

**Гражданско-правовой договор бюджетного учреждения №
0173200001417000314-2123**

*Оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся
ГБОУ Школа № 2123 им. М. Эриандеса*

г. Москва

29 июня 2017 г.

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение города Москвы «Школа № 2123 имени Мигеля Эрнандеса», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Архиповой Татьяны Вадимовны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Социальное питание «Центр», именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице Генерального директора Суриной Ирины Юрьевны, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые "Стороны" и каждый в отдельности "Сторона", с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее – Закон о контрактной системе) и иного законодательства Российской Федерации и города Москвы, на основании результатов определения Исполнителя способом закупки конкурсе с ограниченным участием, протокол от 14 июня 2017 года № ГРО1 для закупки №0173200001417000314, заключили настоящий Гражданско-правовой договор бюджетного учреждения (далее – Контракт) о нижеследующем:

Статья 1 Предмет Контракта

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

1.2 Идентификационный код закупки 172770373879677030100100980005629244.

Статья 2 Цена Контракта и порядок расчетов

2.1 Начальная (максимальная) цена Контракта составляет 71 087 766 (Семьдесят один миллион восемьдесят семь тысяч семьсот шестьдесят шесть) рублей 93 (Девяносто три) копейки, без НДС (далее – Цена Контракта).

На основании протокола подведения итогов конкурса с ограниченным участием установлено снижение сводной цены единиц услуг, оказываемых по настоящему Контракту, в размере 0,30%.

Цены единиц услуг, оказываемых по настоящему Контракту, определены с учетом снижения сводной цены единиц услуг и указаны в приложении № 5 к Техническому заданию.

2.2 Оплата по Контракту осуществляется в рублях Российской Федерации.

2.3 Цена Контракта включает в себя все затраты, издержки и иные расходы Исполнителя, в том числе сопутствующие, связанные с исполнением настоящего Контракта.

2.4 Цена контракта является твердой, определена на весь срок исполнения Контракта и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных ч.1 ст.95 Законом о контрактной системе.

2.5 Оплата по Контракту осуществляется Заказчиком исходя из фактического объема оказанных услуг по ценам единиц услуг, но в размере, не превышающем начальной (максимальной) цены контракта, в следующем порядке:

2.5.1 Ежемесячная стоимость услуг определяется путем умножения фактического объема оказанных услуг на цены единиц услуг.

2.5.2 Заказчик оплачивает услуги Исполнителя, оказанные в соответствии с настоящим Контрактом, ежемесячно путем перечисления стоимости услуг, определенной в соответствии с п. 2.5.1 настоящего Контракта, на банковский счет Исполнителя, реквизиты которого указаны в ст. 15 настоящего Контракта, на основании выставленного Исполнителем счета на оплату и надлежаще оформленного и подписанного Сторонами Акта сдачи-приемки оказанных услуг за отчетный месяц, составленного по форме приложения 2 к Контракту, в течение 5 (пяти) банковских дней с даты подписания Сторонами Акта сдачи-приемки оказанных услуг за истекший календарный месяц.

2.5.3 В случае неисполнения либо ненадлежащего исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, оплата по Контракту может быть осуществлена Заказчиком путем выплаты Исполнителю суммы, уменьшенной на сумму неустоек (пеней, штрафов). При принятии решения об оплате за оказанные услуги за вычетом сумм неустоек (штрафов, пеней) Заказчиком должен быть учтен срок рассмотрения Исполнителем претензионных требований и добровольной оплаты неустойки в соответствии с пунктом 11.3.1 Контракта. Наличие возражений относительно выставленных претензионных требований не является основанием, препятствующим удержанию штрафных санкций из сумм, причитающихся к оплате.

2.5.4 До 20 числа последнего календарного месяца года Заказчик по гарантийному письму Исполнителя производит выплату авансового платежа за услуги, оказываемые в последнем календарном месяце года (в размере, не превышающем суммы обеспечения исполнения Контракта и размера остатка целевой субсидии, выделенной на текущий календарный год, на покрытие расходов на оказание услуг по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся) в безналичном порядке путем перечисления денежных средств со своего лицевого счета в Московском городском казначействе на расчетный счет Исполнителя, реквизиты которого указаны в статье 15 Контракта. (пункт применяется в случае установления Заказчиком требования об обеспечении исполнения Контракта).

2.6 Обязательства Заказчика по оплате услуг, принятых Заказчиком, считаются исполненными с момента списания денежных средств с лицевого счета Заказчика, указанного в статье 15 Контракта.

2.7 В случае отказа Исполнителя от исполнения принятых на себя по настоящему Контракту обязательств по оказанию услуг аванс, выплаченный Заказчиком Исполнителю в порядке, установленном настоящим Контрактом, возвращается Исполнителем Заказчику в течение 5 (пяти) календарных дней со дня направления Заказчиком соответствующего требования о возврате аванса Исполнителю. Отказ Исполнителя от исполнения своих обязательств

возможен только в установленном законом порядке и только в связи с существенными нарушениями условий Контракта Заказчиком.

2.8 Оплата по контракту осуществляется на основании Счета и Акта сдачи-приемки оказанных услуг, в котором указывается: сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями заключенного контракта; размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий взысканию; основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени); итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по Контракту.

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

Статья 3 Сроки оказания услуг

3.1 Сроки оказания услуг по Контракту установлены в соответствии с Техническим заданием, являющимся неотъемлемой частью настоящего Контракта (Приложение № 1 к настоящему Контракту): с «01» июля 2017 г. по «30» июня 2019 г.

3.2 Исполнитель не вправе досрочно оказать услуги.

Статья 4 Порядок сдачи-приемки оказанных услуг

4.1 Фактический объем (количество рационов питания и комплектов бутилированной воды) ежедневно указывается в Абонементной книжке (приложение № 7 к Техническому заданию), где Исполнитель и Заказчик (уполномоченный представитель Заказчика на объекте Заказчика) в конце каждого приема пищи и после приемки комплектов бутилированной воды подтверждают количество рационов питания и комплектов бутилированной воды, поставленных Исполнителем согласно заявкам Заказчика. Абонементная книжка предоставляется Исполнителем и хранится на каждом пищеблоке.

4.2 В корешке и талоне Абонементной книжки указывается количество Рационов питания и комплектов бутилированной воды, предоставленных Исполнителем на определенную дату. Корешок подписывается Исполнителем (уполномоченным представителем Исполнителя), остается у Заказчика и служит отчетным документом. Талон подписывается Заказчиком (уполномоченным представителем Заказчика), остается у Исполнителя и служит отчетным документом.

4.3 Приемка Заказчиком комплектов бутилированной воды по количеству и качеству производится в порядке, установленном законодательством Российской Федерации и постановлениями Госарбитража при Совете Министров СССР в инструкциях:

«Инструкция о порядке приемки продукции производственно - технического назначения и товаров народного потребления по качеству», утвержденная Постановлением Госарбитража СССР от 25.04.1966 г. № П-7 (далее – Инструкция № 7);

«Инструкция о порядке приемки продукции производственно - технического назначения и товаров народного потребления по количеству» утвержденная Постановлением Госарбитража СССР от 15.06.1965 № П-6 (далее – Инструкция № 6).

4.4 В течение первых двух рабочих дней месяца, следующего за отчетным, Исполнитель предоставляет Заказчику (уполномоченному представителю Заказчика на объекте Заказчика) Реестры талонов (приложение № 8 к Техническому заданию) по каждому объекту Заказчика, составленные на основании талонов Абонементной книжки, в трех экземплярах.

4.5 Заказчик в течение двух рабочих дней производит сверку Реестра талонов за отчетный месяц с корешками Абонементной книжки и, при отсутствии расхождений подписывает Реестр талонов в двух экземплярах, один из которых оставляет себе, а другой направляет Исполнителю.

4.6 В случае расхождения сведений, указанных в Реестре талонов и корешках Абонементной книжки, Заказчик и Исполнитель в течение одного рабочего дня проводят совместную сверку Реестра талонов. По результатам сверки оформляется Акт разногласий по Реестру талонов (образец Акта разногласий: приложение 4 к настоящему контракту), о чем в Реестре талонов делается соответствующая запись. В этом случае Заказчик не подписывает Реестр талонов, а подписывает Акт разногласий, после чего указанные документы передаются Исполнителю. Исполнитель прикладывает Акт разногласий к документам, предоставляемым Заказчику на оплату. В этом случае Заказчик производит оплату только того объема Услуг, который подтвержден в Акте разногласий.

4.7 На основании оформленных Реестров талонов Исполнитель формирует Сводный отчет (приложение 9 к Техническому заданию) о количестве полных рационов питания и комплектов бутилированной воды, принятых Заказчиком в отчетном месяце, который является основанием для оформления Акта сдачи-приемки услуг.

4.8 Для приемки и оплаты Заказчиком Услуг, оказанных в отчетном месяце, Исполнитель в течение трех рабочих дней с момента подписания Реестров талонов по всем объектам Заказчика предоставляет Заказчику комплект документов: счет, счет-фактуру, Акт сдачи-приемки услуг, Сводный отчет, Реестры талонов (один экземпляр по каждому объекту Заказчика). В течение пяти рабочих дней Заказчик производит проверку документов, сверку расчетов по оказанным Услугам и подписывает Акт сверки расчетов (приложение № 6 к настоящему Контракту) и Акт сдачи-приемки услуг, либо направляет Исполнителю обоснованный отказ с перечнем выявленных недостатков, необходимых доработок и сроком их устранения.

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

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

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

4.12 При возникновении разногласий между Исполнителем и Заказчиком по оценке качества

оказания услуг, проверку качества проводят специалисты уполномоченных организаций.

Статья 5 Права и обязанности Сторон

5.1 Заказчик вправе:

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

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

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

5.1.4 Осуществлять контроль за объемом и сроками оказания услуг.

5.1.5 Ссылаться на недостатки услуг, в том числе в части объема и стоимости этих услуг, по результатам проведенных уполномоченными контрольными органами проверок использования средств бюджета города Москвы.

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

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

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

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

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

5.1.11 Во внесудебном порядке обратиться за взысканием на средства, представленные в качестве обеспечения исполнения контракта. (Если внесены средства на счет в качестве способа обеспечения исполнения контракта).

5.2 Заказчик обязан:

5.2.1 Сообщать в письменной форме Исполнителю о недостатках, обнаруженных в ходе

оказания услуг, в течение 2 (двух) рабочих дней после обнаружения таких недостатков.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.2.11 Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Исполнителем Услуг по настоящему Контракту. При необходимости инициировать проведение проверки указанных в обращении фактов, в том числе с привлечением уполномоченных органов, либо независимых экспертных организаций (при условии оплаты их услуг за счет средств законных представителей,

обучающихся в возможно короткие сроки). Решение о привлечении к контролю за исполнением Контракта независимых экспертов принимается Управляющим советом Заказчика или иным уполномоченным органом Заказчика.

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

5.2.13 Отказаться от присмки Рационов питания и питьевой воды в случае их несоответствия требованиям Контракта и Технического задания, выставить Исполнителю претензии по качеству оказываемых Услуг путем оформления Претензионного акта и Претензии, требовать от Исполнителя своевременного устранения выявленных нарушений и недостатков.

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

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

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

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

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

5.3 Исполнитель вправе:

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

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

5.3.3 Привлечь к исполнению своих обязательств по настоящему Контракту других лиц - соисполнителей, обладающих специальными знаниями, навыками, специальным оборудованием и т.п., по видам (содержанию) услуг, предусмотренных в Техническом задании. При этом Исполнитель несет ответственность перед Заказчиком за неисполнение или

ненадлежащее исполнение обязательств соисполнителями.

Привлечение соисполнителей не влечет изменение Цены Контракта и/или объемов услуг по Контракту. Перечень услуг, оказанных соисполнителями, и их стоимость Исполнитель указывает в отчетной документации, представляемой Заказчику по результатам оказания услуг в порядке, установленном Контрактом.

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

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

5.3.6 Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.

5.4 Исполнитель обязан:

5.4.1 Своевременно и надлежащим образом оказать услуги в соответствии с требованиями Технического задания (Приложение № 1 к настоящему Контракту) и представить Заказчику отчетную документацию по итогам исполнения настоящего Контракта.

5.4.2 Обеспечивать соответствие результатов услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям сертификации, безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам и т.п.), лицензирования, установленным действующим законодательством Российской Федерации.

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

5.4.4 Обеспечить устранение недостатков, выявленных при сдаче-приемке услуг и в течение гарантийного срока, за свой счет.

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

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

5.4.7 Представить Заказчику сведения об изменении своего фактического местонахождения в срок не позднее 5 дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении адреса фактическим местонахождением Исполнителя будет считаться адрес, указанный в настоящем Контракте.

5.4.8 В случае установления уполномоченными контрольными органами фактов оказания

услуг не в полном объеме и/или завышения их стоимости Исполнитель осуществляет возврат Заказчику излишне уплаченных денежных средств.

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

5.4.9 Исполнять иные обязательства, предусмотренные действующим законодательством и Контрактом.

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

- на предприятие Исполнителя представителей органов государственного контроля и надзора, а также сопровождающих их представителей Заказчика.

- в помещения, принятые в безвозмездное пользование, на склады и/или распределительные центры Исполнителя представителей органов государственного контроля и надзора, представителей Заказчика, а также представителей ГКУ Дирекция по эксплуатации, движению и учету основных фондов Департамента образования города Москвы и ГКУ Служба финансового контроля Департамента образования города Москвы при наличии документа на право проверки, оформленного указанными учреждениями.

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

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

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

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

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

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

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

- дополнительного ассортимента готовых к употреблению пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий скомплектованных как в составе наборов, так и отдельно. Ассортимент должен соответствовать требованиям санитарных правил и нормативов, и иметь согласование Заказчика.

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

продукции общественного питания, реализуемой за плату.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Статья 6 Гарантии

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

6.2 Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям

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

Статья 7 Ответственность сторон

7.1 За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, установленных настоящим Контрактом, Заказчик и Исполнитель несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7.2 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).

7.3 Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. При этом размер пени устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

7.4 В случае ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств Исполнитель вправе взыскать с заказчика штраф в размере: 1 066 316 (один миллион шестьдесят шесть тысяч триста шестнадцать) рублей 50 копеек:

- 1,5 процентов цены контракта в случае, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей;

*Размер штрафа включается в контракт в виде фиксированной суммы, рассчитанной исходя из цены Контракта на момент заключения Контракта в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 25.11.2013 № 1063.

7.5 В случае просрочки исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

7.6 Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, и устанавливается в

размере не менее одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных Исполнителем, и определяется по формуле:

$P = (C - B) \times S$ (где C - цена контракта; B - стоимость фактически исполненного в установленный срок поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства по контракту, определяемая на основании документа о приемке товаров, результатов выполнения работ, оказания услуг, в том числе отдельных этапов исполнения контрактов; S - размер ставки).

Размер ставки определяется по формуле:

$S = \text{СЦБ} \times \text{ДП}$ (где СЦБ - размер ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени, определяемый с учетом коэффициента К; ДП - количество дней просрочки).

Коэффициент К определяется по формуле:

$K = \text{ДП} / \text{ДК} \times 100\%$ (где ДП - количество дней просрочки; ДК - срок исполнения обязательства по контракту (количество дней)).

При К, равном 0 - 50 процентам, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,01 ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени.

При К, равном 50 - 100 процентам, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,02 ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени.

При К, равном 100 процентам и более, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,03 ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени.

7.7 За ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, исполнитель, выплачивает заказчику штраф в размере 710 877 (семьсот десять тысяч восемьсот семьдесят семь) рублей 67 копеек:

- 1 процентов цены контракта в случае, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей;

*Размер штрафа включается в контракт в виде фиксированной суммы, рассчитанной исходя из цены Контракта на момент заключения Контракта в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 25.11.2013 № 1063.

Под ненадлежащим исполнением Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, понимается неисполнение и/или несоответствие результата, оказанных услуг по количеству, качеству, срокам требованиям Контракта, Технического задания и действующего законодательства РФ.

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

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

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

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

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

7.13 Ненадлежащее исполнение обязанностей Исполнителем, предусмотренных настоящим Контрактом, влечет применение к Исполнителю мер ответственности в виде штрафов, если Исполнитель не устранил выявленные недостатки в сроки, определенные в Претензионном акте.

Статья 8 Порядок расторжения Контракта

8.1 Настоящий Контракт может быть расторгнут:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Контракта.

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

<#X.X.X.X#> В случае установления Заказчиком факта предоставления Исполнителем недостоверной банковской гарантии.

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

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

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

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

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

8.3 Расторжение Контракта в одностороннем порядке осуществляется с соблюдением требований частей 8 - 26 статьи 95 Закона о контрактной системе.

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

8.5 Исполнитель обязан возвратить Заказчику на счет заказчика, указанный в статье «Адреса, реквизиты и подписи Сторон» Контракта, сумму авансового платежа, уплаченного Заказчиком Исполнителю в соответствии с настоящим Контрактом, в течение 5 (пяти) дней с момента расторжения настоящего Контракта.

Статья 9 Обеспечение исполнения Контракта

ВАРИАНТ 1

9.1 Обеспечение исполнения контракта не предоставляется в соответствии с пунктом 1 части 8 статьи 96 или с частью 2 статьи 96 Закона о контрактной системе.

ВАРИАНТ 2:

9.2 В случае, если Исполнитель внес обеспечение Контракта на сумму:

ВАРИАНТ 1:

7 108 776 (Семь миллионов сто восемь тысяч семьсот семьдесят шесть) рублей 69 (Шестьдесят девять) копеек, в форме путем внесения денежных средств, что составляет 10% от начальной (максимальной) цена Контракта, предусмотренной документацией о закупке.

ВАРИАНТ 2:

Обеспечение исполнения Контракта, в форме безотзывной банковской гарантии/путем внесения денежных средств, что составляет 15 % от начальной (максимальной) цены Контракта, предусмотренной документацией о закупке. (Данный вариант используется только в случае применения антидемпинговых мер в соответствии с требованием части 1 или 2 статьи 37 Закона о контрактной системе, при условии предоставления обеспечения исполнения контракта в размере, превышающем в полтора раза размер обеспечения исполнения контракта, указанный в документации о закупке, по результатам проведения которой заключается настоящий Контракт, во исполнение требований вышеуказанной статьи закона).

Срок действия данного обеспечения – до «31» августа 2019 года включительно. (Устанавливается заказчиком с учетом, чтобы срок предоставления такого обеспечения в форме банковской гарантии не менее чем на 1 (один) месяц превышал срок действия контракта).

9.3 Способ обеспечения исполнения Контракта определяется участником закупки, с которым заключается Контракт, самостоятельно.

ВАРИАНТ 1 (Используется при предоставлении Исполнителем обеспечения исполнения Контракта в форме банковской гарантии. Банковская гарантия должна соответствовать требованиям, установленным ч.2 ст.45 Закона о контрактной системе):

Исполнение Контракта обеспечивается предоставлением безотзывной банковской гарантии от _____ № _____.

выданной _____ (указывается наименование банка, который должен быть включен в перечень банков, предусмотренный статьей 74.1 Налогового Кодекса Российской Федерации, а также реквизиты лицензии на осуществление банковских операций, выданной Центральным банком Российской Федерации) и

соответствующей требованиям, установленным ч.2 ст.45 Закона о контрактной системе, а также предусматривающей условие о праве Заказчика на беспорочное списание денежных средств со счета гаранта, если гарантом в срок не более чем 5 (пять) рабочих дней не исполнено требование Заказчика об уплате денежной суммы по банковской гарантии, направленное до окончания срока действия банковской гарантии.

ВАРИАНТ 2 (Используется при предоставлении Исполнителем обеспечения исполнения Контракта путем внесения денежных средств на счет Заказчика):

Денежные средства, внесенные в обеспечение исполнения обязательств по Контракту, включая обязательства по уплате Исполнителем предусмотренных Контрактом неустоек (штрафов, пеней), перечислены Исполнителем в размере, установленном в настоящей статье Контракта, на следующий счет:

Получатель Департамент финансов города Москвы (ГБОУ Школа № 2123 им. М. Эриандеса)

Факт внесения Исполнителем денежных средств в обеспечение исполнения обязательств по Контракту подтверждено платежным поручением от ЮСБАНК № 131 с отметкой банка о проведении платежа и списании средств со счета Исполнителя и поступлением денежных средств на счет Заказчика.

средств, подлежащей уплате Исполнителем Заказчику по Контракту. Удержанные

Внесенные Исполнителем в обеспечение исполнения обязательств Исполнителя по Контракту, включая обязательства по уплате в пользу Заказчика всех предусмотренных Контрактом неустоек (штрафов, пеней), по возмещению всех причиненных в связи с исполнением либо неисполнением, либо ненадлежащим исполнением обязательств Исполнителя по Контракту убытков, и иные обязательства Исполнителя, денежные средства обеспечивают исполнение Исполнителем всех обязательств Исполнителя по Контракту, а также обязательств, связанных с ненадлежащим исполнением Контракта Исполнителем, включая обязательства по возмещению Заказчику убытков, а также обязательств Исполнителя по уплате Заказчику неустоек (штрафов, пеней), начисленных Заказчиком в связи с неисполнением Исполнителем предусмотренных Контрактом обязательств.

В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обеспеченных внесением денежных средств обязательств, Заказчик имеет право удержать из внесенных Исполнителем денежных средств сумму, равную сумме денежных средств, которую Исполнитель обязан уплатить Заказчику в качестве неустойки (штрафов, пеней) или в качестве возмещения убытков, либо иной сумме денежных средств Заказчиком. Денежные средства переходят в собственность Заказчика.

Денежные средства возвращаются Заказчиком Исполнителю по истечении срока действия данного обеспечения в срок до «31» августа 2019 г. Денежные средства возвращаются на банковский счет Исполнителя, указанный в статье «Адреса и реквизиты сторон».

9.4 В случае если по каким-либо причинам обеспечение исполнения Контракта перестало быть действительным, закончилось свое действие или иным образом перестало обеспечивать исполнение Исполнителем его обязательств по Контракту, Исполнитель обязуется в течение 30 (тридцати) рабочих дней с момента, когда соответствующее обеспечение исполнения обязательств по Контракту перестало действовать, предоставить Заказчику иное (новое) надлежащее обеспечение Контракта на тех же условиях и в том же размере, которые указаны в настоящей статье Контракта.

Действие указанного пункта не распространяется на случаи, когда Исполнителем предоставлена недостоверная банковская гарантия.

9.5 Обеспечение исполнения Контракта распространяется на случаи неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств по Контракту, неуплаты Исполнителем неустоек (штрафов, пеней), предусмотренных Контрактом, а также убытков, понесенных Заказчиком в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением Исполнителем своих обязательств по Контракту.

9.6 В ходе исполнения Контракта Исполнитель вправе предоставить Заказчику обеспечение исполнения Контракта, уменьшенное на размер выполненных обязательств, предусмотренных Контрактом, взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Контракта. При этом может быть изменен способ обеспечения исполнения Контракта.

Статья 10 Обстоятельства непреодолимой силы

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

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

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

Статья 11 Порядок урегулирования споров

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Статья 12 Срок действия, порядок изменения Контракта

12.1 Контракт вступает в силу со дня его подписания Сторонами и действует по "31" июля 2019 года включительно.

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

12.3 Контракт должен быть зарегистрирован Заказчиком в Реестре контрактов.

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

Статья 13 Прочие условия

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

13.2 Контракт заключен в 2 (двух) экземплярах, по одному для каждой из Сторон, имеющих одинаковую юридическую силу.

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

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

13.5 Неотъемлемыми частями Контракта являются:

Приложение № 1. Техническое задание;

Приложение № 2. Форма Акта сдачи-приемки оказанных услуг.

Приложение № 3. Форма Претензионного акта.

Приложение № 4. Форма Акта разногласий.

Приложение № 5. Договор безвозмездного пользования.

Приложение № 1 к Договору безвозмездного пользования:

Акт приема-передачи мебели, оборудования и инструментария.

Акт приема-передачи нежилых помещений.

Приложение № 6. Форма Акт сверки взаимных расчетов

Статья 14 Организация информирования о деятельности Сторон

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

14.2 Обмен информацией между Сторонами осуществляется через специально созданные информационные блоки, размещенные на сайтах Сторон.

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

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

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

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

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

Статья 15. Адреса, реквизиты и подписи Сторон

ЗАКАЗЧИК		
----------	--	--

ИСПОЛНИТЕЛЬ	
ГБОУ Школа №2123 им. М. Эриандеса	ООО «Социальное питание «Центр»
Адреса: Юридический адрес: 121069, г. Москва, Столовый пер., д.10/2, стр.1	Адреса: Юридический: 107140, Москва г, Красносельский 1-й пер, дом № 3 пом.1,комн.17
Фактический адрес: 121069, г. Москва, Столовый пер., д.10/2, стр.1	Фактический: 105118, г. Москва, ул. Буракова, д. 6, стр. 19
Тел. 8(495)690-30-97 Факс 8(495)695-72-75	Тел/факс 8-968-764-40-50
Электронный адрес: 2123@edu.mos.ru	Электронный адрес: spcao@bk.ru
п/с 2607542000451391 л/с 2707542000451391	ОГРН 1107746884981
ОГРН 1117746153546	ИНН 7708729192
ИНН 7703738796	КПП 770801001
КПП 770301001	БИК 044030653
БИК 04452500	р/с 40702810055040010421
р/сч 4060181245253000002	Северо-Западный Банк ПАО Сбербанк
в ГУ Банка России по ЦФО	к/сч 301018105000000000653
Интернет сайт: http://2123.mskobr.ru/	
Директор	Генеральный директор
(подпись)  Т.В. Архипова	(подпись)  И.Ю. Сурина



ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима
обучающихся ГБОУ Школа № 2123 им. М. Эриандеса

1 Общая информация об объекте закупки

1.1 Объект закупки: Оказание услуг по организации питания и обеспечения питьевого режима
обучающихся ГБОУ Школа № 2123 им. М. Эриандеса

1.2 Код и наименование позиции Классификатора предметов государственного заказа: 03.05.01

УСЛУГИ/УСЛУГИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ/ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ.

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

1.4 Место оказания услуг: согласно Приложению "График оказания услуг (календарный план)".

1.5 Срок оказания услуг: согласно Приложению 1.

1.6 Приложения к техническому заданию:

- Приложение 1 – Перечень объектов государственной закупки
- Приложение 2 – Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания обучающихся государственных образовательных организаций, реализующих основные общеобразовательные программы (за исключением образовательных программ дошкольного образования) и образовательные программы среднего профессионального образования
- Приложение 3 – Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания обучающихся образовательных организаций (подразделений образовательных организаций), реализующих образовательные программы дошкольного образования
- Приложение 4 – Примерные меню (с приложением технологических карт)
- Приложение 5 – Сведения о ценах единиц услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся
- Приложение 6 – Заявка на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся
- Приложение 7 – Абонементная книжка
- Приложение 8 – Реестр талонов услуг по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся
- Приложение 9 – Сводный отчет по услугам по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся

2 Стандарт услуг

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

- требованиями действующего законодательства Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими требованиями, национальными стандартами Российской Федерации и действующими в Российской Федерации межгосударственными стандартами;
- Примерным(и) меню (не менее двух вариантов) для обучающихся в зависимости от осваиваемой образовательной программы с учетом возрастной категории (группы) (Приложение "Примерное меню" к настоящему Техническому заданию);
- требованиями к сырью, полуфабрикатам, пищевым продуктам и бутилированной воде, используемым при оказании услуг, и условиями их поставки, приведенными в Приложении 2, Приложении 3 к настоящему Техническому заданию.
- положениями "Временного порядка предоставления питания обучающимся за счет средств бюджета города Москвы, предоставления питания за плату в образовательных организациях, подведомственных Департаменту образования города Москвы, с использованием подсистемы предоставления услуг во сфере образования с использованием электронных карт КИС ГУСОИБ", размещенной на электронном ресурсе <http://moskvenok.mos.ru/upload/moskvenok/docs/946/vremennyy-poryadok-predostavleniya-pitaniya.pdf> и "Регламента информационно-технологического взаимодействия при осуществлении расчетов за услуги платного питания в образовательных организациях с использованием подсистемы предоставления услуг в сфере образования с использованием электронных карт КИС ГУСОИБ", размещенного на электронном ресурсе http://moskvenok.mos.ru/upload/moskvenok/docs/052/reglament_itv_v_redaksii_ot_08.08.2016.pdf, в случае внедрения на объектах Заказчика и Исполнителя подсистемы предоставления услуг в сфере образования с использованием электронных карт КИС ГУСОИБ (ИС ПП)".

2.2 Исполнитель оказывает услуги (на основном этапе оказания услуг) в соответствии с требованиями Технического задания в срок и в объеме, которые указаны в Заявках (Приложение "Заявка на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся" к настоящему Техническому заданию), подаваемых Заказчиками. В Заявке Заказчик указывает потребность в рационах питания отдельно по каждой категории питающихся и Примерным меню.

2.3 Заявка направляется Исполнителю не менее чем за 5 (пять) рабочих дней, до даты оказания услуг с указанием количества рационов питания, предусмотренных Примерным меню, и количеством комплектов бутилированной воды. Рационы питания могут выбираться Заказчиком из нескольких Примерных меню, предложенных Исполнителем, на основе предпочтения обучающихся, либо по информации, предоставленной родителями/законными представителями обучающихся.

2.4 Заказчик вправе изменить Заявку до 12.00 рабочего дня, предшествующего дате оказания услуг, указанной в Заявке.

2.5 Заявка направляется Исполнителю по факсу или электронной почте, либо посредством комплексной информационной системы «Государственные услуги в сфере образования в электронном виде» (далее – КИС ГУСОЭВ, ранее – информационная система «Проход и питание») (в случае внедрения системы на объекте Заказчика и Исполнителя), с обязательной передачей оригинала Заявки уполномоченному представителю Исполнителя на пищеблоке.

2.6 Порядок реализации Исполнителем Примерного меню для организации питания Потребителей услуг.

2.6.1 До начала основного этапа оказания услуг Исполнитель предоставляет Заказчику Примерное меню с приложением технологических карт, прошедших экспертизу в

уполномоченных организациях, и ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции), согласованные в установленном порядке.

2.6.2 При формировании Примерного меню для организации одно-, двух-, трехразового питания предусмотреть возможность корректировки (замены блюд), входящих в состав рационов питания, указанных в Примерных меню, в соответствии с медицинскими показателями отдельных обучающихся с пищевой непереносимостью отдельных пищевых продуктов. Заявки направляются в порядке, установленном в п. 2.3, 2.4 настоящего Технического задания.

2.6.3 Примерное меню может корректироваться с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов, социально-демографических, национальных, конфессиональных факторов.

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

2.6.5 Фактический рацион питания должен по всем параметрам, в том числе по массе выхода порций, содержанию питательных веществ и микроэлементов и т.д., должен соответствовать действующему(им) Примерному(ым) меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия пищевой ценности и таблице замены пищевых продуктов, указанной в санитарно-эпидемиологических требованиях, что должно подтверждаться необходимыми расчетами. О каждом случае такой замены Исполнитель обязан незамедлительно известить Заказчика с обоснованием исключительности случая замены. Исключительными признаются случаи, возникшие в результате действия обстоятельств непреодолимой силы.

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

2.6.5.2 Под кулинарным изделием понимается пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности, в соответствии с требованиями пункта 7.13 настоящего Технического задания.

2.6.6 Исполнитель в обеденном зале в месте, согласованном Заказчиком, вывешивает ежедневное меню на дату оказания услуг, в котором указываются сведения об объемах блюд, названия кулинарных изделий и их пищевая ценность.

Ежедневное меню для организации питания обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, вывешивается в месте, согласованном Заказчиком. Дополнительно Исполнитель обеспечивает предоставление Потребителям услуг и их законным представителям информации об оказываемых услугах и реализуемой продукции общественного питания в соответствии с пунктом 7.3 настоящего Технического задания.

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

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

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

2.10 Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка

- скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.
- 2.11 Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.
- 2.12 Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований.
- 2.13 Выдача готовых блюд и кулинарных изделий разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Бракеражный журнал заполняется Исполнителем, хранится на пищеблоке и передается по первому требованию Заказчика и/или контролирующего органа. Возврат журнала на пищеблок производится до момента его оформления бракеражной комиссией перед очередным приемом пищи.
- 2.14 Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.
- 2.15 Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, сроки реализации, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям, при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.
- 2.16 Исполнитель обеспечивает нахождение готовых для выдачи первых и вторых блюд на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Не допускается подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.
- 2.17 Исполнитель обеспечивает постоянное (в период работы пищеблока) присутствие на пищеблоках образовательной организации своих уполномоченных (письменной доверенностью) представителей (работников на пищеблоках), наделенных правом приема Заявок, оформления Абонементных книжек (Приложение "Абонементная книжка" к настоящему Техническому заданию), подписи и получения Претензионных актов. До начала основного этапа оказания услуг Исполнитель письменно информирует Заказчика о своем уполномоченном представителе.
- 2.18 Исполнитель обеспечивает поверку и клеймение весового оборудования пищеблока.
- 2.19 Сбор, хранение и вывоз пищевых отходов:
- 2.19.1 Пищевые отходы собираются Исполнителем для хранения и вывоза в месте, установленном Заказчиком, на территории образовательной организации.
- 2.19.2 Пищевые отходы хранятся в отдельных контейнерах (с крышками), установленных на площадках, в соответствии с требованиями пунктов 7.19 и 7.22 настоящего Технического задания. Вывоз отходов производится Исполнителем в сроки, установленные пунктами 2.19.3 и 2.19.4 настоящего Технического задания.
- 2.19.3 В целях исключения возможности загнивания и разложения отходов срок хранения в холодное время года (при температуре $+5^{\circ}\text{C}$ и ниже) должен быть не более 3 (трех) суток, в теплое время (при плюсовой температуре выше $+5^{\circ}\text{C}$) не более 1 (одних) суток (ежедневный вывоз). Сжигание мусора не допускается.
- 2.19.4 Вывоз отходов и обработка контейнеров производится Исполнителем при заполнении их не более чем на 2/3 объема.
- 2.19.5 Запрещается выбор пищевых отходов из контейнеров и других емкостей для отходов.
- 2.20 Порядок обеспечения питьевого режима на объектах Заказчика:
- 2.20.1 Планирование поставок и заказ комплектов питьевой воды осуществляется Заказчиком с учетом климатических условий, фактической потребляемости, планируемых массовых мероприятий и с учетом обеспечения постоянного наличия запаса, позволяющего организовать питьевой режим в течение 2 (двух) дней.

2.20.2 Комплект бутилированной воды включает в себя:

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

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

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

2.20.5 При хранении питьевой бутилированной воды должны соблюдаться условия хранения, указанные изготовителем на маркировке потребительской тары.

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

2.21 Исполнитель проводит систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, с учетом требований пунктов 7.19, 7.22, 7.23 настоящего Технического задания, в том числе:

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

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

2.23 Моментом оказания услуг является момент предоставления обучающимся рационов питания и/или доставки на объект Заказчика комплектов бутилированной воды, соответствующих требованиям настоящего Технического задания, в количестве, указанном в Заявке, и в сроки, установленные Заказчиком. При организации питания детей дошкольного возраста моментом оказания услуги является момент передачи Заказчику (уполномоченному представителю Заказчика на объекте Заказчика) кулинарных изделий и пищевых продуктов из состава рационов питания, соответствующих требованиям настоящего Технического задания, в количестве, указанном в Заявке и в сроки, установленные Заказчиком.

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

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

3 Состав услуг

3.1 Подготовительный этап оказания услуг:

3.1.1 Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Выполнение ремонтных работ на оборудовании пищеблока. Доставка и установка оборудования и инвентаря, необходимого Исполнителю для оказания услуги в соответствии с Примерным(ыми) меню (дооснащение пищеблока).

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

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

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

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

3.1.5 Доставка на объект Заказчика напольных или настольных устройств раздачи питьевой воды. Дооснащение производится при потребности Заказчика и исходя из расчета наличия на одном объекте Заказчика не более 20 (двадцати) устройств раздачи воды.

3.2 Основной этап оказания услуг:

3.2.1 Закупка, транспортная доставка и хранение на пищеблоке пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, приготовление блюд и кулинарных изделий (в соответствии с Примерным меню Исполнителя), необходимых для организации питания Потребителей услуг.

3.2.2 Комплектование и передача Потребителям услуг рационов питания по приемам пищи в сроки, установленные Заказчиком.

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

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

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

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

3.2.6 Санитарная обработка устройств раздачи воды не реже 1 (одного) раза в 3 (три) месяца (по окончании каждого каникулярного периода). Первичная обработка проводится перед доставкой устройства на объект Заказчика.

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

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

4 Объем и сроки гарантий качества

4.1 Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего в Российской Федерации законодательства, а также условиям контракта и Технического задания, в том числе качество и безопасность пищевых продуктов, кулинарной продукции, бутилированной воды (в соответствии с пунктом 7.19 настоящего Технического задания). При выявлении недостатков по качеству и/или объему оказываемых услуг Исполнитель производит их устранение за свой счет в срок, установленный Заказчиком.

4.2 Исполнитель обеспечивает качество услуг в течение периода их оказания.

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

4.4 Исполнитель обязан своевременно предоставлять рационы питания потребителям услуг.

4.5 Исполнитель обязан осуществлять предоставление рационов питания и поставку продуктов надлежащего качества (без признаков гнили, плесени, нехарактерного запаха и внешнего вида, без истекшего срока годности, предоставлять рационы питания без истекших сроков реализации и т.д.).

В случае разногласий по качеству пищевых продуктов исследование проводится специалистами аккредитованных лабораторий (в случае подтверждения несоответствия качества расходы на проведение исследования возмещаются Исполнителем).

4.6 Исполнитель обязан обеспечить соответствие своей деятельности, помещений пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям (в соответствии с пунктом 7.22 настоящего Технического задания).

4.7 Исполнитель обязан уведомлять Заказчика о предстоящих заменах блюд и/или кулинарных изделий и/или пищевых продуктов в составе рационов питания.

4.8 Требования к помещениям пищеблока:

- исполнитель обязан обеспечить нахождение на территории пищеблока полного комплекта документации, предусмотренной Контрактом и Техническим заданием;
- исполнитель обязан проводить техническое обслуживание технологического или холодильного оборудования пищеблока, а, в случае необходимости, проводит ремонт или доставку и установку оборудования и инвентаря, необходимого Исполнителю для оказания услуги в соответствии с требованиями настоящего Контракта и Технического задания;
- исполнитель обязан обеспечить чистоту и порядок в помещениях пищеблока и/или обеденного зала;
- исполнитель обязан укомплектовать пищеблок необходимым уборочным инвентарем. Инвентарь должен быть промаркирован;
- Исполнитель обязан обеспечить ежедневную сервировку в соответствии с п. 7.19 настоящего Технического задания.

4.9 Исполнитель обязан обеспечить работников пищеблока специальной санитарной одеждой. Работники обязаны представить медицинскую книжку в установленном порядке.

4.10 Исполнитель обязан соблюдать технологии и/или рецептуры приготовления блюд и кулинарных изделий и/или порядка мытья и хранения посуды и/или инвентаря.

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

4.12 Исполнитель обязан исключить возможность реализации обучающимся в буфете или на линии раздачи пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, запрещенных санитарными правилами и нормативами (пункт 7.19 настоящего Технического задания).

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

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

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

- 4.16 Исполнитель обязан обеспечить на пищеблоке Заказчика пищевых продуктов с надлежащей маркировкой, или пищевых продуктов, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям, требованиям контракта (приложение к настоящему Техническому заданию) по показателям сорта, класса, категории, с надлежащей маркировкой.
- 4.17 Исполнитель обязан обеспечить наличие Примерного меню и технологических карт. Примерное меню должно соответствовать требованиям СанПиН и настоящего Технического задания (пункт 7.19 настоящего Технического задания).
- 4.18 Исполнитель обязан обеспечить обязательное наличие на пищеблоке инструкции порядка мытья, сушки и хранения кухонной и столовой посуды в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов (пункт 7.19 настоящего Технического задания).
- 4.19 Исполнитель обязан укомплектовать места хранения пищевых отходов емкостями с крышками.
- Исполнитель обязан вывозить мусор из емкостей, заполненных сверх установленных нормативов.
- 4.20 Исполнитель обязан обеспечить на пищеблоке прибора измерения температуры в массе готового блюда (термошуп) и весов, позволяющих взвесить контейнер с рационами питания.
- 4.21 Исполнитель обязан обеспечить наличие на пищеблоке заверенных печатью и подписью Исполнителя сертификатов соответствия или деклараций о соответствии или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения или свидетельств о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского (дошкольного и школьного питания) питания или их копиями, с учетом требований пункта настоящего Технического задания.
- 4.22 Исполнитель обязан оказывать услуги в надлежащем объеме; количество рационов питания должно соответствовать заявке или рацион(ы) питания по составу и весу должны соответствовать Примерным меню.
- 4.23 Исполнитель обязан заполнять документацию (Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, Журнал здоровья, Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Абонементную книжку).
- 4.24 Исполнитель обязан обеспечить на пищеблоке оборудования, инвентаря, посуды, тары соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.
- 4.25 Исполнитель обязан обеспечить транспортировку пищевой продукции в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предусмотренными законодательством Российской Федерации и требованиями настоящего Технического задания.
- 4.26 Исполнитель обязан обеспечить на объекте Заказчика, переданном ему в безвозмездное пользование, хранение продуктов и рационов питания в надлежащих местах хранения соблюдением СанПиН и исключить возможность выноса продуктов питания и готовых блюд из пищеблока Заказчика и их хранение в иных помещениях Заказчика (за исключением выдачи в групповые помещения детских садов).
- 4.27 Исполнитель обязан обеспечить на пищеблоке Заказчика только документально зафиксированных и подтвержденных бухгалтерией Исполнителя продуктов питания или рационов питания.
- 4.28 Исполнитель обязан своевременно формировать и предоставлять отчетные документы в соответствии с требованиями Контракта и настоящего Технического задания.
- 4.29 Исполнитель обязан не допускать наличия насекомых и грызунов на пищеблоке Заказчика.

5 Требования к безопасности оказания услуг

5.1 Исполнитель своевременно обеспечивает обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию своих работников с учетом требований пункт 7.12 настоящего Технического задания.

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

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

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

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

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

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

6.1 При производстве кулинарной продукции и организации питания используется ассортимент (номенклатура) пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов, приведенный в Приложении 2 и Приложении 3 к настоящему Техническому заданию с установленными показателями качества. Использование других видов пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов, а также с показателями качества ниже указанных не допускается. Качество и безопасность продукции, предназначенной для организации питания Потребителей услуг, подтверждается сертификатами соответствия или декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения и свидетельствами о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского (дошкольного и школьного) питания.

6.2 Пищевые продукты, используемые при производстве кулинарной продукции, предназначенной для питания Потребителей услуг, по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям пунктов 7.1 и 7.2 настоящего Технического задания и иных действующих документов.

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

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

6.5 Упаковка пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию), обеспечивать сохранность качества и безопасность пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации, и быть удобной для пользования. Масса одной единицы тары или групповой упаковки поставляемых продовольственных товаров не должна превышать значений, установленных пунктом 7.26 настоящего Технического задания.

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

6.7 Маркировка упаковки и транспортной тары пищевых продуктов должна соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории Российской Федерации, нормативных и технических документов, а также требованиям пункта 7.4 настоящего Технического задания. Для продуктов специального назначения - для детского (дошкольного и школьного) питания обязательна соответствующая маркировка на упаковке (таре).

6.8 На этикетках или листах-вкладышах пищевых продуктов, расфасованных и упакованных Исполнителем, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя, дополнительно должны быть указаны: наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес; дата упаковки продукции; для продуктов, срок годности которых исчисляется часами - дата и время упаковки.

6.9 В маркировке кулинарной продукции промышленного производства должно быть указано:

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

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

- . наименование кулинарных или кондитерских изделий;
- . наименование и адрес организации-изготовителя или индивидуального предпринимателя;
- . товарный знак изготовителя (при наличии);
- . масса нетто;
- . количество штук (порций) и массу одной штуки (порции);

- количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- состав продукции (перечень основных рецептурных компонентов);
- информационные данные о пищевой ценности продукции;
- дата и час изготовления;
- условия хранения и срок реализации.

6.11. Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарно-транспортную накладную должны быть внесены сведения о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации, - номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника.

6.12 Пищевые продукты не должны содержать химические консерванты (за исключением икры лососевых рыб) – сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283), улучшители вкуса, добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты). В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в т.ч. с кодами INS E-140, E-160-163, E160a, E101). В качестве пищевых кислот (регуляторов кислотности) в состав пищевых продуктов, предназначенных для детей и подростков, не должны входить уксусная кислота, фосфорная (ортофосфорная) кислота, винная кислота, углекислота. Содержание нитритов (E250) допускается только в колбасных изделиях и ограничивается в пределах не более 30 мг/кг.

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

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

6.15 Питьевая вода должна быть расфасована в бутылки соответствующие типу используемых устройств раздачи воды.

6.16 Используемая питьевая вода по органолептическим, микробиологическим, физико-химическим показателям, включая показатели физиологической полноценности минерального состава, должна соответствовать требованиям пунктов 7.1, 7.14, 7.16 настоящего Технического задания, в том числе соответствовать следующим показателям по минеральному составу:

№ п/п	Минеральный состав	Содержание
-------	--------------------	------------

1.	Иодид-ион (мкг/л)	40 - 60
2.	Фторид-ион (мг/л)	0,6 - 1,2
3.	Кальций (мг/л)	25 - 80
4.	Магний (мг/л)	5 - 50
5.	Калий (мг/л)	2 - 20
6.	Бикарбонаты (мг/л)	30 - 400

Соотношение содержания магния к содержанию кальция должно быть около к 1/3.

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

6.18 Поставляемая вода должна иметь резерв срока годности не менее 50% от установленного изготовителем срока годности. Срок хранения открытого бутылки не должен превышать срока, рекомендованного изготовителем и установленного санитарными правилами и нормативами (пункт 7.19 настоящего Технического задания). Замена бутылей с питьевой водой в устройствах раздачи воды, установленных на объекте Заказчика, производится силами Заказчика. При вскрытии бутылки маркируется Заказчиком. Маркировочный ярлык должен содержать информацию о дате вскрытия, заверенную подписью ответственного лица.

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

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

6.21 Упаковочная тара (пластиковая бутылка и пробка) должна быть изготовлена из материалов, разрешённых к использованию в организациях пребывания детей и общественного питания. Упаковка должна быть пригодной для данного товара, удобной для пользования, обеспечивать сохранность товара при транспортировке, погрузочно-разгрузочных работах и хранении.

6.22 Маркировка потребительской тары должна соответствовать пункту 7.14 настоящего Технического задания и содержать следующую информацию:

- наименование расфасованной воды с указанием вида, типа и категории воды;
- наименование и местонахождение изготовителя; товарный знак изготовителя (при наличии);
- номинальный объём воды;
- дату изготовления (розлива);
- общую минерализацию (мг/л);
- общую жёсткость (мг-экв./л);
- содержание анионов и катионов (мг/л), позволяющих идентифицировать конкретную информацию (определяет изготовитель);
- условия хранения;
- срок годности;
- обозначение документа в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт.

7 Перечень нормативных технических и нормативных правовых актов

7.1 Решение № 299 Комиссии Таможенного союза «О применении санитарных мер в Таможенном союзе».

7.2 Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

- 7.3 Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 №1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».
- 7.4 Постановление Госстандарта России от 29.12.2003 № 401-ст «ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».
- 7.5 Приказ Росстандарта от 29.11.2012 № 1598-ст «ГОСТ Р 54607.2-2012. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний».
- 7.6 Приказ Росстандарта от 27.06.2013 № 192-ст «ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования».
- 7.7 Приказ Росстандарта от 27.06.2013 № 196-ст «ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
- 7.8 Приказ Росстандарта от 27.06.2013 №195-ст «ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
- 7.9 Приказ Росстандарта от 27.06.2013 № 194-ст «Об утверждении межгосударственного стандарта».
- 7.10 Приказ Росстандарта от 27.06.2013 № 193-ст «Об утверждении межгосударственного стандарта».
- 7.11 Приказ Росстандарта от 22.11.2013 № 1675-ст «ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания . Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
- 7.12 Приказ Росстандарта от 22.11.2013 № 1674-ст «Об утверждении межгосударственного стандарта» (ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»).
- 7.13 Приказ Росстандарта от 27.06.2013 № 191-ст «ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения».
- 7.14 Приказ Росстандарта от 22.11.2013 № 1606-ст «ГОСТ 32220-2013. Межгосударственный стандарт. Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие технические условия».
- 7.15 Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие Санитарных правил».
- 7.16 Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.06.2010 № 75 «Об утверждении СанПиН 2.1.4.2653-10 «Изменения № 2 к СанПиН 2.1.4.1116-02 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества».
- 7.17 Постановление 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».
- 7.18 Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.06.2008 № 42 «Об утверждении СанПиН 2.3.2.2399-08».
- 7.19 Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08».
- 7.20 Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.04.2010 № 25 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.2599-10».
- 7.21 Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.03.2011 № 2 1 « Об утверждении СанПиН 2.4.2.2.2843-11 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы детских санаториев».
- 7.22 Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05. 2013 №26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические

требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

7.23 Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01».

7.24 Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 № 31 «О введении в действие санитарных правил».

7.25 Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России от 11.03.2012 № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»

7.26 Постановление Правительства Российской Федерации от 06.02.1993 № 105 «О новых нормах предельно допустимых нагрузок для женщин при подъеме и перемещении тяжестей вручную».

Заказчик:

Т.В. Архипова /



Исполнитель:

/ И.Ю. Сурина /

Перечень объектов государственной закупки

Завтрак для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет				
Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, Столовый пер, д. 10/2, стр. 1	- Согласно заявок Заказчика	Условная единица	Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет. Вид приема пищи: Завтрак.	с 01.07.2017 по 30.06.2019
Обед для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет				
Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, Столовый пер, д. 10/2, стр. 1	- Согласно заявок Заказчика	Условная единица	Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет. Вид приема пищи: Обед.	с 01.07.2017 по 30.06.2019
Полдник для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет				
Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, Столовый пер, д. 10/2, стр. 1	- Согласно заявок Заказчика	Условная единица	Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет. Вид приема пищи: Полдник.	с 01.07.2017 по 30.06.2019

Завтрак для обучающихся, осваивающих образовательные программы основного и среднего общего образования

Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, Столовый пер, д. 10/2, стр. 1	- Согласно заявок Заказчика	Условная единица	Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования. Вид приема пищи: Завтрак.	с 01.07.2017 по 30.06.2019

Комплект бутилированной воды

Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, Столовый пер, д. 10/2, стр. 1	- Согласно заявок Заказчика	Комплект	Способ обеспечения питьевого режима: Комплект бутилированной воды.	с 01.07.2017 по 30.06.2019

Обед для обучающихся, осваивающих образовательные программы основного и среднего общего образования

Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, Столовый пер, д. 10/2, стр. 1	- Согласно заявок Заказчика	Условная единица	Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования. Вид приема пищи: Обед.	с 01.07.2017 по 30.06.2019

Обед для обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования

Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, Столовый пер, д. 10/2, стр. 1	- Согласно заявок Заказчика	Условная единица	Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования. Вид приема пищи: Обед.	с 01.07.2017 по 30.06.2019

Второй завтрак для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет

Адрес:	Объем:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, Столовый пер, д. 10/2, стр. 1	- Согласно заявок Заказчика	Условная единица	Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет. Вид приема пищи: Второй завтрак.	с 01.07.2017 по 30.06.2019

Ужин для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет

Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания обучающихся государственных образовательных организаций,

реализующих основные общеобразовательные программы (за исключением образовательных программ дошкольного образования) и образовательные программы среднего профессионального образования

Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности, полуфабрикаты

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

	Блоках - свиная, для детского питания (класс А, группа 2); подгруппы 2.1 и 2.2	производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия» ⁴ Внешний вид: куски мяса без костей, хрящей и крупных сухожилий; не допускается наличие прорезей внутренних органов, лимфатических узлов, кровяных сгустков, крупных кровеносных сосудов, постороннего запаха, не свойственного данному виду продукта. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Срок годности не более 6 месяцев	
5.	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из свиных охлажденных: лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части (категория А), котлетное мясо (категория В)	ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия» ⁵ Массовая доля жира для котлетного мяса не более 20%.	
6.	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из свиных замороженных: лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части (категория А), котлетное мясо (категория В)	ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия» ⁶ Срок годности не более 3 месяцев. Массовая доля жира для котлетного мяса не более 20%. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
7.	Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжьи (класс В, группа 1), для детского питания - печень	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия» ⁷ Печень должна быть хорошо обработана и зачищена - без желчных протоков и остатков желчи, кровяных сгустков, механических загрязнений, остатков соединительной ткани, жира, крупных протоков, кровеносных сосудов, лимфоузлов, патологических изменений и постороннего запаха; цвет от светлого-коричневого до темно-коричневого. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Температура в толще блока или куска не выше минус 18° С. Срок годности не более 6 месяцев.	
8.	Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжьи (класс В, группа 1), для детского питания - язык	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия» ⁸ Внешний вид: целый, без разрывов и других повреждений; без подязычного мяса, лимфатических узлов, гортани и подязычной кости, без крови и слизи. Цвет, свойственный данному виду продукта	

		Не допускается изменение цвета или загрязнение кровью и другими веществами, а также повторное замораживание, наличие льда и снега. Температура в толще блока не выше минус 18°С.	
9.	Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говядин (класс Б, группа I), для детского питания - сердце	Срок годности не более 6 месяцев. ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия».* Не допускается изменение цвета или загрязнение кровью и другими веществами, а также повторное замораживание, наличие льда и снега. Температура в толще блока не выше минус 18°С.	
10.	Тушки цыплят-бройлеров потрошенные первого сорта охлажденные	Срок годности не более 6 месяцев. ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия».* Без внесенных поваренной соли, фосфатов, других добавленных ингредиентов, включая воду. Массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %.	
11.	Тушки цыплят-бройлеров потрошенные первого сорта замороженные	ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия».* Без внесенных поваренной соли, фосфатов, других добавленных ингредиентов, включая воду. Массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
12.	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - мясокостные – грудка, окорочок, бедро, голень, - бескостные – филе, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, рагу, азу, гуляш	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия».* Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается. Запах, свойственный свежему мясу. Грудка – грудные мышцы овальной формы с грудной костью и кожей или без кожи. Края ровные, без глубоких надрезов мышечной ткани. Не допускается наличие кожи шеп. Цвет – от бледно-розового до розового с желтоватым оттенком.	
13.	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - мясокостные – грудка, окорочок, бедро, голень, - бескостные – филе, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, рагу, азу, гуляш	Окорочок – часть тушки, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее. Цвет – от светло-розового до светло-красного. Бедро – часть тушки, состоящая из бедренной части с прилегающими к ней мякотными тканями. Цвет – от светло-розового до светло-красного. Голень – часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком. Цвет – от светло-красного до красного. Филе – часть тушки, состоящая из большой и глубокой грудных мышц с кожей	

	или без кожи. Цвет – бледно-желтый с розовым оттенком. Филе <u>большое</u> - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без кожи. Филе <u>малое</u> - часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцы, без кожи. Кузовное мясо бедра, кусковое мясо голени - мякотные ткани, отделенные от соответствующих костей, без кожи, сухожилий и жира. Цвет – от бледно-розового до бледно-красного. Оперение полностью удалено, наличие пеньков и волосяного пера не допускается. Гуляш - кусочки красного мяса в форме кубика с длиной стороны до 20-30 мм. Консистенция: плотная, упругая. Цвет: от светло-розового до красного. Запах: свойственный свежему мясу. Азу - кусочки красного мяса произвольной формы. Консистенция: плотная, упругая. Цвет: от светло-розового до светло-красного. Запах: свойственный свежему мясу. Рагу - равномерно перемешанные кусочки бескостного мяса голени и бедра массой 15-30 г. Консистенция: плотная, упругая. Цвет: от розового до светло-красного. Запах: свойственный свежему мясу. Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %) и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде. предусмотренный примерным меню ($\pm 5\%$). Для замороженной продукции не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
14.	Мясо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочок, бедро, голени) охлажденное	ГОСТ Р 52820-2007 «Мясо индейки для детского питания. Технические условия» * Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %.
15.	Мясо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочок, бедро, голени) замороженное	ГОСТ Р 52820-2007 «Мясо индейки для детского питания. Технические условия» * Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.
16.	Полуфабрикаты натуральные кусковые	ГОСТ 31463-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие

	(мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные - мясокостные - грудка, окорочок, бедро, голень, плечо, - бескостные - филе, большое филе, малое филе, кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, гуляш, азу	технические условия» * В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается Внешний вид: <u>Грудка</u> - часть тушки, состоящая из целой грудной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее. Цвет: от бледно-розового до розового. <u>Окорочок</u> - часть тушки, состоящая из бедренной и бедровой костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее, без прилегающего брюшного жира, копчиковой железы. Цвет: от светло-розового до розово-красного. <u>Бедро</u> - часть тушки, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее. Цвет: от светло-розового до розово-красного. <u>Голень</u> - часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее. Цвет: от светло-розового до розово-красного <u>Плечо</u> - передняя конечность тушки, отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой кости с прилегающими к ней мякотными тканями. Цвет: от светло-розового до розово-красного. <u>Филе</u> - часть тушки, состоящая из большой и глубокой грудных мышц с кожей или без нее. Цвет: от бледно-розового до розового. <u>Большое филе</u> - филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без нее. Цвет: от бледно-розового до розового. <u>Малое филе</u> - филе тушки, состоящая из глубоких грудных мышц, без рваных краев, без кожи. Цвет: от бледно-розового до розового. <u>Кусковое мясо плеча</u> - кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени - мякотные ткани, отделенные от соответствующих костей, без кожи, сухожилий и жира. Цвет: от розового до красного. <u>Гуляш</u> - кусочки красного мяса в форме кубика с длиной стороны до 40 мм. Цвет: от светло-красного до красного <u>Азу</u> - кусочки белого и/или красного мяса произвольной формы. Цвет: от светло-красного до красного Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %) и любых других пищевых добавок. Для замороженной продукции не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.
--	---	---

17.	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки замороженные: - мясокостные - грудка, окорочок, бедро, голень, плечо, - бескостные - филе, большое филе, малое филе, кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, гуляш, азу		
18.	Изделия колбасные вареные для детского питания: колбаски (сосиски), сардельки	ГОСТ 31498-2012 «Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия»; ГОСТ 31802-2012 «Изделия колбасные вареные мясные для детского питания. Общие технические условия»; Массовая доля поваренной соли - не более 1,8 %	
19.	Колбаса полукопченая для детского питания	ГОСТ 31779-2012 «Колбасы полукопченые для детского питания. Технические условия»; Массовая доля поваренной соли - не более 1,8 %	
20.	Полуфабрикаты мясные рубленые (котлеты, биточки, фрикадельки, зразы) замороженные для детского (школьного) питания	ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия»; ГОСТ Р 55366-2012 «Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания. Технические условия»; Массовая доля поваренной соли - не более 0,9 % Масса нетто одного изделия должна обеспечивать выход блюда в готовом виде, предусмотренный примерным меню ($\pm 5\%$) Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега	
21.	Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (котлеты, биточки, тефтели, зразы) замороженные для детского (школьного) питания	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»; Внешний вид - поверхность без трещин, разорванных и ломаных краев Форма котлет - округло-приплюснутая, с заостренным концом, слегка выдвинутая в длину, биточков - округлая, тефтелей - шарообразная, зраз - овально-приплюснутая Вид на разрезе - равномерно перемешанный фарш с включениями компонентов согласно рецептуре Консистенция однородная, некрошенная, после тепловой обработки - сочная, мягкая Запах и вкус, свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха	

		Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Массовая доля поваренной соли - не более 0,9 %. Масса нетто одного изделия должна обеспечивать выход блюда в готовом виде, предусмотренный примерным меню ($\pm 5\%$)	
22	Пельмени замороженные для детского (школьного) питания	ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия»⁹ ГОСТ 32750-2014 «Полуфабрикаты в тесте замороженные для детского питания. Технические условия» Внешний вид: неслипшиеся, недеформированные, имеют форму полукруга, прямоугольника или квадрата, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая. Вкус и запах: вареные пельмени должны иметь приятный вкус и аромат, собственные замороженному сырию, фарш сочный, без постороннего привкуса и запаха, с ароматом лука и приностей. Не допускается использование фосфатов (массовая доля общего фосфора в начинке - не более 0,25%) Массовая доля белка в фарше - не менее 12,0 % Массовая доля жира в фарше - не более 18,0 %. Массовая доля фарша (начинки) в одном изделии - не менее: 53 %. Толщина тестовой оболочки пельменя - не более 2,0 мм, толщина в местах заделки - не более 3 мм. Пельмени с разрывом тестовой оболочки не должны превышать 5% от общей массы. Массовая доля поваренной соли - не более 0,9 %. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
23	Ветчина вареная для детского (школьного и школьного) питания	ГОСТ Р 54753-2011 «Ветчина вареная в оболочке для детского питания. Технические условия»⁹ Массовая доля поваренной соли - не более 1,8 %.	
24	Консервы мясные для детского питания (для обеспечения резерва пищевых продуктов на случай возникновения исключительных ситуаций)	Внешний вид: в разогретом виде кусочки мяса с видимыми включениями лука, моркови и зелени в бульоне, без наличия костных включений и шкурки птицы. Цвет мяса, собственный натуральному тушеному мясу, от бледно-коричневого (мясо птицы) до коричневого (говядина, свинина, ассорти). Бульон - от светло-коричневого цвета до коричневого с наличием взвешенных белковых веществ. Запах и вкус, собственные натуральному тушеному мясу с ароматом лука, моркови, зелени и приностей, без посторонних привкуса и запаха. Консистенция: сочная, мягкая. Содержание поваренной соли - не более 1,2 г/100 г продукта, жира - не более 18 г/100 г продукта, белка - 12 - 14 г/100 г продукта	данный продукт используется в исключительных случаях по согласованию с заказчиком

Продукция рыбной промышленности

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1.	Филе или филе-кусок рыбное мороженое с кожей (категория А) или без кожи (высшая категория) в ассортименте (треска, хек, горбуша, минтай, сайда, пикша, судак с кожей и др.)	ГОСТ 3948-90 «Филе рыбное мороженое. Технические условия». * ГОСТ 3948-2016 «Филе рыбное мороженое. Технические условия». * Позвоночная кость, плечевые, реберные и крупные мышечные кости удалены. Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. Массовая доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна превышать 5,0%. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
2.	«Филе рыбное мороженое с кожей или без кожи для детского (школьного и детского) питания в ассортименте (треска, пикша, сайда, минтай, хек, окунь морской, судак, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ГОСТ 33282-2015 «Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия» Поверхность чистая, ровная, естественной окраски. Консистенция (после размораживания) плотная, свойственная данному виду рыбы, нежная у пикши. Цвет мяса, свойственный данному виду рыбы без признаков окисления жира. Позвоночная кость, плечевые, реберные и крупные мышечные кости удалены. Вкус и запах, свойственные данному виду рыбы без посторонних привкуса и запаха. Консистенция (после оттаивания) нежная, сочная, присущая данному виду рыбы. Массовая доля белка - не менее 16,0%, массовая доля жира - от 1,0 до 11,0%. Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. Массовая доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна превышать 5,0%. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
3.	Тушка или филе кальмара мороженые	ГОСТ 20414-2011 «Кальмар и каракатица мороженые. Технические условия». * ГОСТ Р 51495-99 «Кальмар мороженный. Технические условия». * Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания.	
4.	Рыбы лососевые соленные первого сорта филе, филе-кусок (семга, форель)	ГОСТ 7449-96 «Рыбы лососевые соленные. Технические условия». * ГОСТ 7449-2016 «Рыбы лососевые соленные. Технические условия». * ГОСТ 16080-2002 «Лососи дальневосточные соленные. Технические условия». * Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания.	
5.	Рыбы лососевые соленные первого сорта	ГОСТ 16080-2002 «Лососи дальневосточные соленные. Технические условия». * Рыбы лососевые соленные.	

	филе, филе-кусоч (кета, горбуша)	без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания.	
6.	Филе из сельди малосоленой или слабосоленой	ГОСТ 815-2004 «Сельди соленые. Технические условия». ⁶ Изготовлено из сельди малосоленой или слабосоленой первого сорта. Позвоночная кость, плечевые, реберные и крупные мышечные кости удалены. Поверхность чистая, свойственная данному виду сельди, естественной окраски. Консистенция нежная, сочная. Вкус и запах, свойственные соленой сельди без посторонних привкуса и запаха, с ароматом специй при их внесении. Массовая доля поваренной соли от 4 до 6 % для сельди малосоленой, от 6 до 8 % - для сельди слабосоленой.	
7.	Филе из сельди малосоленой или слабосоленой для дошкольного и школьного питания	Позвоночная кость, плечевые, реберные и крупные мышечные кости удалены. ГОСТ 7452-2014 «Консервы из рыбы натуральные. Технические условия».	
8.	Консервы рыбные - сайра натуральная и др. (для приготовления первых блюд)		
9.	Консервы рыбные натуральные, изготовляемые из тихоокеанских (дальневосточных) лососевых рыб - горбуша, кета, кижуч, и др. (для приготовления первых блюд)	ГОСТ 32156-2013 «Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия».	
10.	Нкра лососевая зернистая баночная первого сорта	ГОСТ 18173-2004 «Нкра лососевая зернистая баночная. Технические условия».	

Молоко и молочная продукция

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Молоко питьевое стерилизованное, ультрапастеризованное с массовой долей жира 2,5%, 3,2%, 3,5% (для приготовления олад и кулинарных изделий)	ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия». ⁷	
2	Молоко питьевое ультрапастеризованное (обогащенное или необогащенное) для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 2,5%, 3,2% или 3,5%	ГОСТ 32252-2013 «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия». ⁸	
3	Молоко питьевое для питания детей данного возраста стерилизованное.	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Внешний вид: непрозрачная жидкость, без осадка. Консистенция однородная, не	

	ультрапастеризованное (обогащенное или необогащенное), с массовой долей жира 3,2% (Для реализации в буйфете)	тягучая, без хлопьев белка и взвешившихся комочков жира. Вкус и запах, характерные для молока коровьего, без посторонних привкусов и запахов, с привкусом кипячения в соответствии с режимом термообработки. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Массовая доля белка не менее 2,8 %.	
4	Кефир для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2%	Кефир для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2% ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция: однородная жидкость, с нарушенным или не нарушенным стустом. Вкус и запах - чистые, кисло-молочные без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Допускается газообразование в виде единичных пузырьков, вызванное развитием нормальной микрофлоры (дрожжи кефирных грибов)	
5	Простокваша для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2%	ГОСТ 32028-2014 «Простокваша для детского питания. Технические условия» ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, с нарушенным или не нарушенным стустом. Вкус и запах - чистые, кисло-молочные без посторонних привкусов и запахов. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Продукт производится с использованием заквасочных микроорганизмов - лактококков и (или) термофильных молочно-кислых стрептококков	
6	Ряженка для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 2,5% - 3,2%	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, с нарушенным или нарушенным стустом, без газообразования. Вкус и запах - чистые, кисло-молочные, с выраженным привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Цвет светлосливочный, равномерный по всей массе. Продукт должен быть произведен путем сквашивания топленого молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочно-кислых стрептококков с добавлением болгарской молочно-кислой палочки или без ее добавления. Массовая доля белка не менее 2,8%.	
7	Вареник для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2% (Для реализации в буйфете)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, с нарушенным или не нарушенным стустом, без газообразования. Вкус и запах - чистые, кисло-молочные, с выраженным привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Цвет от молочно-белого до светло-кремового, равномерный по всей массе. Продукт должен быть произведен путем сквашивания молока и (или) молочных продуктов, предварительно стерилизованных или подвергнутых иной	

		термической обработке при температуре 97°C ±2°C с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков. Массовая доля белка не менее 2,8%.	
8	Ацидофилин для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2%	ГОСТ 32926-2014 «Ацидофилин для детского питания. Технические условия» ⁸ ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, с нарушенным или не нарушенным ступком, в меру вязкая. Допускаются слегка тягучая консистенция и газообразование в виде отдельных глазков, вызванное нормальной микрофлорой. Вкус и запах - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, освежающий, допускается дрожжевой привкус. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Продукт должен быть произведен с использованием в равных соотношениях заквасочных микроорганизмов - ацидофильной молочнокислой палочки, лактококков и приготовленной на кефирных грибах закваски.	
9	Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями: бифидум - кефир, простокваша, йогурт и др. с массовой долей жира 2,5% - 3,2% (Для реализации в буфете)	ГОСТ 33491-2015 «Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия» ⁹	
10	Кефир для питания детей дошкольного и школьного возраста, обогащенный бифидобактериями, с массовой долей жира 3,2%, в упаковке массой нетто 0,2 кг	ГОСТ 33491-2015 «Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия» ⁹	
11	Йогурт или биокефир без компонентов или с компонентами с массовой долей жира 2,5% - 3,2% в ассортименте (Для реализации в буфете)	ГОСТ 31981-2013 «Йогурты. Общие технические условия»	
12	Йогурт или биокефир для детского (дошкольного и школьного) питания без компонентов или с компонентами с массовой долей жира 2,5% - 3,2% в ассортименте	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция: однородная в меру вязкая жидкость, при использовании вкусоароматических пищевых добавок - с наличием их включений. Вкус и запах - кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, при выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками - с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Допускается небольшая отстой сыворожки. Массовая доля белка не менее 2,8%.	
13	Творог с массовой долей жира 5%	ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия»	
14	Творог с массовой долей жира 9%	ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия»	

15.	Творог для детского питания без компонентов с массовой долей жира 4,0 %, 5,0 %	ГОСТ 32927-2014 «Творог для детского питания. Технические условия» *	
16.	Творог для детского питания (для детей дошкольного и школьного возраста) с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или овощными) с массовой долей жира от 3,5 до 5,0 % в ассортименте	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Внешний вид и консистенция: однородная, нежная, мажущаяся, допускается небольшая мучнистость, мягкая крупинчатость. При использовании вкусоароматических пищевых добавок - с наличием их включений. Вкус и запах - кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, при выработке с ароматом внесенными пищевыми добавками - с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Продукт должен быть расфасован в герметичные легко открываемые индивидуальные упаковки: коробочки из пластика (кроме полипропиленов) или комбинированного материала в соответствии с массой нетто порции, указанной в примерном меню.	
17.	Продукт творожный для детского (дошкольного и школьного) питания с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или овощными) или без компонентов с массовой долей жира от 3,5 до 5,0 % в ассортименте (Для реализации в буфете)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Внешний вид и консистенция: однородная, нежная, мажущаяся, допускается небольшая мучнистость, мягкая крупинчатость. При использовании вкусоароматических пищевых добавок - с наличием их включений. Вкус и запах: кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов, при выработке с ароматом внесенными пищевыми добавками - с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Без использования белков и жиров немолочного происхождения. Продукт должен быть расфасован в герметичные легко открываемые индивидуальные упаковки: коробочки из пластика (кроме полипропиленов) или комбинированного материала в соответствии с массой нетто порции, указанной в примерном меню.	
18.	Сметана с массовой долей жира 15%	ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия»	
19.	Сыры полутвердые с массовой долей жира 45%-50% в пересчете на сухое вещество, в том числе импортные в ассортименте	ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия» * Массовая доля поваренной соли - не более 2,0 %. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.	
20.	Сыры полутвердые с массовой долей жира от 40 до 44,9 % в пересчете на сухое вещество, в том числе импортные в ассортименте	ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия» * Массовая доля поваренной соли не более 2,0 %. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.	
21.	Сыры полутвердые с массовой долей	ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия» *	

	жир от 40% до 50% в пересчете на сухое вещество, в порционной нарезке, в том числе импортные в ассортименте	ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия» ⁸ и технические условия изготовителя на нарезку и упаковку. Массовая доля поваренной соли не более 2,0 % Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир	
22.	Сыр минки для детского (школьного и школьного) питания	ГОСТ 33631-2013 «Сыры для детского питания. Технические условия» Содержание растительных жиров не допускается. Продукт должен быть расфасован в асептическую упаковку массой нетто, обеспечивающей удобное порционирование	
23.	Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,0 %, 82,5%	ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия» ГОСТ Р 52253-2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия» ⁹	
24.	Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,0 %, 82,5% в порционной фасовке по 10 г	В упаковке из полимерного материала (кроме полипропилена) или комбинированного материала, легко открываемой ребенком. ГОСТ 31688-2012 «Консервы молочные. Молоко и сливки ступенчатые с сахаром. Технические условия» ⁹	
25.	Молоко цельное ступенчатое с сахаром	Технические условия ⁹	
26.	Молоко цельное ступенчатое с сахаром в порционной индивидуальной упаковке	ГОСТ 31688-2012 «Консервы молочные. Молоко и сливки ступенчатые с сахаром. Технические условия» ⁹	

Яйца и яйцепродукты

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

Продукция хлебопекарной промышленности

№ № п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1.	Изделия булочные, в том числе батоны нарезные, из пшеничной	ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия» ⁶ ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в	

	хлебопекарной муки первого сорта в нарезке	упаковке. Технические условия» По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Содержание, г/100 г продукта: жира – 1-8, белка – 8-13, углеводов – 45-55. ГОСТ 26983-2015 «Хлеб дарницкий. Технические условия».⁹ ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия». Содержание, г/100 г продукта: жира – 1-8, белка – 8-13, углеводов – 45-55. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. ГОСТ 25832-89 «Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия».⁹ Хлеб зерновой должен выработываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, крупки пшеничной дробленой, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, яиц куриных, тмина. Поверхность изделий шероховатая с наличием пшеничной дробленой крупки. Форма продолговатая с округленными или заостренными концами для подовых изделий, для формовых – соответствующая форме, в которой производится выпечка. Хлеб должен быть пропеченный, мякоть не влажная на ощупь, несколько крошковатый. Вкус и запах, соответствующие данному виду изделий, без посторонних привкуса и запаха. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком	
	2. Хлеб дарницкий из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной первого сорта в нарезке		
	3. Хлеб зерновой		

		допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Содержание, г/100 г продукта: жира – 1-8, белка – 8-13, углеводов – 45-55. Поверхность изделий гладкая или шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Мякиш должен быть пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Пористость должна быть развитая, без пустот и уплотнений. Не допускается наличие в мякише комочков и следов непрямого. Цвет от светло-коричневого до коричневого, без следов подгорелости. Вкус и запах, соответствующие данному виду хлеба, без посторонних привкуса и запаха. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Влажность мякиша – не более 53%. Кислотность – не более 12 град. Пористость мякиша – не менее 46%. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость.	
4	Хлеб из смеси муки ржаной и муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами, для детского (школьного) питания и школьного питания формовой в нарезке	Булочные изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего или первого сортов, муки овсяной или муки гречневой для продуктов детского питания, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной	
5	Изделия булочные пшенично-овсяные или пшенично-гречневые для детского (школьного) и		

	пищевой, сахара-песка, масла подсолнечного, молока сухого обезжиренного, винограда сушеного или без него. Поверхность изделий гладкая с наколами и надрезами или с включениями изюма. Макиш должен быть проченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений и с включениями изюма (для изделий с изюмом), без комочков и следов непрямома. Цвет от светло-желтого до коричневого (для булочек пшенично-овсяной), от светло – до темно-коричневого (для булочек пшенично-гречневой). Вкус и запах, свойственные данному виду изделий, с привкусом гречневой или овсяной муки. Влажность макиша – не более 43%, кислотность – не более 3 град. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню ($\pm 5\%$). Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.	пищевой, сахара-песка, масла подсолнечного, молока сухого обезжиренного, винограда сушеного или без него. Поверхность изделий гладкая с наколами и надрезами или с включениями изюма. Макиш должен быть проченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений и с включениями изюма (для изделий с изюмом), без комочков и следов непрямома. Цвет от светло-желтого до коричневого (для булочек пшенично-овсяной), от светло – до темно-коричневого (для булочек пшенично-гречневой). Вкус и запах, свойственные данному виду изделий, с привкусом гречневой или овсяной муки. Влажность макиша – не более 43%, кислотность – не более 3 град. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню ($\pm 5\%$). Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.
школьного) питания (Для реализации в буфете)	Изделия хлебобулочные пшенично-ржаные для детского (школьного) питания и школьного) питания - с геркулесовыми хлопьями; - с яблочным повидлом (Для реализации в буфете)	Изделия должны изготавливаться из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, муки ржаной хлебопекарной обдирной, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного, клейковины, молока сухого цельного. Кроме того, - для изделий с геркулесовыми хлопьями; хлопьев овсяных «Геркулес», сахара-песка; - для изделий с яблочным повидлом: солода ржаного ферментированного, повидла яблочного. Не допускается использование

	гидрогенизированных масел и жиров. Поверхность изделий гладкая для изделий с абачным покрытием, шероховатая для изделий с геркулесовыми хлопьями. Форма для пудовых изделий разнообразная (продолговато-овальная, овальная, округлая и витая), для формовых – соответствует форме, в которой производилась выпечка. Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов непромеса. Цвет от светло- до темно-коричневого. Вкус и запах, свойственные данному виду изделий. Влажность мякиша – не более 50%, кислотность – не более 11,0 г/г. В изделиях не допускаются признаки более тней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню ($\pm 5\%$).	
Изделия хлебобулочные сдобные для детского (дошкольного и школьного) питания: - с творогом, - с какао-порошком 7.	Сдобные изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего или первого сорта, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, молока сухого цельного, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного. Кроме того, для изделий с творогом – творог, для изделий с какао-порошком – какао-порошок. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Поверхность изделий глянцевитая, допускается надрезы в виде узоров. Форма разнообразная (продолговато-овальная, овальная, округлая и витая). Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без комочков	

		и следов непрямого. Цвет светло-желтый (для изделий с творогом), от светло- до темно-коричневого (для изделий с какао-порошком). Вкус и запах, соответствующие данному виду изделий.	
8.	Хлеб белый из пшеничной муки высшего или первого сорта в нарезке	Влажность мякни — не более 35%, кислотность — не более 2,5 град. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню ($\pm 5\%$) ГОСТ 26987-80 «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия». ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» Содержание, г/100 г продукта: жира — 1-8, белка — 8-13, углеводов — 45-55. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки ГОСТ 24557-89 «Изделия хлебобулочные слоеные. Технические условия». ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» ГОСТ 31805-2012 «Изделия хлебобулочные из пшеничной муки» - булочка, булочка с кунжутом. Содержание, г/100 г продукта: жира — 1-8, белка — 8-13, углеводов — 45-55. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню ($\pm 5\%$)	
9.	Изделия хлебобулочные слоеные		

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

Продукция мукомольно-крупяной промышленности

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Хлопья овсяные «Экстра» или «Геркулес»	ГОСТ 21149-93 «Хлопья овсяные. Технические условия».	
2	Крупа овсяная высшего сорта	ГОСТ 3034-75 «Крупа овсяная. Технические условия».	
3	Горох шлифованный первого сорта, целый или колотый	ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный. Технические условия»	
4	Крупа гречневая ядрица быстрорастворяющаяся первого сорта	ГОСТ Р 55290-2012 «Крупа гречневая. Общие технические условия» *	
5	Крахмал картофельный высшего сорта	ГОСТ Р 53876-2010 «Крахмал картофельный. Технические условия»	
6	Крахмал кукурузный высшего сорта	ГОСТ 32159-2013 «Крахмал кукурузный. Общие технические условия» *	
7	Крупа кукурузная шлифованная № 1 или № 2	ГОСТ 6002-69 «Крупа кукурузная. Технические условия».	
8	Крупа манная марки М	ГОСТ 7022-97 «Крупа манная. Технические условия».	
9	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия» *	
10	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта	ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия» *	
11	Крупа ячменная перловая № 1 или № 2	ГОСТ 5784-60 «Крупа ячменная. Технические условия»	

12	Крупа пшеничная: Полтавская № 2 и № 3; средняя или «Артек»	ГОСТ 276-60 «Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия».	
13	Крупа пшено шлифованное высшего сорта	ГОСТ 572-60 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия».	
14	Крупа рис шлифованный первого сорта	ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия».	
15	Фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75 «Фасоль продовольственная. Технические условия».	
16	Макаронные изделия группы А (вермишель, соломка, рожки, перья, лапша и др.) высшего сорта	ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия».*	
17	Макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) высшего сорта	ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия».*	
18	Сухари панировочные из хлебных злаков высшего сорта	ГОСТ 28402-89 «Сухари панировочные. Общие технические условия».*	

Продукция плодовоовощная свежая

№/п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1.	Картофель продовольственный свежий ранний – картофель урожая текущего года, реализуемый до 1 сентября; поздний – картофель урожая текущего года, реализуемый с 1 сентября	ГОСТ Р 51808-2013 «Картофель свежий продовольственный. Технические условия».	
2.	Морковь столовая свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия».	
3.	Свекла столовая свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия».	
4.	Лук репчатый свежий первого класса	ГОСТ Р 51783-2001 «Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия».	
5.	Капуста брокочанная свежая первого класса раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста брокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия».	
6.	Капуста китайская (пекинская) свежая первого сорта	ГОСТ Р 54700-2011 «Капуста китайская и капуста пекинская свежая. Технические условия».	
7.	Капуста цветная свежая высшего или первого сорта	ГОСТ Р 54903-2012 «Капуста цветная свежая. Технические условия».	
		ГОСТ 33952-2016 «Капуста цветная свежая. Технические условия».	

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

сорта	виде. Технические условия»
30. Диньны свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды шпруссовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия».
31. Мандарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды шпруссовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия».
32. Бананы свежие не ниже первого класса	ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия».
33. Персики и нектарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 54702-2011 «Персики и нектарины свежие. Технические условия».
34. Абрикосы свежие первого сорта	ГОСТ 32787-2014 «Абрикосы свежие. Технические условия».
35. Виноград столовый не ниже первого сорта	ГОСТ 32786-2014 «Виноград столовый свежий. Технические условия».
36. Киви свежие не ниже 1 сорта	ГОСТ 31823-2012 «Киви, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».
37. Грейпфруты не ниже первого сорта	ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды шпруссовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия».
38. Груши свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 33490-2015 «Груши свежие. Технические условия».
39. Яблоки свежие не ниже первого сорта. Технические условия. Наличие плодов с признаками порчи не допускается	ГОСТ Р 54697-2011 «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия». Наличие плодов с признаками порчи не допускается.
40. Яблоки свежие ранних сроков созревания первого сорта.	ГОСТ 16270-70 «Яблоко свежие ранних сроков созревания. Технические условия».
41. Сливы крупноплодная или средних размеров свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 32286-2013 «Сливы, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».
42. Черешня свежая первого сорта	ГОСТ 33801-2016 «Вишня и черешня свежие. Технические условия».
43. Дыни свежие	ГОСТ 7178-2015 «Дыни свежие. Технические условия».
44. Ароузы продовольственные свежие	ГОСТ 7177-2015 «Ароузы продовольственные свежие. Технические условия».

Картофель и овощи - очищенные полуфабрикаты

№/п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1.	Картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	Внешний вид: клубни очищенные, целые, чистые, здоровые, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, однородные по форме и окраске. Запах и вкус, свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запахов и вкуса. Цвет, свойственный свежему очищенному картофелю, от белого до кремового. Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру не менее 35,0 мм. Не допускается наличие клубней с механическими повреждениями (порезы, вырывы, трещины, вмятины), поврежденных сельскохозяйственными вредителями, с участками зеленого цвета, загнивших, запаренных.	

		подмороженных, обезвоженных, мягких, сморщенных. Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке. Не допускается наличие яиц гельминтов и шест кишечных патогенных простейших. Допускается применение лимонной кислоты, не допускается применение сульфита натрия.	
2.	Капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)	Внешний вид: кочаны сформировавшиеся, целые или разделенные на части (половины, четверти) с удаленной кочерыжкой, здоровые, чистые, не треснувшие, без поврежденных сельскохозяйственными вредителями. Цвет, запах и вкус: собственные за данному ботаническому сорту, без посторонних запахов и вкуса. Запах кочана: кочаны должны быть защищены до плотно облегающих листьев. Не допускается наличие кочанов с сухим загрязнением, треснувших, проросших, пораженных точечным некрозом и пергаментностью, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, с увядшими, крошащимися листьями. Не допускается наличие грязи и чужеродных материалов. Не допускается наличие яиц гельминтов и шест кишечных патогенных простейших.	
3.	Морковь свежая очищенная в вакуумной упаковке	Внешний вид: корнеплоды очищенные, целые, здоровые, чистые, без отклонений по форме и окраске, без поврежденных сельскохозяйственными вредителями. Цвет, запах и вкус: собственные данному ботаническому сорту, без посторонних запахов и вкуса, типичной для ботанического сорта окраски. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 15,0-40,0 мм. Размер корнеплодов по длине не менее 100,0 мм. Не допускается наличие корнеплодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, полуманных, с трещинами, темными и зелеными участками, загнивших, увядших, с признаками морщинистости, запаренных и подмороженных. Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке. Не допускается наличие яиц гельминтов и шест кишечных патогенных простейших.	
4.	Свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	Внешний вид: корнеплоды очищенные, целые или разделенные на половины, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.	

		Цвет, запах и вкус, соответствующие данному ботаническому сорту, без посторонних запахов и вкуса, мякоть сочная, темно-красного цвета разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 50,0-100,0 мм. Не допускается наличие корнеплодов с механическими повреждениями, легким увяданием, упавших, с признаками морщинистости, пораженных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, запаренных, подмороженных. Не допускается наличие грязи, музородных материалов и содержание свободной влаги в упаковке. Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.	
5.	Дук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	Внешний вид: луковицы, очищенные от наружных сухих и зеленых чешуй, с удаленными донцами и шейками, выравненные, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без механических повреждений, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Цвет, запах и вкус, соответствующие данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса. Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру не менее 45,0 мм. Не допускается наличие луковиц с механическими повреждениями, с не удаленными зелеными чешуйками, донцами и шейками многозачаточных, раздвоенных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, проросших, загнивших, запаренных, подмороженных, обезвоженных, мягких, сморщенных. Не допускается наличие фрагментов наружных сухих чешуй, не удаленных зеленых чешуек, донцев. Не допускается наличие грязи, музородных материалов и содержание свободной влаги в упаковке. Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.	

Продукция плодоовощная консервная, охлажденная, замороженная и сушеная

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности	Примечание
1	Горошек зеленый консервированный высшего сорта	ГОСТ Р 54050-2010 «Консервы натуральные. Горошек зеленый. Технические условия».	
2	Консервы овощные: икра из кабачков для детского (школьного) и	Икра изготавливается только из вареных (не ошпаренных) овощей. Внешний вид и консистенция - однородная, равномерно измельченная масса с видимыми	

	включением зелен и пряностей, без грубых семян переспелых овощей. Консистенция макушная или слегка зернистая. Допускается незначительное отделение жидкости. Вкус и запах: соответствующие пюре, изготовленной из предварительно подготовленных кабачков. Не допускается привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха. Цвет однородный по всей массе от желтого до светло-коричневого. Наличие минеральных примесей не допускается.	
3	Икра овощная, в том числе из кабачков, из баклажанов.	Не допускается использование уксуса, агучих специй (перец, хрен, горчица) и обжаренных овощей.
4	Кукуруза сахарная в зернах, консервированная высшего сорта.	ГОСТ Р 51926-2002 «Консервы. Икра овощная. Технические условия».
5	Фасоль стручковая консервированная	Не допускается использование уксуса, агучих специй (перец, хрен, горчица) и обжаренных овощей.
6	Томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ Р 53958-2010 «Консервы натуральные. Кукуруза сахарная. Технические условия». *
7	Капуста квашеная	ГОСТ 15979-70 «Фасоль стручковая консервированная. Технические условия».
8	Огурцы с зеленой в заливке (заливка раствором лимонной кислоты и поваренной соли)	ГОСТ Р 54678-2011 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия». *
9	Огурцы консервированные без добавления уксуса для детского (дошкольного и школьного) питания	Минеральные примеси не допускаются.
10	Огурцы соленные стерилизованные (консервированные без уксуса) для	ГОСТ Р 53972-2010 «Овощи соленные и квашеные. Общие технические условия».
		ГОСТ 31713-2012 «Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия».
		Не допускается использование уксуса, агучих специй (перец, хрен, горчица).
		Внешний вид – огурцы целые длиной до 110мм, диаметром не более 50мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мягкие, без механических и других повреждений.
		Цвет – огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и обжогов.
		Консистенция – огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами.
		Вкус и запах – слабосоленый, умеренно-соленый, запах приятный с ароматом пряностей, без посторонних привкусов и запахов. Качество заливки – заливка прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей.
		Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 55%.
		Не допускается использование уксуса, агучих специй (перец, хрен, горчица).
		Внешний вид - огурцы целые длиной до 110мм, диаметром не более 50мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мягкие, без

	детского (дошкольного и школьного) питания	механических и других повреждений. Цвет: огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов. Консистенция: огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Вкус и запах: слабосоленый, умеренно-соленый, запах приятный с ароматом пряностей, без посторонних привкусов и запахов. Качество заливки: заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей. Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 50%.	
11	Огурцы соленые	Не допускается использование укуса, агучих свежий (перец, хрен, горчица). Внешний вид и консистенция: однородная протертая масса, без наличия семян, частиц кожицы и грубых кусочков сердцевины с наличием добавленных овощей, зелени, пряностей или без них. Цвет: красный различных оттенков, равномерный по всей массе. Вкус: кисло-сладкий с хорошо выраженным вкусом и ароматом томатных продуктов, без горечи, пригара и других посторонних привкусов и запахов, со вкусом и ароматом добавленных компонентов.	
12	Соус томатный кисло-сладкий для детского (школьного) питания	ГОСТ Р 54679-2011 «Консервы из фасоли. Технические условия»	
13	Фасоль натуральная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».	
14	Цветная капуста быстрозамороженная	Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
15	Капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».	
16	Шавель быстрозамороженный	Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
17	Шпинат быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».	
18	Фасоль зеленая быстрозамороженная (стручковая)	Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
19	Гуляш быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».	

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

	и красная смородина, малина, ежевика и др.)	условия» ^а Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия».	
32	Чернослив, целые плоды без косточек высшего сорта	Плоды необработанные (несульфитированные), обработанные (сернистым ангидридом) допускаются только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компоты) - на этикеточной этикетке должны быть указаны соответствующая информация.	
33	Абрикосы сушеные без косточек (курага) высшего сорта	ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия». Плоды необработанные (несульфитированные), обработанные (сернистым ангидридом) допускаются только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компоты) - на этикеточной этикетке должны быть указаны соответствующая информация.	
34	Фрукты сушеные или смеси (комбинированная смесь) не ниже высшего сорта	Сухофрукты (смесь сушеных фруктов косточковых, семечковых) без косточек. ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия».	
35	Виноград сушеный высшего сорта	ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия».	
36	Варенье фруктовое или овощное, стерилизованное или нестерилизованное (без консерванта), витаминизированное или не витаминизированное	ГОСТ Р 53118-2008 «Варенье. Общие технические условия» ^б .	
37	Джемы фруктовые и овощные, в т.ч. фасованные по 20г, стерилизованные или нестерилизованные (без консерванта), витаминизированные или не витаминизированные	ГОСТ 31712-2012 «Джемы. Общие технические условия» ^в .	
38	Повидло плодовое, ягодное, овощное или купажированное высшего сорта (без консерванта), стерилизованное или нестерилизованное	ГОСТ 32099-2013 «Повидло. Общие технические условия» ^г .	
39	Соус ягодный (фруктовый) из различных видов ягод (фруктов)	ГОСТ 18077-2013 «Консервы. Соусы фруктовые. Технические условия». Продукт представляет собой однородную, равномерно протертую пюреобразную или желеобразную массу без косточек и плодовых ядер. Вкус и аромат, свойственные плодам, ягодам или их семенам, из которых изготовлен продукт. Вкус приятный сладкий или кисло-сладкий. Не допускается посторонние привкусы и запахи. Цвет, соответствующий плодам, ягодам или их	

		смесью, из которых изготовлен продукт, равномерный по массе. Содержание добавленного сахара - не более 20 г на 100 г продукта. Содержание натуральных фруктов или ягод - не менее 50 % от массы продукта. Упаковка - асептическая упаковка из комбинированного материала, жестяные или стеклянные банки. ГОСТ 32218-2013 «Консервы на фруктовой основе для питания детей раннего возраста. Общие технические условия».* ГОСТ 1934-93 «Плоды шиповника. Технические условия».* ГОСТ 16833-2014 «Ядро ореха грецкого. Технические условия».* ГОСТ 32857-2014 «Ядро миндаля сладкого. Технические условия».* ГОСТ 32287-2013 «Ядра орехов лешны. Технические условия».* ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушеные. Общие технические условия».* ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушеные. Общие технические условия».* ГОСТ 28499-2014 «Сиропы. Общие технические условия».* ГОСТ 32103-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия».* Кислотность (массовая доля titруемых кислот) не более 1,3 % ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» Внешний вид и консистенция соков: однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне тары. Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых (за исключением цедры и альбедо). Вкус и аромат хорошо выраженные, соответствующие соответствующим концентрированным сокам. Для соков из цитрусовых плодов - натуральная, естественная горечь и легкий привкус эфирных масел. Не допускаются посторонние привкусы и запахи. Цвет однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки. ГОСТ 32101-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия».* Без добавления сахара, с кислотностью (массовой долей titруемых кислот) не более 1,3 % ГОСТ 32100-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары».	
40	Консервы на фруктовой основе для детского питания		
41	Плоды шиповника сушеные		
42	Ядро ореха грецкого		
43	Ядро миндаля сладкого сухое, не ниже первого сорта		
44	Ядра орехов лешны высшего сорта		
45	Сушеная зелень петрушки и укропа первого сорта		
46	Белые корни петрушки и сельдерея сушеные первого сорта		
47	Сиропы на плодово-ягодном, плодово-овощном сырье (без консервантов) в ассортименте		
48	Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные в ассортименте		
49	Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания в ассортименте		
50	Соки фруктовые прямого отжима в ассортименте		
51	Соки овощные и овощефруктовые		

	прямого отжима в ассортименте	сокодержащие напитки овощные и овошефруктовые. Общие технические условия».* Без добавления сахара; с кислотностью (массовой долей титруемых кислот) не более 1,3 %.	
52	Соки фруктовые, овощные, овошефруктовые для питания детей раннего возраста в ассортименте	ГОСТ 32920-2014 «Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей данного возраста. Общие технические условия».*	
53	Нектары фруктовые, овощные, овошефруктовые, фруктово-овощные для питания детей раннего возраста в ассортименте	ГОСТ 32920-2014 «Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей данного возраста. Общие технические условия».*	
54	Фрукты консервированные	ГОСТ Р 54681-2011 «Консервы. Фрукты протертые или дробленные. Общие технические условия».*	
55	Компот консервированный	ГОСТ Р 54680-2011 «Консервы. Компоты. Общие технические условия».*	

Продукция сахарной промышленности

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

Изделия кондитерские мучные и сахаристые

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

	первого сорта - сахарное или загущенное, в том числе витаминизированное	Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Печенье должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню. Содержание, в 100 г продукта: жира – не более 25 г, сахара – не более 25 г.
2	Галеты в ассортименте	ГОСТ 14032-08 «Галеты. Технические условия» ⁶ . Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Галеты должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.
3	Вафли с начинкой фруктовой или жировой, в том числе витаминизированные	ГОСТ 14031-2014 «Вафли. Общие технические условия» ⁶ . Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Вафли должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.
4	Пряники в ассортименте	ГОСТ 15810-2014 «Изделия кондитерские пряничные. Общие технические условия» ⁶ . Пряники должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.
5	Булочки или сушки в ассортименте	ГОСТ 7128-91 «Изделия хлебобулочные бараночные. Технические условия» ⁶ . Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.
6	Печенье овсяное	ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия» ⁶ . Изготовлено по техническим условиям. Цвет свойственный данному наименованию печенья различных оттенков. Печенье не должно иметь постороннего запаха и привкуса. Печенье должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.
7	Полуфабрикат замороженный - пицца для питания детей школьного возраста	Полуфабрикат должен быть изготовлен из дрожжевого теста. В состав начинки могут входить сыр, сметана, томат-паста, лук репчатый, зелень петрушки, укропа, перец сладкий и др. Колбасные или ветчинные изделия, входящие в состав начинки, должны быть предназначены для детского питания. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров, жгучих специй (перец, хрен, горчица). Внешний вид: тестовая часть в форме круга; начинка включает равномерно распределенные кусочки компонентов. Вкус и запах: готовая пицца должна иметь приятный вкус и аромат, свойственные замороженному сырию, начинка сочная, без постороннего привкуса и запаха. Массовая доля начинки - не менее 35%.

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

		В составе продукта не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Кексы должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню. Содержание: в 100 г продукта: жира – не более 25г
12	Шоколад молочный, в том числе пористый, с крупными и тонкоизмельченными добавками, и шоколад молочный с начинками	ГОСТ 31721-2012 «Шоколад. Общие технические условия». В составе продукта не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. В начинке не допускается наличие красителей и ароматизаторов искусственного происхождения и консервантов. Шоколад должен быть поштучно упакован в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.
13	Мармелад формовой или резной неглазированный	ГОСТ 6442-2014 «Мармелад. Общие технические условия». Без красителей и ароматизаторов искусственного происхождения и консервантов. Мармелад должен быть поштучно упакован в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.
14	Пастила и зефир, в том числе витаминизированные	ГОСТ 6441-2014 «Изделия кондитерские пастилльные. Общие технические условия». Пастила и зефир должны быть упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.
15	Прие тирмжанный полутвердый	ГОСТ 6478-2014 «Прие. Общие технические условия». Изделия не должны содержать жиры без указания состава (обозначенных как кондитерский жир или растительный жир). Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Прие должен быть поштучно упакован в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.
16	Конфеты (конфеты укрупненного размера или батончик кондитерский) в шоколадной глазури или без нее, обогащенные очищенным гемоглобином (гемоглобином), для детского (дошкольного и школьного) питания.	Внешний вид: продукт должен представлять собой батончик, пастилку без глазури или в шоколадной глазури. Цвет коричневый или темно-коричневый. Вкус и запах, соответствующий использованным компонентам, без посторонних привкусов. Структура и консистенция: распределение частей различного сырья должно быть равномерным по всей массе батончика. Форма изделия должна быть правильной без изломов, с ровным обрезом. Массовая доля влаги - не более 8%. В составе глазури не допускается использование гидрогенизированных жиров, растительных жиров, кроме какао-масла. Продукт должен быть обогащен очищенным гемоглобином, полученным из животного происхождения сырья. Содержание очищенного гемоглобина в продукте не менее 4%. Изделия не должны содержать маргарин, гидрогенизированные жиры, жиры без указания состава (обозначенных как кондитерский жир или растительный жир). Изделия

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

	или осыпанная сахаром-песком	
	Изделия должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку.	

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

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности	Примечание
1.	Чай зеленый крупный листовой	ГОСТ 32574-2013 «Чай зеленый. Технические условия» ⁹	
2.	Чай зеленый фасованный в пакетиках для разовой заварки	ГОСТ 32574-2013 «Чай зеленый. Технические условия» ⁹ Пакетники для разовой заварки должны быть массой нетто не более 0,75 г.	
3.	Чай черный крупный листовой	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия» ⁹	
4.	Чай черный фасованный в пакетиках для разовой заварки	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия» ⁹ Пакетники для разовой заварки должны быть массой нетто не более 0,75 г.	
5.	Фиточай цветочный для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки, Фиточай травяной для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки, Фиточай цветочно-плодово-травяной для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки, Фиточай цветочно-травяной для детского питания (для питания детей	Фиточай должен быть расфасован в пакетик для разовой заварки (не более 2,0 г на одну порцию). По согласованию с заказчиком допускается поставка фиточая в пачках и пакетах массой нетто до 1 кг. Не допускается использование в составе чая компонентов, включенных в приложение 5б к санитарным правилам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». В составе фиточая не допускается содержание чая (чайного листа). Не допускаются посторонние запахи и привкусы, загуститель. Массовая доля влаги не более 13%. Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ не менее 20%. Зараженность амбарными вредителями и наличие посторонних примесей не допускаются. Аромат и вкус готового напитка, свойственные используемым видам сырья с мягко-кислым привкусом. Возможен слегка вяжущий привкус.	до 01.09.2017

	дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки		
6.	Соль поваренная пищевая, выварочная	ГОСТ Р 51574-2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».*	
7.	Подпираванная сортов экстра или высший	ГОСТ 2156-76 «Натрий двууглекислый. Технические условия».	
8.	Натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия».	
9.	Какао-напиток быстрорастворимый для детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид: сыпучая масса коричневого цвета различной степени интенсивности с различными оттенками, допускается наличие неплотно слежавшихся комочков. Вкус и запах, свойственные данному виду продукта, с ароматом ванили, без посторонних привкуса и запаха. Напиток должен разводиться в горячем молоке или воде без комочков. В готовом напитке допускается осадок какао-порошка. В составе напиток не допускается наличие сухого молока.	
10.	Кисели на плодовых или ягодных экстрактах, концентрированных соках в брикетированном или налитом виде в ассортименте	ГОСТ 18488-2000 «Концентраты пищевые сладких плодов. Общие технические условия».*	
11.	Кофейный напиток злаковый для детского питания (дошкольного и школьного возраста)	Внешний вид: порошок однородной консистенции. Допускается включение частиц сырья согласно рецептуре и уплотнение массы порошка. Готовый напиток должен представлять собой непрозрачную жидкость с нерастворенным осадком. Цвет коричневый. Вкус и аромат приятные, ярко выраженные, свойственные компонентам, входящим в состав продукта. Посторонние привкус и запах не допускаются. Массовая доля влаги в концентрате не более 7%. Массовая доля экстрактивных веществ не менее 25%. При производстве продукта не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ. ⁹	
12.	Напиток кофейный из шикория (концентрат или сухой растворимый)	ГОСТ Р 50364-02 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые». ⁹ ГОСТ Р 55512-2013 «Шикорий натуральный растворимый. Технические условия».* По консистенции концентрат должен представлять собой вязкую концентрированную массу без осадка и посторонних частиц. Допускается легкая опалесценция. Цвет концентрата темно-коричневый. Вкус и аромат концентрата должен быть горько-кисловатым с ароматом, свойственным данному продукту. Не допускается присутствие посторонних запахов и привкуса, а также затхлости. Массовая доля растворимых сухих веществ не менее 70%. Растворимость в горячей воде (96-98 °С) не более 1 мин.	

		Посторонние примеси не допускаются. При производстве напитка не допускается использование кофе, кофейна и других тонизирующих веществ. Внешний вид: порошок однородной консистенции. Допускаются включения частиц сырья согласно рецептуре и уплотнение массы порошка. Готовый напиток должен представлять собой непрозрачную массу с неравномерным осадком. Цвет коричневый. Вкус и аромат приятные, ярко выраженные, свойственные компонентам, входящим в состав продукта. Посторонние привкусы и запахи не допускаются. Массовая доля влаги в концентрате не более 7%. Массовая доля экстрактивных веществ не менее 25%. При производстве продукта не допускается использование кофе, кофейна и других тонизирующих веществ.	
13.	Дрожжи хлебопекарные сухие	ГОСТ Р 54845-2011 «Дрожжи хлебопекарные сухие». Технические условия.	
14.	Дрожжи хлебопекарные прессованные	ГОСТ Р 54731-2011 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия»	
15.	Пряность – душистый перец молотый	ГОСТ 29045-91 «Пряности. Перец душистый. Технические условия». ГОСТ ISO 973-2016 «Пряности. Перец душистый [Pimenta dioica (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия»	
16.	Паприка молотая (не жгучая)	ГОСТ Р ИСО 7540-2008 «Паприка молотая порошкообразная. Технические условия» Не допускается содержание антиоксидантов, антиклеяющих агентов и др. добавок.	
17.	Гвоздика	ГОСТ 29047-91 «Пряности. Гвоздика. Технические условия». ГОСТ ISO 2254-2016 «Пряности. Гвоздика целая и молотая (порошкообразная). Технические условия»	
18.	Лист лавровый сухой	ГОСТ 17594-81 «Лист лавровый сухой. Технические условия».	
19.	Желатин пищевой	ГОСТ 11293-89 «Желатин. Технические условия».	
20.	Мак пищевой	ГОСТ Р 52535-2006 «Мак пищевой. Технические условия»	
21.	Корица молотая	ГОСТ 29049-91 «Пряности. Корица. Технические условия». ГОСТ ISO 6539-2016 «Пряности. Корица (Cinnamomum zeylanicum Blume). Технические условия»	
22.	Ванилин	ГОСТ 16599-71 «Ванилин. Технические условия».	
23.	Кислота лимонная	ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия».	
24.	Мед натуральный, в т.ч. фасованный по 20 г	ГОСТ Р 54644-2011 «Мед натуральный. Технические условия»	
25.	Семена кунжута	Семена кунжута должны быть не грейшмиши, в здоровом состоянии, иметь цвет и запах, свойственные семенам кунжута (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов). Цвет белый или с кремовым оттенком.	

		Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается. Продукт может быть осажен микроуриентами. Содержание сахара (моно- и дисахаридов) не более 18г/100г. Поверхность неглазурованного продукта пористая, глазированного - покрытая глазурью. Структура пористая, хрустящая. Цвет шоколадных изделий от светло-коричневого до темно-коричневого, карамельных изделий - от бежевого до светло-коричневого, остальных изделий - в зависимости от цвета компонентов, входящих в рецептуру. Вкус и запах должны соответствовать вкусу и запаху используемых компонентов. Посторонние вкус и запах не допускаются. Массовая доля влаги - не более 6%. Массовая доля жира - не более 10%. Не допускается зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов. Допускается по согласованию с заказчиком поставка продукции в упаковке массой нетто до 2 кг.	до 01.09.2017
26.	Изделия фигурные (готовые завтраки) из кукурузной, гречневой и других видов круп сладкие, в том числе обогащенные микроуриентами	Хлопья (готовые завтраки) кукурузные или пшеничные	до 01.09.2017
27.		Хлопья (готовые завтраки) кукурузные или пшеничные	до 01.09.2017
28.	Мусли	Внешний вид: продукт должен представлять собой смесь зерновых хлопьев и/или экструдированных хлопьев с содержанием сушеных фруктов (или цукатов) или/и орехов или/и семян масличных культур. Цвет и запах, соответствующий используемым компонентам. Вкус, соответствующий наименованию изделия, без посторонних привкусов. Не допускается зараженность вредителями хлебных запасов и загрязненность. В поставляемом ассортименте должно быть не менее двух наименований продукции с различными сочетаниями используемых видов сырья. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров, ядер абрикосовой косточки, арахиса.	до 01.09.2017

Вода питьевая

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности	Примечание
1.	Вода питьевая высшей категории качества, расфасованная в емкости	ГОСТ 32220-2013 «Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие технические условия» ⁹	

Блюда и кулинарные изделия

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Заказчик



Исполнитель



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

Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности, полуфабрикаты

№/п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Мясо говядины жилованное замороженное в блоках для детского питания, класс А, группа I; подгруппы I.1, I.2 и I.3	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках. Для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия». ⁸ Внешний вид: куски мяса без костей, хрящей и крупных сухожилий; не допускается наличие прирезей внутренних органов, лимфатических узлов, кровяных сгустков, крупных кровеносных сосудов, постороннего запаха, не свойственного данному виду продукта. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Срок годности не более 6 мес.	
2	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из говядины охлажденные: вырезка, лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части (категория А), котлетное мясо (категория В)	ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия». ⁹	
3	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из говядины замороженные: вырезка, лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части (категория А), котлетное мясо (категория В)	ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия». ⁹ Срок годности не более 3 месяцев. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега	
4	Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжий (класс В, группа I), для детского питания - печень	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия». ⁸ Печень должна быть хорошо обработана и защищена - без желчных протоков	

		и остатков желчи, кровяных сгустков, механически загрязненных, остатков соединительной ткани, жира, крупных протоков, кровеносных сосудов, лимфоузлов, патологических изменений и постороннего запаха, цвет от светлого-коричневого до темно-коричневого. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Температура внутри блока или куска не выше минус 18° С.	
5.	Сушипродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжьи (класс Б, группа I), для детского питания - язык	Срок годности не более 6 месяцев. ГОСТ 31700-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия». Внешний вид: целый, без разрывов и других повреждений, без подвального мяса, лимфатических узлов, гортани и подвальной кости, без крови и слизи. Цвет: свойственный данному виду продукта. Не допускается изменение цвета или загрязнение кровью и другими веществами, а также повторное замораживание, наличие льда и снега. Температура внутри блока или куска не выше минус 18° С.	
6.	Тушки цыплят-бройлеров потрошенные первого сорта охлажденные	Срок годности не более 6 месяцев. ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки) цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия». Без внесенных поваренной соли, фосфатов, других добавленных ингредиентов, включая воду. Массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %.	
7.	Тушки цыплят-бройлеров потрошенные первого сорта замороженные	ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки) цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия». Без внесенных поваренной соли, фосфатов, других добавленных ингредиентов, включая воду. Массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %.	
8.	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса цыплят-бройлеров охлажденные - филе, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени	Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия». Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается. Запах: свойственный свежему мясу.	
9.	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса цыплят-бройлеров замороженные - филе, филе большое, филе малое, кусковое мясо	Филе - часть тушки, состоящая из большой и глубокой грудных мышц, кожей или без кожи. Цвет мышечной ткани от бледно-розового до розового; кожи - бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Оперение полностью удалено, наличие пеньков и волосовидного пера не допускается. Филе большое - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с	

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

		кожи, сухожилья и жира. Цвет от розового до красного. Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %) и любых других пищевых добавок. Для замороженной продукции не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
14	Изделия колбасные вареные для детского питания: колбаски (сосиски), сардельки	ГОСТ 31498-2012 «Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия»[*] ГОСТ 31802-2012 «Изделия колбасные вареные мясные для детского питания. Общие технические условия»[*]	
15	Ветчина вареная для детского (дошкольного и школьного) питания	ГОСТ Р 54753-2011 «Ветчина вареная в оболочке для детского питания. Технические условия»[*]	
16	Консервы мясные для детского питания (для обеспечения резерва пищевых продуктов на случай возникновения исключительных ситуаций)	Технические условия[*] Внешний вид: в разогретом виде кусочки мяса с видимыми включениями лука, моркови и зелени в бульоне, без наличия костных включений и шкурки птицы. Цвет мяса: свойственный натуральному тушеному мясу, от бледно-коричневого (мясо птицы) до коричневого (говядина, свинина, ассорти) бульон от светло-коричневого до коричневого с наличием взвешенных белковых веществ. Запах и вкус: свойственные натуральному тушеному мясу с ароматом лука, моркови, зелени и пряностей, без посторонних прикуса и запаха. Консистенция: сочная, мягкая. Массовая доля хлористого натрия - не более 1,2 %. Массовая доля жира - не более 18 %. Массовая доля белка - от 12 % до 14 % включительно.	данный продукт используется в исключительных случаях при согласовании с заказчиком

Продукция рыбной промышленности

Продукция рыбной промышленности		Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
№№ п/п	Наименование пищевого продукта		
1	Филе или филе-кусочки рыбное мороженое с кожей (категория А) или без кожи (высшая категория) в ассортименте (треска, хек, горбуша, минтай, сайда, судак с кожей и	ГОСТ 3048-90 «Филе рыбное мороженое. Технические условия»[*] ГОСТ 3048-2016 «Филе рыбное мороженое. Технические условия»[*] Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. Позвоночная кость, плечевые, реберные и крупные мышечные кости удалены.	

	др.)	Массовая доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна превышать 5,0%. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. ГОСТ 33282-2015 «Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия». Поверхность чистая, ровная, естественной окраски. Консистенция (после размораживания): плотная, свойственная данному виду рыбы, нежная у инкиши. Цвет мяса, свойственный данному виду рыбы без признаков окисления жира. Позвоночная кость, плечевые, реберные и крупные мышечные кости удалены. Вкус и запах, свойственные данному виду рыбы без посторонних привкуса и запаха. Консистенция (после оттаивания): нежная, сочная, присущая данному виду рыбы. Массовая доля белка не менее 10,0%, массовая доля жира - от 1,0 до 11,0%. Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. Массовая доля глазури, нанесенной на мороженую продукцию, не должна превышать 5,0%. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. ГОСТ 20414-2011 «Кальмар и каракатица мороженные. Технические условия». ГОСТ Р 51495-99 «Кальмар мороженный. Технические условия». ГОСТ 815-2004 «Сельди соленые. Технические условия». Изготовлено из сельди малосоленой и слабосоленой первого сорта. Позвоночная кость, плечевые, реберные и крупные мышечные кости удалены. Поверхность чистая, свойственная данному виду сельди, естественной окраски. Консистенция нежная, сочная. Вкус и запах, свойственные соленой сельди без посторонних привкуса и запаха. Ароматом специй при их внесении. Массовая доля поваренной соли от 4 до 6% для сельди малосоленой, от 6 до 8% - для сельди слабосоленой. Позвоночная кость, плечевые, реберные и крупные мышечные кости удалены. ГОСТ 7452-2014 «Консервы из рыбы натуральные. Технические условия». ГОСТ 32156-2013 «Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия».
2	Филе рыбное мороженое с кожей или без кожи для детского (дошкольного и школьного) питания в ассортименте (треска, инкиша, сайда, минтай, хек, окунь морской, судак, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	
3	Филе кальмара мороженое	
4	Филе из сельди малосоленой или слабосоленой	
5	Филе из сельди малосоленой или слабосоленой для дошкольного и школьного питания	
6	Консервы рыбные - сайра натуральная и др. (только для приготовления первых блюд)	
7	Консервы рыбные натуральные, изготавливаемые из тихоокеанских (дальневосточных) лососевых рыб - горбуша, кета, кижуч, и др. (только для приготовления первых блюд)	

Молоко и молочная продукция

№/п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1.	Молоко питьевое ультрапастеризованное (обогащенное или необогащенное) для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2% или 3,5%	ГОСТ 32252-2013 Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия. ⁹	
	Молоко питьевое для питания детей раннего возраста стерилизованное, ультрапастеризованное с массовой долей жира 3,2% ⁹	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Внешний вид: непрозрачная жидкость, без осадка. Консистенция однородная, не тягучая, без хлопьев белка и взбившихся комочков жира. Вкус и запах, характерные для молока коровьего, без посторонних привкусов и запахов. С характерные для молока коровьего, без посторонних привкусов и запахов. Цвет привкусом кипячения в соответствии с режимом термообработки. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Массовая доля белка не менее 2,8%.	
3.	Кефир для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2% ⁹	ГОСТ 32925-2014 «Кефир для детского питания. Технические условия» ⁸ ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция: однородная жидкость, с нарушенным или не нарушенным стустком. Вкус и запах - чистые, кисломолочные без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Допускается газообразование в виде единичных пузырьков, вызванное развитием нормальной микрофлоры (дрожжей кефирных грибов). Массовая доля белка не менее 2,8%.	
4.	Детский кефир, обогащенный бифидобактериями, с массовой долей жира 3,2%, в упаковках массой нетто 0,2 кг	ГОСТ 33491-2015 «Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия». ⁸	
5.	Ряженка для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 2,5% - 3,2% ⁹	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, с нарушенным или ненарушенным стустком, без газообразования. Вкус и запах чистые, кисломолочные, с выраженным привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Цвет светло-кремовый, равномерный по всей массе. Продукт должен быть произведен путем сквашивания топленого молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых	

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

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

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

Яйца и яйцепродукты

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

Продукция хлебопекарной промышленности

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

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

		пшенивой, сахара-песка, масла подсолнечного, молока сухого обезжиренного, винограда сушеного или без него. Поверхность изделий гладкая с наколами и надрезами или с включениями изюма. Мякиш должен быть проченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений и с включениями изюма (для изделий с изюмом), без комочков и следов негрома. Цвет от светло-желтого до коричневого (для булочки пшенично-овсяной); от светло- до темно-коричневого (для булочки пшенично-гречневой). Вкус и запах, свойственный данному виду изделий, с привкусом гречневой или овсяной муки. Влажность мякиша – не более 43%, кислотность – не более 3 град. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню ($\pm 5\%$). Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Сдобные изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего или первого сорта, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, молока сухого цельного, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного. Кроме того, - для изделий с творогом - творога; - для изделий с какао-порошком - какао-порошка. Поверхность изделий глянцевитая, допускаются надрезы в виде узоров. Форма разнообразная (продолговато-овальная, овальная, округлая и витая). Мякиш должен быть проченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов негрома. Цвет светло-желтый (для изделий с творогом), от светло- до темно-коричневого (для изделий с какао-порошком). Вкус и запах, свойственный данному виду изделий. Влажность мякиша – не более 35%, кислотность – не более 2,5 град. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню ($\pm 5\%$).
6.	Изделия хлебобулочные сдобные для детского (дошкольного и школьного) питания: - с творогом; - с какао-порошком.	
7.	Хлеб белый из пшеничной муки	ГОСТ 26987-86 «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго

	высшего или первого сорта в нарезке	сорта. Технические условия». * ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия». По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки.	
8.	Изделия хлебобулочные слоеные	Содержание, г/100 г продукта: жира – 1-8, белка – 8-13, углеводов – 45-55. ГОСТ 24557-89 «Изделия хлебобулочные слоеные. Технические условия» * ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню (4,56 г) Содержание, г/100 г продукта: жира-1-8, белка-8-13, углеводов – 45-55.	

Продукция масложировой промышленности

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

Продукция мукомольно-крупяной промышленности

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1.	Хлопья овсяные «Геркулес», «Экстра»	ГОСТ 21149-93 «Хлопья овсяные. Технические условия».	
2.	Горох шлифованный первого сорта; целый или колотый	ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный. Технические условия».	
3.	Крупа гречневая, ядрица быстрорастворяющаяся первого сорта	ГОСТ Р 55290-2012 «Крупа гречневая. Общие технические условия». *	
4.	Крахмал картофельный высшего сорта	ГОСТ Р 53876-2010 «Крахмал картофельный. Технические условия».	
5.	Крупа манная марки М	ГОСТ 7022-97 «Крупа манная. Технические условия».	
6.	Крупа ячменная перловая №1 или №2	ГОСТ 5784-00 «Крупа ячменная. Технические условия».	
7.	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, в том числе	ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия». *	

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

Продукция плодовоовощная свежая

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

	Технические условия»	
6.	Капуста белокочанная свежая первого класса раннеспелая, среднеспелая, среднеспоздная и позднеспелая	ГОСТ Р 51800-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»
7.	Капуста цветная свежая высшего или первого сорта	ГОСТ Р 54903-2012 «Капуста цветная свежая. Технические условия»
8.	Капуста китайская (пекинская) свежая первого сорта	ГОСТ 33952-2016 «Капуста цветная свежая. Технические условия» ГОСТ Р 54700-2011 «Капуста китайская и капуста пекинская свежие. Технические условия»
9.	Огурцы свежие высшего сорта	ГОСТ Р 54752-2011 «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия» ГОСТ 33932-2016 «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»
10.	Томаты свежие сорт не ниже первого	ГОСТ Р 55906-2013 «Томаты свежие. Технические условия»
11.	Перец сладкий свежий сорт не ниже первого	ГОСТ Р 55885-2013 «Перец сладкий свежий. Технические условия»
12.	Кабачки свежие высшего или первого сорта	ГОСТ 31822-2012 «Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»
13.	Баклажаны свежие первого сорта	ГОСТ 31821-2012 «Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»
14.	Тыква продовольственная свежая	ГОСТ 7975-2013 «Тыква продовольственная свежая. Технические условия»
15.	Чеснок свежий сорт не ниже первого	ГОСТ Р 55009-2013 «Чеснок свежий. Технические условия»
16.	Петрушка свежая зелень обрезаемая	ГОСТ 33562-2015 «Чеснок свежий. Технические условия» ГОСТ Р 55004-2013 «Петрушка свежая. Технические условия»
17.	Укроп свежий	ГОСТ 32856-2014 «Укроп свежий. Технические условия»
18.	Лук зеленый свежий сорт не ниже первого	ГОСТ Р 55652-2013 «Лук зеленый свежий. Технические условия»
19.	Салат свежий (листовый, кочанный)	ГОСТ Р 54703-2011 «Салат-латук, эндивий, эскарола свежие. Технические условия»
20.	Редис свежий сорт не ниже первого	ГОСТ Р 55907-2013 «Редис свежий. Технические условия»
21.	Редька свежая	Не острый сорт. Пучковой или весомой с обрезанными листьями
22.	Дайкон свежий	ГОСТ 32810-2014 «Редька свежая. Технические условия»
23.	Апельсины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 32879-2014 «Дайкон свежий - корнеплоды. Технические условия» ГОСТ Р 55596-2009 «Плоды шпруссовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия»
24.	Лимоны свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды шпруссовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия»
25.	Мандарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды шпруссовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия»
26.	Бананы свежие не ниже первого класса	ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия»

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

Картофель и овощи - очищенные полуфабрикаты

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

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

	гельминтов и инст кишечных патогенных простейших. Внешний вид: луковицы, очищенные от наружных сухих и зеленых чешуй, с удаленными донцами и шейками, вырезанные, закрытые, чистые, целые, не проросшие, без механических повреждений, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Цвет, запах и вкус, свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса. Размер: луковицы по наибольшему поперечному диаметру не менее 45,0 мм. Не допускается наличие лукович с механическими повреждениями, не удаленными зелеными чешуйками, донцами и шейками, многозачаточных, раздвоенных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, проросших, загнивших, запаренных, размороженных, обезвоженных, мягких, сморщенных. Не допускается наличие фрагментов наружных сухих чешуй, не удаленных зеленых чешуек, донцев. Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке. Не допускается наличие яиц гельминтов и инст кишечных патогенных простейших.	
5.	Дук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	

Продукция плодовоовощная консервная, охлажденная, замороженная и сушеная

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности	Примечание
1.	Горошек зеленый консервированный высшего сорта	ГОСТ Р 54050-2010 «Консервы натуральные. Горошек зеленый. Технические условия» *	Технические
2.	Кукуруза сахарная в зернах, консервированная высшего сорта	ГОСТ Р 53958-2010 «Консервы натуральные. Кукуруза сахарная. Технические условия» *	
3.	Огурцы консервированные без добавления уксуса для детского (школьного и школьного) питания	Внешний вид – огурцы целые длиной до 110мм, диаметром не более 50мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мытые, без механических и других повреждений. Цвет – огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов. Консистенция – огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Вкус и запах – слабокислый умеренно-соленый, запах приятный с ароматом пряностей, без посторонних привкусов и запахов. Качество заливки – заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей. Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не	

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

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

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

	«Фрукты сушеные и их смеси (компонтная смесь) не ниже высшего сорта	Сухофрукты (смесь сушеных фруктов косточковых, семенных) без косточек. ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия». *
32.	Виноград сушеный высшего сорта	ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия».
34.	винов лжом и кишмиш	ГОСТ 1994-93 «Плоды кишмиша. Технические условия».
35.	Плоды кишмиша сушеные	ГОСТ 32065-2013 «Овоши сушеные. Общие технические условия». *
36.	Белые коренья петрушки первого сорта	ГОСТ 32065-2013 «Овоши сушеные. Общие технические условия». *
37.	Сушеная зелень петрушки и укропа высшего сорта	ГОСТ 16833-2014 «Ядро ореха грецкого. Технические условия».
38.	Ядро ореха грецкого	ГОСТ 32857-2014 «Ядро миндаля сладкого. Технические условия».
39.	Ядро миндаля сладкого сухое, не ниже первого сорта	ГОСТ 32287-2013 «Ядра орехов лещины. Технические условия».
40.	Ядра орехов лещины высшего сорта	ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» Внешний вид и консистенция соков: однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне тары. Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых (за исключением цедры и альбедо). Вкус и аромат хорошо выраженные, соответствующие соответствующим концентрированным сокам. Для соков из цитрусовых плодов - натуральная, естественная горечь и легкий привкус эфирных масел. Не допускаются посторонние привкус и запах. Цвет однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки.
41.	Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания в ассортименте, в том числе обогащенные	ГОСТ 32101-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия». ⁹ Без добавления сахара, с кислотностью (массовой долей titруемых кислот) не более 1,3 %.
42.	Соки фруктовые прямого отжима в ассортименте	ГОСТ 32920-2014 «Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия». ⁹
43.	Соки фруктовые, овощные, овошефруктовые, фруктово-овощные для питания детей раннего возраста в ассортименте	ГОСТ Р 54680-2011 «Консервы. Компоты. Общие технические условия». ⁹
44.	Компот консервированный	

Предлагаем удалить: «в том числе обогащенное»

Продукция сахарной промышленности

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

Изделия кондитерские мучные и сахаристые

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности	Примечание
1.	Печенье из пшеничной муки не ниже первого сорта - сахарное или диетическое, в том числе витаминизированное	ГОСТ 24601-2014 «Печенье. Общие технические условия».* Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Печенье должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню. Содержание в 100 г продукта: жира – не более 25 г, сахара – не более 25 г.	
2.	Пастила и зефир, в том числе витаминизированные	ГОСТ 6441-2014 «Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия».* Пастила и зефир должны быть упакованы в индивидуальную	

		потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	
		ГОСТ 6478-2014 «Прис. Общие технические условия».*	
3.	Прис тиражированный, в т.ч. витаминизированный	Изделия не должны содержать маргарин, гидрогенизированные жиры, жиры без указания состава (обозначенные как кондитерский жир или растительный жир). Прис должен быть поштучно упакован в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	
4.	Вафли с фруктовой начинкой	ГОСТ 14031-2014 «Вафли. Общие технические условия».* Вафли должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	
5.	Галеты в ассортименте	ГОСТ 14032-68 «Галеты. Технические условия».* Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина	
6.	Пряники в ассортименте	ГОСТ 15810-2014 «Изделия кондитерские пряничные. Общие технические условия».*	
7.	Бублики или сушки в ассортименте	Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина ГОСТ 7128-01 «Изделия хлебопеченные сдобные. Технические условия».* Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина	
8.	Печенье овсяное	ГОСТ 24001-2014 «Печенье. Общие технические условия».* Изготовлено по техническим условиям. Цвет свойственный данному наименованию печенья различных оттенков. Печенье не должно иметь постороннего запаха и привкуса. Печенье должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина	
9.	Конфеты (конфеты укрупненного размера или батончик кондитерский) в шоколадной глазури или без нее, обогащенные очищенным гемоглобином, для детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид. Продукт должен представлять собой батончик, пастушку без глазури или в шоколадной глазури. Цвет коричневый или темно-коричневый. Вкус и запах, соответствующий используемым компонентам, без посторонних привкусов. Структура и консистенция: распределение частиц различного сырья должно быть равномерным по всей массе батончика. Форма изделия должна быть правильной без изломов, с ровным обрезом. Массовая доля влаги - не более 8%. В составе глазури не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров, растительных жиров, кроме какао-масла. Продукт должен быть обогащен очищенным гемоглобином, полученным из животного происхождения сырья. Содержание очищенного гемоглобина в продукте - не менее 4%. Изделия не должны содержать маргарин, гидрогенизированные жиры, жиры без указания состава (обозначенные как кондитерский жир или растительный жир). Изделия	

		должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку.
10.	Мармелад формовой или резной неглазированный	ГОСТ 6442-2014 «Мармелад. Технические условия» ⁸ Без красителей и ароматизаторов искусственного происхождения и консервантов Форма продукта должна быть правильной, с четким контуром без деформации. Допускаются незначительные наплывы. Вкус, запах, цвет, характерные для данного наименования мармелада, без постороннего привкуса и запаха. Консистенция студнеобразная. Поверхность с тонкокристаллической корочкой или обсыпанная сахаром-песком.
11.	Мармелад из ламината для детского питания	Изделия должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку.

Продукция чайной, соляной промышленности, пищевые концентраты и др.

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности	Примечание
1.	Чай черный крупный листовый	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия» ⁸	
2.	Чай черный фасованный в пакетниках для разовой заварки	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия» ⁸ Пакетники для разовой заварки должны быть массой нетто не более 0,75 г.	
4.	Фиточай цветочный для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки. Фиточай травяной для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки. Фиточай цветочно-плодово-травяной для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки.	Фиточай должен быть расфасован в пакетик для разовой заварки (не более 2,0 г на одну порцию). По согласованию с заказчиком допускается поставка фиточая в пачках и пакетках массой нетто до 1 кг. Не допускается использование в составе чая компонентов, включенных в приложение 5б к санитарным правилам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». В составе фиточая не допускается содержание чая (чайного листа). Не допускаются посторонние запахи и привкусы, затхлость. Массовая доля влаги не более 13%. Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ не менее 20%. Зараженность амбарными вредителями и наличие посторонних примесей не допускаются. Аромат и вкус готового напитка, собственные используемые в чае сырье, с мято-кислым привкусом. Возможен слегка вяжущий привкус	до 01.09.2017

	Фиточай цветочно-плодовый для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки.	
5.	Соль поваренная пищевая выварочная	ГОСТ Р 51574-2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».*
6.	Подлированная экстра для высшего сорта	ГОСТ 2136-76 «Натрий двууглекислый. Технические условия».
7.	Натрий двууглекислый (соль пищевая)	ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия».
8.	Какао-напиток быстрорастворимый для детского (дошкольного и школьного) питания.	Внешний вид, сыпучая масса коричневого цвета разной степени интенсивности с различными оттенками, допускается наличие неплотно слежавшихся комочков. Вкус и запах, свойственные данному виду продукта, с ароматом ванили, без посторонних привкуса и запаха. Напиток должен разводиться в горячем молоке или воде без комочков. В готовом напитке допускается осадок какао-порошка. В составе напитка не допускается наличие сухого молока.
9.	Напиток кофейный из шикоры (сухой растворимый или концентрат)	ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые».* ГОСТ Р 55512-2013 «Цикорий натуральный растворимый. Технические условия».* По консистенции концентрат должен представлять собой вязкую концентрированную эмульсию без осадка и посторонних частиц. Допускается легкая опалесценция. Цвет концентрата темно-коричневый. Вкус и аромат концентрата должен быть горько-кисловатым с ароматом, свойственным данному продукту. Не допускается присутствие посторонних запахов и привкуса, а также затхлости. Массовая доля растворимых сухих веществ не менее 70%. Растворимость в горячей воде (96-98°C) не более 1 мин. Посторонние примеси не допускаются. При производстве напитка не допускается использование кофе, кофетина и других тонизирующих веществ. Порошок однородной консистенции. Допускается уплотнение массы порошка. Готовый напиток должен представлять собой непрозрачную жидкость с нерастворенным осадком. Цвет кофейный. Вкус и аромат приятные, ярко выраженные, свойственные

		компонентам, входящим в состав продукта. Посторонние привкусы и запахи не допускаются. Массовая доля влаги в концентрате не более 7%. Массовая доля экстрактивных веществ не менее 25%. При производстве продукта не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ. Порошок однородной консистенции. Допускается включение части сырья согласно рецептуре и уплотнение массы порошка. Готовый напиток должен представлять собой непрозрачную эмульсию с нерастворенным осадком. Цвет коричневый. Вкус и аромат приятные, ярко выраженные, свойственные компонентам, входящим в состав продукта. Посторонние привкусы и запахи не допускаются. Массовая доля влаги в концентрате не более 7%. Массовая доля экстрактивных веществ не менее 25%. При производстве продукта не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ. ГОСТ Р 54845-2011 «Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия»
10.	Кофейный напиток для детского питания (дошкольного и школьного возраста)	ГОСТ Р 54731-2011 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия»
11.	Дрожжи хлебопекарные сушеные	ГОСТ 17504-81 «Лист лавровый сухой. Технические условия»
12.	Дрожжи хлебопекарные прессованные	ГОСТ 29049-91 «Пряности Корича. Технические условия»
13.	Лист лавровый сухой	ГОСТ ISO 6539-2016 «Пряности. Корича (Cinnamomum zeylanicum Blume) Технические условия»
14.	Корича молотая	ГОСТ 16599-71 «Ванилин. Технические условия»
15.	Ванилин	ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия»
16.	Кислота лимонная	ГОСТ 11293-89 «Желатин. Технические условия»
17.	Желатин пищевой	Семена кунжута должны быть не греющимися, в здоровом состоянии, иметь цвет и запах, свойственные семенам кунжута (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов). Цвет белый или с кремовым оттенком.
18.	Семена кунжута	Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается
19.	Мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006 «Мак пищевой. Технические условия»
20.	Изделия фигурные (готовые заготовки) из кукурузной, гречневой и других видов круп/сладкие, в том числе обогащенные микроэлементами	Продукт может быть обогащен микроэлементами. Содержание сахара (моно- и дисахаридов) не более 18г/100г. Поверхность неглазурованного продукта пористая, глазированного - покрытая глазурью. Структура пористая, хрустящая. Цвет шоколадных изделий от светло-коричневого до темно-коричневого, карамельных изделий - от бежевого до светло-

до 01.09.2017

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

Вода питьевая

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

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

Заказчик



Исполнитель

М.П.



НЕКОММЕРЧЕСКОЕ ПАРТНЕРСТВО САМОРЕГУЛИРУЕМАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«АССОЦИАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ
В СФЕРЕ
ОБРАЗОВАНИЯ И ЗДРАВООХРАНЕНИЯ»

ИНН 7720490947
ОГРН 1137799006784

тел. 8-499-372-50-36
факс. 8-499-372-50-37
эл. адрес: stosekretar@mail.ru

Исх. № 449 от «11» мая 2017 г.

**Генеральному директору
Общества с ограниченной ответственностью
«Социальное питание «Центр»
Суриной И.Ю.**

Уважаемый Ирина Юрьевна!

В ответ на Ваше обращение Некоммерческое партнерство Саморегулируемая организация «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения» извещает Вас о возможности применения при ведении хозяйственной деятельности следующих вариантов меню:

1. «Примерное меню для организации питания детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8-10 часов, 11-12 и более часов) города Москвы. Изменения №3 с продлением срока использования меню в последующие года» (экспертные заключения №№ 77.01.05.Т.003182.07.16, 77.01.05.Т.003183.07.16 от 08.07.2016 г.);

2. «Примерное меню для организации питания детей в возрасте 3-7 лет, имеющих ограничения по потреблению продуктов питания, содержащих белок коровьего молока, посещающих дошкольные образовательные организации (с пребыванием 8-10 часов, 11-12 и более часов) города Москвы» (экспертное заключение № 77.01.05.Т.001979.04.17 от 28.04.2017 г.);

3. «Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы» (письмо Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по г. Москве о согласовании № 05-08/01-00894-05 от 05.05.2017 г.);

4. «Примерное меню для организации питания детей 1-4 и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях в период 2015-2018 гг. г. Москва» (экспертные заключения №№ 77.01.05.Т.004688.09.15, 77.01.05.Т.004689.09.15, 77.01.05.Т.004690.09.15, 77.01.05.Т.004691.09.15 от 25.09.2015 г.);

Обращаю Ваше внимание на то, что из-за количества используемых в составе меню блюд, особенностей технологических операций и объема трудозатрат при приготовлении используемых в составе меню блюд, указанные в пунктах 2-5 меню могут быть реализованы только при соблюдении следующих условий:

- соответствие объемно-планировочных решений пищеблока санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, в том числе наличие на пищеблоке соответствующего набора складских и производственных помещений, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала, что подтверждается наличием пакета документов согласованных с федеральным или территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор;

- наличие на пищеблоке площадей и ресурсных мощностей для размещения достаточного количества технологического и холодильного оборудования с возможностью его одновременной безаварийной эксплуатации, а, также, обеспечивающих возможность организации одновременной работы достаточного количества персонала по приготовлению безопасной, сохраняющей пищевую ценность, кулинарной продукции;

- реализация меню, указанного в пункте 3 (учитывая его особенности по наличию белков), допускается только при наличии медицинских показаний у питающихся, подтвержденных соответствующим медицинским заключением; при организации оценки клинической эффективности рациона у детей с соответствующими медицинскими показателями (медицинское сопровождение) для подтверждения лечебно-профилактического эффекта; а, также, при наличии достаточного количества таких питающихся.

При этом необходимо учитывать то, что исходя из опыта оказания услуг по организации питания обучающихся образовательных организаций города Москвы, введение каких-либо изменений в меню, либо новых меню вызывают высокий общественный резонанс, что требует предварительного согласования подобных действий с Городским экспертно-консультативным советом родительской общественности при Департаменте образования города Москвы.

Указанные меню и материалы о проведенных экспертизах меню и полученных согласованиях меню будут направлены в Ваш адрес дополнительно.

И.о. директора



С.Ю. Углов

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

Единицы услуг категории питающихся	Цены единиц услуг (рационов питания) по организации питания обучающихся, руб.				
	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Второй ужин
Цены единиц услуг, оказываемые в 2017 году					
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 1,5-3 года	45,93	20,17	80,09	36,92	48,27
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет	54,36	23,87	94,78	43,70	57,14
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования 1-4 кл.	73,85	-	129,92	47,45	-
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования, или образовательные программы среднего профессионального образования 5-11 кл.	80,06	-	147,49	54,26	-
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет (интернат)	-	-	-	-	-
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования 1-4 кл (интернат)	73,85	21,65	129,92	47,45	29,93
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования 5-11 кл (интернат)	80,06	22,50	147,49	54,26	31,09
Обучающиеся, осваивающие профессионального образования (студенты)	-	-	147,49	-	-
Цены единиц услуг, оказываемые в 2018 году					
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст	47,52	20,87	82,85	38,20	49,94
					-

1,5-3 года	56,23	24,69	98,05	45,20	59,10	-
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет						
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования 1-4 кл	76,39	-	134,40	49,08	-	-
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования, или образовательные программы среднего профессионального образования 5-11 кл	82,82	-	152,57	56,12	-	-
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет (интернат)	-	-	-	-	-	-
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования 1-4 кл (интернат)	76,39	22,40	134,40	49,08	93,35	30,96
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования 5-11 кл (интернат)	82,82	23,28	152,57	56,12	109,06	32,15
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования (студенты)	-	-	152,57	-	-	-
Цены единиц услуг, оказываемые в 2019 году						
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 1,5-3 года	49,03	21,54	85,49	39,41	51,53	-
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет	58,03	25,47	101,18	46,64	60,99	-
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования 1-4 кл	78,82	-	138,67	50,65	-	-
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования, или образовательные программы среднего профессионального образования 5-11 кл	85,46	-	157,43	57,91	-	-
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет (интернат)	-	-	-	-	-	-
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования 1-4 кл (интернат)	78,82	23,12	138,67	50,65	96,32	31,94

Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования 5-11 кл (интернат)	85,46	24,02	157,43	57,91	112,53	33,18
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования (студенты)	-	-	157,43	-	-	-
Единицы услуг категории питания	Цена единиц услуг по обеспечению питьевого режима, руб. (Цена комплекта бутылкированной воды), руб. (Цена комплекта бутылкированной воды), руб.					
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального, основного, среднего общего образования, или образовательные программы среднего профессионального образования	Цены единиц услуг, оказываемые в 2017 году					
	257,34					
	Цены единиц услуг, оказываемые в 2018 году					
	266,20					
	Цены единиц услуг, оказываемые в 2019 году					
	274,67					
Примечание: итого СвЦУ=3300,97 руб.						
Цены единиц услуг (рационов питания по отдельным приемам пищи и комплекта бутылкированной воды) формируются при заключении контракта путем снижения начальных (максимальных) цен единиц услуг пропорционально снижению Сводной начальной (максимальной) цены единиц услуг, предложенной победителем конкурса. Полученные значения цен единиц услуг округляются до «сотых» в соответствии с общепринятыми правилами арифметического округления.						

Заказчик:

 **Т.В. Архипова /**



Исполнитель:

 **/ И.Ю. Сурина /**



Начало формы

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

(указать наименование образовательной организации)

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

Объем оказываемых услуг:

Категории питающихся (в соответствии с приложением к Техническому заданию)	Потребность в Рационах питания					
	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин	Второй ужин
	Количество (шт)	Количество (шт)	Количество (шт)	Количество (шт)	Количество (шт)	Количество (шт)
Примерное меню	(указывается наименование)					
Примерное меню	(указывается наименование)					
Примерное меню	(указывается наименование)					

Комплекты бутилированной воды	Потребность в бутилированной воде, комплектов

« ____ » _____ 201__ г. _____

подпись (представителя Заказчика услуг)

Конец формы

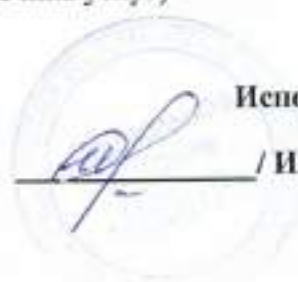
Заказчик:

/ Т.В. Архипова /



Исполнитель:

/ И.Ю. Сурина /



Абонементная книжка

Начало формы

АБОНЕМЕНТНАЯ КНИЖКА

учета услуг по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся

(наименование образовательной организации)

Место оказания услуг: _____

(указывается в соответствии с приложением №9 к контракту)

Категория питающихся: _____

(указывается в соответствии с приложением №1 к Техническому заданию)

Начата «__» _____ 201__ г.

Окончена «__» _____ 201__ г.

КОРЕШОК № _____

Дата оказания услуг: «__» _____ 20__ г.

Отпущено Исполнителем/Принято Заказчиком:

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

ТАЛОН № _____

Дата оказания услуг: «__» _____ 20__ г.

Отпущено исполнителем/Принято Заказчиком:

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

Конец формы

Заказчик:


 / Т.В. Архипова /
 М.П.

Исполнитель:


 / И.Ю. Сурина /
 М.П.


Реестр талонов услуг по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся

Начало формы

Реестр талонов						
услуг по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся (наименование образовательной организации)						
Сведения о реализованных комплексах бутилированной воды, К-Т						
Сведения о реализованных Рационах питания, шт.						
Дата и номер талона Абонементной книжки	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин	Второй ужин
Контракт № _____ от «__» _____ 201__ г.						
Период оказания услуг с «__» _____ 201__ г. по «__» _____ 201__ г.						
Место оказания услуг (адрес объекта образовательной организации)						
Контингент питающихся: обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, в возрасте 1,5-3 года						
11.01.201__ г. № _____						
12.01.201__ г. № _____						
...						
Контингент питающихся: обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, в возрасте 3-7 лет						
11.01.201__ г. № _____						
12.01.201__ г. № _____						
Составил: _____ (Подпись, Ф.И.О.)						
Проверил: _____ (Подпись, Ф.И.О.)						
МП						

Исполнитель:

Заказчик:

/ И.Ю. Сурина /

/ Т.В. Архипова /

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

Начало формы

Сводный отчет

по услугам по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся

(наименование образовательной организации)

Контракт № _____ от « ____ » _____ 201 ____ г.		Период оказания услуг: с « ____ » _____ 201 ____ г. по « ____ » _____ 201 ____ г.		Сведения о реализованных Рационах питания (РП)					Сведения о реализованных комплексах бутылерованной воды (КБВ)		Стоимость услуг за отчетный месяц, руб.	
№ п/п	Наименование объекта организации Заказчика	Адрес образовательной организации (место оказания услуг)	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин	Второй ужин	Цена КБВ по ТК, руб.	Количество КБВ, шт.	Стоимость КБВ, руб.	
Контингент питающихся: обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, в возрасте 1,5-3 года												
1	...											
2	...											
...												
Контингент питающихся: обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, в возрасте 3-7 лет												
1	...											
2	...											
...												
Контингент питающихся: обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования												
1	...											
2	...											
...												
Контингент питающихся: обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного общего, среднего общего образования												
1	...											
2	...											
...												

Приложение: Регистры талонов по каждому объекту Заказчика.

Составил _____ (Исполнитель)

Проверил _____ (Заказчик)

Заказчик:

/ Т.В. Архипова /

Исполнитель:

/ И.Ю. Сурина /

График оказания услуг (календарный план)

№ п/п	Фактический адрес оказания услуги (адрес пищеблока)	Категории питающихся (обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, начального образования, начального общего, основного общего, среднего общего образования, среднего профессионально образования)	Сроки оказания услуг*	
			Подготовите льный этап	Основной этап
1	город Москва, переулок Столовый, дом 10/2, строение 1	Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования 5-11 кл. Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования 1-4 кл	01.07.17г.- 31.07.17г.	01.07.17 г.- 30.06.19г.
2	город Москва, переулок Столовый, дом 10/2, строение 1	Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет.	01.07.17г.- 31.07.17г.	01.07.17 г.- 30.06.19г.

Заказчик:

 / Т.В. Архипова /



Исполнитель:

 / И.Ю. Сурина /

Начало формы акта-сдачи приемки оказанных услуг

АКТ сдачи-приемки оказанных услуг

г. Москва

«____» _____ 20__ г.

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

1. В соответствии с условиями контракта от _____ № _____ (далее - Контракт) Исполнителем оказаны услуги, а Заказчиком приняты услуги по предмету закупки: Оказание услуг по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся ГБОУ Школа № 2123 им. М. Эрнандеса.

2. Контрактом предусмотрено оказание следующих видов услуг:

Наименование услуги	Ед.изм.	Количество	Качество

3. Фактически оказаны услуги, что подтверждено соответствующими Отчетами об оказанных услугах:

Наименование услуги	Ед.изм.	Количество	Качество

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

5. Сведения о проведенной экспертизе оказанных услуг: _____.

6. Срок оказания услуг по Контракту _____ г.
Фактический срок оказания услуг _____ г.

7. Вариант 1. Контрактом предусмотрена оплата оказанных услуг в сумме _____, в том числе НДС (___%) (указывается применяемая в конкретном случае ставка НДС в соответствии с действующим на момент заключения Контракта законодательством Российской Федерации)

Вариант 2. Контрактом предусмотрена оплата оказанных услуг в сумме _____, без учета НДС. (в случае если Исполнитель не является плательщиком НДС (освобожден от уплаты НДС), сумма НДС не указывается, а указывается основания освобождения от уплаты НДС (дата и номер соответствующего документа, ссылка на конкретную норму Налогового кодекса РФ)

Исполнителю назначен штраф в соответствии с п. __ Контракта в сумме _____.

Исполнителю начислены пени в соответствии с п. __ Контракта в сумме _____.

Вариант 1. Сумма, подлежащая уплате Исполнителю: _____, в том числе НДС (___%). (указывается применяемая в конкретном случае ставка НДС в соответствии с действующим на момент заключения Контракта законодательством Российской Федерации)

Вариант 2. Сумма, подлежащая уплате Исполнителю: _____, без учета НДС. (в случае если Исполнитель не является плательщиком НДС (освобожден от уплаты НДС), сумма НДС не указывается, а указывается основания освобождения от уплаты НДС (дата и номер соответствующего документа, ссылка на конкретную норму Налогового кодекса РФ)

Форму акта согласовываем:

Заказчик:

Исполнитель:

_____/_____/

_____/_____/

«__» _____ 201__ г.

«__» _____ 201__ г.

МП

МП

Конец формы

Заказчик:

Исполнитель:

_____/ Т.В. Архипова /

_____/ И.Ю. Сурина /



И.Ю. Сурина

**АКТ РАЗНОГЛАСИЙ
по реестру талонов**

г. Москва

«__» _____ 20__ г.

_____, именуемое в дальнейшем «Заказчик» в лице

(должность, Ф.И.О.)

с одной стороны, и _____
(наименование организации)
именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице

(должность, Ф.И.О.)

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

При согласовании Реестра талонов за _____ 20__ г., представленного Исполнителем,
были установлены следующие несоответствия по количеству Рационов питания, выданного
Исполнителем Получателю услуг, а именно:

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

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

Заказчик:

_____/.../

М.П.

Исполнитель:

_____/.../

М.П.

Заказчик:

_____/ Т.В. Архипова /



Исполнитель:

_____/ И.Ю. Сурин /



ДОГОВОР № _____
БЕЗВОЗМЕЗДНОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ НЕЖИЛЫМ ПОМЕЩЕНИЕМ,
ЗАКРЕПЛЕННЫМ НА ПРАВЕ ОПЕРАТИВНОГО УПРАВЛЕНИЯ ЗА
ГОСУДАРСТВЕННЫМ УЧРЕЖДЕНИЕМ ГОРОДА МОСКВЫ

г. Москва

« ____ » _____ 201__ г.

_____,
именуемое в дальнейшем «Ссудодатель», в лице директора _____,
действующего на основании _____, с одной стороны, и

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

_____, действующего на основании _____, с другой
стороны, в соответствии с распоряжением Департамента имущества города Москвы от

№ _____ заключили настоящий договор (далее - Договор) о
нижеследующем:

1. Общие положения

1.1 Ссудодатель обязуется предоставить Ссудополучателю в безвозмездное пользование
объекты нежилого фонда – нежилые помещения, именуемые далее «Объекты»,
расположенные по адресам:

_____, номера _____ - на поэтажном плане,
литера _____, кадастровый номер _____.

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

_____, номера _____ на поэтажном плане, литера _____,
кадастровый номер _____.

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

_____,
закрепленные за Ссудодателем на праве оперативного управления, для использования в целях

оказания услуги по организации питания обучающихся и студентов Ссудодателя.

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

Согласие собственника Объектов на передачу Объектов в безвозмездное пользование –
решение о согласии на распоряжение имуществом Департамента имущества от _____ №
_____.

Объекты предоставляются в пользование со всеми его принадлежностями в составе согласно
акту приема-передачи (приложение 1 к настоящему Договору) и относящимися к Объектам
документами, необходимыми для использования Объектами.

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

1.3. Срок действия настоящего Договора безвозмездного пользования устанавливается с
« ____ » _____ 201_ г. до « ____ » _____ 201_ г.

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

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

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

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

2. Права и обязанности Сторон

2.1. Права Ссудодателя:

2.1.1. Ссудодатель имеет право на вход в Объекты с целью их периодического осмотра на
предмет соблюдения условий их использования в соответствии с настоящим Договором и
действующим законодательством.

Осмотр может производиться в течение установленного рабочего дня в любое время.

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

2.2. Ссудодатель обязан:

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

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

2.2.3. Направлять уведомления в случаях, предусмотренных п. 2.1.1 настоящего Договора, а

также в случаях:

- необходимости и сроках проведения текущего ремонта;
- принятия решения о прекращении действия настоящего Договора по истечении срока его действия.

2.2.4. Осуществлять контроль за исполнением настоящего Договора.

2.2.5. Осуществлять учет и хранение Договора безвозмездного пользования.

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

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

2.3. Права Ссудополучателя:

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

2.3.2. Ссудополучатель вправе в любое время отказаться от настоящего Договора.

2.4. Ссудополучатель обязан:

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

2.4.2. Поддерживать Объекты, полученные в безвозмездное пользование по настоящему договору, в исправном состоянии.

Не производить никаких капитальных (затрагивающих несущие конструкции) перепланировок и переоборудования помещения, связанных с деятельностью пользователя, без письменного разрешения уполномоченного органа Правительства Москвы.

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

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

2.4.5. Обеспечить доступ специалистов ремонтно-эксплуатирующей организации и аварийно-технических служб в занимаемые помещения для технического обслуживания инженерных сетей и коммуникаций занимаемого помещения, связанного с общей эксплуатацией Объектов.

При наличии в помещении инженерных коммуникаций в случае возникновения аварийных ситуаций обеспечивать незамедлительный доступ в помещения работников ремонтно-эксплуатирующей организации и аварийно-технических служб.

2.4.6. Осуществлять уход за прилегающей к занимаемым Объектам территорией.

2.4.7. Соблюдать все требования законодательства в отношении:

- а) градостроительной деятельности;
- б) охраны окружающей среды;
- в) санитарных норм;
- г) владения землей;
- д) стандартов строительства.

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

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

2.4.10. Не позднее чем за один месяц письменно сообщить Ссудодателю о предстоящем освобождении объекта нежилого фонда как в связи с окончанием срока действия Договора, так и при досрочном освобождении.

Возврат Объектов в исправном состоянии Ссудодателю осуществляется по акту в порядке, установленном разделом 3 настоящего Договора.

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

2.4.12. Выполнять иные требования, предусмотренные законодательством Российской Федерации.

2.5. Ссудополучатель не вправе:

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

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

3. Порядок передачи Объектов

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

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

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

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

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

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

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

4. Ответственность Сторон

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

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

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

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

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

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

5. Изменение и прекращение Договора. Досрочное расторжение Договора.

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

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

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

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

5.4. Неисполнение Ссудополучателем полностью или частично условий настоящего Договора является основанием для расторжения Договора в соответствии с действующим законодательством.

5.5. Ссудополучатель вправе требовать расторжения настоящего Договора:

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

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

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

6. Особые условия.

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

этом от Ссудодателя.

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

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

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

7. Форс-мажор.

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

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

8. Разрешение споров.

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

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

9. Заключительные положения.

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

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

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

10. Приложения к Договору:

10.1. Акт приема-передачи нежилых помещений.

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

11. Реквизиты и подписи Сторон.

Сеудодатель

Сеудополучатель

_____ / _____ /

_____ / _____ /

М.П.

М.П.

Заказчик:

_____ / Т.В. Архипова /



Исполнитель:

_____ / И.Ю. Сурина /



*Приложение № 1 к Договору безвозмездного
пользования нежилым помещением, закрепленным
на праве оперативного управления
а государственным учреждением города Москвы,
№ _____ от «__» _____ 201_г.*

Акт

приема-передачи нежилых помещений

город Москва

«__» _____ 201_г.

_____, именуемое в
дальнейшем «Ссудодатель», в лице _____, действующего на основании
_____, с одной стороны, и _____, именуемое в дальнейшем
«Ссудополучатель», в лице _____, действующего на основании
_____, с другой стороны, подписали настоящий Акт к договору безвозмездного
пользования нежилым помещением, закрепленным на праве оперативного управления за
государственным учреждением города Москвы, _____ от «__» _____ 20__г. о
нижеследующем:

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

_____:

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

1. _____

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

I. _____

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

1. Общая площадь помещений _____ (_____) кв.м.
2. Состояние помещений соответствует требованиям Ссудополучателя.
3. Лифт марка , площадь

Сдал:

Принял:

_____ /.../

_____ /.../

Конец формы

Заказчик:

/Т.В. Архипова /



Исполнитель:

/ И.Ю. Сурина /



Начало формы

Акт
приема-передачи мебели, оборудования и инвентаря

город Москва

«__» _____ 201_г.

_____, именуемое в
дальнейшем
«Судодатель», в лице _____, действующего на основании
_____, с одной стороны, и _____, именуемое в дальнейшем
«Судополучатель», в лице _____, действующего на основании
_____, с другой стороны, подписали настоящий Акт к договору безвозмездного
пользования нежилым помещением, закрепленным на праве оперативного управления за
государственным учреждением города Москвы, _____ от «__» _____ 20__ г. о
нижеследующем:

1. Судодатель передал, а Судополучатель принял в безвозмездное пользование
нижеперечисленные мебель, оборудование и инвентарий, расположенные по
адресу:

_____;

№ п/п	Наименование оборудования/инвентаря	Единица измерения	Количество
1			
2			
3			
4			
5...			
№ п/п	Наименование мебели	Единица измерения	Количество
1			
2			
3			
4			
5...			

1. _____.

№ п/п	Наименование оборудования/инвентаря	Единица измерения	Количество
1			
2			
3			
4			
5...			

№ п/п	Наименование мебели	Единица измерения	Количество
1			
2			
3			
4			
5...			

1.

№ п/п	Наименование оборудования/инструментария	Единица измерения	Количество
1			
2			
3			
4			
5...			

1.

№ п/п	Наименование мебели	Единица измерения	Количество
1			
2			
3			
4			
5...			

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

Сдал:

Принял:

_____ / _____ /

_____ / _____ /

М.П.
Конец формы

М.П.

Заказчик:

_____ / Т.В. Архипова /

Исполнитель:

_____ / И.Ю. Сурнина /



Акт сверки взаимных расчетов
за период: с «__» _____ 201_г. по «__» _____ 201_г.
между _____
по Государственному контракту № 0173200001417000314-2123

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

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

По данным _____
На «__» _____ 201_г. задолженность в пользу _____
составила _____
(прописью) _____

Заказчик:

Заказчик:

/ Т.В. Архипова /

По данным _____
На «__» _____ 201_г. задолженность в пользу _____
составила _____
(прописью) _____

Исполнитель:

Исполнитель:

/ И.Ю. Сурнина /