3,5		
Итого за прием пищи:	440	17,3	18,5	58,9	471,1	22,3		
Всего за день:		52,28	55,18	170,4	1401,8	51,3		

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
Бутерброд с маслом	30	1,8	4,7	12,5	99,8	0	1	2014
Каша рисовая жидкая	130	3,2	4,2	19,4	128,5	0,4	189	2008
Чай с сахаром	150	0,2	0	5,3	21,8	0	266	2014
Итого за прием пищи:	310	5,2	8,9	37,2	250,1	0,4		
II Завтрак								
Йогурт в ассортименте в инд. упак.	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Итого за прием пищи:	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Обед								
Салат из свеклы	40	0,6	2,3	3,2	36,5	1,5	33	2012
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной	150/10/5	3,4	3,8	10,0	91,3	4,1	91	2008
Котлеты рубленные из птицы	50	8,3	11,7	8,1	170,5	0,4	314	2008
Овощи, припущенные в сметанном соусе	100	1,0	0	4,5	23,1	3,9	129	2008
Напиток из клюквы, протертой с сахаром	150	0,1	0	18,2	74,6	1,1	439	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0		
Батон обогащенный	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0		
Итого за прием пищи:	545	16,2	18,6	62,8	489,2	11,0		
Полдник								
Огурец свежий	50	0,4	0	1,2	7	5		
Жаркое по-домашнему	120	12,9	13,2	11,1	214,2	5,7	258	2008
Компот из чернослива ****	150	0,4	0,1	28,0	116,3	0,2	401	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0		
Сдоба обыкновенная	40	3,2	2,4	23,0	125,9	0	464	2008
Банан свежий	70	1,1	0,4	14,7	67,2	7		
Итого за прием пищи:	450	19,3	16,3	86,5	571,4	17,9		
Всего за день:		44,2	46,9	192,1	1381,3	30,2		

Примечание!

**** п. 14.21. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" - при отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1-3 лет - 35 мг, для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15°C (для компота) и 35°C (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится *под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом)*. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (таблица 2 приложения № 8 к СанПиН), который хранится один год.

Технологические карты (ТК) на блюда и кулинарные изделия размещены на сайте Управления социального питания, вкладка «Документы».

Используемые сборники рецептов блюд и кулинарных изделий:

- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга-СПб.: изд. Речь, 2008г;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Сборник технологических нормативов. Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012г;
- Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, издание 4-е, переработанное и дополненное, Уфа, 2014г.



Циклическое десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
Бутерброд с маслом	30	1,8	4,7	12,5	99,8	0	1	2014
Каша пшеничная жидкая с сахаром	200/10	2,7	2,4	18,1	105,1	0,5	189	2008
Какао с молоком	180	2,7	2,2	12,6	81,8	0,5	272	2014
Итого за прием пищи:	420	7,2	9,3	43,2	286,7	1,0		
II Завтрак								
Йогурт в ассортименте в инд. упак.	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Итого за прием пищи:	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Обед								
Огурец соленый	60	0,5	0,1	1	7,8	3		
Суп картофельный с клецками и говядиной и зеленью петрушки	200/10/1	4,2	4,1	11,4	99,1	4,1	85/120	2012
Рыба запеченная в омлете	70	11,4	4,2	2,0	92,9	0,2	249	2012
Картофельное пюре с морковью	120	2,3	2,5	15,7	95,5	7,4	125	2008
Компот из изюма	180	0,3	0,1	26,1	106,7	0	401	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	30	2	0,3	12,7	61,2	0		
Батон обогащенный	35	2,6	1	18	91,7	0		
Итого за прием пищи:	706	23,3	12,3	86,9	554,9	14,7		
Полдник								
Фрикадельки из птицы	50	9,1	7,6	5,1	124,8	0,5	308	2012
Соус молочный	20	0,4	1,24	1,32	18	0	366	2008
Макаронные изделия отварные	160	5,8	4,8	37,1	214,7	0	209	2008
Чай с сахаром	150	0,2	0	5,3	21,8	0	266	2014

Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0		
Булочка "Творожная"	70	5,8	3,7	25,2	156,7	0	479	2008
Яблоко свежее	80	0,3	0,3	7,8	37,6	8		
Итого за прием пищи:	550	22,9	17,84	90,32	614,4	8,5		
Всего за день:		56,9	42,54	226,02	1526,6	25,1		

2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углевод-ы, г				
Завтрак								
Бутерброд с сыром	35	4,9	4,9	10	103,8	0	3	2014
Каша рисовая жидкая	200	4,9	6,5	30,0	198,1	0,5	189	2008
Чай с молоком и сахаром	180	1,5	1,1	8,2	48,9	0,2	267	2014
Итого за прием пищи:	415	11,3	12,5	48,2	350,8	0,7		
II Завтрак								
Йогурт в ассортименте в инд. упак.	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Итого за прием пищи:	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Обед								
Помидор свежий	60	0,7	0,1	2,3	14,5	15,1		
Суп картофельный с макаронными изделиями, птицей и зеленью петрушки	200/5/1	3,3	2,2	16,3	97,6	5,9	100	2008
Печень по-строгановски	50/50	12,9	7,5	0,4	136,7	10,2	256	2008
Пюре из овощей	150	3,6	4,9	18,8	135,2	12,9	330	2012
Сок персиковый	180	0,5	0	29,7	122,4	10,8	442	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	30	2	0,3	12,7	61,2	0		
Батон обогащенный	35	2,6	1	18	91,7	0		
Итого за прием пищи:	761	25,6	16,0	98,2	659,3	54,9		
Полдник								
Винегрет овощной	50	0,7	5,05	3,3	61,5	7,5	51	2008
Шницель рыбный натуральный	60	9,6	6,3	5,5	116,3	2,1	242	2008
Пюре картофельное	100	2,0	3,3	14,2	95,8	6,9	335	2008
Напиток из плодов шиповника	180	0,64	0,28	22,0	92,7	180	441	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0		
Булочка молочная	70	6,6	2,2	45,2	226,2	0,2	477	2008
Груша свежая	80	0,3	0,2	8,2	37,6	4		
Итого за прием пищи:	560	21,14	17,53	106,9	670,9	200,7		
Всего за день:		61,54	49,13	259,0	1751,6	257,2		

3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углевод-ы, г				
Завтрак								
Бутерброд с джемом	40	1,8	3,1	22,2	122,6	6	2	2008
Салат из зеленого горошка консервированного	40	1,2	2,0	2,4	32,4	1,7	10	2012
Сосиски отварные	30	3,36	7,32	0,12	79,8	0	254	2008
Омлет натуральный	110	8,5	15,1	1,8	176,1	0,2	214	2008
Кофейный напиток с молоком	180	5,3	4,6	17,5	134,1	1	270	2014
Итого за прием пищи:	400	20,16	32,12	44,02	545,0	8,9		
II Завтрак								
Йогурт в ассортименте в инд. упак.	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Итого за прием пищи:	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Обед								
Огурец свежий	60	0,5	0,1	1,5	8,4	6		
Суп из овощей с птицей, сметаной и зеленью петрушки	200/10/10/1	3,7	4,9	9,3	101,0	7,7	95	2008
Гуляш из отварного мяса	50/30	15,2	14,9	3,6	210,2	0,6	277	2012
Каша гречневая рассыпчатая	150	3,6	4,6	37,7	206	0	323	2008
Сок абрикосовый	180	0,9	0	22,9	99	7,2	442	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	30	2	0,3	12,7	61,2	0		
Батон обогащенный	35	2,6	1	18	91,7	0		
Итого за прием пищи:	755	28,5	25,8	105,7	777,5	21,5		
Полдник								
Голубцы ленивые	150	13,3	14,5	9,8	222,9	18,2	306	2008
Компот из свежих груш ****	180	0,12	0,12	21,1	86,2	0,72	394	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0		
Пирожки печеные с картошкой	70	3,1	1,6	21,1	110,7	0	451	2008
Банан свежий	80	1,2	0,4	16,8	76,8	8		
Итого за прием пищи:	500	19,02	16,82	77,3	537,4	26,92		
Всего за день:		71,12	77,84	232,6	1930,5	58,22		

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
Бутерброд с маслом	30	1,8	4,7	12,5	99,8	0	1	2014
Каша манная жидкая	200	5,7	6,5	28,8	195,6	0,5	189	2008
Какао с молоком	180	2,7	2,2	12,6	81,8	0,5	272	2014
Итого за прием пищи:	410	10,2	13,4	53,9	377,2	1,0		
II Завтрак								
Йогурт в ассортименте в инд. упак.	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Итого за прием пищи:	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Обед								
Салат картофельный	60	1,1	5,2	8,2	83,5	5,8	43	2008
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной и сметаной и зеленью петрушки	200/10/10/1	4,0	5,2	7,4	97,4	10,4	84	2008
Пудинг рыбный запеченный	70	9,4	5,3	6,0	108,4	0,2	269	2012
Рагу овощное (1-й вариант)	150	2,4	4,2	11,2	92,9	9,6	349	2008
Напиток витаминизированный	180	0	0	3,51	153,9	13,5	Рец.изгот.на упаковке	Рец.изгот.на упаковке
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	30	2	0,3	12,7	61,2	0		
Батон обогащенный	35	2,6	1	18	91,7	0		
Итого за прием пищи:	745	21,5	21,2	67,01	689,0	39,5		
Полдник								
Запеканка из творога	170	30,31	15,5	27,58	278,38	0	224	2008
Соус молочный (сладкий)	50	0,9	2,3	6,5	50	0	367	2008
Молоко кипяченое	200	6,11	5,31	10,1	112,78	3	434	2008
Апельсин свежий	80	0,7	0,2	6,5	34,4	48		
Пряники	30	1,8	1,4	22,5	109,8	0		
Итого за прием пищи:	530	39,82	24,71	73,18	585,36	51		
Всего за день:		75,02	62,41	199,7	1722,2	92,4		

5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углевод-ы, г				
Завтрак								
Бутерброд с сыром	35	5,6	6,1	7,5	108,7	0	3	2014
Каша "Дружба" с сахаром	200/10	6,2	4,1	36,5	206,9	0,8	190	2008
Чай с молоком и сахаром	180	1,5	1,1	8,2	48,9	0,2	267	2014
Итого за прием пищи:	425	13,3	11,3	52,2	364,5	1,0		
II Завтрак								
Йогурт в ассортименте в инд. упак.	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Итого за прием пищи:	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Обед								
Салат из свеклы	60	0,9	3,6	4,9	54,6	2,3	33	2012
Рассольник ленинградский с птицей и сметаной	200/10/10	4,1	4,9	13,6	120,6	5,5	91	2008
Запеканка картофельная с мясом	140	11,4	11,6	23,4	243,4	11,1	291	2012
Кисель из кураги	180	0,8	0	34,9	142,9	0,2	406	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	30	2	0,3	12,7	61,2	0		
Батон обогащенный	35	2,6	1	18	91,7	0		
Итого за прием пищи:	665	21,8	21,4	107,5	714,4	19,1		
Полдник								
Помидор свежий	50	0,6	0,1	1,9	12,1	12,6		
Макароны, запеченные с яйцом	150	7,4	9,1	29,0	228,8	0,1	208	2012
Напиток из клюквы, протертой с сахаром	180	0,12	0	21,84	89,5	1,32	439	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0		
Ватрушка с творогом и изюмом	70	8,7	6,8	30,7	221,1	0,1	249	2014
Груша свежая	80	0,3	0,2	8,2	37,6	4		
Итого за прием пищи:	550	18,42	16,4	100,14	629,9	18,12		
Всего за день:		57,02	52,2	265,4	1779,4	39,12		

6 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
Бутерброд с джемом	40	1,8	3,1	22,2	122,6	6	2	2008
Каша пшенная жидкая	200	7,1	7,2	34,9	232,3	0,5	189	2008
Кофейный напиток с молоком	180	5,3	4,6	17,5	134,1	1	270	2014
Итого за прием пищи:	420	14,2	14,9	74,6	489,0	7,5		
II Завтрак								
Йогурт в ассортименте в инд. упак.	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Итого за прием пищи:	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Обед								
Огурец свежий	60	0,5	0,1	1,5	8,4	6		
Суп картофельный с горохом и гречками	200/10	4,6	2,1	15,1	96,8	3,7	99	2008
Биточек рыбный	70	9,0	6,1	10,5	132,0	0,2	239	2008
Овощи в молочном соусе	150	2,1	0,1	9,7	49,2	9,8	338	2008
Сок яблочный	180	0,9	0,18	17,82	77,4	3,6	442	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	30	2	0,3	12,7	61,2	0		
Батон обогащенный	35	2,6	1	18	91,7	0		
Итого за прием пищи:	735	21,7	9,88	85,32	516,7	23,3		
Полдник								
Огурец соленый	50	0,4	0,1	0,9	6,5	2,5		
Котлета мясная (говядина)	40	6,3	7,1	6,0	113,5	0	272	2008
Картофельное пюре с морковью	130	2,5	4,8	17,0	121,5	8,0	125	2008
Напиток лимонный	180	0,12	0	18,0	74,52	2,3	436	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0		
Печенье	40	3	3,9	29,8	166,8	0		
Банан свежий	80	1,2	0,4	16,8	76,8	8		
Итого за прием пищи:	540	14,82	16,5	97,0	600,42	20,8		
Всего за день:		54,2	44,38	262,52	1676,72	52,5		

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
Бутерброд с маслом	30	1,8	4,7	12,5	99,8	0	1	2014
Сосиски отварные	30	3,36	7,32	0,12	79,8	0	254	2008
Салат из зеленого горошка консервированного	40	1,2	2,0	2,4	32,4	1,7	10	2012
Омлет натуральный	140	10,7	19,0	2,2	223,0	0,2	214	2008
Какао с молоком	180	2,7	2,2	12,6	81,8	0,5	272	2014
Итого за прием пищи:	420	19,76	35,22	29,82	516,8	2,4		
II Завтрак								
Йогурт в ассортименте в инд. упак.	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Итого за прием пищи:	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Обед								
Салат картофельный	60	1,0	9,2	7,3	115,9	6,3	43	2008
Щи по-уральски (с крупой) с говядиной и сметаной и зеленью петрушки	200/5/5/1	2,9	3,6	5,9	71,2	6,8	87	2008
Фрикадельки из птицы	70	12,8	10,6	7,0	174,1	0,6	308	2012
Пюре из свеклы	150	2,4	5,6	15,6	121,8	6,6	324	2012
Сок персиковый	180	0,5	0	29,7	122,4	10,8	442	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	30	2	0,3	12,7	61,2	0		
Батон обогащенный	35	2,6	1	18	91,7	0		
Итого за прием пищи:	735	24,2	30,3	96,2	758,3	31,1		
Полдник								
Яйцо вареное	20	2,4	2,2	0,1	30,5	0	213	2008
Овощи, припущенные в сметанном соусе	150	1,5	0,1	6,8	34,6	5,9	129	2008
Компот из чернослива ****	180	0,5	0,2	33,6	139,8	0,3	401	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0		
Булочка молочная	70	6,6	2,2	45,2	226,2	0,2	477	2008
Яблоко свежее	80	0,3	0,3	7,8	37,6	8		
Итого за прием пищи:	520	12,6	5,2	102,0	509,5	14,4		
Всего за день:		60,06	73,82	233,62	1855,2	48,8		

8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
Бутерброд с сыром	35	5,6	6,1	7,5	108,7	0	3	2014
Каша манная жидкая с сахаром	200/10	5,7	2,7	38,5	200,2	0,5	189	2008
Чай с молоком и сахаром	180	1,5	1,1	8,2	48,9	0,2	267	2014
Итого за прием пищи:	425	12,8	9,9	54,2	357,8	0,7		
II Завтрак								
Йогурт в ассортименте в инд. упак.	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Итого за прием пищи:	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Обед								
Винегрет овощной с сельдью	40/30	5,7	6,6	2,7	93,0	4,9	52	2008
Суп картофельный с птицей и зеленью петрушки	200/10/1	3,8	3,0	15,7	105,8	8,6	92	2008
Запеканка из печени с рисом	70	9,6	5,5	7,5	129,0	7,0	294	2012
Рагу овощное (1-й вариант)	150	2,4	5,1	11,2	100,2	9,6	349	2008
Кисель из яблок ****	180	0,1	0,1	29,9	121,4	1,1	405	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	30	2	0,3	12,7	61,2	0		
Батон обогащенный	35	2,6	1	18	91,7	0		
Итого за прием пищи:	745	26,2	21,6	97,7	702,3	31,2		
Полдник								
Запеканка из творога	170	30,3	19,3	27,9	413,5	0,3	224	2008
Соус молочный (сладкий)	50	0,9	2,3	6,51	50,1	0	367	2008
Молоко кипяченое	200	6,11	5,31	10,1	112,78	3	434	2008
Апельсин свежий	80	0,7	0,2	6,5	34,4	48		
Пряники	30	1,8	1,4	22,5	109,8	0		
Итого за прием пищи:	530	39,81	28,51	73,51	720,58	51,3		
Всего за день:		82,31	63,11	231,01	1851,28	84,1		

9 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
Бутерброд с джемом	40	1,8	3,1	22,2	122,6	6	2	2008
Каша овсяная "Геркулес" жидкая	200	6,5	8,0	26,4	204,4	0,5	189	2008
Кофейный напиток с молоком	180	5,3	4,6	17,5	134,1	1	270	2014
Итого за прием пищи:	420	13,6	15,7	66,1	461,1	7,5		
II Завтрак								
Йогурт в ассортименте в инд. упак.	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Итого за прием пищи:	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Обед								
Огурец соленый	60	0,5	0,1	1	7,8	3		
Борщ с капустой и картофелем, говядиной, сметаной и зеленью петрушки	200/10/10/1	4,1	5,2	11,0	111,3	7,2	76	2008
Рыба (филе) отварная	70	13,7	0,5	0,4	61,2	0,5	228	2008
Соус польский	20	0,88	12,28	0,2	114,8	0,8	378	2008
Картофель отварной	120	2,3	4,2	18,8	122,4	9,5	123	2008
Сок абрикосовый	180	0,9	0	22,9	99	7,2	442	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	30	2	0,3	12,7	61,2	0		
Батон обогащенный	35	2,6	1	18	91,7	0		
Итого за прием пищи:	735	26,98	23,58	85,0	669,4	28,2		
Полдник								
Голубцы ленивые	150	13,3	14,5	9,7	222,3	18,2	306	2008
Напиток витаминизированный	180	0	0	3,51	153,9	13,5	Рец.изгот.на упак.	Рец. изгот. на упак.
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0		
Пирожки печеные с капустой	70	3,5	1,5	23,5	120,7	0	451	2008
Груша свежая	80	0,3	0,2	8,2	37,6	4		
Итого за прием пищи:	500	18,4	16,4	49,9	575,3	22,2		
Всего за день:		62,48	58,78	206,6	1776,4	72,3		

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углевод-ы, г				
Завтрак								
Бутерброд с маслом	30	1,8	4,7	12,5	99,8	0	1	2014
Каша рисовая жидкая с сахаром	200/10	4,9	2,8	39,7	203,4	0,5	189	2008
Чай с сахаром	180	0,2	0	6,2	25,6	0	266	2014
Итого за прием пищи:	420	6,9	7,5	58,4	328,8	0,5		
II Завтрак								
Йогурт в ассортименте в инд. упак.	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Итого за прием пищи:	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Обед								
Салат из свеклы	60	0,9	3,6	4,9	54,6	2,3	33	2012
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной	200/10/5	3,9	4,2	13,4	110,6	5,5	91	2008
Котлеты рубленные из птицы	70	11,4	16,4	11,4	238,4	0,5	314	2008
Овощи, припущенные в сметанном соусе	150	1,5	0,1	6,8	34,6	5,9	129	2008
Напиток из клюквы, протертой с сахаром	180	0,1	0	21,8	89,6	1,3	439	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	30	2	0,3	12,7	61,2	0		
Батон обогащенный	35	2,6	1	18	91,7	0		
Итого за прием пищи:	740	22,4	25,6	89,0	680,7	15,5		
Полдник								
Огурец свежий	50	0,4	0	1,2	7	5		
Жаркое по-домашнему	120	12,9	12,5	11,1	208,1	5,7	258	2008
Компот из чернослива ****	180	0,6	0,2	34,4	143,2	0,3	401	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0		
Вафли	30	0,8	1	23,2	106,2	0		
Банан свежий	80	1,2	0,4	16,8	76,8	8		
Итого за прием пищи:	480	17,2	14,3	95,2	582,1	19,0		
Всего за день:		50,0	50,5	248,2	1662,2	35,9		

Примечание!

п. 14.21. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" - при отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-

витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1-3 лет - 35 мг, для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15°C (для компота) и 35°C (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится *под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом)*. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (таблица 2 приложения № 8 к СанПиН), который хранится один год.

Технологические карты (ТК) на блюда и кулинарные изделия размещены на сайте Управления социального питания, вкладка «Документы».

Используемые сборники рецептов блюд и кулинарных изделий:

- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга-СПб.: изд. Речь, 2008г;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Сборник технологических нормативов. Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012г;
- Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, издание 4-е, переработанное и дополненное, Уфа, 2014г.

ЗАКАЗЧИК:

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 30 Василеостровского района Санкт-Петербурга

_____/ М.В.Скорикова /
М.П.

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Акционерное общество «ФИРМА ФЛОРИДАН»

_____/ Т.А.Таврова /
М.П.

Сведения о конкретных показателях товаров, используемых при оказании услуг

Конкретные показатели товара, используемого при оказании услуг по организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет

Номер товара	Наименование товара	Порядковый номер показателя	Наименование показателя	Значение показателей товара	Соответствие товара нормативным документам
1	Капуста цветная	1	Внешний вид	Головки капусты свежие с листьями, без листьев или подрезанные, целые, чистые, здоровые, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, с кочерыгой не более 2 см ниже последнего кроющего листа. Головки капусты компактные, нормально сформированные, с плотно прилегающими побегами головки, равномерной белой или слегка кремовой окраски, листья свежие. Допускаются незначительные поверхностные дефекты, при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукта в упаковке. Допускается иная окраска головок капусты, характерная для данного ботанического сорта. В упаковочной единице капуста высшего сорта однородная по окраске.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ 33952-2016
		2	Состояние капусты	свежая	
		3	Состояние головок капусты	способные выдерживать транспортирование, погрузку разгрузку и доставку к месту назначения в удовлетворительном состоянии. Головки капусты твердые, плотной структуры.	
		4	Сорт	высший	
		5	Запах и вкус	свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса.	
2	Мясо говядины б/к (лопатка) замороженное	1	Цвет поверхности	бледно - розового или бледно - красного цвета, у размороженного красного цвета.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного

					союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» от 09.10.2013 № 034/2013,ТУ производителя, ГОСТ 31797-2012
		2	Мясо на разрезе	плотное, упругое, образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается.	
		3	Запах	специфический, свойственный свежему мясу.	
		4	Состояние жира	имеет белый, желтоватый или желтый цвет, консистенция твердая, при надавливании крошится. У размороженного мяса жир мягкий, частично окрашен в ярко - красный цвет.	
		5	Показатель температуры до которой было подвергнуто замораживанию парное, остывшее или охлажденное мясо в толще мышц	не выше минус 8 °С	
3	Печень говяжья замороженная	1	Внешний вид и запах	без наружных кровеносных сосудов и желчных протоков, без лимфатических узлов, желчного пузыря и прирезей посторонних тканей.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» от 09.10.2013 № 034/2013,ТУ производителя, ГОСТ 32244-2013
		2	Цвет	от светло - коричневого до темно - коричневого с оттенками.	
		3	Запах	свойственный доброкачественным субпродуктам, характерный для конкретного наименования, без постороннего запаха.	
		4	Показатель температуры до которой была подвергнута замораживанию печень в любой точке измерения	не выше минус 8 °С.	
		5	печень дважды замороженная.	Не допускается	
4	Чай черный крупнолистовой	1	Внешний вид настоя чая	яркий, прозрачный.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от

					16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза о безопасности пищевой продукции от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ 32573-2013
		2	Аромат и вкус настоя чая	нежный аромат, терпкий вкус.	
		3	Цвет разваренного чайного листа чая	однородный, коричнево - красный или коричневый.	
		4	Внешний вид чая	однородный, ровный, хорошо скрученный.	
		5	Содержание водорастворимых экстрактивных веществ (мас.)	минимальное значение 32,0%.	
		6	Массовая доля влаги	максимальное значение 10,0%.	
5	Чеснок свежий, высший сорт	1	Внешний вид	луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими кроющими чешуями для стрелкующихся сортов - с обрезанной стрелой длиной не более 20 мм, для нестрелкующихся - с сухими обрезанными листьями длиной не более 50 мм, с остатками сухих корешков или без них.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ Р 55909-2013
		2	Запах и вкус	характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/или привкуса.	
		3	Состояние луковиц	твердые и плотные.	
		4	Наличие земли, прилипшей к луковицам	не допускается.	
6	Яблоки свежие, первый сорт	1	Внешний вид	Плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности, типичной для pomological сорта формы и окраски, с плодоножкой. Допускаются плоды без плодоножки при условии, что место отрыва чистое и прилегающая к нему кожица не повреждена.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ 34314-2017

		2	Наибольший поперечный диаметр плода	не менее 60 мм	
		3	Масса плода	не менее:90 г	
		4	Состояние мякоти	доброкачественная	
		5	Наличие сельскохозяйственных вредителей, яблок, поврежденных сельскохозяйственными вредителями	не допускается	
		6	коричневые пятна, которые могут слегка выходить за пределы полости плодоножки, но без шероховатости, слабое сетевидное побурение, не превышающее 1/5 общей площади поверхности плода, сильное побурение, не превышающее 1/20 общей площади поверхности плода, сильное побурение, не превышающее 1/20 общей площади поверхности плода, слабое сетевидное и сильное побурение, не превышающие вместе 1/5 общей площади поверхности плода.	Допускаются	
7	Филе Трески мороженое, высшая категория	1	Внешний вид	целые, плотные с ровной поверхностью без значительных перепадов по высоте блока, поверхность чистая. неглазированное.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технический регламент Евразийского экономического союза «О

					безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016 ТУ производителя, ГОСТ 3948-2016
		2	Консистенция мяса (после размораживания)	Плотная или мягкая, свойственная данному виду рыбы.	
		3	Цвет мяса	свойственный данному виду рыбы.	
		4	Консистенция (после отваривания)	нежная, сочная, присущая данному виду рыбы.	
		5	Наличие посторонних примесей	не допускается.	
8	Фрукты сушёные. Абрикосы сушёные (целые плоды) без косточки, высший сорт	1	Цвет	однородный ярко - оранжевый, типичный для хорошо вызревших абрикосов.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ 32896-2014
		2	Внешний вид	Целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, одного вида, с неповрежденной кожицей. Не слипающиеся при нажатии.	
		3	Вкус и запах	свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха. Легкий запах сернистого ангидрида в обработанных сушеных фруктах не считается посторонним.	
		4	Массовая доля влаги	не более:20%.	
		5	Посторонние примеси	не допускаются.	
9	Тыква продовольственная свежая	1	Наличие сельскохозяйственных вредителей	не допускается	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ 7975-2013
		2	Степень зрелости	плоды зрелые, со сформировавшимися семенами и	

				окраской коры, свойственной данному ботаническому виду и сорту.	
		3	Наличие плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями и пораженных болезнями	не допускается	
		4	Внешний вид	плоды свежие, целые, здоровые, чистые, без заболеваний, с окраской и формой свойственными данному ботаническому виду и сорту, с плодоножкой или без нее. Допускаются плоды с отклонениями от правильной формы, но не уродливые, с зарубцевавшимися (опробковевшими) повреждениями коры от порезов и царапин.	
		5	плоды с отклонениями от правильной формы, но не уродливые, с зарубцевавшимися (опробковевшими) повреждениями коры от порезов и царапин.	Допускаются	
		6	Наличие раздавленных, треснувших, помятых плодов	не допускается	
		7	Массовая доля плодов других сортов одного срока созревания	не более:10%.	
		8	Наличие гнилых плодов	не допускается	
		9	Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру	для сортов с удлиненной формой не менее 12 см, для сортов с плоской и округлой формой не менее 15 см.	
10	Филе Трески мороженое	1	Внешний вид	целые, плотные с ровной поверхностью без значительных перепадов по высоте блока, поверхность чистая.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного

					союза от 28.05.2010 № 299), Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016 ТУ производителя, ГОСТ 3948-2016
		2	Состояние	неглазированное.	
		3	Незначительное разрыхление мяса по кромке блока	допускается	
		4	Консистенция мяса (после размораживания)	Плотная или мягкая, свойственная данному виду рыбы. Допускается ослабевшая	
		5	Цвет мяса	свойственный данному виду рыбы.	
		6	Наличие посторонних примесей	не допускается.	
11	Фрукты сушёные. Слива сушёная чернослив (целые плоды) без косточки, высший сорт	1	Цвет	однородный, черный с синеватым оттенком, глянцевый.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ 32896-2014
		2	Внешний вид	Целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, одного вида, с неповрежденной кожицей. Не слипающиеся при нажатии.	
		3	Вкус и запах	свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха.	
		4	Массовая доля влаги не более	20% - 25%.	
		5	Количество фруктов в 1 кг	не более: 240 шт.	
12	Треска первый сорт	1	Рыба, без головы и внутренностей, температура внутри которой составляет	не выше чем минус 18 °С	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Единые санитарно- эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим

					санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016, ТУ производителя, ГОСТ 32366-2013
		2	оставление икры и молок.	Допускается	
		3	Консистенция	плотная или мягкая, свойственная данному виду рыбы.	
		4	Глубокое обезвоживание	не более:10%.	
		5	Запах	после размораживания свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов.	
		6	сорт	первый	
		7	Вкус	свойственный данному виду рыбы, без постороннего привкуса.	
		8	Вид по способу разделки	потрошенная, обезглавленная	
		9	Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	не допускается.	
		10	Состояние рыбы	мороженная	
13	Томаты свежие	1	Запах и вкус	свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ 34298-2017
		2	Наличие посторонней примеси	не допускается	
		3	Сорт томатов	высший	
		4	Состояние плодов	способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения.	
		5	Содержание плодов томатов первого сорта	не более:5,0 % от массы	
		6	Наличие сельскохозяйственных	не допускается	

			вредителей		
		7	Внешний вид	Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, без зеленых пятен (зеленых спинок у плодоножки), без трещин.	
		8	Содержание плодов томатов второго сорта	не более:0,5 % от массы	
		9	плоды, несоответствующие требованиям второго сорта	не допускаются.	
14	Томат - паста, содержание сухих веществ не менее 25%	1	Внешний вид и консистенция	Густая однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, грубых частиц плодов. Допускаются единичные включения семян и частиц кожицы.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей от 09.12.2011 №023/2011, ТУ производителя
		2	Цвет	красный, оранжево - красный или малиново - красный, равномерный по всей массе. Допускается буроватый или коричневатый оттенок.	
		3	Вкус и запах	свойственные зрелым томатам, прошедшим термическую обработку, без горечи и других посторонних привкуса и запаха.	
		4	Массовая доля растворимых сухих веществ (за вычетом хлоридов)	не менее:25%.	
		5	Примеси растительного происхождения, посторонние примеси	не допускаются	
		6	Массовая доля хлоридов	не более:1,0%.	
		7	Синтетические красители	не допускаются	
		8	Хранение при относительной	не более:75%.	

			влажности воздуха		
15	Творог 5% жирности	1	Содержание жира в 100 г продукта	5 г.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013 № 033/2013, ТУ производителя, ГОСТ 31453-2013
		2	Вкус и запах	чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.	
		3	Калорийность 100 г продукта	121 ккал.	
		4	Цвет	белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.	
		5	Содержание углеводов в 100 г продукта	3 г.	
		6	Массовая доля влаги	не более:75,0 %	
		7	Консистенция и внешний вид	Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка.	
		8	Показатель кислотности	не более 230 °Т	
		9	Количество молочнокислых микроорганизмов КОЕ в 1 г продукта в течение срока годности	не менее:10 ⁶	
		10	Содержание жира в 100 г продукта	5 г.	
		11	Температура хранения	плюс 2 °С - плюс 6 °С.	
16	Соль пищевая тип 1	1	Внешний вид	кристаллический сыпучий продукт.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее

					маркировки», ТУ производителя, ГОСТ Р 51574-2018
		2	наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли.	не допускается	
		3	Массовая доля нерастворимого в воде остатка, не более	0,45%.	
		4	Вкус	соленый, без постороннего привкуса.	
		5	Качество	первого сорта	
		6	Запах	без посторонних запахов, допускается слабый запах йода	
		7	Массовая доля хлористого натрия (минимальная)	97,7%.	
		8	Состояние	йодированная	
		9	Цвет	белый, бежевый или серый с оттенками других цветов	
17	Сок тип 3	1	Внешний вид и консистенция	однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза о безопасности пищевой продукции от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей от 09.12.2011 № 023/2011, ТУ производителя, ГОСТ 32920-2014 Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста.
		2	Вид сока	яблочный	
		3	Вкус и аромат	Натуральные, хорошо выраженные, свойственные использованным фруктам	
		4	Посторонние привкус и запах.	не допускаются.	
		5	Назначение	для питания детей раннего возраста (с 4-х месяцев)	
		6	Примеси растительного происхождения	не допускаются.	
		7	Посторонние примеси	не допускаются.	

		8	Вид соков по технологии изготовления	прямого отжима	
		9	Цвет	Однородный по всей массе, свойственный цвету используемых фруктов	
18	Репка свежая столовая	1	Внешний вид	корнеплоды свежие, целые, молодые, здоровые, чистые, не застрелковавшиеся, не увядшие, не треснувшие, не одревеневшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с черешками листьев длиной не более 20 мм или без них, но без повреждения плечиков корнеплодов.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», РСТ РСФСР 743-88
		2	Размер корнеплодов молодой репы по наибольшему поперечному диаметру	не менее 30 мм.	
		3	корнеплоды с незначительными механическими повреждениями кожицы или мякоти, с незначительными зарубцевавшимися трещинами, с черешками листьев длиной свыше установленных размеров, слегка увядших.	Допускаются	
		4	Наличие земли, прилипшей к корнеплодам	не более: 1.0 % от массы.	
		5	Запах и вкус	свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса.	
		6	Массовая доля корнеплодов с отклонениями	не более: 15%.	
		7	Внутреннее строение	мякоть сочная, плотная, без пустот.	
		8	Массовая доля корнеплодов с отклонениями по размеру от 25 мм до 30 мм	не более: 10%.	
		9	Наличие корнеплодов подмороженных, с сильным увяданием, загнивших	не допускается.	

19	Сухари панировочные	1	Консистенция	Крупка, достаточно однородная по размеру.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ 28402-89
		2	Цвет	от светло - желтого до светло - коричневого.	
		3	Вкус	свойственный панировочным сухарям, без постороннего привкуса.	
		4	Запах	свойственный панировочным сухарям, без постороннего запаха.	
		5	Массовая доля влаги	не более:10,0%.	
		6	Посторонние включения	не допускаются.	
20	Соль пищевая тип 2	1	Внешний вид	кристаллический сыпучий продукт.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ Р 51574-2018
		2	наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли.	не допускается	
		3	Запах	без посторонних запахов,допускается слабый запах йода	
		4	Массовая доля нерастворимого в воде остатка (максимальная)	0,45%.	
		5	Вкус	солёный, без постороннего привкуса.	
		6	Наличие темных частиц в пределах содержания не растворимого в воде остатка и оксида железа	допускается	

		7	Массовая доля хлористого натрия не менее	97,7%.	
		8	Состояние соли	поваренная пищевая	
		9	Цвет	белый, бежевый или серый с оттенками других цветов	
		10	Качество	первого сорта	
21	Плоды шиповника сушеные	1	Внешний вид	цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек ложные плоды разнообразной формы: от шаровидной, яйцевидной или овальной до сильно вытянутой веретеновидной.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ 1994-93
		2	Длина плодов	от 0,7 см - до 3 см	
		3	Цвет плодов	от оранжево - красного до буровато - красного.	
		4	Вкус	кисловато - сладкий, слегка вяжущий.	
		5	Влажность	не более:15,0%.	
		6	Массовая доля аскорбиновой кислоты	не менее:0,2%.	
22	Морковь свежая столовая, высший сорт	1	Внешний вид	Морковь мытая. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, не одревесневшие, без признаков прорастаний, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более чем 2,0 см или без них, но без повреждения плечиков головки корнеплодов	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ 32284-2013
		2	Корнеплоды	гладкие, свежие на вид, правильной формы, не побитыми, без трещин, не подмороженными, без боковых корешков, без зеленоватых или лиловатых головок.	
		3	Запах и вкус	свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса	
		4	Размер корнеплодов по длине (без черешков)	не менее 10,0 см	
		5	Содержание корнеплодов,	не допускается	

			лишенных кончиков, поломанных (длиной не менее 70 мм), с порезами, поврежденными плечиками головки		
		6	Наличие земли, прилипшей к корнеплодам	не допускается	
23	Плоды citrusовых культур	1	Внешний вид	Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, без механических повреждений, ушибов и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности. Плоды имеют характерные признаки своей разновидности и/или товарного типа.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ 34307-2017
		2	плоды с незначительными поверхностными дефектами, не влияющими на внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке.	Допускаются	
		3	Наименование citrusовых плодов	лимоны	
		4	Сорт citrusовых плодов	высший	
		5	Массовая доля плодов, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту	не более:5,0%, в том числе не более:0,5% плодов второго сорта, плоды, не соответствующие второму сорту не допускаются.	
		6	Наибольший поперечный диаметр плода	не менее 45 мм.	
24	Кофейный напиток	1	Внешний вид	порошкообразный, наличие комков не допускается.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее

					маркировки», ТУ производителя
		2	Посторонние примеси	не допускаются.	
		3	состав	не содержит в своем составе натуральный кофе	
		4	Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается.	
25	Лук тип 2	1	Внешний вид	Луковица и перья зеленого лука целые, здоровые, свежие, чистые, характерной для ботанического сорта формы и окраски, с аккуратно подрезанными корнями у донца, без повреждений болезнями и/или сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ 34214-2017
		2	Наличие цветоносов, легкая примятость и незначительные следы грунта на корнях	не допускается	
		3	Тип лука	зеленый	
		4	Состояние	свежий	
		5	Степень развития растений	потребительская зрелость, обеспечивающая сохранение качества при транспортировке, погрузке, разгрузке и доставке продукции	
		6	Сорт лука	первый	
		7	Запах и вкус	характерные для ботанического сорта без постороннего запаха и/или привкуса.	
26	Яйцо куриное пищевое столовое, 1 категории	1	Калорийность 100 г продукта	150 ккал.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ 31654-2012
		2	Плотность и цвет белка	плотный, светлый, прозрачный.	
		3	Состояние воздушной камеры и ее высота	неподвижная или допускается некоторая подвижность, высота - не более чем 7 мм.	
		4	Состояние и положение желтка	прочный, мало заметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение	

				от центрального положения.	
		5	Содержание углеводов в 100 г продукта	0,7 г	
		6	Хранение при относительной влажности воздуха	85% - 88%.	
		7	Скорлупа яиц	Скорлупа яиц чистая, без пятен крови и помета, и неповрежденная.	
		8	Содержание белка в 100 г продукта	12,7 г.	
		9	Масса одного яйца	от 55 г - до 64,9 г.	
		10	Показатель температуры хранения	от 0 °С до плюс 20 °С.	
27	Сок тип 1	1	Внешний вид и консистенция	однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза о безопасности пищевой продукции от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей от 09.12.2011 № 023/2011, ТУ производителя, ГОСТ 32920-2014 Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста.
		2	Вкус и аромат	Натуральные, хорошо выраженные, свойственные использованным фруктам	
		3	Посторонние привкус и запах.	не допускаются.	
		4	Посторонние примеси	не допускаются.	
		5	Вид сока	абрикосовый	
		6	Примеси растительного происхождения	не допускаются.	
		7	Вид соков по технологии изготовления	прямого отжима	
		8	Назначение	для питания детей раннего возраста (с 4-х месяцев)	
		9	Цвет	Однородный по всей массе, свойственный цвету используемых фруктов	
28	Джем	1	Внешний вид и консистенция	мажущаяся масса, обладающая желейной	Технический регламент Таможенного

	стерилизованный в ассортименте			консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами и/или овощами или их частями.	союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза о безопасности пищевой продукции от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ 31712-2012
		2	масса, медленно растекающаяся на горизонтальной поверхности, наличие единичных семян ягод в джеме, в состав которого входят земляника (клубника), ежевика, малина и черная смородина, голубика, черника.	Допускаются	
		3	засахаривание.	Не допускается	
		4	Вкус и запах	хорошо выраженные.	
		5	Вкус	сладкий - кисло-сладкий, приятный, свойственный фруктам (овощам), из которых изготовлен джем.	
		6	Запах	соответствующий фруктам (овощам), из которых изготовлен джем.	
		7	вкус и запах слабовыраженные, наличие легкого привкуса карамелизованного сахара (для джема из сухофруктов).	Допускаются	
		8	Посторонние привкус и запах	не допускаются.	
		9	Цвет	свойственный цвету фруктов или овощей, из которых изготовлен джем. Допускаются: светло - коричневые оттенки - для джема из светлоокрашенных плодов, буроватый оттенок - для джема из темноокрашенных плодов и сухофруктов.	
		10	Массовая доля фруктовой (овощной) части	не менее:35%	
		11	Массовая доля титруемых кислот в джемах	не менее:0,3%.	

29	Плоды цитрусовых культур	1	Внешний вид	Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, без механических повреждений, ушибов и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности. Плоды имеют характерные признаки своей разновидности и/или товарного типа.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ 34307-2017
		2	плоды с незначительными поверхностными дефектами, не влияющими на внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке.	Допускаются	
		3	Сорт	высший	
		4	Окраска	Окраска типичная для разновидности. Допускаются плоды со светло - зеленой окраской по площади не превышающей 1/5 общей площади поверхности плода, при условии соблюдения минимальных требований по содержанию сока.	
		5	Наименование цитрусовых плодов	апельсины	
		6	Массовая доля плодов	не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту не более:5,0%, в том числе не более:0,5% плодов второго сорта, плоды, не соответствующие второму сорту не допускаются.	
		7	Наибольший поперечный диаметр	не менее 53 мм.	
30	Хлеб ржано - пшеничный	1	Цвет	от светло - коричневого до темно - коричневого.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ 31807-2012 (с 01.09.2019 ГОСТ

					31807-2018)
		2	Содержание белка в 100 г продукта	8,0 г.	
		3	Вкус	свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса.	
		4	Кислотность мякиша	не более:12,0 град.	
		5	Состояние	обогащенный микронутриентами	
		6	Содержание жира в 100 г продукта	1,3 г.	
		7	Запах	свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха.	
		8	Пористость мякиша	не менее:46,0%.	
		9	Влажность мякиша	19,0% - 53,0%	
		10	Вкус	свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса.	
		11	Содержание углеводов в 100 г продукта	47,5 г.	
		12	Состояние мякиша (пропеченность, промес, пористость)	Без посторонних включений. Пропеченный, без следов непромеса,	
		13	Калорийность 100 г продукта	233 ккал.	
31	Молоко пастеризованное 2,5% жирности	1	Цвет	белый.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013 №033/2013,ТУ производителя, ГОСТ 31450-2013
		2	Консистенция	жидкая, однородная нетягучая, слегка вязкая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира.	
		3	Содержание углеводов в 100 г продукта	4,7 г.	
		4	Калорийность 100 г продукта	53 ккал.	
		5	Внешний вид	непрозрачная жидкость.	

		6	Содержание жира в 100 г продукта	2,5 г.	
		7	Показатель плотности	не менее 1028 кг/м ³ .	
		8	Массовая доля белка	3,0 %.	
		9	Показатель кислотности	не более 21 °Т.	
		10	Вкус и запах	характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения. Допускается сладковатый привкус.	
		11	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО)	не менее:8,2 %.	
		12	Температура хранения	плюс 2 °С - плюс 6 °С.	
32	Лук тип 1	1	Внешний вид	Луковицы, вызревшие, здоровые, чистые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более:5,0 см (за исключением лука в связках) без излишней внешней влажности, без полого и жесткого донца.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ 34306-2017
		2	луковицы с сухими корешками длиной не более 1 см.	Допускаются	
		3	Товарный сорт	первый	
		4	Степень зрелости и состояние луковиц	твердые и плотные.	
		5	Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру(минимальный)	4,0 см.	
		6	Состояние	свежий	
		7	Тип лука	репчатый	
		8	Запах и вкус	характерные для ботанического сорта без постороннего запаха и/или привкуса.	
		9	Максимальная массовая доля луковиц размером менее установленного не более чем на 1 см	3,0%.	
33	Клюква протертая с сахаром	1	Консистенция	Однородная масса в виде пюре.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011,

					Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ Р 54681-2011
		2	Вкус и запах	натуральные, свойственные фруктам, из которых изготовлены консервы. Посторонние привкус и запах не допускаются	
		3	Цвет	свойственный цвету фруктов, из которых изготовлен продукт. Допускается наличие незначительного потемнения поверхностного слоя консервов.	
		4	Консистенция	При выкладывании на ровную поверхность образовывается холмистая или слегка растекающаяся масса.	
		5	Массовая доля растворимых сухих веществ в зависимости от вида консервов	11,0 % - 60,0 %.	
		6	Массовая доля фруктовой части	не менее:50,0%.	
		7	рН	не выше 4,4.	
		8	Наличие примесей растительного происхождения	не допускается.	
34	Йогурт фруктовый 2,5 % жирности в ассортименте	1	Кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием смеси заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки, концентрация которых	составляет не менее чем 10^7 КОЕ в 1 г продукта.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013 №033/2013, ТУ производителя
		2	Показатель кислотности	от 75 °Т до 140 °Т включ.	

		3	Внешний вид и консистенция	однородная, с нарушенным сгустком при резервуарном способе производства, с ненарушенным сгустком - при термостатном способе производства, в меру вязкая, при добавлении загустителей или стабилизирующих добавок - желеобразная или кремообразная. Допускается наличие включений нерастворимых частиц, характерных для внесенных компонентов.	
		4	Содержание сахарозы в 100 г продукта	8,3 г	
		5	Вкус и запах	чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, в меру сладкий вкус (при выработке с подслащивающими компонентами), с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов.	
		6	Содержание углеводов в 100 г продукта	14,4 г	
		7	Цвет	обусловленный цветом внесенных компонентов, однородный или с вкраплениями нерастворимых частиц.	
		8	Массовая доля жира	2,5 %.	
		9	Калорийность 100 г продукта	97,0 ккал	
		10	Температура хранения	плюс 2 °С - плюс 6 °С.	
35	Батон нарезной с микронутриентами, витаминами	1	Цвет	от светло - желтого до темно - коричневого.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ 31805-2012 (с 01.09.2019 ГОСТ 31805-2018)
		2	Состояние мякиша	пропеченный, не влажный на ощупь, без следов непромеса.	
		3	Состав	из муки высшего сорта	
		4	Вкус	свойственный изделию данного вида, без постороннего привкуса.	
		5	Содержание жира в 100 г продукта	2,9 г.	

		6	Запах	свойственный изделию данного вида, без постороннего запаха.	
		7	Содержание углеводов в 100 г продукта	51,4 г.	
		8	Содержит микронутриенты, витамины	соответствие	
		9	Содержание белка в 100 г продукта	7,5 г.	
		10	Калорийность 100 г продукта	265 ккал.	
36	Брюква	1	Корнеплоды	свежие, целые, здоровые, незагрязненные, не застрелковавшиеся, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с черешками листьев не более чем 20 мм, без боковых корешков (обрезаются вплотную к корнеплоду).	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», РСТ РСФСР 745-88
		2	Мякоть	сочная, плотная, неогрубевшая, без пустот.	
		3	Максимальный размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, для молодой брюквы	45 мм	
		4	Состояние	свежая столовая	
		5	Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, для вызревшей брюквы	от 50 мм - до 150 мм	
		6	Наличие земли, прилипшей к корнеплодам	не более:1% от массы	
37	Капуста белокочанная тип 2	1	Консистенция	упругая, плотная, хрустящая	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ 34220-2017

		2	Массовая доля хлоридов в рассоле	1,2% - 2,0 %.	
		3	Цвет	светло - соломенный с желтоватым оттенком. В капусте с приправами и пряностями могут быть оттенки, зависящие от цвета добавленных приправ и пряностей.	
		4	Массовая доля капусты от массы нетто, указанной на этикетке (после свободного стекания сока)	не менее:88%	
		5	Калорийность 100 г продукта	19 ккал.	
		6	Массовая доля титруемых кислот (в расчете на молочную кислоту)	0,7 % - 1,5 %.	
		7	Состояние капусты	квашенная	
		8	Содержание белка в 100 г продукта	1,8 г.	
		9	Вид капусты	шинкованная	
		10	Содержание жира в 100 г продукта	0,1 г.	
		11	Вкус и запах	характерный для квашеных овощей солоновато - кисловатый вкус с ароматом и привкусом добавленных пряностей.	
		12	Содержание углеводов в 100 г продукта	6,8 г.	
		13	Показатель температуры хранения	от минус 1 °С до плюс 4 °С.	
38	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное,	1	Внешний вид	Прозрачное без осадка.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию от 09.12.2011 N 024/2011, ТУ производителя, ГОСТ 1129-2013
		2	Запах и вкус	Без запаха, обезличенный вкус.	
		3	Цветное число	не более:6,0 мг йода.	

		4	Массовая доля влаги и летучих веществ	не более:0,1%.	
		5	сорт	высший	
		6	Перекисное число	не более:4,0 моль активного кислорода/кг.	
		7	Кислотное число	не более:0,30 мг.	
		8	Содержание жира в 100 г продукта	99,9 г.	
		9	Калорийность 100 г продукта	899 ккал.	
		10	Нежировые примеси	не допускаются.	
39	Сок тип 2	1	Внешний вид и консистенция	однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза о безопасности пищевой продукции от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей от 09.12.2011 № 023/2011, ТУ производителя
		2	Вкус и аромат	Натуральные, хорошо выраженные, свойственные использованным фруктам	
		3	Вид соков по технологии изготовления	прямого отжима	
		4	Посторонние привкус и запах.	не допускаются.	
		5	Назначение	для питания детей раннего возраста (с 4-х месяцев)	
		6	Примеси растительного происхождения	не допускаются.	
		7	Вид сока	персиковый	
		8	Посторонние примеси	не допускаются.	
		9	Цвет	Однородный по всей массе, свойственный цвету используемых фруктов	
40	Картофель продовольственный	1	Вид внутренней части клубня	типичная для ботанического сорта окраски. Пятна ржавой (железистой) пятнистости, внутренние пустоты, черная сердцевина и другие внутренние дефекты не допускаются.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011,

					Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ 7176-2017
		2	Запах и вкус	свойственный данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса.	
		3	Наименьший размер квадратных отверстий, через которые не должны проходить клубни	35,0x35,0 мм	
		4	Наибольший размер квадратных отверстий, через которые должны проходить клубни	80,0x80,0 мм	
		5	Массовая доля клубней, не соответствующих калибровке	не более:10%.	
		6	Содержание клубней, пораженных паршой или ооспорозом при поражении 1/4 поверхности клубня	не более:2,0%.	
41	Сыр полутвердый	1	Цвет сыра	от белого до светло - желтого, равномерный по всей массе.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013 №033/2013, ТУ производителя, ГОСТ 32260-2013
		2	Наличие посторонних включений	не допускается	
		3	Наличие сыра с прогорклым, гнилым и резко выраженным осаленым, плесневелым вкусом и запахом, запахом нефтепродуктов и химикатов	не допускается	

		4	Консистенция сыра	Умеренно эластичная, однородная во всей массе, допускается слегка плотная	
		5	Наличие сыров расплывшихся и вздутых(потерявших форму), пораженных подкорковой плесенью, с гнилостными колодцами и трещинами, с глубокими зачистками(более 2-3см)	не допускается	
		6	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	от 48,4 % - до 51,6%	
		7	Наличие сыра с сильно подопревшей коркой	не допускается	
		8	Вкус и запах сыра	Выраженный сырный, слегка кисловатый	
		9	Активная кислотность, рН	от 5,15 - до 5,35 включ.	
		10	Рисунок на разрезе	сыр имеет рисунок, состоящий из глазков неправильной и угловатой формы, равномерно расположенных по всей массе.	
		11	Возраст сыра, не менее	60 сут.	
		12	Форма сыра	Прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями	
		13	Наименование сыра	Российский	
		14	Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	от 1,3 - до 1,8 включ.	
		15	Массовая доля влаги (максимально)	43,0%.	
42	Хлопья овсяные	1	Цвет	белый с оттенками от кремового до желтоватого.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя
		2	Развариваемость	20 мин.	
		3	Максимальная температура хранения	не превышает плюс 25 °С.	
		4	Содержание белка в 100 г продукта	12,0 г.	

		5	Вкус	свойственный овсяной крупе без привкуса горечи и посторонних привкус и запахов.	
		6	Калорийность 100 г продукта	310 ккал.	
		7	Зольность (в пересчете на сухое вещество)	не более:2,1 %.	
		8	Кислотность	5,0 градусов.	
		9	Влажность	не более:12,0 %.	
		10	Содержание углеводов в 100 г продукта	61,0 г.	
		11	Зараженность и загрязненность вредителями	не допускается.	
		12	Содержание жира в 100 г продукта	6,0 г.	
		13	Запах	свойственный овсяной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов.	
		14	Вид хлопьев	Геркулес	
		15	Хранение при относительной влажности воздуха	не более:70%.	
43	Свекла	1	корнеплоды с зарубцевавшимися (покрытыми эпидермисом) неглубокими (0,2 - 0,3 см) природными трещинами в корковой части, образовавшимися в процессе формирования корнеплода, с незначительными поверхностными повреждениями на глубину не более 0,3 см, образовавшимися в результате погрузочно - разгрузочных операций или промывки.	допускаются	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ 32285-2013
		2	Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру	5,0 см - 10,0 см.	
		3	Запах и вкус	свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.	
		4	корнеплоды с незначительными дефектами формы и окраски.	допускаются	
		5	Внешний вид	Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не	

				увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков листьев не более 2,0 см или без них.	
		6	Содержание корнеплодов с механическими повреждениями на глубину больше 0,3 см, с порезами головок, легким увяданием, в совокупности	не более:5% от массы.	
		7	Содержание корнеплодов с отклонениями от установленных размеров не более чем на 1,0 см	не более:10 % от массы.	
		8	Состояние	свежая столовая	
		9	Наличие земли, прилипшей к корнеплодам	не более:1% от массы	
		10	Сорт	первый	
		11	Внутреннее строение	мякоть сочная, темно - красная разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта .	
44	Мясо цыплят - бройлеров (тушки)	1	Упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений нижний предел)	мышцы развиты хорошо.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ 31962-2013
		2	Форма груди	округлая.	
		3	сорт	первый	
		4	Киль грудной кости	не выделяется.	
		5	Содержание белка в 100 г продукта	не менее:16 г.	
		6	Отложения подкожного жира	в области нижней части живота незначительные.	
		7	Цвет мышечной ткани	от бледно - розового до розового.	
		8	Цвет кожи	бледно - желтый с розовым оттенком или без него.	
		9	Цвет подкожного и	бледно - желтый или желтый.	

			внутреннего жира		
		10	Калорийность 100 г продукта	не более:190 ккал.	
		11	Кожа	чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков.	
		12	Состояние костной системы	костная система без переломов и деформаций.	
		13	Состояние тушек	замороженные	
		14	Содержание жира в 100 г продукта	не более:14 г.	
		15	Запах	свойственный свежему мясу данного вида птицы.	
45	Огурцы тип 1	1	Консистенция	крепкие, мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами, полностью пропитанная рассолом, хрустящая.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя
		2	Вкус и запах	характерный для соленых овощей солоновато - кисловатый вкус с ароматом и привкусом добавленных пряностей.	
		3	Внешний вид	целые, соответствующие данному ботаническому сорту, одного размерного ряда в одной упаковочной единице, формы и окраски, свойственной данному ботаническому сорту, не мятые, не пожелтевшие, без кожистых семян, не увядшие, не сморщенные, без механических повреждений. Допускаются плоды с легкой морщинистостью и искривлениями, не уродующими форму плода, общей массой не более чем 5%.	
		4	Цвет	зеленовато - оливковый разных оттенков, без пятен и ожогов.	
		5	Содержание белка в 100 г продукта	0,8 г.	
		6	Классификация	огурцы соленые	
		7	Содержание жира в 100 г продукта	0,1 г.	
		8	Минеральные примеси	не допускаются	
		9	Посторонние примеси	не допускаются	
		10	Массовая доля огурцов	50%	

			(минимальная) от массы нетто указанной на этикетке		
		11	Содержание углеводов в 100 г продукта	1,7 г.	
		12	Показатель температуры хранения	от минус 1 °С до плюс 4 °С.	
46	Крахмал картофельный	1	Цвет	белый.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ Р 53876-2010
		2	Массовая доля влаги	17% - 20%	
		3	Запах	свойственный крахмалу, без постороннего запаха.	
		4	Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество	не более:0,35%.	
		5	Присутствие металломагнитных примесей	Не допускается	
		6	Содержание белка в 100 г продукта	0,17 г	
		7	Сорт	высший	
		8	Содержание углеводов в 100 г продукта	81,5 г	
		9	Калорийность 100 г продукта	320 ккал	
		10	Относительная влажность воздуха при хранении	не превышает 75%	
47	Крупа ячменная перловая №1	1	Внешний вид	Ядро, освобожденное от цветковых пленок, хорошо отшлифованное. Крупа имеет удлинённую форму ядра с закругленными концами.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ 5784-60

		2	Содержание углеводов в 100 г продукта	66,5 г.	
		3	Калорийность 100 г продукта	320 ккал.	
		4	Максимальная температура хранения	не превышает плюс 25 °С.	
		5	Хранение при относительной влажности воздуха	не более:70%.	
		6	Цвет	белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенками.	
		7	Вкус	свойственный нормальной ячменной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.	
		8	Запах	свойственный нормальный ячменной крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запахов.	
		9	Влажность	не более:15,0%.	
		10	Доброкачественное ядро	не менее:99,6%.	
		11	Мучка	не более:0,20 %.	
		12	Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается.	
		13	Содержание белка в 100 г продукта	9,5 г.	
48	Горошек зеленый	1	Внешний вид зерен	целые зерна без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ Р 54050-2010 (с 01.01.2019 ГОСТ 34112-2017)
		2	Массовая доля хлоридов	0,8 % - 1,5%.	
		3	Вкус и запах	свойственные консервированному зеленому горошку, посторонние привкус и запах не допускаются.	
		4	Половинки и кусочки зерен и их частицы, по отношению к массе горошка(максимум)	6%	
		5	Минеральные примеси	не допускаются	
		6	Консистенция	мягкая однородная.	

		7	Заливочная жидкость	прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенком.	
		8	Качество заливочной жидкости	допускается опалесценция, слабая мутность, небольшой осадок частиц мякоти	
		9	Цвет зерен	зеленый, светло - зеленый или оливковый, однородный в упаковочной единице.	
		10	Допустимость по цвету зерен	допускается наличие единичных зерен горошка, отличающихся по цвету от основной массы	
		11	Показатель температуры хранения	от 0 °С до плюс 25 °С.	
		12	Посторонние примеси	не допускаются	
		13	Классификация	высшего сорта	
		14	Хранение при относительной влажности воздуха	не более:75%.	
49	Груши свежие	1	Внешний вид	Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, неповрежденные, не вялые, не подмороженные, без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, одного помологического сорта.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ 33499-2015
		2	Плодоножка	целая или сломанная.	
		3	Мякоть	не слишком твердозернистая. Допускаются незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке.	
		4	Плоды	спелые, однородные по степени зрелости.	
		5	Запах и вкус	без постороннего запаха и (или) привкуса.	
		6	сорт груш	первый	
		7	Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру	не менее 50 мм.	
		8	Масса плода	не менее:100 г.	
50	Капуста белокочанная тип 1	1	Внешний вид	кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, непроросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерыги.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011,

					Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ Р 51809-2001
		2	класс капусты	первый	
		3	Длина кочерыжки над кочаном	не более:3,0 см	
		4	Запах и вкус	свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.	
		5	Содержание кочанов треснувших и с механическими повреждениями на глубину не более 3 см	не допускается	
		6	состояние	свежая	
		7	Содержание кочанов треснувших, с механическими повреждениями на глубину более 3 см, проросших, пораженных точечным некрозом и пергаментностью, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, мороженных, запаренных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения)	не допускается.	
		8	Плотность кочана	плотные.	
51	Кислота лимонная пищевая	1	Внешний вид и цвет	бесцветные кристаллы или белый порошок без комков.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ 908-2004
		2	Вкус	кислый, без постороннего привкуса.	
		3	Запах	Отсутствует	
		4	Структура	сыпучая и сухая, на ощупь не липкая.	
		5	Механические примеси	не допускаются.	
52	Дрожжи хлебопекарные	1	Внешний вид	Форма вермишели, гранул, мелких зерен, кусочков, порошка или крупобразный.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от

					16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ Р 54845-2011
		2	Цвет	светло - желтый или светло - коричневый.	
		3	Запах	свойственный сушеным дрожжам, без посторонних запахов гнилостного, плесени и др.	
		4	Содержание белка в 100 г продукта	49,0 г	
		5	Массовая доля влаги(максимальная)	8%	
		6	Вид дрожжей	сушеные	
		7	Содержание жира в 100 г продукта	6,0 г.	
		8	Содержание углеводов в 100 г продукта	40,0 г	
		9	Сорт дрожжей	высший	
		10	Калорийность 100 г продукта	410,0 г	
		11	Вкус	свойственный сушеным дрожжам.	
53	Лавровый лист	1	Листья	здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ 17594-81
		2	Запах, вкус	хорошо выраженные, свойственные лавровому листу, без постороннего запаха и привкуса.	
		3	Длина листа	не менее:3 см.	
		4	Влажность листа	не более:12,0%.	
		5	Содержание желтых листьев	не более:2,0%.	

54	Печенье сахарное, в ассортименте	1	Форма	плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя
		2	Поверхность	гладкая, с четким не расплывшимся оттиском рисунка на верхней поверхности. Не подгорелая, без вздутий. Нижняя ровная.	
		3	Калорийность 100 г продукта	460,0 ккал.	
		4	Массовая доля влаги	не более:10,0%.	
		5	Массовая доля общего сахара (по сахарозе)	не более:35,0%.	
		6	Содержание белка в 100 г продукта	7,0 г.	
		7	Массовая доля жира	не более:30,0%.	
		8	Содержание жира в 100 г продукта	18,0 г.	
		9	Щелочность	не более:2,0 град.	
		10	Содержание углеводов в 100 г продукта	67,0 г.	
		11	Намокаемость	не менее:180%.	
55	Петрушка свежая (зелень)	1	Внешний вид	Листья молодые, зеленые (различных оттенков), не пожелтевшие, свежие, целые, здоровые, не вялые, не загрязненные, без примеси сорных растений, без насекомых - вредителей, без излишней внешней влажности.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ 34212-2017
		2	Запах и вкус	характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/или привкуса.	
		3	незначительные дефекты листьев - небольшая помятость, незначительные дефекты окраски и	Допускаются	

			незначительная утрата свежести, не влияющие на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке..		
		4	Длина основной массы листьев от основания черешков	не менее:80,0 мм.	
		5	Массовая доля свежей петрушки, не соответствующей требованиям (листьев помятых и поломанных)	не более:10%.	
		6	Массовая доля примеси сорных растений	не более:1,0%.	
56	Пшено шлифованное	1	Цвет	желтый разных оттенков.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ 572-2016
		2	Содержание белка в 100 г продукта	12,0 г.	
		3	Запах	свойственный пшену, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.	
		4	Влажность	не более:14 %.	
		5	Вкус	свойственный пшену, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.	
		6	Калорийность 100 г продукта	350 ккал.	
		7	Доброкачественное ядро, не менее	98,7 %.	
		8	Содержание жира в 100 г продукта	3,0 г.	
		9	Испорченные ядра максимум	0,5%.	
		10	Содержание углеводов в 100 г продукта	66,0 г.	
		11	Максимальная температура хранения	не превышает плюс 25 °С.	
		12	Нешелушенные зерна, не более	0,4%.	
		13	Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается.	

		14	Сорт	первый сорт	
		15	Хранение при относительной влажности воздуха	не более:70%.	
57	Виноград сушеный	1	Внешний вид	Масса ягод сушеного винограда одного вида, сыпучая, без комкования. Ягоды после заводской обработки без плодоножек.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ 6882-88
		2	Вид	изюм светлый	
		3	Массовая доля сернистого ангидрида	не более:0,01%.	
		4	Посторонний привкус и запах	не допускаются.	
		5	Металлические примеси	не допускаются.	
		6	Цвет	светло зеленый с золотистым оттенком	
		7	Минимальная масса 100 ягод	131 г	
		8	Загнившие ягоды	не допускаются.	
		9	Признаки спиртового брожения и плесень, видимая невооруженным глазом	не допускаются.	
		10	Максимальная массовая доля свободно отделяемых примесей растительного происхождения	0,04%.	
		11	Сорт	высший	
		12	Вкус и запах	свойственные сушеному винограду, вкус сладкий или сладко - кислый.	
58	Горох шлифованный	1	Вид	горох целый шлифованный	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя

		2	Содержание жира в 100 г продукта	1,5 г.	
		3	Максимальная температура хранения	не превышает плюс 25 °С.	
		4	Примесь колотого шлифованного гороха	допускается не более:5%	
		5	Металломагнитная примесь на 1 кг гороха	не более:3,0 мг.	
		6	Цвет	желтый, зеленый.	
		7	Примесь колотого шлифованного гороха	допускается не более:5%	
		8	Хранение при относительной влажности воздуха	не более:70%.	
		9	Запах	нормальный, свойственный гороху, без затхлого, плесенного или иного постороннего запаха.	
		10	Влажность	не более:15,0%.	
		11	Сорная примесь	не более:0,40%.	
		12	Калорийность 100 г продукта	310 ккал.	
		13	Содержание белка в 100 г продукта	23,0 г.	
		14	Вкус	нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.	
		15	Содержание углеводов в 100 г продукта	58,0 г.	
		16	Сорт	первый	
59	Какао порошок	1	Внешний вид	порошок от светло - коричневого до темно - коричневого цвета.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя
		2	серый оттенок	Не допускается	
		3	Вкус и аромат	свойственные какао - порошку, без посторонних привкусов и запахов.	
		4	Калорийность 100 г продукта	338,2 ккал.	
		5	Массовая доля влаги	не более:7,5%.	
		6	Показатель температуры	не менее плюс 15 °С не более плюс 21 °С.	

			хранения		
		7	Показатель активной кислотности pH	не более 7,1 ед.	
		8	Содержание белка в 100 г продукта	25,4 г.	
		9	Массовая доля общей золы	не более:6,0%.	
		10	Содержание жира в 100 г продукта	12,0 г.	
		11	Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты массовой долей 10%	не более:0,2 %.	
		12	Содержание углеводов в 100 г продукта	29,5 г.	
		13	Массовая доля металломагнитной примеси (частицы не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении)	не более:0,0003%.	
		14	Хранение при относительной влажности воздуха	не более:75%.	
60	Сельдь соленая слабой соли неразделанная, первый сорт	1	Поверхность	чистая, по цвету свойственная данному виду. Могут быть незначительный осадок белковых веществ на поверхности и легко удаляемый желтоватый налет на поверхности.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016, ТУ производителя
		2	Наружные повреждения	не допускаются	
		3	Консистенция сельди	нежная, сочная.	
		4	Вкус и запах	свойственные соленой сельди, без посторонних	

				привкуса и запаха.	
		5	Массовая доля поваренной соли в сельди	свыше 6 - 8 %.	
		6	Массовая доля жира для сельдей атлантической жирной и тихоокеанской жирной	не менее:12%.	
		7	Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	не допускается.	
61	Огурцы тип 2	1	Вид плодов	Плоды свежие, целые, здоровые, чистые. Без механических повреждений, без излишней внешней влажности с типичной для ботанического сорта формой и окраской.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ 33932-2016
		2	Состояние огурцов	свежие	
		3	Наибольший поперечный диаметр	не более 5,5 см.	
		4	Наличие сельскохозяйственных вредителей, плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями	не допускается	
		5	Форма	Плоды правильной формы и практически прямые (допускается высота внутренней дуги не более чем 10 мм на 10 см длины огурца).	
		6	Внешний вид	Допускаются незначительные поверхностные дефекты, не влияющие на внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукта в упаковочной единице.	
		7	Степень зрелости и состояние огурцов	плоды плотные, с недоразвитыми водянистыми семенами, способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения в удовлетворительном состоянии.	
		8	Товарный сорт	высшего сорта	
		9	Запах и вкус	свойственные данному ботаническому сорту, без	

				постороннего запаха и (или) привкуса.	
		10	длина плодов	больше 25,0 см	
		11	Наличие минеральной и посторонней примеси	не допускается	
		12	Наличие земли прилипшей к плодам	не допускается	
		13	наличие загнивших, увядших, желтых, с грубыми кожистыми семенами, морщинистых, подмороженных, запаренных, с вырванной плодоножкой	не допускается	
		14	Классификация плодов	длинноплодные	
62	Крупа гречневая	1	Внешний вид	Целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6х20 мм. вырабатывается из непропаренного зерна.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ Р 55290-2012
		2	Нешелушенные зерна	не более:0,3%.	
		3	Содержание углеводов в 100 г продукта	62,0 г.	
		4	Цвет	кремовый с желтоватым или зеленоватым оттенком.	
		5	Массовая доля влаги	не более:14,0%.	
		6	Содержание белка в 100 г продукта	12,5 г.	
		7	Запах	свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.	
		8	Содержание жира в 100 г продукта	3,5 г.	
		9	Доброкачественное ядро	не менее:98,90 %.	
		10	Вкус	свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.	
		11	Калорийность 100 г продукта	335 ккал.	
		12	Сорная примесь	не более:0,4%.	
		13	вид крупы		
		14	Испорченные ядра	не более:0,2%.	

		15	Максимальная температура хранения	не превышает плюс 25 °С.	
		16	Хранение при относительной влажности воздуха	не более:70%.	
		17	сорт	первый	
		18	Развариваемость	не более:25 мин.	
63	Бананы	1	Внешний вид	Плоды в кистях здоровые, свежие, чистые, целые, развившиеся, неуродливые, без остатков цветка, округлые или слаборебристые. Крона зеленовато - желтая, желтая.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ Р 51603-2000
		2	Зрелость	плоды потребительской степени зрелости с зеленовато - желтой, желтой окраской кожуры, но не перезревшие, плотные, округлые, мякоть кремовая.	
		3	Состояние	свежие	
		4	Размеры плодов по наибольшему поперечному диаметру	3,0 см - 4,0 см.	
		5	Размер плодов по длине(минимальный)	19,0 см.	
		6	Вкус и запах	специфический запах спелых бананов, вкус сладкий, без постороннего привкуса и аромата.	
		7	Классификация бананов	первого класса	
		8	Поверхностные повреждения кожуры, не затрагивающие мякоти, механические и вызванные сельскохозяйственными вредителями, на одном плоде максимальной общей площадью	2,0 см ² .	

64	Крупа пшеничная "Полтавская №1"	1	Цвет	Желтый.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ 276-60
		2	Запах	свойственный пшеничной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.	
		3	Содержание углеводов в 100 г продукта	63,1 г.	
		4	Влажность	не более:14,0%.	
		5	Содержание белка в 100 г продукта	11,5 г.	
		6	Доброкачественное ядро	не менее:99,2 %.	
		7	Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается.	
		8	Испорченные ядра	не более:0,2%.	
		9	Вкус	свойственный пшеничной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.	
		10	Обработанные зерна ржи и ячменя	не более:3,0%.	
		11	Калорийность 100 г продукта	328 ккал.	
		12	Содержание жира в 100 г продукта	1,3 г.	
		13	Показатель температуры хранения	не более плюс 20 °С.	
		14	Относительная влажность воздуха при хранении	не превышает 70%.	
65	Макаронные изделия	1	Массовая доля золы макаронных изделий, изготовленных из муки твердой пшеницы	не превышает 0,9%	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее

					маркировки», ТУ производителя, ГОСТ 31743-2012 (с 01.01.2019 ГОСТ 31743-2017)
		2	Массовая доля белка в пересчете на сухое вещество	не менее:10,5%	
		3	Цвет	соответствующий сорту муки.	
		4	Хранение при относительной влажности воздуха	не более:70%	
		5	Показатель температуры хранения	не более плюс 35 °С.	
		6	Вкус	свойственный данному изделию, без постороннего вкуса.	
		7	Калорийность 100 г продукта	356 ккал.	
		8	Запах	свойственный данному изделию, без постороннего запаха.	
		9	Влажность изделий	не более:13,0%.	
		10	Содержание белка в 100 г продукта	12,0 г.	
		11	группа изделий	А	
		12	Содержание жира в 100 г продукта	1,5 г.	
		13	сорт	высший	
		14	Содержание углеводов в 100 г продукта	72,2 г.	
66	Манная крупа	1	Внешний вид и цвет	преобладает непрозрачная мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя
		2	Содержание жира в 100 г продукта	1,0 г.	
		3	Запах	нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов.	
		4	Калорийность 100 г продукта	330 ккал.	
		5	Вкус	нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов.	

		6	При разжевывании крупы	не ощущается хруста.	
		7	Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество	не более:0,60%.	
		8	Содержание белка в 100 г продукта	11,0 г.	
		9	марка крупы	М	
		10	Содержание углеводов в 100 г продукта	73,0 г.	
		11	Влажность	не более:15,5%.	
		12	Показатель температуры хранения	не более плюс 20 °С.	
		13	Относительная влажность воздуха при хранении	не превышает 70%.	
67	Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, высший сорт	1	Вкус и запах	выраженный сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013 №033/2013, ТУ производителя, ГОСТ 32261-2013
		2	Консистенция и внешний вид	Плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо - блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги.	
		3	Цвет	от светло - желтого до желтого, однородный по всей массе.	
		4	Массовая доля жира	82,50%	
		5	Массовая доля влаги	не менее:16,0%.	
		6	Хлористый натрий	не допускается.	
		7	Титруемая кислотность молочной плазмы	не более:26,0 °Т.	

68	Мука пшеничная, хлебопекарная	1	Запах	свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТУ производителя, ГОСТ Р 52189-2003 (с 01.01.2019 ГОСТ 26574-2017)
		2	Содержание белка в 100 г продукта	10,3 г.	
		3	Влажность	не более:15%.	
		4	Сорт	высший	
		5	Наличие минеральной примеси	при разжевывании не ощущается хруста.	
		6	Количество клейковины	не менее:28,0%.	
		7	Содержание жира в 100 г продукта, г	1,1 г.	
		8	Содержание углеводов в 100 г продукта	70,6 г	
		9	Вкус	свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.	
		10	Зольность в пересчете на сухое вещество	не более:0,55%.	
		11	Калорийность 100 г продукта	334 ккал.	
69	Рис шлифованный	1	Цвет	белый с различными оттенками.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ 6292-93
		2	Запах	свойственный рисовой крупе без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.	
		3	Вкус	свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький.	

		4	Влажность	не более:15,5%.	
		5	Доброкачественное ядро не менее	99,7%.	
		6	Рис дробленый (максимально)	4,0%.	
		7	Пожелтевшие ядра риса (максимально)	0,5%.	
		8	Меловые ядра риса	не более:1,0%.	
		9	Ядра с красными полосками, не более	1,0%.	
		10	Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается	
		11	Содержание жира в 100 г продукта	0,5 г.	
		12	Максимальная температура хранения	не превышает плюс 25 °С.	
		13	Содержание белка в 100 г продукта	7,0 г.	
		14	Сорт	высший	
		15	Содержание углеводов в 100 г продукта	71,0 г.	
		16	Калорийность 100 г продукта	320 ккал.	
		17	Сорная примесь, не более	0,2%.	
		18	Хранение при относительной влажности воздуха	не более:70%.	
70	Сахар-песок	1	Определение	Сахар кристаллический.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ 31895-2012 (с 01.07.2016 ГОСТ 33222-2015)
		2	Цвет	белый, чистый.	
		3	Внешний вид	однородная сыпучая масса кристаллов.	
		4	Запах и вкус	свойственный сахару, сладкий, без посторонних запаха и привкуса как в сухом сахаре, так и в его водном растворе.	

		5	Массовая доля золы (в пересчете на сухое вещество)	не более:0,036%.	
		6	Раствор сахара	прозрачный, без нерастворимого осадка, механических и других примесей.	
		7	Массовая доля влаги	не более:0,1 %.	
		8	Массовая доля сахарозы по прямой поляризации	не менее:99,70%.	
		9	Массовая доля редуцирующих веществ (в пересчете на сухое вещество)	не более:0,035%.	
		10	Содержание углеводов 100 г	100 г	
		11	Энергетическая ценность 100 г	400 ккал	
		12	Размер кристаллов	от 0,2 мм до 2,5 мм включительно.	
71	Сметана 15% жирности	1	Содержание жира в 100 г продукта	15 г.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013 №033/2013, ТУ производителя, ГОСТ 31452-2012
		2	Вкус и запах	чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.	
		3	Температура хранения	плюс 2 °С - плюс 6 °С.	
		4	Цвет	белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.	
		5	Массовая доля белка	2,7 %.	
		6	Количество молочнокислых микроорганизмов КОЕ в 1 г продукта в течение срока годности	не менее:10 ⁷	
		7	Кислотность	от 65 °Т - до 100 °Т включ.	
		8	Внешний вид и консистенция	однородная густая масса с глянцевой поверхностью. Допускается недостаточно густая, слегка вязкая консистенция с незначительной	

				крупитчатостью.	
		9	Калорийность 100 г продукта	160 ккал.	
		10	Содержание углеводов в 100 г продукта	3,6 г.	

Конкретные показатели товара, используемого при оказании услуг по организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет

Номер товара	Наименование товара	Порядковый номер показателя	Наименование показателя	Значение показателей товара	Соответствие товара нормативным документам
1	Пряники заварные глазированные без начинки в ассортименте	1	Вкус и запах	изделия с ярко выраженным сладким вкусом и ароматом, свойственными данному наименованию пряничного изделия, соответствующими вносимым вкусоароматическим добавкам, без посторонних привкуса и запаха. без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ 15810-2014
		2	Структура	Изделия с мягкой, связанной структурой, не рассыпающиеся при разламывании.	
		3	Цвет	от бело - кремового до темно - коричневого с оттенками различной интенсивности. мякиша - равномерный по всему объему изделия. Поверхность может быть темнее мякиша, нижняя поверхность темнее верхней.	
		4	Поверхность	сухая, без крупных трещин, вздутий, впадин, не подгоревшая, без наплывов. Допускается наличие мелких трещин не более чем 5% площади поверхности. Оттиск рисунка или надписи четкие, нерасплывшиеся. Допускается отделка верхней поверхности.	
		5	Массовая доля влаги	8,5% - 16,0%.	
		6	Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество	не менее:24,0%.	
		7	Плотность	от 0,35 г/см ³ - до 0,55 г/см ³ .	

2	Чай черный крупнолистовой	1	Внешний вид настоя чая	яркий, прозрачный.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза о безопасности пищевой продукции от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ 32573-2013
		2	Аромат и вкус настоя чая	нежный аромат, терпкий вкус.	
		3	Цвет разваренного чайного листа чая	однородный, коричнево - красный или коричневый.	
		4	Внешний вид чая	однородный, ровный, хорошо скрученный.	
		5	Содержание водорастворимых экстрактивных веществ (мас.)	минимальное значение 32,0%.	
		6	Массовая доля влаги	максимальное значение 10,0%.	
3	Чеснок свежий, высший сорт	1	Внешний вид	луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими кроющими чешуями для стрелкующихся сортов - с обрезанной стрелой длиной не более 20 мм, для нестрелкующихся - с сухими обрезанными листьями длиной не более 50 мм, с остатками сухих корешков или без них.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ Р 55909-2013
		2	Запах и вкус	характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/или привкуса.	
		3	Состояние луковиц	твердые и плотные.	
		4	Наличие земли, прилипшей к луковицам	не допускается.	
4	Яблоки свежие, первый сорт	1	Внешний вид	Плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности, типичной для pomologicического сорта формы и окраски, с плодоножкой. Допускаются плоды без плодоножки при условии, что место отрыва чистое и прилегающая к нему кожица не повреждена.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее

					маркировки», ГОСТ 34314-2017
		2	Наибольший поперечный диаметр плода	не менее 60 мм	
		3	Масса плода	не менее:90 г	
		4	Состояние мякоти	доброкачественная	
		5	Наличие сельскохозяйственных вредителей, яблок, поврежденных сельскохозяйственными вредителями	не допускается	
		6	коричневые пятна, которые могут слегка выходить за пределы полости плодоножки, но без шероховатости, слабое сетевидное побурение, не превышающее 1/5 общей площади поверхности плода, сильное побурение, не превышающее 1/20 общей площади поверхности плода, сильное побурение, не превышающее 1/20 общей площади поверхности плода, слабое сетевидное и сильное побурение, не превышающие вместе 1/5 общей площади поверхности плода.	Допускаются	
5	Филе Трески мороженое, высшая категория	1	Внешний вид	целые, плотные с ровной поверхностью без значительных перепадов по высоте блока, поверхность чистая. неглазированное.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного

					союза от 28.05.2010 № 299), Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016 ТУ производителя, ГОСТ 3948-2016
		2	Консистенция мяса (после размораживания)	Плотная или мягкая, свойственная данному виду рыбы.	
		3	Цвет мяса	свойственный данному виду рыбы.	
		4	Консистенция (после отваривания)	нежная, сочная, присущая данному виду рыбы.	
		5	Наличие посторонних примесей	не допускается.	
6	Фрукты сушёные. Абрикосы сушёные (целые плоды) без косточки, высший сорт	1	Цвет	однородный ярко - оранжевый, типичный для хорошо вызревших абрикосов.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ 32896-2014
		2	Внешний вид	Целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, одного вида, с неповрежденной кожицей. Не слипающиеся при нажатии.	
		3	Вкус и запах	свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха. Легкий запах сернистого ангидрида в обработанных сушеных фруктах не считается посторонним.	
		4	Массовая доля влаги	не более:20%.	
		5	Посторонние примеси	не допускаются.	
7	Соль пищевая тип 1	1	Внешний вид	кристаллический сыпучий продукт.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011

					«Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ Р 51574-2018
		2	наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли.	не допускается	
		3	Массовая доля нерастворимого в воде остатка, не более	0,45%.	
		4	Вкус	соленый, без постороннего привкуса.	
		5	Качество	первого сорта	
		6	Запах	без посторонних запахов, допускается слабый запах йода	
		7	Массовая доля хлористого натрия (минимальная)	97,7%.	
		8	Состояние	йодированная	
		9	Цвет	белый, бежевый или серый с оттенками других цветов	
8	Сок тип 3	1	Внешний вид и консистенция	однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза о безопасности пищевой продукции от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей от 09.12.2011 № 023/2011, ТУ производителя, ГОСТ 32101-2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима.
		2	Вид сока	яблочный	
		3	Вкус и аромат	Натуральные, хорошо выраженные, свойственные использованным фруктам, прошедшим тепловую обработку	
		4	Посторонние привкус и запах.	не допускаются.	
		5	Минеральные примеси	не допускаются.	
		6	Назначение	для питания детей с 3-х лет	
		7	Примеси растительного	не допускаются.	

			происхождения		
		8	Посторонние примеси	не допускаются.	
		9	Вид соков по технологии изготовления	прямого отжима	
		10	Цвет	Однородный по всей массе, свойственный цвету фруктов, из которых изготовлен сок	
9	Репа свежая столовая	1	Внешний вид	корнеплоды свежие, целые, молодые, здоровые, чистые, не застрелковавшиеся, не увядшие, не треснувшие, не одревеневшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с черешками листьев длиной не более 20 мм или без них, но без повреждения плечиков корнеплодов.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», РСТ РСФСР 743-88
		2	Размер корнеплодов молодой репы по наибольшему поперечному диаметру	не менее 30 мм.	
		3	корнеплоды с незначительными механическими повреждениями кожицы или мякоти, с незначительными зарубцевавшимися трещинами, с черешками листьев длиной свыше установленных размеров, слегка увядших.	Допускаются	
		4	Наличие земли, прилипшей к корнеплодам	не более: 1.0 % от массы.	
		5	Запах и вкус	свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса.	
		6	Массовая доля корнеплодов с отклонениями	не более: 15%.	
		7	Внутреннее строение	мякоть сочная, плотная, без пустот.	
		8	Массовая доля корнеплодов с отклонениями по размеру от 25 мм до 30 мм	не более: 10%.	
		9	Наличие корнеплодов подмороженных, с сильным увяданием, загнивших	не допускается.	

10	Сухари панировочные	1	Консистенция	Крупка, достаточно однородная по размеру.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ 28402-89
		2	Цвет	от светло - желтого до светло - коричневого.	
		3	Вкус	свойственный панировочным сухарям, без постороннего привкуса.	
		4	Запах	свойственный панировочным сухарям, без постороннего запаха.	
		5	Массовая доля влаги	не более:10,0%.	
		6	Посторонние включения	не допускаются.	
11	Соль пищевая тип 2	1	Внешний вид	кристаллический сыпучий продукт.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ Р 51574-2018
		2	наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли.	не допускается	
		3	Запах	без посторонних запахов,допускается слабый запах йода	
		4	Массовая доля нерастворимого в воде остатка (максимальная)	0,45%.	
		5	Вкус	соленый, без постороннего привкуса.	
		6	Наличие темных частиц в пределах содержания не растворимого в воде остатка и оксида железа	допускается	

		7	Массовая доля хлористого натрия не менее	97,7%.	
		8	Состояние соли	поваренная пищевая	
		9	Цвет	белый, бежевый или серый с оттенками других цветов	
		10	Качество	первого сорта	
12	Плоды шиповника сушеные	1	Внешний вид	цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек ложные плоды разнообразной формы: от шаровидной, яйцевидной или овальной до сильно вытянутой веретеновидной.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ 1994-93
		2	Длина плодов	от 0,7 см - до 3 см	
		3	Цвет плодов	от оранжево - красного до буровато - красного.	
		4	Вкус	кисловато - сладкий, слегка вяжущий.	
		5	Влажность	не более:15,0%.	
		6	Массовая доля аскорбиновой кислоты	не менее:0,2%.	
13	Морковь свежая столовая, высший сорт	1	Внешний вид	Морковь мытая. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, не одревесневшие, без признаков прорастаний, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более чем 2,0 см или без них, но без повреждения плечиков головки корнеплодов	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ 32284-2013
		2	Корнеплоды	гладкие, свежие на вид, правильной формы, не побитыми, без трещин, не подмороженными, без боковых корешков, без зеленоватых или лиловатых головок.	
		3	Запах и вкус	свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса	
		4	Размер корнеплодов по длине (без черешков)	не менее 10,0 см	
		5	Содержание корнеплодов,	не допускается	

			лишенных кончиков, поломанных (длиной не менее 70 мм), с порезами, поврежденными плечиками головки		
		6	Наличие земли, прилипшей к корнеплодам	не допускается	
14	Плоды цитрусовых культур	1	Внешний вид	Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, без механических повреждений, ушибов и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности. Плоды имеют характерные признаки своей разновидности и/или товарного типа.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ 34307-2017
		2	плоды с незначительными поверхностными дефектами, не влияющими на внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке.	Допускаются	
		3	Наименование цитрусовых плодов	лимоны	
		4	Сорт цитрусовых плодов	высший	
		5	Массовая доля плодов, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту	не более:5,0%, в том числе не более:0,5% плодов второго сорта, плоды, не соответствующие второму сорту не допускаются.	
		6	Наибольший поперечный диаметр плода	не менее 45 мм.	
15	Тыква продовольственная свежая	1	Наличие сельскохозяйственных вредителей	не допускается	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее

					маркировки», ГОСТ 7975-2013
		2	Степень зрелости	плоды зрелые, со сформировавшимися семенами и окраской коры, свойственной данному ботаническому виду и сорту.	
		3	Наличие плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями и пораженных болезнями	не допускается	
		4	Внешний вид	плоды свежие, целые, здоровые, чистые, без заболеваний, с окраской и формой свойственными данному ботаническому виду и сорту, с плодоножкой или без нее. Допускаются плоды с отклонениями от правильной формы, но не уродливые, с зарубцевавшимися (опробковевшими) повреждениями коры от порезов и царапин.	
		5	плоды с отклонениями от правильной формы, но не уродливые, с зарубцевавшимися (опробковевшими) повреждениями коры от порезов и царапин.	Допускаются	
		6	Наличие раздавленных, треснувших, помятых плодов	не допускается	
		7	Массовая доля плодов других сортов одного срока созревания	не более: 10%.	
		8	Наличие гнилых плодов	не допускается	
		9	Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру	для сортов с удлиненной формой не менее 12 см, для сортов с плоской и округлой формой не менее 15 см.	
16	Филе Трески мороженое	1	Внешний вид	целые, плотные с ровной поверхностью без значительных перепадов по высоте блока,	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от

				поверхность чистая	16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016 ТУ производителя, ГОСТ 3948-2016
		2	Состояние	неглазированное.	
		3	Незначительное разрыхление мяса по кромке блока	допускается	
		4	Консистенция мяса (после размораживания)	Плотная или мягкая, свойственная данному виду рыбы. Допускается ослабевшая	
		5	Цвет мяса	свойственный данному виду рыбы.	
		6	Наличие посторонних примесей	не допускается.	
17	Фрукты сушёные. Слива сушёная чернослив (целые плоды) без косточки, высший сорт	1	Цвет	однородный, черный с синеватым оттенком, глянцевый.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ 32896-2014
		2	Внешний вид	Целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, одного вида, с неповрежденной кожицей. Не слипающиеся при нажатии.	
		3	Вкус и запах	свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха.	
		4	Массовая доля влаги не более	20% - 25%.	

		5	Количество фруктов в 1 кг	не более:240 шт.	
18	Треска первый сорт	1	Рыба, без головы и внутренностей, температура внутри которой составляет	не выше чем минус 18 °С	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016, ТУ производителя, ГОСТ 32366-2013
		2	оставление икры и молок.	Допускается	
		3	Консистенция	плотная или мягкая, свойственная данному виду рыбы.	
		4	Глубокое обезвоживание	не более:10%.	
		5	Запах	после размораживания свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов.	
		6	сорт	первый	
		7	Вкус	свойственный данному виду рыбы, без постороннего привкуса.	
		8	Вид по способу разделки	потрошенная, обезглавленная	
		9	Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	не допускается.	
		10	Состояние рыбы	мороженная	
19	Томаты свежие	1	Запах и вкус	свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее

					маркировки», ГОСТ 34298-2017
		2	Наличие посторонней примеси	не допускается	
		3	Сорт томатов	высший	
		4	Состояние плодов	способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения.	
		5	Содержание плодов томатов первого сорта	не более:5,0 % от массы	
		6	Наличие сельскохозяйственных вредителей	не допускается	
		7	Внешний вид	Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, без зеленых пятен (зеленых спинок у плодоножки), без трещин.	
		8	Содержание плодов томатов второго сорта	не более:0,5 % от массы	
		9	плоды, несоответствующие требованиям второго сорта	не допускаются.	
20	Томат - паста, содержание сухих веществ не менее 25%	1	Внешний вид и консистенция	Густая однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, грубых частиц плодов. Допускаются единичные включения семян и частиц кожицы.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей от 09.12.2011 №023/2011, ТУ производителя
		2	Цвет	красный, оранжево - красный или малиново - красный, равномерный по всей массе. Допускается буроватый или коричневатый оттенок.	
		3	Вкус и запах	свойственные зрелым томатам, прошедшим термическую обработку, без горечи и других	

				посторонних привкуса и запаха.	
		4	Массовая доля растворимых сухих веществ (за вычетом хлоридов)	не менее:25%.	
		5	Примеси растительного происхождения, посторонние примеси	не допускаются	
		6	Массовая доля хлоридов	не более:1,0%.	
		7	Синтетические красители	не допускаются	
		8	Хранение при относительной влажности воздуха	не более:75%.	
21	Творог 5% жирности	1	Содержание жира в 100 г продукта	5 г.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013 № 033/2013, ТУ производителя, ГОСТ 31453-2013
		2	Вкус и запах	чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.	
		3	Калорийность 100 г продукта	121 ккал.	
		4	Цвет	белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.	
		5	Содержание углеводов в 100 г продукта	3 г.	
		6	Массовая доля влаги	не более:75,0 %	
		7	Консистенция и внешний вид	Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка.	
		8	Показатель кислотности	не более 230 °Т	
		9	Количество молочнокислых микроорганизмов КОЕ в 1 г продукта в течение срока годности	не менее:10 ⁶	
		10	Содержание жира в 100 г продукта	5 г.	

		11	Температура хранения	плюс 2 °С - плюс 6 °С.	
22	Сосиски вареные	1	Поверхность	Батоны с чистой, сухой поверхностью.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» от 09.10.2013 № 034/2013, ТУ производителя, ГОСТ Р 52196-2011 (с 01.11.2019 ГОСТ 23670-2019)
		2	Консистенция	нежная, сочная	
		3	Цвет и вид на разрезе	Розовый или светло - розовый фарш, однородный, равномерно перемешан.	
		4	Запах и вкус	свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленный.	
		5	Форма и размер	открученные или перевязанные батончики.	
		6	Массовая доля нитрита натрия	не более:0,005%.	
		7	Остаточная активность кислой фосфатазы	не более:0,006%.	
23	Вафли с начинкой в ассортименте	1	Вкус	Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов и запахов.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ 14031-2014
		2	Масса единичного изделия	не более:150 г.	
		3	Цвет вафель	Цвет вафель от светло-желтого до светло-коричневого. Допускается неравномерность окраски вафель, изготовленных с добавлением сахара, фруктозы, глюкозы.	

				Общий тон окраски отдельных изделий одинаковый в каждой упаковочной единице	
		4	Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10%	не более:0,1%.	
		5	Цвет начинки	Однотонный, от белого до темно-коричневого, при применении красителя цвет начинки в соответствии с цветом красителя. Цвет фруктовой начинки зависит от цвета используемого фруктово-ягодного сырья	
		6	Массовая доля влаги	не более:8,4 %.	
		7	Консистенция начинки	Однородная, без крупинок и комочков. Крупные включения, предусмотренные рецептурой (дробленый орех, шоколадная крошка, кокосовая стружка, экструдированные крупы и т. д.) распределены в начинке равномерно. Допускаются включения в виде вафельной крошки, кусочков карамели, зерен от ягод (при добавлении фруктовых полуфабрикатов), масляных семян, дробленых орехов и др.	
		8	Длина вафель	не более:300 мм.	
24	Плоды цитрусовых культур	1	Внешний вид	Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, без механических повреждений, ушибов и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности. Плоды имеют характерные признаки своей разновидности и/или товарного типа.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ 34307-2017
		2	плоды с незначительными поверхностными дефектами, не влияющими на внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке.	Допускаются	
		3	Сорт	высший	
		4	Окраска	Окраска типичная для разновидности. Допускаются плоды со светло - зеленой окраской по площади не превышающей 1/5 общей площади	

				поверхности плода, при условии соблюдения минимальных требований по содержанию сока.	
		5	Наименование citrusовых плодов	апельсины	
		6	Массовая доля плодов	не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту не более:5,0%, в том числе не более:0,5% плодов второго сорта, плоды, не соответствующие второму сорту не допускаются.	
		7	Наибольший поперечный диаметр	не менее 53 мм.	
25	Хлеб ржано - пшеничный	1	Цвет	от светло - коричневого до темно - коричневого.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ 31807-2012 (с 01.09.2019 ГОСТ 31807-2018)
		2	Содержание белка в 100 г продукта	8,0 г.	
		3	Вкус	свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса.	
		4	Кислотность мякиша	не более:12,0 град.	
		5	Состояние	обогащенный микронутриентами	
		6	Содержание жира в 100 г продукта	1,3 г.	
		7	Запах	свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха.	
		8	Пористость мякиша	не менее:46,0%.	
		9	Влажность мякиша	19,0% - 53,0%	
		10	Вкус	свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса.	
		11	Содержание углеводов в 100 г продукта	47,5 г.	
		12	Состояние мякиша (пропеченность, промес, пористость)	Без посторонних включений. Пропеченный, без следов непромеса,	

		13	Калорийность 100 г продукта	233 ккал.	
26	Молоко пастеризованное 2,5% жирности	1	Цвет	белый.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013 №033/2013, ТУ производителя, ГОСТ 31450-2013
		2	Консистенция	жидкая, однородная нетягучая, слегка вязкая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира.	
		3	Содержание углеводов в 100 г продукта	4,7 г.	
		4	Калорийность 100 г продукта	53 ккал.	
		5	Внешний вид	непрозрачная жидкость.	
		6	Содержание жира в 100 г продукта	2,5 г.	
		7	Показатель плотности	не менее 1028 кг/м ³ .	
		8	Массовая доля белка	3,0 %.	
		9	Показатель кислотности	не более 21 °Т.	
		10	Вкус и запах	характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения. Допускается сладковатый привкус.	
		11	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО)	не менее: 8,2 %.	
		12	Температура хранения	плюс 2 °С - плюс 6 °С.	
27	Кофейный напиток	1	Внешний вид	порошкообразный, наличие комков не допускается.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее

					маркировки», ТУ производителя
		2	Посторонние примеси	не допускаются.	
		3	состав	не содержит в своем составе натуральный кофе	
		4	Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается.	
28	Лук тип 2	1	Внешний вид	Луковица и перья зеленого лука целые, здоровые, свежие, чистые, характерной для ботанического сорта формы и окраски, с аккуратно подрезанными корнями у донца, без повреждений болезнями и/или сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ 34214-2017
		2	Наличие цветоносов, легкая примятость и незначительные следы грунта на корнях	не допускается	
		3	Тип лука	зеленый	
		4	Состояние	свежий	
		5	Степень развития растений	потребительская зрелость, обеспечивающая сохранение качества при транспортировке, погрузке, разгрузке и доставке продукции	
		6	Сорт лука	первый	
		7	Запах и вкус	характерные для ботанического сорта без постороннего запаха и/или привкуса.	
29	Яйцо куриное пищевое столовое, 1 категории	1	Калорийность 100 г продукта	150 ккал.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ 31654-2012
		2	Плотность и цвет белка	плотный, светлый, прозрачный.	
		3	Состояние воздушной камеры и ее высота	неподвижная или допускается некоторая подвижность, высота - не более чем 7 мм.	
		4	Состояние и положение желтка	прочный, мало заметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения.	

		5	Содержание углеводов в 100 г продукта	0,7 г	
		6	Хранение при относительной влажности воздуха	85% - 88%.	
		7	Скорлупа яиц	Скорлупа яиц чистая, без пятен крови и помета, и неповрежденная.	
		8	Содержание белка в 100 г продукта	12,7 г.	
		9	Масса одного яйца	от 55 г - до 64,9 г.	
		10	Показатель температуры хранения	от 0 °С до плюс 20 °С.	
30	Сок тип 1	1	Внешний вид и консистенция	однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза о безопасности пищевой продукции от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей от 09.12.2011 № 023/2011, ТУ производителя
		2	Вкус и аромат	Натуральные, хорошо выраженные, свойственные использованным фруктам, прошедшим тепловую обработку	
		3	Посторонние привкус и запах.	не допускаются.	
		4	Минеральные примеси	не допускаются.	
		5	Вид сока	абрикосовый	
		6	Примеси растительного происхождения	не допускаются.	
		7	Вид соков по технологии изготовления	прямого отжима	
		8	Посторонние примеси	не допускаются.	
		9	Назначение	для питания детей с 3-х лет	
		10	Цвет	Однородный по всей массе, свойственный цвету фруктов, из которых изготовлен сок	
31	Джем стерилизованный в ассортименте	1	Внешний вид и консистенция	мажущаяся масса, обладающая желейной консистенцией с равномерно распределенными в	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от

				ней фруктами и/или овощами или их частями.	16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза о безопасности пищевой продукции от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ 31712-2012
		2	масса, медленно растекающаяся на горизонтальной поверхности, наличие единичных семян ягод в джеме, в состав которого входят земляника (клубника), ежевика, малина и черная смородина, голубика, черника.	Допускаются	
		3	засахаривание.	Не допускается	
		4	Вкус и запах	хорошо выраженные.	
		5	Вкус	сладкий - кисловато - сладкий, приятный, свойственный фруктам (овощам), из которых изготовлен джем.	
		6	Запах	соответствующий фруктам (овощам), из которых изготовлен джем.	
		7	вкус и запах слабовыраженные, наличие легкого привкуса карамелизованного сахара (для джема из сухофруктов).	Допускаются	
		8	Посторонние привкус и запах	не допускаются.	
		9	Цвет	свойственный цвету фруктов или овощей, из которых изготовлен джем. Допускаются: светло - коричневые оттенки - для джема из светлоокрашенных плодов, буроватый оттенок - для джема из темноокрашенных плодов и сухофруктов.	
		10	Массовая доля фруктовой (овощной) части	не менее:35%	
		11	Массовая доля титруемых кислот в джемах	не менее:0,3%.	

32	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное,	1	Внешний вид	Прозрачное без осадка.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию от 09.12.2011 N 024/2011, ТУ производителя, ГОСТ 1129-2013
		2	Запах и вкус	Без запаха, обезличенный вкус.	
		3	Цветное число	не более:6,0 мг йода.	
		4	Массовая доля влаги и летучих веществ	не более:0,1%.	
		5	сорт	высший	
		6	Переокисное число	не более:4,0 моль активного кислорода/кг.	
		7	Кислотное число	не более:0,30 мг.	
		8	Содержание жира в 100 г продукта	99,9 г.	
		9	Калорийность 100 г продукта	899 ккал.	
		10	Нежировые примеси	не допускаются.	
33	Сок тип 2	1	Внешний вид и консистенция	однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза о безопасности пищевой продукции от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей от 09.12.2011 № 023/2011, ТУ производителя, ГОСТ 32101-2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима.
		2	Вкус и аромат	Натуральные, хорошо выраженные, свойственные использованным фруктам, прошедшим тепловую	

				обработку	
		3	Вид соков по технологии изготовления	прямого отжима	
		4	Посторонние привкус и запах.	не допускаются.	
		5	Минеральные примеси	не допускаются.	
		6	Назначение	для питания детей с 3-х лет	
		7	Примеси растительного происхождения	не допускаются.	
		8	Вид сока	персиковый	
		9	Посторонние примеси	не допускаются.	
		10	Цвет	Однородный по всей массе, свойственный цвету фруктов, из которых изготовлен сок	
34	Картофель продовольственный	1	Вид внутренней части клубня	типичная для ботанического сорта окраски. Пятна ржавой (железистой) пятнистости, внутренние пустоты, черная сердцевина и другие внутренние дефекты не допускаются.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ 7176-2017
		2	Запах и вкус	свойственный данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса.	
		3	Наименьший размер квадратных отверстий, через которые не должны проходить клубни	35,0х35,0 мм	
		4	Наибольший размер квадратных отверстий, через которые должны проходить клубни	80,0х80,0 мм	
		5	Массовая доля клубней, не соответствующих калибровке	не более:10%.	
		6	Содержание клубней, пораженных паршой или ооспорозом при поражении 1/4 поверхности клубня	не более:2,0%.	

35	Сыр полутвердый	1	Цвет сыра	от белого до светло - желтого, равномерный по всей массе.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013 №033/2013, ТУ производителя, ГОСТ 32260-2013
		2	Наличие посторонних включений	не допускается	
		3	Наличие сыра с прогорклым, гнилостным и резко выраженным осаленым, плесневелым вкусом и запахом, запахом нефтепродуктов и химикатов	не допускается	
		4	Консистенция сыра	Умеренно эластичная, однородная во всей массе, допускается слегка плотная	
		5	Наличие сыров расплывшихся и вздутых(потерявших форму), пораженных подкорковой плесенью, с гнилостными колодцами и трещинами, с глубокими зачистками(более 2-3см)	не допускается	
		6	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	от 48,4 % - до 51,6%	
		7	Наличие сыра с сильно подопревшей коркой	не допускается	
		8	Вкус и запах сыра	Выраженный сырный, слегка кисловатый	
		9	Активная кислотность, рН	от 5,15 - до 5,35 включ.	
		10	Рисунок на разрезе	сыр имеет рисунок, состоящий из глазков неправильной и угловатой формы, равномерно расположенных по всей массе.	
		11	Возраст сыра, не менее	60 сут.	
		12	Форма сыра	Прямоугольный брусок со слегка выпуклыми	

				боковыми поверхностями и округленными гранями	
		13	Наименование сыра	Российский	
		14	Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	от 1,3 - до 1,8 включ.	
		15	Массовая доля влаги (максимально)	43,0%.	
36	Хлопья овсяные	1	Цвет	белый с оттенками от кремового до желтоватого.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя
		2	Развариваемость	20 мин.	
		3	Максимальная температура хранения	не превышает плюс 25 °С.	
		4	Содержание белка в 100 г продукта	12,0 г.	
		5	Вкус	свойственный овсяной крупе без привкуса горечи и посторонних привкус и запахов.	
		6	Калорийность 100 г продукта	310 ккал.	
		7	Зольность (в пересчете на сухое вещество)	не более:2,1 %.	
		8	Кислотность	5,0 градусов.	
		9	Влажность	не более:12,0 %.	
		10	Содержание углеводов в 100 г продукта	61,0 г.	
		11	Зараженность и загрязненность вредителями	не допускается.	
		12	Содержание жира в 100 г продукта	6,0 г.	
		13	Запах	свойственный овсяной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов.	
		14	Вид хлопьев	Геркулес	
		15	Хранение при относительной влажности воздуха	не более:70%.	

37	Свекла	1	корнеплоды с зарубцевавшимися (покрытыми эпидермисом) неглубокими (0,2 - 0,3 см) природными трещинами в корковой части, образовавшимися в процессе формирования корнеплода, с незначительными поверхностными повреждениями на глубину не более 0,3 см, образовавшимися в результате погрузочно - разгрузочных операций или промывки.	допускаются	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ 32285-2013
		2	Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру	5,0 см - 10,0 см.	
		3	Запах и вкус	свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.	
		4	корнеплоды с незначительными дефектами формы и окраски.	допускаются	
		5	Внешний вид	Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков листьев не более 2,0 см или без них.	
		6	Содержание корнеплодов с механическими повреждениями на глубину больше 0,3 см, с порезами головок, легким увяданием, в совокупности	не более:5% от массы.	
		7	Содержание корнеплодов с отклонениями от установленных размеров не более чем на 1,0 см	не более:10 % от массы.	
		8	Состояние	свежая столовая	

		9	Наличие земли, прилипшей к корнеплодам	не более:1% от массы	
		10	Сорт	первый	
		11	Внутреннее строение	мякоть сочная, темно - красная разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта.	
38	Мясо цыплят - бройлеров (тушки)	1	Упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений нижний предел)	мышцы развиты хорошо.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ 31962-2013
		2	Форма груди	округлая.	
		3	сорт	первый	
		4	Киль грудной кости	не выделяется.	
		5	Содержание белка в 100 г продукта	не менее:16 г.	
		6	Отложения подкожного жира	в области нижней части живота незначительные.	
		7	Цвет мышечной ткани	от бледно - розового до розового.	
		8	Цвет кожи	бледно - желтый с розовым оттенком или без него.	
		9	Цвет подкожного и внутреннего жира	бледно - желтый или желтый.	
		10	Калорийность 100 г продукта	не более:190 ккал.	
		11	Кожа	чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков.	
		12	Состояние костной системы	костная система без переломов и деформаций.	
		13	Состояние тушек	замороженные	
		14	Содержание жира в 100 г продукта	не более:14 г.	
		15	Запах	свойственный свежему мясу данного вида птицы.	
39	Огурцы тип 1	1	Консистенция	крепкие, мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами, полностью пропитанная рассолом, хрустящая.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой

					продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя
		2	Вкус и запах	характерный для соленых овощей солоновато - кисловатый вкус с ароматом и привкусом добавленных пряностей.	
		3	Внешний вид	целые, соответствующие данному ботаническому сорту, одного размерного ряда в одной упаковочной единице, формы и окраски, свойственной данному ботаническому сорту, не мятые, не пожелтевшие, без кожистых семян, не увядшие, не сморщенные, без механических повреждений. Допускаются плоды с легкой морщинистостью и искривлениями, не уродующими форму плода, общей массой не более чем 5%.	
		4	Цвет	зеленовато - оливковый разных оттенков, без пятен и ожогов.	
		5	Содержание белка в 100 г продукта	0,8 г.	
		6	Классификация	огурцы соленые	
		7	Содержание жира в 100 г продукта	0,1 г.	
		8	Минеральные примеси	не допускаются	
		9	Посторонние примеси	не допускаются	
		10	Массовая доля огурцов (минимальная) от массы нетто указанной на этикетке	50%	
		11	Содержание углеводов в 100 г продукта	1,7 г.	
		12	Показатель температуры хранения	от минус 1 °С до плюс 4 °С.	
40	Крахмал картофельный	1	Цвет	белый.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011

					«Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ Р 53876-2010
		2	Массовая доля влаги	17% - 20%	
		3	Запах	свойственный крахмалу, без постороннего запаха.	
		4	Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество	не более:0,35%.	
		5	Присутствие металломагнитных примесей	Не допускается	
		6	Содержание белка в 100 г продукта	0,17 г	
		7	Сорт	высший	
		8	Содержание углеводов в 100 г продукта	81,5 г	
		9	Калорийность 100 г продукта	320 ккал	
		10	Относительная влажность воздуха при хранении	не превышает 75%	
41	Лук тип 1	1	Внешний вид	Луковицы, вызревшие, здоровые, чистые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более:5,0 см (за исключением лука в связках) без излишней внешней влажности, без полого и жесткого донца.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ 34306-2017
		2	луковицы с сухими корешками длиной не более 1 см.	Допускаются	
		3	Товарный сорт	первый	
		4	Степень зрелости и состояние луковиц	твердые и плотные.	
		5	Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру(минимальный)	4,0 см.	
		6	Состояние	свежий	
		7	Тип лука	репчатый	
		8	Запах и вкус	характерные для ботанического сорта без постороннего запаха и/или привкуса.	
		9	Максимальная массовая доля луковиц размером менее	3,0%.	

			установленного не более чем на 1 см		
42	Клюква протертая с сахаром	1	Консистенция	Однородная масса в виде пюре.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ Р 54681-2011
		2	Вкус и запах	натуральные, свойственные фруктам, из которых изготовлены консервы. Посторонние привкус и запах не допускаются	
		3	Цвет	свойственный цвету фруктов, из которых изготовлен продукт. Допускается наличие незначительного потемнения поверхностного слоя консервов.	
		4	Консистенция	При выкладывании на ровную поверхность образовывается холмистая или слегка растекающаяся масса.	
		5	Массовая доля растворимых сухих веществ в зависимости от вида консервов	11,0 % - 60,0 %.	
		6	Массовая доля фруктовой части	не менее:50,0%.	
		7	pH	не выше 4,4.	
		8	Наличие примесей растительного происхождения	не допускается.	
43	Йогурт фруктовый 2,5 % жирности в ассортименте	1	Кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием смеси заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки, концентрация которых	составляет не менее чем 10^7 КОЕ в 1 г продукта.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технический регламент Таможенного союза «О безопасности

					молока и молочной продукции» от 09.10.2013 №033/2013, ТУ производителя
		2	Показатель кислотности	от 75 °Т до 140 °Т включ.	
		3	Внешний вид и консистенция	однородная, с нарушенным сгустком при резервуарном способе производства, с ненарушенным сгустком - при термостатном способе производства, в меру вязкая, при добавлении загустителей или стабилизирующих добавок - желеобразная или кремообразная. Допускается наличие включений нерастворимых частиц, характерных для внесенных компонентов.	
		4	Содержание сахарозы в 100 г продукта	8,3 г	
		5	Вкус и запах	чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, в меру сладкий вкус (при выработке с подслащивающими компонентами), с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов.	
		6	Содержание углеводов в 100 г продукта	14,4 г	
		7	Цвет	обусловленный цветом внесенных компонентов, однородный или с вкраплениями нерастворимых частиц.	
		8	Массовая доля жира	2,5 %.	
		9	Калорийность 100 г продукта	97,0 ккал	
		10	Температура хранения	плюс 2 °С - плюс 6 °С.	
44	Батон нарезной с микронутриентами, витаминами	1	Цвет	от светло - желтого до темно - коричневого.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ 31805-2012 (с 01.09.2019 ГОСТ 31805-2018)
		2	Состояние мякиша	пропеченный, не влажный на ощупь, без следов непромеса.	
		3	Состав	из муки высшего сорта	

		4	Вкус	свойственный изделию данного вида, без постороннего привкуса.	
		5	Содержание жира в 100 г продукта	2,9 г.	
		6	Запах	свойственный изделию данного вида, без постороннего запаха.	
		7	Содержание углеводов в 100 г продукта	51,4 г.	
		8	Содержит микронутриенты, витамины	соответствие	
		9	Содержание белка в 100 г продукта	7,5 г.	
		10	Калорийность 100 г продукта	265 ккал.	
45	Брюква	1	Корнеплоды	свежие, целые, здоровые, незагрязненные, не застрелковавшиеся, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с черешками листьев не более чем 20 мм, без боковых корешков (обрезаются вплотную к корнеплоду).	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», РСТ РСФСР 745-88
		2	Мякоть	сочная, плотная, неогрубевшая, без пустот.	
		3	Максимальный размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, для молодой брюквы	45 мм	
		4	Состояние	свежая столовая	
		5	Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, для вызревшей брюквы	от 50 мм - до 150 мм	
		6	Наличие земли, прилипшей к корнеплодам	не более: 1% от массы	
46	Капуста белокочанная тип 2	1	Консистенция	упругая, плотная, хрустящая	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного

					союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ 34220-2017
		2	Массовая доля хлоридов в рассоле	1,2% - 2,0 %.	
		3	Цвет	светло - соломенный с желтоватым оттенком. В капuste с приправами и пряностями могут быть оттенки, зависящие от цвета добавленных приправ и пряностей.	
		4	Массовая доля капусты от массы нетто, указанной на этикетке (после свободного стекания сока)	не менее:88%	
		5	Калорийность 100 г продукта	19 ккал.	
		6	Массовая доля титруемых кислот (в расчете на молочную кислоту)	0,7 % - 1,5 %.	
		7	Состояние капусты	квашенная	
		8	Содержание белка в 100 г продукта	1,8 г.	
		9	Вид капусты	шинкованная	
		10	Содержание жира в 100 г продукта	0,1 г.	
		11	Вкус и запах	характерный для квашеных овощей солоновато - кисловатый вкус с ароматом и привкусом добавленных пряностей.	
		12	Содержание углеводов в 100 г продукта	6,8 г.	
		13	Показатель температуры хранения	от минус 1 °С до плюс 4 °С.	
47	Крупа пшеничная "Артек"	1	Цвет	Желтый.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ 276-60

		2	Запах	свойственный пшеничной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.	
		3	Содержание углеводов в 100 г продукта	63,1 г.	
		4	Влажность	не более:14,0%.	
		5	Содержание белка в 100 г продукта	11,5 г.	
		6	Доброкачественное ядро	не менее:99,2 %.	
		7	Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается.	
		8	Испорченные ядра	не более:0,2%.	
		9	Вкус	свойственный пшеничной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.	
		10	Обработанные зерна ржи и ячменя	не более:3,0%.	
		11	Калорийность 100 г продукта	328 ккал.	
		12	Содержание жира в 100 г продукта	1,3 г.	
		13	Показатель температуры хранения	не более плюс 20 °С.	
		14	Относительная влажность воздуха при хранении	не превышает 70%.	
48	Макаронные изделия	1	Массовая доля золы макаронных изделий, изготовленных из муки твердой пшеницы	не превышает 0,9%	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ 31743-2012 (с 01.01.2019 ГОСТ 31743-2017)
		2	Массовая доля белка в пересчете на сухое вещество	не менее:10,5%	
		3	Цвет	соответствующий сорту муки.	
		4	Хранение при относительной влажности воздуха	не более:70%	
		5	Показатель температуры хранения	не более плюс 35 °С.	

		6	Вкус	свойственный данному изделию, без постороннего вкуса.	
		7	Калорийность 100 г продукта	356 ккал.	
		8	Запах	свойственный данному изделию, без постороннего запаха.	
		9	Влажность изделий	не более:13,0%.	
		10	Содержание белка в 100 г продукта	12,0 г.	
		11	группа изделий	А	
		12	Содержание жира в 100 г продукта	1,5 г.	
		13	сорт	высший	
		14	Содержание углеводов в 100 г продукта	72,2 г.	
49	Манная крупа	1	Внешний вид и цвет	преобладает непрозрачная мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя
		2	Содержание жира в 100 г продукта	1,0 г.	
		3	Запах	нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов.	
		4	Калорийность 100 г продукта	330 ккал.	
		5	Вкус	нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов.	
		6	При разжевывании крупы	не ощущается хруста.	
		7	Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество	не более:0,60%.	
		8	Содержание белка в 100 г продукта	11,0 г.	
		9	марка крупы	М	
		10	Содержание углеводов в 100 г продукта	73,0 г.	
		11	Влажность	не более:15,5%.	
		12	Показатель температуры	не более плюс 20 °С.	

			хранения		
		13	Относительная влажность воздуха при хранении	не превышает 70%.	
50	Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, высший сорт	1	Вкус и запах	выраженный сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013 №033/2013, ТУ производителя, ГОСТ 32261-2013
		2	Консистенция и внешний вид	Плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо - блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги.	
		3	Цвет	от светло - желтого до желтого, однородный по всей массе.	
		4	Массовая доля жира	82,50%	
		5	Массовая доля влаги	не менее:16,0%.	
		6	Хлористый натрий	не допускается.	
		7	Титруемая кислотность молочной плазмы	не более:26,0 °Т.	
51	Мука пшеничная, хлебопекарная	1	Запах	свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТУ производителя, ГОСТ Р 52189-2003 (с 01.01.2019 ГОСТ 26574-2017)
		2	Содержание белка в 100 г	10,3 г.	

			продукта		
		3	Влажность	не более:15%.	
		4	Сорт	высший	
		5	Наличие минеральной примеси	при разжевывании не ощущается хруста.	
		6	Количество клейковины	не менее:28,0%.	
		7	Содержание жира в 100 г продукта, г	1,1 г.	
		8	Содержание углеводов в 100 г продукта	70,6 г	
		9	Вкус	свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.	
		10	Зольность в пересчете на сухое вещество	не более:0,55%.	
		11	Калорийность 100 г продукта	334 ккал.	
52	Рис шлифованный	1	Цвет	белый с различными оттенками.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ 6292-93
		2	Запах	свойственный рисовой крупе без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.	
		3	Вкус	свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький.	
		4	Влажность	не более:15,5%.	
		5	Доброкачественное ядро не менее	99,7%.	
		6	Рис дробленый (максимально)	4,0%.	
		7	Пожелтевшие ядра риса (максимально)	0,5%.	
		8	Меловые ядра риса	не более:1,0%.	
		9	Ядра с красными полосками, не более	1,0%.	
		10	Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается	
		11	Содержание жира в 100 г	0,5 г.	

			продукта		
		12	Максимальная температура хранения	не превышает плюс 25 °С.	
		13	Содержание белка в 100 г продукта	7,0 г.	
		14	Сорт	высший	
		15	Содержание углеводов в 100 г продукта	71,0 г.	
		16	Калорийность 100 г продукта	320 ккал.	
		17	Сорная примесь, не более	0,2%.	
		18	Хранение при относительной влажности воздуха	не более:70%.	
53	Сахар-песок	1	Определение	Сахар кристаллический.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ 31895-2012 (с 01.07.2016 ГОСТ 33222-2015)
		2	Цвет	белый, чистый.	
		3	Внешний вид	однородная сыпучая масса кристаллов.	
		4	Запах и вкус	свойственный сахару, сладкий, без посторонних запаха и привкуса как в сухом сахаре, так и в его водном растворе.	
		5	Массовая доля золы (в пересчете на сухое вещество)	не более:0,036%.	
		6	Раствор сахара	прозрачный, без нерастворимого осадка, механических и других примесей.	
		7	Массовая доля влаги	не более:0,1 %.	
		8	Массовая доля сахарозы по прямой поляризации	не менее:99,70%.	
		9	Массовая доля редуцирующих веществ (в пересчете на сухое вещество)	не более:0,035%.	
		10	Содержание углеводов 100 г	100 г	
		11	Энергетическая ценность 100 г	400 ккал	

		12	Размер кристаллов	от 0,2 мм до 2,5 мм включительно.	
54	Сметана 15% жирности	1	Содержание жира в 100 г продукта	15 г.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013 №033/2013, ТУ производителя, ГОСТ 31452-2012
		2	Вкус и запах	чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.	
		3	Температура хранения	плюс 2 °С - плюс 6 °С.	
		4	Цвет	белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.	
		5	Массовая доля белка	2,7 %.	
		6	Количество молочнокислых микроорганизмов КОЕ в 1 г продукта в течение срока годности	не менее:10 ⁷	
		7	Кислотность	от 65 °Т - до 100 °Т включ.	
		8	Внешний вид и консистенция	однородная густая масса с глянцевой поверхностью. Допускается недостаточно густая, слегка вязкая консистенция с незначительной крупитчатостью.	
		9	Калорийность 100 г продукта	160 ккал.	
		10	Содержание углеводов в 100 г продукта	3,6 г.	
55	Крупа ячменная перловая №1	1	Внешний вид	Ядро, освобожденное от цветковых пленок, хорошо отшлифованное. Крупа имеет удлиненную форму ядра с закругленными концами.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее

					маркировки», ТУ производителя, ГОСТ 5784-60
		2	Содержание углеводов в 100 г продукта	66,5 г.	
		3	Калорийность 100 г продукта	320 ккал.	
		4	Максимальная температура хранения	не превышает плюс 25 °С.	
		5	Хранение при относительной влажности воздуха	не более:70%.	
		6	Цвет	белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенками.	
		7	Вкус	свойственный нормальной ячменной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.	
		8	Запах	свойственный нормальный ячменной крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запахов.	
		9	Влажность	не более:15,0%.	
		10	Доброкачественное ядро	не менее:99,6%.	
		11	Мучка	не более:0,20 %.	
		12	Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается.	
		13	Содержание белка в 100 г продукта	9,5 г.	
56	Горошек зеленый	1	Внешний вид зерен	целые зерна без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ Р 54050-2010 (с 01.01.2019 ГОСТ 34112-2017)
		2	Массовая доля хлоридов	0,8 % - 1,5%.	
		3	Вкус и запах	свойственные консервированному зеленому горошку, посторонние привкус и запах не допускаются.	

		4	Половинки и кусочки зерен и их частицы, по отношению к массе горошка(максимум)	6%	
		5	Минеральные примеси	не допускаются	
		6	Консистенция	мягкая однородная.	
		7	Заливочная жидкость	прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенком.	
		8	Качество заливочной жидкости	допускается опалесценция, слабая мутность, небольшой осадок частиц мякоти	
		9	Цвет зерен	зеленый, светло - зеленый или оливковый, однородный в упаковочной единице.	
		10	Допустимость по цвету зерен	допускается наличие единичных зерен горошка, отличающихся по цвету от основной массы	
		11	Показатель температуры хранения	от 0 °С до плюс 25 °С.	
		12	Посторонние примеси	не допускаются	
		13	Классификация	высшего сорта	
		14	Хранение при относительной влажности воздуха	не более:75%.	
57	Груши свежие	1	Внешний вид	Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, неповрежденные, не вялые, не подмороженные, без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, одного помологического сорта.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ 33499-2015
		2	Плодоножка	целая или сломанная.	
		3	Мякоть	не слишком твердозернистая. Допускаются незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке.	
		4	Плоды	спелые, однородные по степени зрелости.	
		5	Запах и вкус	без постороннего запаха и (или) привкуса.	
		6	сорт груш	первый	
		7	Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру	не менее 50 мм.	

		8	Масса плода	не менее:100 г.	
58	Капуста белокочанная тип 1	1	Внешний вид	кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, непроросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерыги.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ Р 51809-2001
		2	класс капусты	первый	
		3	Длина кочерыги над кочаном	не более:3,0 см	
		4	Запах и вкус	свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.	
		5	Содержание кочанов треснувших и с механическими повреждениями на глубину не более 3 см	не допускается	
		6	состояние	свежая	
		7	Содержание кочанов треснувших, с механическими повреждениями на глубину более 3 см, проросших, пораженных точечным некрозом и пергаментностью, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, мороженных, запаренных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения)	не допускается.	
		8	Плотность кочана	плотные.	
59	Кислота лимонная пищевая	1	Внешний вид и цвет	бесцветные кристаллы или белый порошок без комков.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011

					«Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ 908-2004
		2	Вкус	кислый, без постороннего привкуса.	
		3	Запах	Отсутствует	
		4	Структура	сыпучая и сухая, на ощупь не липкая.	
		5	Механические примеси	не допускаются.	
60	Дрожжи хлебопекарные	1	Внешний вид	Форма вермишели, гранул, мелких зерен, кусочков, порошка или крупобразный.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ Р 54845-2011
		2	Цвет	светло - желтый или светло - коричневый.	
		3	Запах	свойственный сушеным дрожжам, без посторонних запахов гниlostного, плесени и др.	
		4	Содержание белка в 100 г продукта	49,0 г	
		5	Массовая доля влаги(максимальная)	8%	
		6	Вид дрожжей	сушеные	
		7	Содержание жира в 100 г продукта	6,0 г.	
		8	Содержание углеводов в 100 г продукта	40,0 г	
		9	Сорт дрожжей	высший	
		10	Калорийность 100 г продукта	410,0 г	
		11	Вкус	свойственный сушеным дрожжам.	
61	Лавровый лист	1	Листья	здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее

					маркировки», ТУ производителя, ГОСТ 17594-81
		2	Запах, вкус	хорошо выраженные, свойственные лавровому листу, без постороннего запаха и привкуса.	
		3	Длина листа	не менее:3 см.	
		4	Влажность листа	не более:12,0%.	
		5	Содержание желтых листьев	не более:2,0%.	
62	Печенье сахарное, в ассортименте	1	Форма	плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя
		2	Поверхность	гладкая, с четким не расплывшимся оттиском рисунка на верхней поверхности. Не подгорелая, без вздутий. Нижняя ровная.	
		3	Калорийность 100 г продукта	460,0 ккал.	
		4	Массовая доля влаги	не более:10,0%.	
		5	Массовая доля общего сахара (по сахарозе)	не более:35,0%.	
		6	Содержание белка в 100 г продукта	7,0 г.	
		7	Массовая доля жира	не более:30,0%.	
		8	Содержание жира в 100 г продукта	18,0 г.	
		9	Щелочность	не более:2,0 град.	
		10	Содержание углеводов в 100 г продукта	67,0 г.	
		11	Намокаемость	не менее:180%.	

63	Петрушка свежая (зелень)	1	Внешний вид	Листья молодые, зеленые (различных оттенков), не пожелтевшие, свежие, целые, здоровые, не вялые, не загрязненные, без примеси сорных растений, без насекомых - вредителей, без излишней внешней влажности.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ 34212-2017
		2	Запах и вкус	характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/или привкуса.	
		3	незначительные дефекты листьев - небольшая помятость, незначительные дефекты окраски и незначительная утрата свежести, не влияющие на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке..	Допускаются	
		4	Длина основной массы листьев от основания черешков	не менее:80,0 мм.	
		5	Массовая доля свежей петрушки, не соответствующей требованиям (листьев помятых и поломанных)	не более:10%.	
		6	Массовая доля примеси сорных растений	не более:1,0%.	
64	Пшено шлифованное	1	Цвет	желтый разных оттенков.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ 572-2016
		2	Содержание белка в 100 г продукта	12,0 г.	
		3	Запах	свойственный пшени, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.	

		4	Влажность	не более:14 %.	
		5	Вкус	свойственный пшени, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.	
		6	Калорийность 100 г продукта	350 ккал.	
		7	Доброкачественное ядро, не менее	98,7 %.	
		8	Содержание жира в 100 г продукта	3,0 г.	
		9	Испорченные ядра максимум	0,5%.	
		10	Содержание углеводов в 100 г продукта	66,0 г.	
		11	Максимальная температура хранения	не превышает плюс 25 °С.	
		12	Нешелушенные зерна, не более	0,4%.	
		13	Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается.	
		14	Сорт	первый сорт	
		15	Хранение при относительной влажности воздуха	не более:70%.	
65	Виноград сушеный	1	Внешний вид	Масса ягод сушеного винограда одного вида, сыпучая, без комкования. Ягоды после заводской обработки без плодоножек.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ 6882-88
		2	Вид	изюм светлый	
		3	Массовая доля сернистого ангидрида	не более:0,01%.	
		4	Посторонний привкус и запах	не допускаются.	
		5	Металлические примеси	не допускаются.	
		6	Цвет	светло зеленый с золотистым оттенком	
		7	Минимальная масса 100 ягод	131 г	
		8	Загнившие ягоды	не допускаются.	
		9	Признаки спиртового брожения и плесень, видимая невооруженным глазом	не допускаются.	

		10	Максимальная массовая доля свободно отделяемых примесей растительного происхождения	0,04%.	
		11	Сорт	высший	
		12	Вкус и запах	свойственные сушеному винограду, вкус сладкий или сладко - кислый.	
66	Горох шлифованный	1	Вид	горох целый шлифованный	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя
		2	Содержание жира в 100 г продукта	1,5 г.	
		3	Максимальная температура хранения	не превышает плюс 25 °С.	
		4	Примесь колотого шлифованного гороха	допускается не более:5%	
		5	Металломагнитная примесь на 1 кг гороха	не более:3,0 мг.	
		6	Цвет	желтый, зеленый.	
		7	Примесь колотого шлифованного гороха	допускается не более:5%	
		8	Хранение при относительной влажности воздуха	не более:70%.	
		9	Запах	нормальный, свойственный гороху, без затхлого, плесенного или иного постороннего запаха.	
		10	Влажность	не более:15,0%.	
		11	Сорная примесь	не более:0,40%.	
		12	Калорийность 100 г продукта	310 ккал.	
		13	Содержание белка в 100 г продукта	23,0 г.	
		14	Вкус	нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.	
		15	Содержание углеводов в 100 г продукта	58,0 г.	

		16	Сорт	первый	
67	Какао порошок	1	Внешний вид	порошок от светло - коричневого до темно - коричневого цвета.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя
		2	серый оттенок	Не допускается	
		3	Вкус и аромат	свойственные какао - порошку, без посторонних привкусов и запахов.	
		4	Калорийность 100 г продукта	338,2 ккал.	
		5	Массовая доля влаги	не более:7,5%.	
		6	Показатель температуры хранения	не менее плюс 15 °С не более плюс 21 °С.	
		7	Показатель активной кислотности pH	не более 7,1 ед.	
		8	Содержание белка в 100 г продукта	25,4 г.	
		9	Массовая доля общей золы	не более:6,0%.	
		10	Содержание жира в 100 г продукта	12,0 г.	
		11	Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты массовой долей 10%	не более:0,2 %.	
		12	Содержание углеводов в 100 г продукта	29,5 г.	
		13	Массовая доля металломагнитной примеси (частицы не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении)	не более:0,0003%.	
		14	Хранение при относительной влажности воздуха	не более:75%.	
68	Сельдь соленая слабой соли неразделанная, первый сорт	1	Поверхность	чистая, по цвету свойственная данному виду. Могут быть незначительный осадок белковых веществ на поверхности и легко удаляемый желтоватый налет на поверхности.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного

					союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016, ТУ производителя
		2	Наружные повреждения	не допускаются	
		3	Консистенция сельди	нежная, сочная.	
		4	Вкус и запах	свойственные соленой сельди, без посторонних привкуса и запаха.	
		5	Массовая доля поваренной соли в сельди	свыше 6 - 8 %.	
		6	Массовая доля жира для сельдей атлантической жирной и тихоокеанской жирной	не менее:12%.	
		7	Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	не допускается.	
69	Огурцы тип 2	1	Вид плодов	Плоды свежие, целые, здоровые, чистые. Без механических повреждений, без излишней внешней влажности с типичной для ботанического сорта формой и окраской.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ 33932-2016
		2	Состояние огурцов	свежие	
		3	Наибольший поперечный диаметр	не более 5,5 см.	
		4	Наличие сельскохозяйственных вредителей, плодов,	не допускается	

			поврежденных сельскохозяйственными вредителями		
		5	Форма	Плоды правильной формы и практически прямые (допускается высота внутренней дуги не более чем 10 мм на 10 см длины огурца).	
		6	Внешний вид	Допускаются незначительные поверхностные дефекты, не влияющие на внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукта в упаковочной единице.	
		7	Степень зрелости и состояние огурцов	плоды плотные, с недоразвитыми водянистыми семенами, способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения в удовлетворительном состоянии.	
		8	Товарный сорт	высшего сорта	
		9	Запах и вкус	свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса.	
		10	длина плодов	больше 25,0 см	
		11	Наличие минеральной и посторонней примеси	не допускается	
		12	Наличие земли прилипшей к плодам	не допускается	
		13	наличие загнивших, увядших, желтых, с грубыми кожистыми семенами, морщинистых, подмороженных, запаренных, с вырванной плодоножкой	не допускается	
		14	Классификация плодов	длинноплодные	
70	Крупа гречневая	1	Внешний вид	Целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6x20 мм. вырабатывается из непропаренного зерна.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя, ГОСТ Р 55290-2012
		2	Нешелушенные зерна	не более:0,3%.	
		3	Содержание углеводов в 100 г	62,0 г.	

			продукта		
		4	Цвет	кремовый с желтоватым или зеленоватым оттенком.	
		5	Массовая доля влаги	не более:14,0%.	
		6	Содержание белка в 100 г продукта	12,5 г.	
		7	Запах	свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.	
		8	Содержание жира в 100 г продукта	3,5 г.	
		9	Доброкачественное ядро	не менее:98,90 %.	
		10	Вкус	свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.	
		11	Калорийность 100 г продукта	335 ккал.	
		12	Сорная примесь	не более:0,4%.	
		13	вид крупы		
		14	Испорченные ядра	не более:0,2%.	
		15	Максимальная температура хранения	не превышает плюс 25 °С.	
		16	Хранение при относительной влажности воздуха	не более:70%.	
		17	сорт	первый	
		18	Развариваемость	не более:25 мин.	
71	Бананы	1	Внешний вид	Плоды в кистях здоровые, свежие, чистые, целые, развившиеся, неуродливые, без остатков цветка, округлые или слаборебристые. Крона зеленовато - желтая, желтая.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ Р 51603-2000
		2	Зрелость	плоды потребительской степени зрелости с зеленовато - желтой, желтой окраской кожуры, но не перезревшие, плотные, округлые, мякоть кремовая.	
		3	Состояние	свежие	
		4	Размеры плодов по наибольшему поперечному диаметру	3,0 см - 4,0 см.	

		5	Размер плодов по длине(минимальный)	19,0 см.	
		6	Вкус и запах	специфический запах спелых бананов, вкус сладкий, без постороннего привкуса и аромата.	
		7	Классификация бананов	первого класса	
		8	Поверхностные повреждения кожуры, не затрагивающие мякоти, механические и вызванные сельскохозяйственными вредителями, на одном плоде максимальной общей площадью	2,0 см ² .	
72	Капуста цветная	1	Внешний вид	Головки капусты свежие с листьями, без листьев или подрезанные, целые, чистые, здоровые, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, с кочерыгой не более 2 см ниже последнего кроющего листа. Головки капусты компактные, нормально сформированные, с плотно прилегающими побегами головки, равномерной белой или слегка кремовой окраски, листья свежие. Допускаются незначительные поверхностные дефекты, при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукта в упаковке. Допускается иная окраска головок капусты, характерная для данного ботанического сорта. В упаковочной единице капуста высшего сорта однородная по окраске.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ 33952-2016
		2	Состояние капусты	свежая	
		3	Состояние головок капусты	способные выдерживать транспортирование, погрузку разгрузку и доставку к месту назначения в удовлетворительном состоянии. Головки капусты твердые, плотной структуры.	
		4	Сорт	высший	
		5	Запах и вкус	свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса.	

73	Мясо говядины б/к (лопатка) замороженное	1	Цвет поверхности	бледно - розового или бледно - красного цвета, у размороженного красного цвета.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» от 09.10.2013 № 034/2013,ТУ производителя, ГОСТ 31797-2012
		2	Мясо на разрезе	плотное, упругое, образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается.	
		3	Запах	специфический, свойственный свежему мясу.	
		4	Состояние жира	имеет белый, желтоватый или желтый цвет, консистенция твердая, при надавливании крошится. У размороженного мяса жир мягкий, частично окрашен в ярко - красный цвет.	
		5	Показатель температуры до которой было подвергнуто замораживанию парное, остывшее или охлажденное мясо в толще мышц	не выше минус 8 °С	
74	Напитки витаминизированные промышленного производства сухие инстантные (быстрорастворимые)	1	Упаковка	в индивидуальной (порционной) упаковке	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя
75	Печень говяжья замороженная	1	Внешний вид и запах	без наружных кровеносных сосудов и желчных протоков, без лимфатических узлов, желчного пузыря и прирезей посторонних тканей.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011

					«Пищевая продукция в части ее маркировки», Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» от 09.10.2013 № 034/2013, ТУ производителя, ГОСТ 32244-2013
		2	Цвет	от светло - коричневого до темно - коричневого с оттенками.	
		3	Запах	свойственный доброкачественным субпродуктам, характерный для конкретного наименования, без постороннего запаха.	
		4	Показатель температуры до которой была подвергнута замораживанию печень в любой точке измерения	не выше минус 8 °С.	
		5	печень дважды замороженная.	Не допускается	

ЗАКАЗЧИК:

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 30 Василеостровского района Санкт-Петербурга

_____/ М.В.Скорикова /
М.П.

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Акционерное общество «ФИРМА ФЛОРИДАН»

_____/ Т.А.Таврова /
М.П.

