

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

Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности, полуфабрикаты

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

	(класс А, группа 2); подгруппы 2.1 и 2.2	возраста. Технические условия»* Внешний вид: куски мяса без костей, хрящей и сухожилий; не допускается наличие прирезей внутренних органов, лимфатических узлов, сгустков крови, кровеносных сосудов. Не допускается повторное замораживание. Срок годности не более 6 месяцев.	
5	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания и свинины охлажденные: лопаточная тазобедренная и спинно-поясничная части, котлетное мясо	ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия»* Массовая доля жира для котлетного мяса не более 20%.	
6	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания и свинины замороженные: лопаточная тазобедренная и спинно-поясничная части, котлетное мясо	ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия»* Срок годности не более 3 месяцев. Массовая доля жира для котлетного мяса не более 20%. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
7	Субпродукты обработанные замороженные в блоках, говяжьи (класс Б, группа 1), для детского питания - печень	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия»* Печень должна быть обработана и зачищена - без желчных протоков и остатков желчи, сгустков крови, механических загрязнений, остатков соединительной ткани, жира, протоков кровеносных сосудов, лимфоузлов, патологических изменений, цвет от светло-коричневого до темно-коричневого. Не допускается повторное замораживание. Срок годности не более 6 месяцев.	
8	Субпродукты обработанные замороженные в блоках, говяжьи (класс Б, группа 1), для детского питания - язык	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия»* Внешний вид: целый, без разрывов и других повреждений; без подъязычного мяса, лимфатических узлов, гортани и подъязычной кости, без крови и слизи. Не допускается изменение цвета или загрязнение кровью и	

		другими веществами, а также повторное замораживание. Срок годности не более 6 месяцев.	
9	Субпродукты обработанные замороженные в блоках, говяжки (класс Б, группа 1), для детского питания - сердце	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия»* Не допускается изменение цвета или загрязнение кровью и другими веществами, а также повторное замораживание. Срок годности не более 6 месяцев.	
10	Тушки цыплят-бройлеров потрошенные первого сорта охлажденные	ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия»*	
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»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
12	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - грудка	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* Мышцы плотные, упругие. Грудка - грудные мышцы овальной формы с грудной костью и кожей или без кожи. Края ровные, без надрезов мышечной ткани. Не допускается наличие кожи шеи. Цвет - от бледно-розового до розового с желтоватым оттенком. Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2%) и других добавленных ингредиентов, включая воду.	
13	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - окорочок	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* Мышцы плотные, упругие. 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. Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2%) и других добавленных	

		ингредиентов, включая воду.	
14	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - бедро	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* Мышцы плотные, упругие. Бедро - часть тушки, состоящая из бедренной части с прилегающими к ней мякотными тканями. 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.	
15	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - голень	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* Мышцы плотные, упругие. 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. Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2%) и других добавленных ингредиентов, включая воду.	
16	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* Мышцы плотные, упругие. Филе - часть тушки, состоящая из большой и глубокой грудных мышц с кожей или без кожи. Цвет - бледно-желтый с розовым оттенком. 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.	

17	<p>Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - филе большое</p>	<p>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»*</p> <p>Мышцы плотные, упругие.</p> <p>Филе большое - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без кожи.</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2%) и других добавленных ингредиентов, включая воду.</p> <p>Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный примерным меню ($\pm 5\%$). Для замороженной продукции не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
18	<p>Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - филе малое</p>	<p>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»*</p> <p>Мышцы плотные, упругие.</p> <p>Филе малое - часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцы, без кожи.</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2%) и других добавленных ингредиентов, включая воду.</p> <p>Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный примерным меню ($\pm 5\%$). Для замороженной продукции не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
19	<p>Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени</p>	<p>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»*</p> <p>Мышцы плотные, упругие.</p> <p>Кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени - мякотные ткани, отделенные от соответствующих костей, без кожи, сухожилий и жира. Цвет - от бледно-розового до бледно-красного.</p> <p>Оперение полностью удалено, наличие пеньков и волосовидного пера не допускается.</p>	

		<p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2%) и других добавленных ингредиентов, включая воду.</p> <p>Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный примерным меню ($\pm 5\%$). Для замороженной продукции не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
20	<p>Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - рагу</p>	<p>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»*</p> <p>Мышцы плотные, упругие. Запах, свойственный данному виду продукта.</p> <p>Рагу - равномерно перемешанные кусочки бескостного мяса голени и бедра массой 15-30 г. Консистенция: плотная, упругая</p> <p>Цвет: от розового до светло-красного.</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2%) и других добавленных ингредиентов, включая воду.</p> <p>Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный примерным меню ($\pm 5\%$). Для замороженной продукции не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
21	<p>Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - азу</p>	<p>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»*</p> <p>Мышцы плотные, упругие.</p> <p>Азу - кусочки красного мяса. Консистенция: плотная, упругая.</p> <p>Цвет: от светло-розового до светло-красного.</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2%) и других добавленных ингредиентов, включая воду.</p> <p>Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный примерным меню ($\pm 5\%$). Для</p>	

		замороженной продукции не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
22	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - гуляш	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* Мышцы плотные, упругие. Гуляш - кусочки красного мяса в форме кубика с длиной стороны до 20-30 мм. Консистенция: плотная, упругая. Цвет: от светло-красного до 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.	
23	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - грудка	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* Мышцы плотные, упругие. Грудка - грудные мышцы овальной формы с грудной костью и кожей или без кожи. Края ровные, без надрезов мышечной ткани. Не допускается наличие кожи шеи. Цвет - от бледно-розового до розового с желтоватым оттенком. Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2%) и других добавленных ингредиентов, включая воду.	
24	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - окорочок	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* Мышцы плотные, упругие. 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. Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2%) и других добавленных	

		ингредиентов, включая воду.	
25	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - бедро	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* Мышцы плотные, упругие. Бедро - часть тушки, состоящая из бедренной части с прилегающими к ней мякотными тканями. 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.	
26	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - голень	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* Мышцы плотные, упругие. 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. Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2%) и других добавленных ингредиентов, включая воду.	
27	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* Мышцы плотные, упругие. Филе - часть тушки, состоящая из большой и глубокой грудных мышц с кожей или без кожи. Цвет - бледно-желтый с розовым оттенком. 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.	

28	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - филе большое	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* Мышцы плотные, упругие. Филе большое - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без кожи. 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.	
29	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - филе малое	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* Мышцы плотные, упругие. Филе малое - часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцы, без кожи. 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.	
30	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* Мышцы плотные, упругие. Кусковое 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 волосовидного пера не допускается.	

		<p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2%) и других добавленных ингредиентов, включая воду.</p> <p>Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный примерным меню ($\pm 5\%$). Для замороженной продукции не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
31	<p>Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - рагу</p>	<p>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»*</p> <p>Мышцы плотные, упругие.</p> <p>Рагу - равномерно перемешанные кусочки бескостного мяса голени и бедра массой 15-30 г. Консистенция: плотная, упругая</p> <p>Цвет: от розового до светло-красного.</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2%) и других добавленных ингредиентов, включая воду.</p> <p>Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный примерным меню ($\pm 5\%$). Для замороженной продукции не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
32	<p>Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - азу</p>	<p>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»*</p> <p>Мышцы плотные, упругие.</p> <p>Азу - кусочки красного мяса. Консистенция: плотная, упругая.</p> <p>Цвет: от светло-розового до светло-красного.</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2%) и других добавленных ингредиентов, включая воду.</p> <p>Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный примерным меню ($\pm 5\%$). Для замороженной продукции не допускается повторное</p>	

		замораживание, наличие льда и снега.	
33	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - гуляш	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* Мышцы плотные, упругие. Гуляш - кусочки красного мяса в форме кубика с длиной стороны до 20-30 мм. Консистенция: плотная, упругая. Цвет: от светло-красного до 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.	
34	Мясо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени) охлажденное	ГОСТ Р 52820-2007 «Мясо индейки для детского питания. Технические условия»*	
35	Мясо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени) замороженное	ГОСТ Р 52820-2007 «Мясо индейки для детского питания. Технические условия»*	
36	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки охлажденные: - грудка	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие. Внешний вид: Грудка - часть тушки, состоящая из целой грудной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее. Цвет: от бледно-розового до розового. Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2%) и любых других пищевых добавок.	
37	Полуфабрикаты натуральные кусковые	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского	

	(мясокостные) из мяса индейки охлажденные: - окорочок	питания. Общие технические условия»* В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие. Внешний вид: Окорочок - часть тушки, состоящая из бедренной и берцовой костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее, без прилегающего брюшного жира, копчиковой железы. Цвет: от светло-розового до розово-красного. Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2%) и любых других пищевых добавок.	
38	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки охлажденные: - бедро	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие. Внешний вид: Бедро - часть тушки, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее. Цвет: от светло-розового до розово-красного. Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2%) и любых других пищевых добавок.	
39	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки охлажденные: - голень	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие. Внешний вид: Голень - 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. Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2%) и любых других пищевых добавок.	
40	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки охлажденные: - плечо	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие. Внешний вид:	

		<p>Плечо - передняя конечность тушки, отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой кости с прилегающими к ней мягкотными тканями. Цвет: от светло-розового до розово-красного.</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2%) и любых других пищевых добавок.</p>	
41	<p>Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки охлажденные: - филе</p>	<p>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»*</p> <p>В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие.</p> <p>Внешний вид: Филе - часть тушки, состоящая из большой и глубокой грудных мышц, с кожей или без нее. Цвет: от бледно-розового до розового.</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2%) и любых других пищевых добавок.</p>	
42	<p>Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки охлажденные: - большое филе</p>	<p>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»*</p> <p>В охлажденном состоянии мышцы плотные.</p> <p>Внешний вид: Большое филе - филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без нее. Цвет: от бледно-розового до розового.</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2%) и любых других пищевых добавок.</p>	
43	<p>Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки охлажденные: - малое филе</p>	<p>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»*</p> <p>В охлажденном состоянии мышцы плотные.</p> <p>Внешний вид: Малое филе - филе тушки, состоящая из глубоких грудных мышц, без рваных краев, без кожи. Цвет: от бледно-розового до розового.</p>	

		Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2%) и любых других пищевых добавок.	
44	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки охлажденные: - кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие. Внешний вид: Кусковое мясо плеча, 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. Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %) и любых других пищевых добавок.	
45	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки охлажденные: - гуляш	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие. Внешний вид: Гуляш - кусочки красного мяса в форме кубика с длиной стороны до 40 мм. Цвет: от светло-красного до красного. Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2%) и любых других пищевых добавок.	
46	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки охлажденные: - азу	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие. Внешний вид: Азу - кусочки белого и/или красного мяса. Цвет от светло-красного до красного. Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2%) и любых других пищевых добавок.	
47	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»*	

	замороженные: - грудка	<p>В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие.</p> <p>Внешний вид:</p> <p>Грудка - часть тушки, состоящая из целой грудной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее.</p> <p>Цвет: от бледно-розового до розового.</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2%) и любых других пищевых добавок.</p> <p>Для замороженной продукции не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
48	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки замороженные: - окорочок	<p>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»*</p> <p>В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие.</p> <p>Внешний вид:</p> <p>Окорочок - часть тушки, состоящая из бедренной и берцовой костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее, без прилегающего брюшного жира, копчиковой железы. Цвет: от светло-розового до розово-красного.</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2%) и любых других пищевых добавок.</p> <p>Для замороженной продукции не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
49	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки замороженные: - бедро	<p>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»*</p> <p>В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие.</p> <p>Внешний вид:</p> <p>Бедро - часть тушки, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее.</p> <p>Цвет: от светло-розового до розово-красного.</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2%) и любых других пищевых добавок.</p> <p>Для замороженной продукции не допускается повторное</p>	

		замораживание, наличие льда и снега.	
50	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки замороженные: - голень	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие. Внешний вид: Голень - 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. 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.	
51	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки замороженные: - плечо	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие. Внешний вид: Плечо - передняя конечность тушки, отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой кости с прилегающими к ней мякотными тканями. Цвет: от светло-розового до розово-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.	
52	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки замороженные: - филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие. Внешний вид: Филе - часть тушки, состоящая из большой и глубокой грудных мышц, с кожей или без нее. Цвет: от бледно-розового до розового. Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля	

		<p>общего фосфора - не более 0,2%) и любых других пищевых добавок.</p> <p>Для замороженной продукции не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
53	<p>Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки замороженные:</p> <p>- большое филе</p>	<p>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»*</p> <p>В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие.</p> <p>Внешний вид:</p> <p>Большое филе - филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без нее. Цвет: от бледно-розового до розового.</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2%) и любых других пищевых добавок.</p> <p>Для замороженной продукции не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
54	<p>Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки замороженные:</p> <p>- малое филе</p>	<p>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»*</p> <p>В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие.</p> <p>Внешний вид:</p> <p>Малое филе - филе тушки, состоящая из глубоких грудных мышц, без рваных краев, без кожи. Цвет: от бледно-розового до розового.</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2%) и любых других пищевых добавок.</p> <p>Для замороженной продукции не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
55	<p>Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки замороженные:</p> <p>- кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени</p>	<p>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»*</p> <p>В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие.</p> <p>Внешний вид:</p> <p>Кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени - мякотные ткани, отделенные от</p>	

		<p>соответствующих костей, без кожи, сухожилий и жира. Цвет: от розового до красного.</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2%) и любых других пищевых добавок.</p> <p>Для замороженной продукции не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
56	<p>Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки замороженные: - гуляш</p>	<p>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»*</p> <p>В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие.</p> <p>Внешний вид: Гуляш - кусочки красного мяса в форме кубика с длиной стороны до 40 мм. Цвет: от светло-красного до красного.</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2%) и любых других пищевых добавок.</p> <p>Для замороженной продукции не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
57	<p>Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки замороженные: - азу</p>	<p>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»*</p> <p>В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие.</p> <p>Внешний вид: Азу - кусочки белого и/или красного мяса. Цвет от светло-красного до красного.</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2%) и любых других пищевых добавок.</p> <p>Для замороженной продукции не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
58	<p>Изделия колбасные вареные для детского питания: колбаски (сосиски), сардельки</p>	<p>ГОСТ 31498-2012 «Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия»*</p> <p>ГОСТ 31802-2012 «Изделия колбасные вареные мясные для детского питания. Общие технические условия»*</p>	
59	<p>Колбаса полукопченая для детского</p>	<p>ГОСТ 31779-2012 «Колбасы полукопченые для детского</p>	

	питания	питания. Технические условия»*	
60	Полуфабрикаты мясные рубленые (котлеты, биточки, фрикадельки, зразы) замороженные для детского (школьного) питания	ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия»* ГОСТ Р 55366-2012 «Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания. Технические условия»* Масса нетто одного изделия должна обеспечивать выход блюда в готовом виде, предусмотренный примерным меню ($\pm 5\%$). Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
61	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 выдвинутая в длину; биточков - округлая; тефтелей - шарообразная; зраз - овально-приплюснутая. Вид на разрезе - равномерно перемешанный фарш с включениями компонентов согласно рецептуре. Консистенция однородная, некрошливая; после тепловой обработки - сочная, мягкая. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Масса нетто одного изделия должна обеспечивать выход блюда в готовом виде, предусмотренный примерным меню ($\pm 5\%$).	
62	Пельмени замороженные для детского (школьного) питания	ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия»* ГОСТ 32750-2014 «Полуфабрикаты в тесте замороженные для детского питания. Технические условия». Не допускается использование фосфатов (массовая доля общего фосфора в начинке - не более 0,25%). Массовая доля белка в фарше - не менее 12,0%. Массовая доля жира в фарше - не более 18,0%. Массовая доля фарша (начинки) в одном изделии - не менее: 53%. Пельмени с разрывом тестовой оболочки не должны	

		превышать 5% от общей массы. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
63	Ветчина вареная для детского (дошкольного и школьного) питания	ГОСТ Р 54753-2011 «Ветчина вареная в оболочке для детского питания. Технические условия»*	
64	Консервы мясные для детского питания (для обеспечения резерва пищевых продуктов на случай возникновения исключительных ситуаций)	Внешний вид: в разогретом виде кусочки мяса с видимыми включениями лука, моркови и зелени в бульоне, без наличия костных включений и шкурки птицы. Цвет мяса, свойственный натуральному тушеному мясу, от бледно-коричневого (мясо птицы) до коричневого (говядина, свинина, ассорти). Бульон - от светло-коричневого цвета до коричневого с наличием взвешенных белковых веществ. Запах и вкус, свойственные натуральному тушеному мясу с ароматом лука, моркови, зелени и пряностей. Консистенция: сочная, мягкая. Содержание поваренной соли - не более 1,2 г/100 г продукта; жира - не более 18 г/100 г продукта; белка - 12 - 14 г/100 г продукта.	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-кусоч рыбное мороженое с кожей (категория А или без кожи (высшая категория в ассортименте (треска, хек, горбуша, минтай, сайда, пикша, судак с кожей и др.)	ГОСТ 3948-2016 «Филе рыбное мороженое. Технические условия»* Позвоночная кость, плечевые, реберные и мышечные кости удалены. Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. Массовая доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна превышать 5,0%. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
2	Филе рыбное мороженое с кожей или без кожи для детского (дошкольного и школьного) питания в ассортименте (треска, пикша, сайда, минтай, хек, окуни морской, судак, горбуша, кета)	ГОСТ 33282-2015 «Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия». Поверхность чистая, ровная, естественной окраски. Консистенция (после размораживания) плотная, нежная у пикши. Цвет мяса без признаков окисления жира. Позвоночная кость, плечевые, реберные и мышечные кости удалены. Консистенция (после отваривания) нежная, сочная. Массовая доля белка - не менее 16,0%, массовая	

	нерка, семга, форель)	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 соленые первого сорта филе, филе-кусоч (семга, форель)	ГОСТ 7449-2016 «Рыбы лососевые соленые. Технические условия»* ГОСТ 16080-2002 «Лососи дальневосточные соленые. Технические условия»* Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания.	
5	Рыбы лососевые соленые первого сорта филе, филе-кусоч (кета, горбуша)	ГОСТ 16080-2002 «Лососи дальневосточные соленые. Технические условия»* 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»* Позвоночная кость, плечевые, реберные и мышечные кости удалены.	
7	Филе из сельди малосоленой или слабосоленой для дошкольного и школьного питания	Поверхность чистая, свойственная данному виду сельди, естественной окраски. Консистенция нежная, сочная. Вкус и запах, с ароматом специй при их внесении. Массовая доля поваренной соли от 4 до 6% для сельди малосоленой, от 6 до 8% - для сельди слабосоленой. Позвоночная кость, плечевые, реберные и мышечные кости удалены.	
8	Консервы рыбные - сайра натуральная и др. (для приготовления первых блюд)	ГОСТ 7452-2014 «Консервы из рыбы натуральные. Технические условия»	
9	Консервы рыбные натуральные, изготавливаемые из тихоокеанских (дальневосточных) лососевых рыб - горбуша, кета, кижуч, и др. (для приготовления первых блюд)	ГОСТ 32156-2013 «Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия»	
10	Икра лососевая зернистая баночная первого сорта	ГОСТ 18173-2004 «Икра лососевая зернистая баночная. Технические условия»	

Молоко и молочная продукция

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

1	Молоко питьевое стерилизованное, ультрапастеризованное с массовой долей жира 2,5%, 3,2%, 3,5% (для приготовления блюд и кулинарных изделий)	ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия»*	
2	Молоко питьевое ультрапастеризованное (обогащенное или необогащенное) для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 2,5%, 3,2% или 3,5%	ГОСТ 32252-2013 «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия»*	
3	Молоко питьевое для питания детей раннего возраста стерилизованное ультрапастеризованное (обогащенное или необогащенное), с массовой долей жира 3,2% (Для реализации в буфете)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Внешний вид: непрозрачная жидкость, без осадка. Консистенция однородная, не тягучая, без хлопьев белка и взбившихся комочков жира. Вкус и запах, характерные для молока коровьего, с привкусом кипячения в соответствии с режимом термообработки. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Массовая доля белка не менее 2,8%.	
4	Кефир для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2%	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция: однородная жидкость, с нарушенным или ненарушенным сгустком. Вкус и запах - чистые, кисломолочные. Допускается дрожжевой привкус. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Допускается газообразование в виде единичных пузырьков, вызванное развитием нормальной микрофлоры (дрожжи кефирных грибков).	
5	Простокваша для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2%	ГОСТ 32928-2014 «Простокваша для детского питания. Технические условия»* ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком. Вкус и запах - чистые, кисломолочные. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Продукт производится с использованием заквасочных микроорганизмов - лактококков и (или) термофильных молочнокислых стрептококков.	
6	Ряженка для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 2,5% - 3,2%	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком, без газообразования. Вкус и запах - чистые кисломолочные, с выраженным привкусом пастеризации. Цвет	

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

		выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками - с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Допускается небольшой отстой сыворотки. Массовая доля белка не менее 2,8%.	
13	Творог с массовой долей жира 5%	ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия»	
14	Творог с массовой долей жира 9%	ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия»	
15	Творог для детского питания без компонентов с массовой долей жира 4,0%, 5,0%	ГОСТ 32927-2014 «Творог для детского питания. Технические условия»*	
16	Творог для детского питания (для детей дошкольного и школьного возраста) с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или овощными) с массовой долей жира от 3,5 до 5,0% в ассортименте	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Внешний вид и консистенция: однородная, нежная, мажущаяся, допускается небольшая мучнистость, мягкая крупинчатость. При использовании вкусоароматических пищевых добавок - с наличием их включений. Вкус и запах - кисломолочные, при выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками - с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Продукт должен быть расфасован в герметичные индивидуальные упаковки: коробочки из пластика (кроме полистирола) или комбинированного материала в соответствии с массой нетто порции, указанной в примерном меню.	
17	Продукт творожный для детского (дошкольного и школьного) питания с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или овощными) или без компонентов с массовой долей жира от 3,5 до 5,0% в ассортименте (для реализации в буфете)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Внешний вид и консистенция: однородная, нежная, мажущаяся, допускается небольшая мучнистость, мягкая крупинчатость. При использовании вкусоароматических пищевых добавок - с наличием их включений. Вкус и запах: кисломолочный, при выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками - с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Без использования белков и жиров немолочного происхождения. Продукт должен быть расфасован в герметичные индивидуальные упаковки: коробочки из пластика (кроме полистирола) или комбинированного материала в соответствии с массой нетто порции, указанной в примерном меню.	
18	Сметана с массовой долей жира 15%	ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия»	
19	Сыры полутвердые с массовой долей жира 45% - 50% в пересчете на сухое вещество, в том числе импортные в ассортименте	ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия»* Массовая доля поваренной соли - не более 2,0%. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.	

20	Сыры полутвердые с массовой долей жира от 40 до 44,9% в пересчете на сухое вещество, в том числе импортные в ассортименте	ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия»* Массовая доля поваренной соли не более 2,0%. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.	
21	Сыры полутвердые с массовой долей жира от 40% до 50% в пересчете на сухое вещество, в порционной нарезке, в том числе импортные в ассортименте	ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия»* ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия»* И технические условия изготовителя на нарезку и упаковку Массовая доля поваренной соли не более 2,0%. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.	
22	Сыр мягкий для детского (дошкольного и школьного) питания	ГОСТ 33631-2015 «Сыры для детского питания. Технические условия» Содержание растительных жиров не допускается. Продукт должен быть расфасован в асептическую упаковку массой нетто, обеспечивающей порционирование.	
23	Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,0%, 82,5%	ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия» ГОСТ Р 52253-2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия»*	
24	Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,0%, 82,5% в порционной фасовке по 10 г	ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия» ГОСТ Р 52253-2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия»* В упаковке из полимерного материала (кроме полистирола) или комбинированного материала.	
25	Молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия»*	
26	Молоко цельное сгущенное с сахаром в порционной индивидуальной упаковке	ГОСТ 31688-2012 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия»*	

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 батончики нарезные, из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта в нарезке	ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия»* ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Содержание, г/100 г продукта: жира - 1-8, белка - 8-13, углеводов - 45-55.	
2	Хлеб дарницкий из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной первого сорта в нарезке	ГОСТ 26983-2015 «Хлеб дарницкий. Технические условия»* ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» Содержание, г/100 г продукта: жира - 1-8, белка - 8-13, углеводов - 45-55. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки.	
3	Хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89 «Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия»* Хлеб зерновой должен вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, крупки пшеничной дробленой, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, яиц куриных, тмина. Поверхность изделий шероховатая с наличием пшеничной дробленой крупки. Форма продолговатая с округленными или заостренными концами для подовых изделий, для формовых - соответствующая форме, в которой производилась выпечка. Хлеб должен быть пропеченный, мякиш не влажный на ощупь, несколько крошковатый. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Содержание, г/100 г продукта: жира - 1-8, белка - 8-13, углеводов - 45-55.	
4	Хлеб из смеси муки ржаной и муки пшеничной хлебопекарной обогащенный витаминами и минералами, для детского (дошкольного и школьного) питания, формовой в нарезке	Поверхность изделий гладкая или шероховатая, без трещин и подрывов. Мякиш должен быть пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость должна быть развитая, без пустот и уплотнений. Не допускается наличие в мякише комочков и следов непромеса. Цвет от светло-коричневого до коричневого, без следов подгорелости. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, включения и хруст от минеральной примеси. Влажность мякиша - не более 53%. Кислотность - не более 12 град. Пористость	

		<p>мякиша - не менее 46%.</p> <p>Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.</p> <p>Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость.</p>	
5	<p>Изделия булочные пшенично-овсяные или пшенично-гречневые для детского (дошкольного и школьного) питания (для реализации в буфете)</p>	<p>Булочные изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего или первого сортов, муки овсяной или муки гречневой для продуктов детского питания, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, масла подсолнечного, молока сухого обезжиренного, винограда сушеного или без него.</p> <p>Поверхность изделий гладкая с наколами и надрезами или с включениями изюма. Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный</p> <p>Пористость развитая, без пустот и уплотнений и с включениями изюма (для изделий с изюмом), без комочков и следов непромеса. Цвет от светло-желтого до коричневого (для булочки пшенично-овсяной); от светло - до темно-коричневого (для булочки пшенично-гречневой). Вкус и запах с привкусом гречневой или овсяной муки.</p> <p>Влажность мякиша - не более 43%, кислотность - не более 3 град.</p> <p>В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, включения и хруст от минеральной примеси.</p> <p>Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню ($\pm 5\%$). Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.</p>	
6	<p>Изделия хлебобулочные пшенично-ржаные для детского (дошкольного и школьного) питания с геркулесовыми хлопьями</p>	<p>Изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, муки ржаной хлебопекарной обдирной, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного, клейковины, молока сухого цельного. Кроме того, для изделий с геркулесовыми хлопьями: хлопьев овсяных «Геркулес», сахара-песка.</p> <p>Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.</p> <p>Поверхность изделий шероховатая для изделий с геркулесовыми хлопьями.</p> <p>Форма для подовых изделий разнообразная (продолговато-овальная, овальная, округлая и витая), для формовых - соответствует форме, в которой производилась выпечка. Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без</p>	

		<p>комочков и следов непромеса. Цвет от светло - до темно-коричневого. Вкус и запах, свойственные данному виду изделий.</p> <p>Влажность мякиша - не более 50%, кислотность - не более 11,0 град.</p> <p>В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, включения и хруст от минеральной примеси.</p> <p>Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню ($\pm 5\%$).</p>	
7	<p>Изделия хлебобулочные пшенично-ржаные для детского (дошкольного и школьного) питания с яблочным повидлом (для реализации в буфете)</p>	<p>Изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, муки ржаной хлебопекарной обдирной, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного, клейковины, молока сухого цельного.</p> <p>Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.</p> <p>Поверхность изделий гладкая.</p> <p>Форма для подовых изделий разнообразная (продолговато-овальная, овальная, округлая и витая), для формовых - соответствует форме, в которой производилась выпечка. Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов непромеса. Цвет от светло - до темно-коричневого.</p> <p>Влажность мякиша - не более 50%, кислотность - не более 11,0 град.</p> <p>В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, включения и хруст от минеральной примеси.</p> <p>Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню ($\pm 5\%$).</p>	
8	<p>Изделия хлебобулочные сдобные для детского (дошкольного и школьного) питания с творогом</p>	<p>Сдобные изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего или первого сортов, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, молока сухого цельного, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного. Кроме того, для изделий с творогом - творога.</p> <p>Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.</p> <p>Поверхность изделий глянцевитая, допускаются надрезы в виде узоров. Форма разнообразная (продолговато-овальная, овальная, округлая и витая). Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов непромеса. Цвет светло-желтый (для изделий с творогом), от светло- до темно-коричневого (для</p>	

		<p>изделий с какао-порошком). Вкус и запах, свойственные данному виду изделий. Влажность мякиша - не более 35%, кислотность - не более 2,5 град.</p> <p>В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, включения и хруст от минеральной примеси.</p> <p>Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню ($\pm 5\%$).</p>	
9	Изделия хлебобулочные сдобные для детского (дошкольного и школьного) питания с какао-порошком	<p>Сдобные изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего или первого сортов, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, молока сухого цельного, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного. Кроме того, для изделий с какао-порошком - какао-порошок.</p> <p>Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.</p> <p>Поверхность изделий глянцевитая, допускаются надрезы в виде узоров. Форма разнообразная (продолговато-овальная, овальная, округлая и витая). Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов непромеса. Цвет светло-желтый (для изделий с творогом), от светло- до темно-коричневого (для изделий с какао-порошком). Вкус и запах, свойственные данному виду изделий. Влажность мякиша - не более 35%, кислотность - не более 2,5 град.</p> <p>В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, включения и хруст от минеральной примеси.</p> <p>Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню ($\pm 5\%$).</p>	
10	Хлеб белый из пшеничной муки высшего или первого сорта в нарезке	<p>ГОСТ 26987-86 «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия»*</p> <p>ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия».</p> <p>Содержание, г/100 г продукта: жира - 1-8, белка - 8-13, углеводов - 45-55.</p> <p>По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки.</p>	
11	Изделия хлебобулочные сдобные	<p>ГОСТ 24557-89 «Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия»*</p> <p>ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия»</p> <p>ГОСТ 31805-2012 «Изделия хлебобулочные из пшеничной муки»* - булочка, булочка с кунжутом.</p> <p>Содержание, г/100 г продукта: жира - 1-8, белка - 8-13, углеводов - 45-55.</p>	

	Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню ($\pm 5\%$).	
--	---	--

Продукция масложировой промышленности

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

Продукция мукомольно-крупяной промышленности

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Хлопья овсяные «Экстра» или «Геркулес»	ГОСТ 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 быстрорастворимая 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»* (для продукции, выработанной до 01.01.2019) ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия»	ГОСТ 26574-2017 с 01.01.2019
10	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта	ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия»* (для продукции, выработанной до 01.01.2019) ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия»	ГОСТ 26574-2017 с 01.01.2019
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 572-2016 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия»	
14	Крупа рис шлифованный первого сорта	ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия»	
15	Фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75 «Фасоль продовольственная. Технические условия»	
16	Макаронные изделия группы А (вермишель, соломка, рожки, перья, лапша и др.) высшего сорта	ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия»* (для продукции, выработанной до 01.01.2019) ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»	ГОСТ 31743-2017 с 01.01.2019
17	Макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) высшего сорта яичные	ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия»* (для продукции, выработанной до 01.01.2019) ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»	ГОСТ 31743-2017 с 01.01.2019
18	Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89 «Сухари панировочные. Общие технические условия»*	

Продукция плодоовощная свежая

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Картофель продовольственный свежий: ранний - картофель урожая текущего года, реализуемый до 1 сентября; поздний - картофель урожая текущего года, реализуемый с 1 сентября	ГОСТ 7176-2017 «Картофель продовольственный. Технические условия»	
2	Морковь столовая свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»	
3	Свекла столовая свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»	

		условия»	
4	Лук репчатый свежий первого сорта	ГОСТ 34306-2017 «Лук репчатый свежий. Технические условия»	
5	Капуста белокочанная свежая первого класса раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»	
6	Капуста китайская (пекинская) свежая первого сорта	ГОСТ 34323-2017 «Капуста китайская и капуста пекинская свежие. Технические условия»	
7	Капуста цветная свежая высшего или первого сорта	ГОСТ 33952-2016 «Капуста цветная свежая. Технические условия»	
8	Огурцы свежие высшего сорта	ГОСТ 33932-2016 «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»	
9.	Репа столовая свежая	ГОСТ 32791-2014 «Репа столовая молодая свежая. Технические условия»	
10	Томаты свежие, сорт не ниже первого	ГОСТ 34298-2017 «Томаты свежие. Технические условия»	
11	Перец сладкий свежий сорт не ниже первого	ГОСТ 34325-2017 «Перец сладкий свежий. Технические условия»	
12	Редис свежий первого сорта	ГОСТ 34216-2017 «Редис свежий. Технические условия»	
13	Дайкон свежий	ГОСТ 32879-2014 «Дайкон свежий - корнеплоды. Технические условия»	
14	Редька свежая	ГОСТ 32810-2014 «Редька свежая. Технические условия»	
15	Баклажаны свежие первого сорта	ГОСТ 31821-2012 «Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»	
16	Кабачки свежие высшего или первого сорта	ГОСТ 31822-2012 «Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»	
17	Чеснок свежий сорт не ниже первого	ГОСТ Р 55909-2013 «Чеснок свежий. Технические условия» ГОСТ 33562-2015 «Чеснок свежий. Технические условия»	
18	Петрушка свежая зелень обрезаемая	ГОСТ 34212-2017 «Петрушка свежая. Технические условия»	
19	Укроп свежий	ГОСТ 32856-2014 «Укроп свежий. Технические условия»	

20	Сельдерей свежий корнеплод обрезной	ГОСТ 34320-2017 «Сельдерей свежий. Технические условия»	
21	Лук зеленый свежий, сорт первого	ГОСТ 34214-2017 «Лук свежий зеленый. Технические условия»	
22	Лук порей свежий первого сорта	ГОСТ 31854-2012 «Лук порей свежий, реализуемый в розничной торговле. Технические условия»	
23	Щавель свежий	ГОСТ 34301-2017 «Щавель и шпинат свежие. Технические условия»	
24	Шпинат свежий	ГОСТ 34301-2017 «Щавель и шпинат свежие. Технические условия»	
25	Сельдерей черешковый свежий	Внешний вид: черешки сельдерея свежие, здоровые, мясистые, толстые, сочные, зеленые, не загрязненные, без корнеплодов. Длина основной массы черешков от его основания, не менее 150 мм.	
26	Салат - латук свежий первого сорта	ГОСТ 33985-2016 «Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскариол свежие. Технические условия»	
27	Салат свежий (листовой и кочанный)	ГОСТ 33985-2016 «Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскариол свежие. Технические условия»	
28	Тыква продовольственная свежая	ГОСТ 7975-2013 «Тыква продовольственная свежая. Технические условия»	
29	Апельсины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»	
30	Лимоны свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»	
31	Мандарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»	
32	Бананы свежие не ниже первого класса	ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия»	
33	Персики и нектарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34340-2017 «Персики и нектарины свежие. Технические условия»	
34	Абрикосы свежие первого сорта	ГОСТ 32787-2014 «Абрикосы свежие. Технические условия»	
35	Виноград свежий столовый не ниже первого сорта	ГОСТ 32786-2014 «Виноград столовый свежий. Технические условия»	
36	Киви свежие не ниже 1 сорта	ГОСТ 31823-2012 «Киви, реализуемые в розничной	

		торговле. Технические условия»	
37	Грейпфруты не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»	
38	Груши свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 33499-2015 «Груши свежие. Технические условия»	
39	Яблоки свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34314-2017 «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»	
40	Слива крупноплодная или средних размеров свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 32286-2013 «Сливы, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»	
41	Черешня свежая первого сорта	ГОСТ 33801-2016 «Вишня и черешня свежие. Технические условия»	
42	Дыни свежие	ГОСТ 7178-2015 «Дыни свежие. Технические условия»	
43	Арбузы продовольственные свежие	ГОСТ 7177-2015 «Арбузы продовольственные свежие. Технические условия»	

Картофель и овощи - очищенные полуфабрикаты

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	<p>Внешний вид: клубни очищенные, целые, чистые, здоровые, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, однородные по форме и окраске. Цвет от белого до кремового. Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру не менее 35,0 мм.</p> <p>Не допускается наличие клубней с механическими повреждениями (порезы, вырывы, трещины, вмятины), поврежденных сельскохозяйственными вредителями, с участками зеленого цвета, загнивших, запаренных, подмороженных, обезвоженных, мягких сморщенных. Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержания свободной влаги в упаковке. Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.</p> <p>Допускается применение лимонной кислоты, не допускается применение сульфита натрия.</p>	
2	Капуста свежая очищенная вакуумной упаковкой (белокочанная или краснокочанная)	<p>Внешний вид: кочаны сформировавшиеся, целые или разделенные на части (половины, четверти) с удаленной кочерыгой, здоровые, чистые, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.</p> <p>Зачистка кочана: кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих листьев.</p>	

		<p>Не допускается наличие кочанов с сухим загрязнением, треснувших, проросших, пораженных точечным некрозом и пергаментностью, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, с увядшими, кроющими листьями.</p> <p>Не допускается наличие грязи и чужеродных материалов.</p> <p>Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.</p>	
3	Морковь свежая очищенная в вакуумной упаковке	<p>Внешний вид: корнеплоды очищенные, целые, здоровые, чистые, без отклонений по форме и окраске, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.</p> <p>Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 15,0-40,0 мм. Размер корнеплодов по длине не менее 100,0 мм.</p> <p>Не допускается наличие корнеплодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями поломанных, с трещинами, темными и зелеными участками, загнивших, увядших, с признаками морщинистости, запаренных и подмороженных.</p> <p>Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке.</p> <p>Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.</p>	
4	Свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	<p>Внешний вид: корнеплоды очищенные, целые или разделенные на половины, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.</p> <p>Мякоть сочная, темно-красного цвета разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта.</p> <p>Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 50,0-100,0 мм.</p> <p>Не допускается наличие корнеплодов с механическими повреждениями, легким увяданием, увядших, с признаками морщинистости, пораженных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, запаренных, подмороженных.</p> <p>Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке.</p> <p>Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.</p>	
5	Лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	<p>Внешний вид: луковицы, очищенные от наружных сухих и зеленых чешуй, с удаленными донцами и шейками, вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без механических повреждений, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.</p> <p>Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру не менее 45,0 мм.</p> <p>Не допускается наличие луковиц с механическими повреждениями, с не удаленными зелеными чешуйками, донцами и шейками многозачаточных, раздвоенных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, проросших, загнивших, запаренных,</p>	

	<p>подмороженных, обезвоженных, мягких, сморщенных.</p> <p>Не допускается наличие фрагментов наружных сухих чешуй, не удаленных зеленых чешуек, донцев.</p> <p>Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке.</p> <p>Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.</p>	
--	---	--

Продукция плодоовощная консервная, охлажденная, замороженная и сушеная

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Горошек зеленый консервированный высшего сорта	ГОСТ Р 54050-2010 «Консервы натуральные. Горошек зеленый. Технические условия»* (для продукции, выработанной до 01.01.2019) ГОСТ 34112-2017 «Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия»	ГОСТ 34112-2017 с 01.01.2019
2	Консервы овощные: икра из кабачков для детского (дошкольного и школьного) питания	Икра изготавливается только из вареных (не обжаренных) овощей. Внешний вид и консистенция - однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезрелых овощей. Консистенция мажущаяся или зернистая. Допускается незначительное отделение жидкости. Вкус и запах свойственные икре, изготовленной из предварительно подготовленных кабачков. Не допускается привкус прогорклого масла. Цвет однородный по всей массе от желтого до светло-коричневого. Наличие минеральных примесей не допускается. Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица) и обжаренных овощей.	
3	Икра овощная, в том числе из кабачков, из баклажанов	ГОСТ Р 51926-2002 «Консервы. Икра овощная. Технические условия»* (для продукции, выработанной до 01.01.2019) ГОСТ 2654-2017 «Консервы. Икра овощная. Технические условия» Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица) и обжаренных овощей.	ГОСТ 2654-2017 с 01.01.2019
4	Кукуруза сахарная в зернах консервированная высшего сорта	ГОСТ Р 53958-2010 «Консервы натуральные. Кукуруза сахарная. Технические условия»* (для продукции, выработанной до 01.01.2019) ГОСТ 34114-2017 «Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия»	ГОСТ 34114-2017 с 01.01.2019

5	Фасоль стручковая консервированная	ГОСТ 15979-70 «Фасоль стручковая консервированная. Технические условия»*	
6	Томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ Р 54678-2011 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия»* (для продукции, выработанной до 01.01.2019) ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия» Минеральные примеси не допускаются.	ГОСТ 3343-2017 с 01.01.2019
7	Капуста квашеная	ГОСТ Р 53972-2010 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия»* (для продукции, выработанной до 01.01.2019) ГОСТ 34220-2017 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия»	ГОСТ 34220-2017 с 01.01.2019
8	Огурцы с зеленью в заливке (залитые раствором лимонной кислоты и поваренной соли)	ГОСТ 31713-2012 «Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия» Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).	
9	Огурцы консервированные без добавления уксуса для детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид - огурцы целые длиной до 110 мм, диаметром не более 50 мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений. Цвет - огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов. Консистенция - огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Вкус и запах - слабокислый, умеренно-соленый, запах с ароматом пряностей. Качество заливки - заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей. Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 55%. Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).	
10	Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без уксуса) для детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид - огурцы целые длиной до 110 мм, диаметром не более 50 мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений. Цвет: огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов. Консистенция: огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Вкус и запах слабокислый, умеренно-	

		<p>соленый, запах с ароматом пряностей.</p> <p>Качество заливки: заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей.</p> <p>Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 50%.</p> <p>Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).</p>	
11	Огурцы соленые	<p>ГОСТ Р 53972-2010 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия»* (для продукции, выработанной до 01.01.2019)</p> <p>ГОСТ 34220-2017 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия»</p> <p>Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).</p>	ГОСТ 34220-2017 с 01.01.2019
12	Соус томатный кисло-сладкий для детского (школьного) питания	<p>Внешний вид и консистенция: однородная протертая масса, без наличия семян, частиц кожицы и грубых кусочков сердцевины с наличием добавленных овощей, зелени, пряностей или без них. Цвет красный различных оттенков, равномерный по всей массе. Вкус кисло-сладкий с выраженным вкусом и ароматом томатных продуктов, без горечи пригара, со вкусом и ароматом добавленных компонентов.</p>	
13	Фасоль натуральная	ГОСТ Р 54679-2011 «Консервы из фасоли. Технические условия»	
14	Цветная капуста быстрозамороженная	<p>ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»*</p> <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
15	Капуста брокколи быстрозамороженная	<p>ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»*</p> <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
16	Щавель быстрозамороженный	<p>ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»*</p> <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
17	Шпинат быстрозамороженный	<p>ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»*</p> <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
18	Фасоль зеленая быстрозамороженная (стручковая)	<p>ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»*</p> <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	

19	Тыква быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
20	Горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
21	С м е с ь о в о щ е й р е з а н ы х быстрозамороженных (кабачки, цукини, баклажаны, тыква, патиссоны, морковь столовая, перец сладкий и др.)	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
22	Свекла столовая очищенная резаная быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
23	К а б а ч к и (ц у к и н и) р е з а н ы е быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
24	К а п у с т а б р ю с с е л ь с к а я быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
25	Кукуруза быстрозамороженная (зерна)	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
26	Баклажаны быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
27	Лук репчатый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
28	Морковь быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
29	Перец сладкий быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
30	Свекла быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие	

		технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
31	Фрукты быстрозамороженные не ниже первого сорта (брусника, вишня, земляника (клубника), клюква, черная и красная смородина, малина, ежевика и др.).	ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
32	Чернослив, целые плоды без косточки высшего сорта	ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия» Плоды необработанные (несульфитированные); обработанные (сернистым ангидридом) допускаются только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов) - на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация.	
33	Абрикосы сушеные без косточки (курага) высшего сорта	ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия» Плоды необработанные (несульфитированные); обработанные (сернистым ангидридом) допускаются только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов) - на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация.	
34	Фрукты сушеные и их смеси (компотная смесь) не ниже высшего сорта	ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия» Сухофрукты (смесь сушеных фруктов косточковых, семечковых) без косточки.	
35	Виноград сушеный высшего сорта видов изюм и кишмиш	ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия»	
36	Варенье фруктовое или овощное, стерилизованное или нестерилизованное (без консерванта), витаминизированное или не витаминизированное	ГОСТ Р 53118-2008 «Варенье. Общие технические условия»* (для продукции, выработанной до 01.01.2019) ГОСТ 34113-2017 «Варенье. Общие технические условия»	ГОСТ 34113-2017 с 01.01.2019
37	Джемы фруктовые и овощные, в т.ч. фасованные по 20 г, стерилизованные или нестерилизованные (без консерванта) витаминизированные или не витаминизированные	ГОСТ 31712-2012 «Джемы. Общие технические условия»*	
38	Повидло плодовое, ягодное, овощное или купажированное высшего сорта (без консерванта), стерилизованное или нестерилизованное	ГОСТ 32099-2013 «Повидло. Общие технические условия»*	
39	Соус ягодный (фруктовый) из различных	ГОСТ 18077-2013 «Консервы. Соусы фруктовые. Технические условия»	

	видов ягод (фруктов)	Продукт представляет собой однородную, равномерно протертую пюреобразную или желеобразную массу без косточек и плодоножек. Вкус и аромат, свойственные плодам, ягодам или их семенам, из которых изготовлен продукт. Вкус сладкий или кисло-сладкий. Цвет соответствующий плодам, ягодам или их смесям, из которых изготовлен продукт, равномерный по массе. Содержание добавленного сахара - не более 20 г на 100 г продукта. Содержание натуральных фруктов или ягод - не менее 50% от массы продукта. Упаковка - асептическая упаковка из комбинированного материала, жестяные или стеклянные банки.	
40	Консервы на фруктовой основе для детского питания	ГОСТ 32218-2013 «Консервы на фруктовой основе для питания детей раннего возраста. Общие технические условия»*	
41	Плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93 «Плоды шиповника. Технические условия»*	
42	Ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014 «Ядро ореха грецкого. Технические условия»	
43	Ядро миндаля сладкого сухое, не ниже первого сорта	ГОСТ 32857-2014 «Ядро миндаля сладкого. Технические условия»	
44	Ядра орехов лещины высшего сорта	ГОСТ 32287-2013 «Ядра орехов лещины. Технические условия»	
45	Сушеная зелень петрушки и укропа первого сорта	ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушеные. Общие технические условия»*	
46	Белые корни петрушки и сельдерея сушеные первого сорта	ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушеные. Общие технические условия»*	
47	Сиропа на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014 «Сиропа. Общие технические условия»*	
48	Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные в ассортименте	ГОСТ 32103-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия»* Кислотность (массовая доля титруемых кислот) не более 1,3%.	
49	Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания в ассортименте	ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» Внешний вид и консистенция соков: однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне тары. Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых (за исключением цедры и альbedo). Вкус и аромат выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам. Для соков из цитрусовых плодов - натуральная, естественная горечь и легкий привкус эфирных	

		масел. Цвет однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки.	
50	Соки фруктовые прямого отжима в ассортименте	ГОСТ 32101-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия»* Без добавления сахара, с кислотностью (массовой долей титруемых кислот) не более 1,3%.	
51	Соки овощные и овощефруктовые прямого отжима в ассортименте	ГОСТ 32100-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары, сокодержажщие напитки овощные и овощефруктовые. Общие технические условия»* Без добавления сахара, с кислотностью (массовой долей титруемых кислот) не более 1,3%.	
52	Соки фруктовые, овощные, овощефруктовые для питания детей раннего возраста в ассортименте	ГОСТ 32920-2014 «Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия»*	
53	Нектары фруктовые, овощные, овощефруктовые, фруктово-овощные для питания детей раннего возраста в ассортименте	ГОСТ 32920-2014 «Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия»*	
54	Фрукты консервированные	ГОСТ Р 54681-2011 «Консервы. Фрукты протертые или дробленые. Общие технические условия»*	
55	Компот консервированный	ГОСТ Р 54680-2011 «Консервы. Компоты. Общие технические условия»* (для продукции, выработанной до 01.01.2019) ГОСТ 816-2017 «Консервы. Компоты. Общие технические условия»	ГОСТ 816-2017 с 01.01.2019

Продукция сахарной промышленности

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Сахар белый кристаллический, категории ТС1 или ТС2	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»	
2	Сахар белый кристаллический фасованный по 5-10 г, категории ТС1 или ТС2	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия» Сахар должен быть расфасован в упаковки из бумаги, полимерного или комбинированного материала массой нетто 5 и/или 10 г.	
3	Сахарная пудра	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»	

4	Ванильный сахар	Внешний вид: кристаллы или порошок белого цвета, сыпучий. Вкус и запах: сладкий с ароматом ванили.	
---	-----------------	--	--

Изделия кондитерские мучные и сахаристые

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Печенье из пшеничной муки не ниже первого сорта - сахарное или затяжное, в том числе витаминизированное	ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»* Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Печенье должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню. Содержание, в 100 г продукта: жира - не более 25 г, сахара - не более 25 г.	
2	Галеты в ассортименте	ГОСТ 14032-68 «Галеты. Технические условия»* (для продукции, выработанной до 01.01.2019) ГОСТ 14032-2017 «Галеты. Общие технические условия» Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Галеты должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	ГОСТ 14032-2017 с 01.01.2019
3	Вафли с начинкой фруктовой или жировой, в том числе витаминизированные	ГОСТ 14031-2014 «Вафли. Общие технические условия»* Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Вафли должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	
4	Пряники в ассортименте	ГОСТ 15810-2014 «Изделия кондитерские пряничные. Общие технические условия»* Пряники должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.	
5	Бублики или сушки в ассортименте	ГОСТ 7128-91 «Изделия хлебобулочные бараночные. Технические условия» Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.	
6	Печенье овсяное	ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»*	

		Печенье должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров маргарина.	
7	Полуфабрикат замороженный - пицца для питания детей школьного возраста (для реализации в буфете)	<p>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).</p> <p>Внешний вид: тестовая часть в форме круга; начинка включает равномерно распределенные кусочки компонентов. Вкус и запах готовая пицца должна иметь вкус и аромат, свойственные заложенному сырью, начинка сочная. Массовая доля начинки - не менее 35%.</p> <p>Не допускается продукция с отклонением массовой доли начинки, с деформированной поверхностью. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
8	Полуфабрикат замороженный - колбаска (сосиска) детская, запеченная в тесте, для питания детей школьного возраста (для реализации в буфете)	<p>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.</p> <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
9	Полуфабрикат замороженный - пирожки печеные из дрожжевого теста с картофелем (картофелем и луком), с рисом и яйцом, с натуральной фруктовой или овощной начинками, для питания детей дошкольного и школьного возраста (для реализации в буфете)	<p>В состав теста входят: мука пшеничная хлебопекарная высшего или первого сортов, дрожжи хлебопекарные, молоко питьевое, яйца или меланж, поваренная соль, сахар-песок, масло сливочное. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Начинки изготавливаются из картофеля и лука репчатого (без обжаривания), из крупы рисовой и яиц куриных, из ягод (вишня, клубника, смородина, черника и др. ягоды свежие или замороженные) или фруктов (яблок и др.) с сахаром, из капусты и/или других овощей (без обжаривания), с добавлением или без добавления яиц куриных.</p>	

		<p>Массовая доля начинки к массе изделия не менее 30%.</p> <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
10	<p>Полуфабрикат замороженный - блинчики с ягодами, фруктовыми, ягодными и фруктово-ягодными начинками, повидлом или джемом (наполнителями) в ассортименте для детского (школьного) питания</p>	<p>Внешний вид: плоские, прямоугольной или цилиндрической формы.</p> <p>Поверхность гладкая или с мелкой, равномерной пористостью, без трещин, сквозных отверстий и разрывов. Тестовая оболочка не должна иметь разрывов, начинка не должна выступать.</p> <p>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.</p> <p>Массовая доля начинки к массе изделия - не менее 20% (для фруктовых, ягодных и фруктово-ягодных начинок, повидла, джема); не менее 25,0% (для ягод).</p> <p>В составе продукта не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров, солей аммония.</p> <p>Масса нетто одного изделия должна обеспечивать выход блюда в готовом виде, предусмотренный примерным меню ($\pm 5\%$). Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
11	Кексы	<p>ГОСТ 15052-2014 «Кексы. Общие технические условия»*</p> <p>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.</p> <p>Содержание, в 100 г продукта: жира - не более 25 г.</p>	
12	Шоколад молочный, в том числе пористый с крупными и тонкоизмельченными добавлениями, и шоколад молочный с начинками	<p>ГОСТ 31721-2012 «Шоколад. Общие технические условия»*</p> <p>В составе продукта не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. В начинке не допускается наличие красителей и ароматизаторов искусственного происхождения и консервантов.</p> <p>Шоколад должен быть поштучно упакован в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.</p>	
13	Мармелад формовой или резной неглазированный	<p>ГОСТ 6442-2014 «Мармелад. Общие технические условия»*</p> <p>Без красителей и ароматизаторов искусственного происхождения и консервантов.</p> <p>Мармелад должен быть поштучно упакован в индивидуальную</p>	

		потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	
14	Пастила и зефир, в том числе витаминизированные	ГОСТ 6441-2014 «Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия»* Пастила и зефир должны быть упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	
15	Ирис тираженный полутвердый	ГОСТ 6478-2014 «Ирис. Общие технические условия»* Изделия не должны содержать жиры без указания состава (обозначенных как кондитерский жир или растительный жир). Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Ирис должен быть поштучно упакован в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	
16	Конфеты (конфеты укрупненного размера или батончик кондитерский) в шоколадной глазури или без нее, обогащенные очищенным гемоглобином (гемобином) для детского (дошкольного и школьного) питания.	Внешний вид: продукт должен представлять собой батончик, пастилку без глазури или в шоколадной глазури. Цвет коричневый или темно-коричневый. Вкус и запах, соответствующий использованным компонентам. Структура и консистенция: распределение частиц различного сырья должно быть равномерным по всей массе батончика. Форма изделия должна быть правильной без изломов, с ровным обрезом. Массовая доля влаги - не более 8%. В составе глазури не допускается использование гидрогенизированных жиров, растительных жиров, кроме какао-масла. Продукт должен быть обогащен очищенным гемоглобином, полученным из животноводческого сырья. Содержание очищенного гемоглобина в продукте не менее 4%. Изделия не должны содержать маргарин, гидрогенизированные жиры, жиры без указания состава (обозначенных как кондитерский жир или растительный жир). Изделия должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	
17	Батончик фруктово-ореховый, в том числе обогащенный	Внешний вид: спрессованная между вафельными листами смесь сушеных фруктов (или цукатов) и орехов с добавлением или без добавления семян масличных культур. Цвет и запах: соответствующий использованным компонентам. Распределение частиц различного сырья должно быть равномерным по всей массе батончика. Форма изделия должна быть правильной без изломов, с ровными краями. Не	

		<p>допускается использование гидрогенизированных масел и жиров, ядер абрикосовой косточки, арахиса.</p> <p>Изделие должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.</p>	
18	Батончик мюсли прессованный (для реализации в буфете)	<p>Внешний вид: смесь зерновых и/или экструдированных хлопьев с содержанием орехов, сушеных фруктов (или цукатов), семян масличных культур, соединенных между собой сиропом.</p> <p>Цвет и запах, соответствующий использованным компонентам.</p> <p>Распределение частиц различного сырья должно быть равномерным по всей массе батончика. Форма изделия должна быть правильной без изломов, с ровным обрезом. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров, ядер абрикосовой косточки, арахиса. Не допускается зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов.</p> <p>Изделие должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.</p>	
19	Паста молочно-шоколадная (для реализации в буфете)	<p>По внешнему виду паста должна представлять собой однородную массу. Допускается незначительное выделение масла на поверхности пасты в процессе хранения. Цвет пасты «кофе с молоком». Изделие не должно содержать жиры без указания состава (обозначенных как кондитерский жир или растительный жир). Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Паста должна быть расфасована в индивидуальную потребительскую упаковку из полимерного (кроме полистирола) или комбинированного материала, в соответствии с массой нетто порции, указанной в примерном меню.</p>	
20	Мармелад из ламинарии для детского питания	<p>Форма изделия должна быть правильной, с четким контуром без деформации. Допускаются незначительные наплывы. Вкус, запах, цвет, характерные для данного наименования мармелада. Консистенция студнеобразная. Поверхность с тонкокристаллической корочкой или обсыпанная сахаром-песком.</p> <p>Изделия должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку.</p>	

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

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

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

	(для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки	(не более 2,0 г на одну порцию). По согласованию с заказчиком допускается поставка фиточая в пачках и пакетах массой нетто до 1 кг. Не допускается использование в составе чаев компонентов включенных в приложение 5б к санитарным правилам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». В составе фиточаев не допускается содержание чая (чайного листа). Не допускается затхлость. Массовая доля влаги не более 13%. Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ не менее 20%. Зараженность амбарными вредителями и наличие примесей не допускаются. Аромат и вкус готового напитка, свойственные используемым видам сырья с мягко-кислым привкусом. Возможен вяжущий привкус.	
10	Соль поваренная пищевая выварочная йодированная сортов экстра или высший	ГОСТ Р 51574-2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия»* (для продукции, выработанной до 01.09.2018) ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия»	ГОСТ Р 51574-2018 с 01.09.2018
11	Натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76 «Натрий двууглекислый. Технические условия»	
12	Какао-порошок	ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия»	
13	Какао-напиток быстрорастворимый для детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид: сыпучая масса коричневого цвета разной степени интенсивности с различными оттенками, допускается наличие неплотно слежавшихся комочков. Вкус и запах, свойственные данному виду продукта, с ароматом ванили. Напиток должен разводиться в горячем молоке или воде без комочков. В готовом напитке допускается осадок какао-порошка. В составе напитка не допускается наличие сухого молока.	
14	Кисели на плодовых или ягодных экстрактах, концентрированных соках в брикетированном или насыпном виде в ассортименте	ГОСТ 18488-2000 «Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия»*	
15	Кофейный напиток злаковый для детского питания (дошкольного и школьного возраста)	Внешний вид: порошок однородной консистенции. Допускается включения частиц сырья согласно рецептуре и уплотнение массы порошка. Готовый напиток должен представлять собой непрозрачную жидкость с нерастворенным осадком. Цвет коричневый. Вкус и аромат ярко выраженные, свойственные компонентам, входящим в состав продукта. Массовая доля влаги в	

		концентрате не более 7%. Массовая доля экстрактивных веществ не менее 25%. При производстве продукта не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ.	
16	Напиток кофейный из цикория (концентрат или сухой растворимый)	<p>ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые»*</p> <p>ГОСТ Р 55512-2013 «Цикорий натуральный растворимый. Технические условия»*</p> <p>По консистенции концентрат должен представлять собой вязкую концентрированную жидкость без осадка и частиц. Допускается легкая опалесценция. Цвет концентрата темно-коричневый. Вкус и аромат концентрата должен быть горько-кисловатым с ароматом, свойственным данному продукту. Не допускается присутствие затхлости. Массовая доля растворимых сухих веществ не менее 70%. Растворимость в горячей воде (96-98°C) не более 1 мин. Примеси не допускаются. При производстве напитка не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ.</p> <p>Внешний вид: порошок однородной консистенции. Допускаются включения частиц сырья согласно рецептуре и уплотнение массы порошка. Готовый напиток должен представлять собой непрозрачную жидкость с нерастворенным осадком. Цвет коричневый. Вкус и аромат ярко выраженные, свойственные компонентам, входящим в состав продукта. Массовая доля влаги в концентрате не более 7%. Массовая доля экстрактивных веществ не менее 25%. При производстве продукта не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ.</p>	
17	Дрожжи хлебопекарные сушеные	ГОСТ Р 54845-2011 «Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия»	
18	Дрожжи хлебопекарные прессованные	ГОСТ Р 54731-2011 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия»	
19	Пряность - душистый перец молотый	ГОСТ ISO 973-2016 «Пряности. Перец душистый [Pimenta dioica (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия»	
20	Паприка молотая (не жгучая)	ГОСТ Р ИСО 7540-2008 «Паприка молотая порошкообразная. Технические условия» Не допускается содержание антиоксидантов, антислеживающих	

		агентов и др. добавок.	
21	Гвоздика	ГОСТ ISO 2254-2016 «Пряности. Гвоздика целая и молотая (порошкообразная). Технические условия»	
22	Лист лавровый сухой	ГОСТ 17594-81 «Лист лавровый сухой. Технические условия»	
23	Желатин пищевой	ГОСТ 11293-89 «Желатин. Технические условия»	
24	Мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006 «Мак пищевой. Технические условия»	
25	Корица молотая	ГОСТ 29049-91 «Пряности. Корица. Технические условия» ГОСТ ISO 6539-2016 «Пряности. Корица (Cinnamomum zeylanicum Blume). Технические условия»	
26	Ванилин	ГОСТ 16599-71 «Ванилин. Технические условия»	
27	Кислота лимонная	ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия»	
28	Мед натуральный, в т. ч. фасованный по 20 г	ГОСТ Р 54644-2011 «Мед натуральный. Технические условия» (для продукции, выработанной до 01.01.2019) ГОСТ 19792-2017 «Мед натуральный. Технические условия»	ГОСТ 19792-2017 с 01.01.2019
29	Семена кунжута	Семена кунжута должны быть не греющимися, в здоровом состоянии, иметь цвет и запах, свойственные семенам кунжута (без затхлого, плесневого и других запахов). Цвет белый или с кремовым оттенком. Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается.	
30	Изделия фигурные (готовые завтраки) из кукурузной, гречневой и других видов круп сладкие, в том числе обогащенные микронутриентами	Продукт может быть обогащен микронутриентами. Содержание сахара (моно- и дисахаридов) не более 18г/100 г. Поверхность неглазированного продукта пористая, глазированного - покрытая глазурью. Структура пористая, хрустящая. Цвет шоколадных изделий от светло-коричневого до темно-коричневого, карамельных изделий - от бежевого до светло-коричневого, остальных изделий - в зависимости от цвета компонентов, входящих в рецептуру. Вкус и запах должны соответствовать вкусу и запаху использованных компонентов. Массовая доля влаги - не более 6% Массовая доля лома - не более 10%. Не допускается зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов. Допускается по согласованию с заказчиком поставка продукции в упаковке массой нетто до 2 кг.	
31	Хлопья (готовые завтраки) кукурузные или пшеничные	ГОСТ Р 50365-92 «Завтраки сухие. Хлопья кукурузные и пшеничные. Общие технические условия»*	

32	Мюсли	Внешний вид: продукт должен представлять собой смесь зерновых хлопьев и/или экструдированных хлопьев с содержанием сушеных фруктов (или цукатов) или/и орехов или/и семян масличных культур. Цвет и запах, соответствующий использованным компонентам. Не допускается зараженность вредителями хлебных запасов и загрязненность. В поставляемом ассортименте должно быть не менее двух наименований продукции с различными сочетаниями используемых видов сырья. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров, ядер абрикосовой косточки, арахиса.	
----	-------	--	--

Вода питьевая

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

Блюда и кулинарные изделия

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

		<p>Супы молочные - супы на молочной основе с включением макаронных изделий, круп и других компонентов в соответствии с рецептурой, консистенция круп и макаронных изделий - мягкая.</p> <p>Супы прозрачные - бульон из мяса говядины, мяса птицы или рыбы прозрачный без взвешенных частиц с включением зелени и других компонентов в соответствии с рецептурой.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	
2	Соусы кулинарные охлажденные упакованные для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция: однородная вязкая масса без комочков заварившейся муки, для отдельных наименований соусов - с наличием мелких частиц компонентов предусмотренных рецептурой.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	
3	Вторые обеденные блюда без мяса охлажденные упакованные для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка), тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) или варки продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку (тушение) с добавлением не острых (не жгучих) приправ, специй, пряностей или соусов, без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция блюд из картофеля, овощей, круп, бобовых, макаронных изделий и др.: картофельное пюре - однородная масса без комков, тушеные овощи должны быть мягкими, сохранившими форму нарезки согласно технологической инструкции вареные макаронные изделия - не разваренными и не слипшимися, зерна круп - целыми набухшими, без комков и включений, отварной картофель - в основной массе сохранившим форму, запеченные кулинарные изделия - со светло-коричневой однородной корочкой.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	

4	<p>Изделия кулинарные из мяса, птицы и субпродуктов охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста</p>	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка), тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) или варки продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку (тушение) с добавлением не острых (не жгучих) приправ, специй, пряностей или соусов, без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид должен соответствовать наименованию кулинарного изделия.</p> <p>Тушеные кулинарные изделия - кусочки мяса говядины, свинины, птицы, печени, говядины, нарезанные согласно технологической инструкции, в соусе или без него, с добавлением картофеля и/или овощей и/или крупы риса и/или чернослива. Консистенция мяса, печени - сочная, мягкая, овощей - мягкая с сохранением формы нарезки согласно технологической инструкции, зерна риса - целые, набухшие.</p> <p>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.</p> <p>Запеченные кулинарные изделия - приготовлены из рубленого мяса говядины, свинины, птицы, печени говядины (формованные рубленые изделия, запеканки, суфле и др.) с добавлением картофеля и/или без панировки, с соусом или без соуса, формованные изделия должны быть недеформированные с ровной поверхностью, без трещин. Консистенция - однородная, плотная, сочная.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	
5	<p>Изделия кулинарные из яиц охлажденные упакованные в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста</p>	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид: однородная яичная масса с добавлением компонентов, предусмотренных рецептурой.</p> <p>Консистенция - сочная, мягкая.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать</p>	

		сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.	
6	Кекс Столичный, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция: пропеченное изделие без комочков, следов непромеса, с равномерной пористостью, без пустот и заката, плотной консистенции. Отслоение корочки от мякиша не допускается.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	
7	Полуфабрикаты овощные охлажденные упакованные в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид: овощи свежие целые, типичной для ботанического сорта формы, или нарезанные в соответствии с технологической инструкцией, зрелые, чистые, не увядшие, не поврежденные сельскохозяйственными болезнями и/или вредителями, не подмороженные.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	
8	Изделия кулинарные и рыбы охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка), тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) или варки продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку (тушение, припускание) с добавлением не острых (не жгучих) приправ, специй, пряностей или соусов, без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>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 форм нарезки согласно технологической инструкции.</p> <p>Вареные кулинарные изделия - куски рыбы, нарезанные согласно технологической инструкции, сохранившие форму нарезки. Консистенция - нежная, мягкая.</p>	

		<p>Запеченные кулинарные изделия - приготовлены из рубленой рыбы (формованные изделия, запеканки и др.) с добавлением картофеля и/или овощей и/или крупы риса и др. или без добавления, панированные или без панировки, с соусом или без соуса, формованные изделия должны быть недеформированными с ровной поверхностью, без трещин.</p> <p>Консистенция - однородная, плотная, сочная.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	
9	<p>Хлебобулочные изделия с начинками и без начинок, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста</p>	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция: изделия правильной формы с начинкой или без начинки, без трещин, впадин, вздутия, мякиш, пропеченный, не липкий, без признаков непромеса.</p> <p>Ватрушки - изделия круглой формы с начинкой по центру.</p> <p>Пирожки - изделия овальной или круглой формы с начинкой, распределенной равномерно между слоями.</p> <p>Булочки - изделия круглой формы без начинки.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	
10	<p>Изделия из творога охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста</p>	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция: запеченная творожная масса или изделие из творога в форме, соответствующей наименованию изделия, мягкой, однородной консистенции.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	
11	<p>К а ш и к р у п я н ы е охлажденные упакованные в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста</p>	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p>	

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

	равномерной пористостью, без пустот и закала, плотной консистенции. Отслоение корочки от мякиша не допускается. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.	
--	--	--

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

Заказчик:

_____/_____/_____/

М.П.

Исполнитель:

_____/_____/_____/

М.П.

Приложение 3 к Техническому заданию

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

Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности, полуфабрикаты

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

	бескостные для детского питания из говядины замороженные: вырезка лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части, котлетное мясо	бескостные для детского питания. Технические условия»* Срок годности не более 3 месяцев. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
4	Субпродукты обработанные замороженные в блоках, говяжьи (класс Б, группа 1), для детского питания - печень	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия»* Печень должна быть обработана и зачищена - без желчных протоков и остатков желчи, сгустков, механических загрязнений, остатков соединительной ткани, жира, протоков, кровеносных сосудов, лимфоузлов, патологических изменений; цвет от светло-коричневого до темно-коричневого. Не допускается повторное замораживание. Срок годности не более 6 месяцев.	
5	Субпродукты обработанные замороженные в блоках, говяжьи (класс Б, группа 1), для детского питания - язык	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия» Внешний вид: целый, без разрывов и других повреждений; без подъязычного мяса, лимфатических узлов, гортани и подъязычной кости, без крови и слизи. Не допускается изменение цвета или загрязнение кровью и другими веществами, а также повторное замораживание. Срок годности не более 6 месяцев.	
6	Тушки цыплят-бройлеров потрошенные первого сорта охлажденные	ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия»*	
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»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
8	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса цыплят-бройлеров охлажденные - филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* Мышцы плотные, упругие.	

		Филе - часть тушки, состоящая из большой и глубокой грудных мышц с 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.	
9	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса цыплят-бройлеров охлажденные - филе большое	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* Мышцы плотные, упругие. Филе большое - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без кожи. Цвет мышечной ткани от бледно-розового до розового; цвет кожи - бледно-желтый с розовым оттенком.	
10	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса цыплят-бройлеров охлажденные - филе малое	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* Мышцы плотные, упругие. Филе малое - часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцы, без кожи. Цвет от бледно-розового до розового.	
11	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса цыплят-бройлеров охлажденные - кусковое мясо бедра кусковое мясо голени	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* Мышцы плотные, упругие. Кусковое мясо бедра, кусковое 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.	
12	Полуфабрикаты натуральные кусковые	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для	

	бескостные из мяса цыплят-бройлеров замороженные - филе	детского питания. Общие технические условия»* Мышцы плотные, упругие. Филе - часть тушки, состоящая из большой и глубокой грудных мышц с 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.	
13	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса цыплят-бройлеров замороженные - филе большое	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* Мышцы плотные, упругие. Филе большое - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без кожи. Цвет мышечной ткани от бледно-розового до розового; цвет кожи - бледно-желтый с розовым оттенком.	
14	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса цыплят-бройлеров замороженные - филе малое	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* Мышцы плотные, упругие. Филе малое - часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцы, без кожи. Цвет от бледно-розового до розового.	
15	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса цыплят-бройлеров замороженные - кусковое мясо бедра кусковое мясо голени	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* Мышцы плотные, упругие. Кусковое мясо бедра, кусковое 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.	
16	Мясо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени) охлажденное	ГОСТ Р 52820-2007 «Мясо индейки для детского питания. Технические условия»*	
17	Мясо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени) замороженное	ГОСТ Р 52820-2007 «Мясо индейки для детского питания. Технические условия»*	
18	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса индейки охлажденные - филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие. Внешний вид: Филе - часть тушки, состоящая из большой и глубокой грудных мышц, с кожей или без кожи. Цвет от бледно-розового до розового.	
19	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса индейки охлажденные - большое филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* В охлажденном состоянии мышцы плотные. Внешний вид: Большое филе - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без кожи. Цвет от бледно-розового до розового.	
20	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса индейки охлажденные - малое филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие. Внешний вид: Малое филе - часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцы, с кожей или без рваных краев, без кожи. Цвет от бледно-розового до розового.	
21	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса индейки охлажденные - кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие. Внешний вид:	

	бедр, кусковое мясо голени	Кусковое мясо плеча, 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. Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %) и любых других пищевых добавок.	
22	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса индейки замороженные - филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие. Внешний вид: Филе - часть тушки, состоящая из большой и глубокой грудных мышц, с кожей или без кожи. Цвет от бледно-розового до розового.	
23	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса индейки замороженные - большое филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие. Внешний вид: Большое филе - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без кожи. Цвет от бледно-розового до розового.	
24	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса индейки замороженные - малое филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие. Внешний вид: Малое филе - часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцы, с кожей или без рваных краев, без кожи. Цвет от бледно-розового до розового.	
25	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса индейки замороженные –кусковое мясо плеча кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие. Внешний вид: Кусковое мясо плеча, 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. 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.	
26	Изделия колбасные вареные для детского питания: колбаски (сосиски), сардельки	ГОСТ 31498-2012 «Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия»* ГОСТ 31802-2012 «Изделия колбасные вареные мясные для детского питания. Общие технические условия»*	
27	Ветчина вареная для детского (дошкольного и школьного) питания	ГОСТ Р 54753-2011 «Ветчина вареная в оболочке для детского питания. Технические условия»*	
28	Консервы мясные для детского питания (для обеспечения резерва пищевых продуктов на случай возникновения исключительных ситуаций)	Внешний вид: в разогретом виде кусочки мяса с видимыми включениями лука, моркови и зелени в бульоне, без наличия костных включений и шкурки птицы. Цвет мяса: от бледно-коричневого (мясо птицы) до коричневого (говядина, свинина, ассорти). Бульон от светло-коричневого до коричневого с наличием взвешенных белковых веществ. Запах и вкус: свойственные натуральному тушеному мясу с ароматом лука, моркови, зелени и пряностей. Консистенция: сочная, мягкая. Массовая доля хлористого натрия - не более 1,2%. Массовая доля жира - не более 18%. Массовая доля белка - от 12% до 14% включительно.	Данный продукт используется в исключительных случаях при согласовании с заказчиками

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-кусоч рыбное мороженое с кожей (категория А) или без кожи (высшая категория) в ассортименте (треска, хек)	ГОСТ 3948-2016 «Филе рыбное мороженое. Технические условия»* Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. Позвоночная кость, плечевые, реберные и мышечные кости удалены. Массовая доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна превышать 5,0%.	

	горбуша, минтай, сайда, пикша, судак с кожей и др.)	Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
2	Филе рыбное мороженое с кожей или без кожи для детского (дошкольного и школьного) питания в ассортименте (треска, пикша, сайда, минтай, хек, окуни морской, судак, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ГОСТ 33282-2015 «Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия» Поверхность чистая, ровная, естественной окраски. Консистенция (после размораживания): плотная, нежная у пикши. Цвет мяса без признаков окисления жира. Позвоночная кость, плечевые, реберные и мышечные кости удалены. Консистенция (после отваривания): нежная, сочная. Массовая доля белка - не менее 16,0%, массовая доля жира - от 1,0 до 11,0%. Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. Массовая доля глазури, нанесенной на мороженую продукцию, не должна превышать 5,0%. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
3	Филе кальмара мороженое	ГОСТ 20414-2011 «Кальмар и каракатица мороженые. Технические условия» ГОСТ Р 51495-99 «Кальмар мороженный. Технические условия»	
4	Филе из сельди малосоленой или слабосоленой	ГОСТ 815-2004 «Сельди соленые. Технические условия» Позвоночная кость, плечевые, реберные и мышечные кости удалены.	
5	Филе из сельди малосоленой или слабосоленой для дошкольного и школьного питания	Поверхность чистая, естественной окраски. Консистенция нежная, сочная. Вкус и запах, с ароматом специй при их внесении. Массовая доля поваренной соли от 4 до 6% для сельди малосоленой, от 6 до 8% - для сельди слабосоленой. Позвоночная кость, плечевые, реберные и мышечные кости удалены.	
6	Консервы рыбные - сайра натуральная и др. (только для приготовления первых блюд)	ГОСТ 7452-2014 «Консервы из рыбы натуральные. Технические условия»	
7	Консервы рыбные натуральные, изготавливаемые из тихоокеанских (дальневосточных) лососевых рыб - горбуша, кета, кижуч, и др. (только для приготовления первых блюд)	ГОСТ 32156-2013 «Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия»	

Молоко и молочная продукция

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Молоко питьевое ультрапастеризованное	ГОСТ 32252-2013 «Молоко питьевое для питания детей»	

	(обогащенное или необогащенное) для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2% или 3,5%	дошкольного и школьного возраста. Технические условия»*	
2	Молоко питьевое для питания детей раннего возраста стерилизованное ультрапастеризованное с массовой долей жира 3,2%	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Внешний вид: непрозрачная жидкость, без осадка. Консистенция однородная, не тягучая, без хлопьев белка и взбившихся комочков жира. Вкус и запах, характерные для молока коровьего, с привкусом кипячения в соответствии с режимом термообработки. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Массовая доля белка не менее 2,8%.	
3	Кефир для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2%	ГОСТ 32925-2014 «Кефир для детского питания. Технические условия»* ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция: однородная жидкость, с нарушенным или ненарушенным сгустком. Вкус и запах - чистые, кисломолочные. Допускается дрожжевой привкус. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Допускается газообразование в виде единичных пузырьков, вызванное развитием нормальной микрофлоры (дрожжи кефирных грибков). Массовая доля белка не менее 2,8%.	
4	Детский кефир, обогащенный бифидобактериями, с массовой долей жира 3,2%, в упаковках массой нетто 0,2 кг	ГОСТ 33491-2015 «Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия»*	
5	Ряженка для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 2,5% - 3,2%	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком, без газообразования. Вкус и запах чистые кисломолочные, с выраженным привкусом пастеризации. Цвет светло-кремовый, равномерный по всей массе. Продукт должен быть произведен путем сквашивания топленого молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением болгарской молочнокислой палочки или без ее добавления. Массовая доля белка не менее 2,8%.	

6	Ацидофилин для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2%	ГОСТ 32926-2014 «Ацидофилин для детского питания. Технические условия»* ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком, в меру вязкая. Допускаются тягучая консистенция и газообразование в виде отдельных глазков, вызванное нормальной микрофлорой. Вкус и запах чистые, кисломолочные. Массовая доля белка не менее 2,8%.	
7	Варенец для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2%	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, с нарушенным или не нарушенным сгустком, без газообразования. Цвет от молочно-белого до светло-кремового, равномерный по всей массе. Массовая доля белка не менее 2,8%.	
8	Йогурт или биоюгурт 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, при выработке с наполнителями - с соответствующим вкусом и ароматом внесенного компонента. Допускается небольшой отстой 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»*	
11	Творог для детского питания (для детей раннего, дошкольного и школьного возраста) с натуральными компонентами (фруктовыми, 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» Консистенция однородная, нежная, мажущаяся, допускается небольшая мучнистость, мягкая крупинчатость. При использовании вкусоароматических пищевых добавок - с наличием их включений Вкус кисломолочный, при выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками - с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Продукт должен быть расфасован в герметичные индивидуальные упаковки коробочки из пластика (кроме полистирола) или комбинированного материала в соответствии с массой нетто порции, указанной в примерном меню.	

12	Продукт творожный для детского (дошкольного и школьного) питания с натуральными компонентами (фруктовыми ягодами или овощными) или без компонентов с массовой долей жира от 3,5 до 5,0% в ассортименте	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Внешний вид и консистенция: однородная, нежная, мажущаяся, допускается небольшая мучнистость, мягкая крупинчатость. При использовании вкусоароматических пищевых добавок - с наличием таких включений. Вкус кисломолочный, при выработке с натуральными вкусоароматическими пищевыми добавками - с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Без использования белков и жиров немолочного происхождения. Продукт должен быть расфасован в герметичные индивидуальные упаковки коробочки из пластика (кроме полистирола) или комбинированного материала в соответствии с массой нетто порции, указанной в 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 паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия»*	
18	Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,0%, 82,5% в порционной фасовке по 10 г	ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия» ГОСТ Р 52253-2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия»* В упаковке из полимерного материала (кроме полистирола) или комбинированного материал.	
19	Молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия».	
20	Сыр мягкий для детского (дошкольного и школьного) питания	ГОСТ 33631-2015 «Сыры для детского питания. Технические условия»	

		Содержание растительных жиров не допускается. Продукт должен быть расфасован в асептическую упаковку массой нетто, обеспечивающей порционирование.	
--	--	---	--

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 батончики нарезные, из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта в нарезке	ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия»* ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Содержание, г/100 г продукта: жира - 1-8, белка - 8-13, углеводов - 45-55.	
2	Хлеб дарницкий из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной первого сорта в нарезке	ГОСТ 26983-2015 «Хлеб дарницкий. Технические условия»* ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Содержание, г/100 г продукта: жира - 1-8, белка - 8-13, углеводов - 45-55.	
3	Хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89 «Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия»* Хлеб зерновой должен вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, крупки пшеничной дробленой, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, яиц куриных, тмина. Поверхность изделия шероховатая с наличием пшеничной дробленой крупки. Форма продолговатая, с округленными или заостренными концами для подовых изделий, для формовых - соответствующая форме, в которой производилась выпечка. Хлеб должен быть пропеченный, мякиш не влажный на ощупь, несколько крошковатый.	

		<p>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.</p> <p>Содержание, г/100 г продукта: жира - 1-8, белка - 8-13, углеводов - 45-55.</p>	
4	<p>Хлеб из смеси муки ржаной и муки пшеничной хлебопекарной обогащенный витаминами и минералами, для детского (дошкольного и школьного) питания формовой в нарезке</p>	<p>Поверхность изделий гладкая или шероховатая, без трещин и подрывов. Мякиш должен быть пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость должна быть развитая, без пустот и уплотнений. Не допускается наличие в мякише комочков и следов непромеса. Цвет от светло-коричневого до коричневого, без следов подгорелости.</p> <p>Влажность мякиша - не более 53,0%. Кислотность - не более 12 град.</p> <p>Пористость мякиша - не менее 46%.</p> <p>В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, включения и хруст от минеральной примеси. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакет из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость.</p>	
5	<p>Изделия булочные пшенично-овсяные или пшенично-гречневые для детского (дошкольного и школьного) питания</p>	<p>Булочные изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего или первого сорта, муки овсяной или муки гречневой для продуктов детского питания, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, масла подсолнечного, молока сухого обезжиренного, винограда сушеного или без него.</p> <p>Поверхность изделий гладкая с наколами и надрезами или с включениями изюма. Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений и с включениями изюма (для изделий с изюмом), без комочков и следов непромеса.</p> <p>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.</p> <p>Влажность мякиша - не более 43%, кислотность - не более 3 град.</p> <p>В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, включения и хруст от минеральной примеси.</p>	

		<p>Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню ($\pm 5\%$).</p> <p>Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.</p>	
6	Изделия хлебобулочные сдобные для детского (дошкольного и школьного) питания с творогом	<p>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.</p> <p>Поверхность изделий глянцевитая, допускаются надрезы в виде узоров. Форма разнообразная (продолговато-овальная, овальная, округлая и витая).</p> <p>Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный</p> <p>Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов непромеса. Цвет: светло-желтый.</p> <p>Влажность мякиша - не более 35%, кислотность - не более 2,5 град.</p> <p>В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, включения и хруст от минеральной примеси. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.</p> <p>Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню ($\pm 5\%$).</p>	
7	Изделия хлебобулочные сдобные для детского (дошкольного и школьного) питания с какао-порошком	<p>Сдобные изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего или первого сорта, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, молока сухого цельного, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного. Кроме того, для изделий с какао-порошком - какао-порошка.</p> <p>Поверхность изделий глянцевитая, допускаются надрезы в виде узоров. Форма разнообразная (продолговато-овальная, овальная, округлая и витая).</p> <p>Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный</p> <p>Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов непромеса. Цвет от светло- до темно-коричневого (для изделий с какао-порошком).</p> <p>Влажность мякиша - не более 35%, кислотность - не более 2,5 град.</p> <p>В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, включения и хруст от минеральной примеси. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.</p>	

		Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню ($\pm 5\%$).	
8	Хлеб белый из пшеничной муки высшего или первого сорта в нарезке	ГОСТ 26987-86 «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия»* ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Содержание, г/100 г продукта: жира - 1-8, белка - 8-13, углеводов - 45-55.	
9	Изделия хлебобулочные сдобные	ГОСТ 24557-89 «Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия»* ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню ($\pm 5\%$). Содержание, г/100г продукта: жира - 1-8, белка - 8-13, углеводов - 45-55.	

Продукция масложировой промышленности

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

Продукция мукомольно-крупяной промышленности

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Хлопья овсяные «Геркулес», «Экстра»	ГОСТ 21149-93 «Хлопья овсяные. Технические условия»	
2	Горох шлифованный первого сорта: целый или колотый	ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный. Технические условия»	
3	К р у п а г р е ч н е в а я : я д р и ц а быстрорастваривающаяся 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 5784-60 «Крупа ячменная. Технические условия»	
7	Мука пшеничная хлебопекарная высшего	ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия»*	

	сорта, в том числе витаминизированная	(для продукции, выработанной до 01.01.2019) ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия»	
8	Крупа пшено шлифованное высшего сорта	ГОСТ 572-2016 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия»	
9	Крупа пшеничная: Полтавская № 2 и № 3 средняя или «Артек»	ГОСТ 276-60 «Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия»	
10	Крупа кукурузная шлифованная № 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, рожки, перья, лапша и др.) высшего сорта	ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия»* (для продукции, выработанной до 01.01.2019) ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»	ГОСТ 31743-2017 с 01.01.2019
14	Макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) высшего сорта яичные	ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия»* (для продукции, выработанной до 01.01.2019) ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»	ГОСТ 31743-2017 с 01.01.2019
15	Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89 «Сухари панировочные. Общие технические условия»*	

Продукция плодоовощная свежая

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Картофель продовольственный свежий: ранний - картофель урожая текущего года, реализуемый до 1 сентября; поздний - картофель урожая текущего года, реализуемый с 1 сентября	ГОСТ 7176-2017 «Картофель продовольственный. Технические условия»	
2	Морковь столовая свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»	
3	Свекла столовая свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»	
4	Лук репчатый свежий первого сорта	ГОСТ 34306-2017 «Лук репчатый свежий. Технические условия»	
5	Лук-порей свежий первого сорта	ГОСТ 31854-2012 «Лук порей свежий, реализуемый в розничной торговле. Технические условия»	

6	Капуста белокочанная свежая первого класса раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»	
7	Капуста цветная свежая высшего или первого сорта	ГОСТ 33952-2016 «Капуста цветная свежая. Технические условия»	
8	Капуста китайская (пекинская) свежая первого сорта	ГОСТ 34323-2017 «Капуста китайская и капуста пекинская свежие. Технические условия»	
9	Огурцы свежие высшего сорта	ГОСТ 33932-2016 «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»	
10	Томаты свежие сорт не ниже первого	ГОСТ 34298-2017 «Томаты свежие. Технические условия»	
11	Перец сладкий свежий сорт не ниже первого	ГОСТ 34325-2017 «Перец сладкий свежий. Технические условия»	
12	Кабачки свежие высшего или первого сорта	ГОСТ 31822-2012 «Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»	
13	Баклажаны свежие первого сорта	ГОСТ 31821-2012 «Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»	
14	Тыква продовольственная свежая	ГОСТ 7975-2013 «Тыква продовольственная свежая. Технические условия»	
15	Чеснок свежий сорт не ниже первого	ГОСТ Р 55909-2013 «Чеснок свежий. Технические условия» ГОСТ 33562-2015 «Чеснок свежий. Технические условия»	
16	Петрушка свежая зелень обрезная	ГОСТ 34212-2017 «Петрушка свежая. Технические условия»	
17	Укроп свежий	ГОСТ 32856-2014 «Укроп свежий. Технические условия»	
18	Лук зеленый свежий сорт первый	ГОСТ 34214-2017 «Лук зеленый свежий. Технические условия»	
19	Салат свежий (листовой, кочанный)	ГОСТ 33985-2016 «Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскариол свежие. Технические условия»	
20	Редис свежий первого сорта	ГОСТ 34216-2017 «Редис свежий. Технические условия» Не острых сортов. Пучковой или весовой с обрезанными листьями.	
21	Редька свежая	ГОСТ 32810-2014 «Редька свежая. Технические условия»	
22	Дайкон свежий	ГОСТ 32879-2014 «Дайкон свежий - корнеплоды. Технические условия»	
23	Апельсины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»	
24	Лимоны свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»	
25	Мандарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»	

		условия»	
26	Бананы свежие не ниже первого класса	ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия»	
27	Персики и нектарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34340-2017 «Персики и нектарины свежие. Технические условия»	
28	Абрикосы свежие первого сорта	ГОСТ 32787-2014 «Абрикосы свежие. Технические условия»	
29	Киви свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 31823-2012 «Киви, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»	
30	Груши свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 33499-2015 «Груши свежие. Технические условия»	
31	Яблоки свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34314-2017 «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия» Наличие плодов с признаками порчи не допускается.	
32	Слива крупноплодная или средних размеров свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 32286-2013 «Сливы, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»	
33	Виноград свежий столовый не ниже первого сорта	ГОСТ Р 32786-2014 «Виноград столовый свежий. Технические условия»	

Картофель и овощи - очищенные полуфабрикаты

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	Внешний вид: клубни очищенные, целые, чистые, здоровые, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, однородные по форме и окраске. Цвет от белого до кремового. Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру не менее 35,0 мм. Не допускается наличие клубней с механическими повреждениями (порезы, вырывы трещины, вмятины), поврежденных сельскохозяйственными вредителями, с участками зеленого цвета, загнивших, запаренных, подмороженных, обезвоженных, мягких сморщенных. Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке. Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших. Допускается применение лимонной кислоты, не допускается применение сульфита натрия.	
2	Капуста свежая очищенная вакуумной упаковкой (белокочанная или краснокочанная)	Внешний вид: кочаны сформировавшиеся, целые или разделенные на части (половины, четверти) с удаленной кочерыгой, здоровые, чистые, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Зачистка кочана: кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих листьев.	

		<p>Не допускается наличие кочанов с сухим загрязнением, треснувших, проросших, пораженных точечным некрозом и пергаментностью, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, с увядшими, кроющими листьями. Не допускается наличие грязи и чужеродных материалов. Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.</p>	
3	Морковь свежая очищенная в вакуумной упаковке	<p>Внешний вид: корнеплоды очищенные, целые, здоровые, чистые, без отклонений по форме и окраске, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.</p> <p>Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 15,0-40,0 мм. Размер корнеплодов по длине не менее 100,0 мм.</p> <p>Не допускается наличие корнеплодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями поломанных, с трещинами, темными и зелеными участками, загнивших, увядших, с признаками морщинистости, запаренных и подмороженных. Не допускается наличие грязи чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке. Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.</p>	
4	Свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	<p>Внешний вид: корнеплоды очищенные, целые или разделенные на половины, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.</p> <p>Мякоть сочная, темно-красного цвета разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта.</p> <p>Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 50,0-100,0 мм.</p> <p>Не допускается наличие корнеплодов с механическими повреждениями, легким увяданием увядших, с признаками морщинистости, пораженных сельскохозяйственными вредителями загнивших, запаренных, подмороженных. Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке. Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.</p>	
5	Лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	<p>Внешний вид: луковицы, очищенные от наружных сухих и зеленых чешуй, с удаленными донцами и шейками, вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без механических повреждений, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.</p> <p>Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру не менее 45,0 мм.</p> <p>Не допускается наличие луковиц с механическими повреждениями, не удаленными зелеными чешуйками, донцами и шейками, многозачаточных, раздвоенных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, проросших, загнивших, запаренных подмороженных, обезвоженных, мягких, сморщенных.</p> <p>Не допускается наличие фрагментов наружных сухих чешуй, не удаленных зеленых</p>	

	чешуек, донцев. Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке. Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.	
--	--	--

Продукция плодоовощная консервная, охлажденная, замороженная и сушеная

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Горошек зеленый консервированный высшего сорта	ГОСТ Р 54050-2010 «Консервы натуральные. Горошек зеленый. Технические условия»* (для продукции, выработанной до 01.01.2019) ГОСТ 34112-2017 «Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия»	ГОСТ 34112-2017 с 01.01.2019
2	Кукуруза сахарная в зернах, консервированная высшего сорта	ГОСТ Р 53958-2010 «Консервы натуральные. Кукуруза сахарная. Технические условия»* (для продукции, выработанной до 01.01.2019) ГОСТ 34114-2017 «Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия»	ГОСТ 34114-2017 с 01.01.2019
3	Огурцы консервированные без добавления уксуса для детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид - огурцы целые длиной до 110 мм, диаметром не более 50 мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений. Цвет - огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов. Консистенция - огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Вкус и запах - слабокислый умеренно-соленый, запах с ароматом пряностей. Качество заливки - заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей. Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 55%. Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).	
4	Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без уксуса) для детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид: огурцы целые длиной до 110 мм, диаметром не более 50 мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других	

		повреждений. Цвет: огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов. Консистенция: огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Вкус слабокислый, умеренно-соленый, запах с ароматом пряностей. Качество заливки: заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей. Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 50%. Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).	
5	Огурцы с зеленью в заливке (залитые раствором лимонной кислоты и поваренной соли)	ГОСТ 31713-2012 «Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия»* Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).	
6	Томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ Р 54678-2011 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия»* (для продукции, выработанной до 01.01.2019) ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия» Минеральные примеси не допускаются.	ГОСТ 3343-2017 с 01.01.2019
7	Фасоль консервированная	ГОСТ Р 54679-2011 «Консервы из фасоли. Технические условия»	
8	Капуста квашеная	ГОСТ Р 53972-2010 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия»* (для продукции, выработанной до 01.01.2019) ГОСТ 34220-2017 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия»	ГОСТ 34220-2017 с 01.01.2019
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)	ГОСТ Р 53118-2008 «Варенье. Общие технические условия»* (для продукции, выработанной до 01.01.2019) ГОСТ 34113-2017 «Варенье. Общие технические условия»	ГОСТ 34113-2017 с 01.01.2019
11	Повидло плодовое, ягодное, овощное или	ГОСТ 32099-2013 «Повидло. Общие технические условия»	

	купажированное, высшего сорта (без консерванта), стерилизованное или нестерилизованное		
12	Соус ягодный (фруктовый) из различных видов ягод (фруктов)	ГОСТ 18077-2013 «Консервы. Соусы фруктовые. Технические условия» Продукт представляет собой однородную, равномерно протертую пюреобразную или желеобразную массу без косточек и плодоножек. Вкус и аромат, свойственные плодам, ягодам или их семенам, из которых изготовлен продукт. Вкус сладкий или кисло-сладкий. Цвет соответствующий плодам, ягодам или их смесям, из которых изготовлен продукт, равномерный по массе. Содержание добавленного сахара - не более 20 г на 100 г продукта. Содержание натуральных фруктов или ягод - не менее 50 % от массы продукта. Упаковка - асептическая упаковка из комбинированного материала, жестяные или стеклянные банки.	
13	Капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
14	Баклажаны быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
15	Картофель быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
16	Лук репчатый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
17	Морковь быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»*	

		Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
18	Перец сладкий быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
19	Свекла быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
20	Цветная капуста быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
21	Шпинат быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
22	Фасоль зеленая быстрозамороженная (стручковая)	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
23	Тыква быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
24	Горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
25	Смесь овощей резаных быстрозамороженных (кабачки, цукини, баклажаны, тыква, патиссоны, морковь столовая, перец сладкий и др.)	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
26	Кабачки (цукини) резаные быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их	

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

		семечковых) без косточки.	
34	Виноград сушеный высшего сорта видов изюм и кишмиш	ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия»	
35	Плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93 «Плоды шиповника. Технические условия»	
36	Белые коренья петрушки первого сорта	ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушеные. Общие технические условия»*	
37	Сушеная зелень петрушки и укропа высшего сорта	ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушеные. Общие технические условия»*	
38	Ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014 «Ядро ореха грецкого. Технические условия»	
39	Ядро миндаля сладкого сухое, не ниже первого сорта	ГОСТ 32857-2014 «Ядро миндаля сладкого. Технические условия»	
40	Ядра орехов лещины высшего сорта	ГОСТ 32287-2013 «Ядра орехов лещины. Технические условия»	
41	Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания в ассортименте, в том числе обогащенные	ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» Внешний вид и консистенция соков: однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне тары. Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых (за исключением цедры и альbedo). Вкус и аромат выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам. Для соков из цитрусовых плодов - натуральная, естественная горечь и легкий привкус эфирных масел. Цвет однородный по всей массе свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки.	
43	Соки фруктовые прямого отжима в ассортименте	ГОСТ 32101-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия»* Без добавления сахара, с кислотностью (массовой долей титруемых кислот) не более 1,3%.	
44	Соки фруктовые, овощные, овощефруктовые, фруктово-овощные для питания детей раннего возраста в ассортименте	ГОСТ 32920-2014 «Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия»*	

45	Компот консервированный	ГОСТ Р 54680-2011 «Консервы. Компоты. Общие технические условия»* (для продукции, выработанной до 01.01.2019) ГОСТ 816-2017 «Консервы. Компоты. Общие технические условия»	ГОСТ 816-2017 с 01.01.2019
----	-------------------------	---	----------------------------

Продукция сахарной промышленности

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Сахар белый кристаллический, категории ТС1 или ТС2	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»	
2	Сахар белый кристаллический фасованный по 5-10 г, категории ТС1 или ТС2	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия» Сахар должен быть расфасован в упаковки из бумаги, полимерного или комбинированного материала массой нетто 5 и/или 10 г.	
3	Сахарная пудра	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»	
4	Ванильный сахар	Внешний вид: кристаллы сахара белого цвета, сыпучий. Вкус сладкий, с ароматом ванили.	

Изделия кондитерские мучные и сахаристые

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Печенье из пшеничной муки не ниже первого сорта - сахарное или затяжное, в том числе витаминизированное	ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»* Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Печенье должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с 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.	
3	Ирис тираженный полутвердый, в т. ч.	ГОСТ 6478-2014 «Ирис. Общие технические условия»*	

	витаминизированный	Изделия не должны содержать маргарин, гидрогенизированные жиры, жиры без указания состава (обозначенные как кондитерский жир или растительный жир). Ирис должен быть поштучно упакован в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	
4	Вафли с фруктовой начинкой	ГОСТ 14031-2014 «Вафли. Общие технические условия»* Вафли должны быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	
5	Галеты в ассортименте	ГОСТ 14032-68 «Галеты. Технические условия» (для продукции, выработанной до 01.01.2019) ГОСТ 14032-2017 «Галеты. Общие технические условия» Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.	ГОСТ 14032-2017 с 01.01.2019
6	Пряники в ассортименте	ГОСТ 15810-2014 «Изделия кондитерские пряничные. Общие технические условия»* Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.	
7	Бублики или сушки в ассортименте	ГОСТ 7128-91 «Изделия хлебобулочные бараночные. Технические условия» Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.	
8	Печенье овсяное	ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»* Печенье должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.	
9	Конфеты (конфеты укрупненного размера или батончик кондитерский) в шоколадной глазури или без нее обогатенные очищенным 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. Структура и консистенция: распределение частиц различного сырья должно быть равномерным по всей массе батончика. Форма изделия должна быть правильной без изломов, с ровным обрезом. Массовая доля влаги - не более 8%. В составе глазури не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров, растительных жиров, кроме какао-масла. Продукт должен быть обогащен очищенным гемоглобином, полученным из животноводческого сырья. Содержание очищенного гемоглобина в продукте - не менее 4%. Изделия не должны содержать	

		маргарин, гидрогенизированные жиры, жиры без указания состава (обозначенные как кондитерский жир или растительный жир). Изделия должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку.	
10	Мармелад формовой или резной неглазированный	ГОСТ 6442-2014 «Мармелад. Технические условия»* Без красителей и ароматизаторов искусственного происхождения и консервантов.	
11	Мармелад из ламинарии для детского питания	Форма продукта должна быть правильной, с четким контуром без деформации. Допускаются незначительные наплывы. Вкус, запах, цвет, характерные для данного наименования мармелада. Консистенция студнеобразная. Поверхность с тонкокристаллической корочкой или обсыпанная сахаром-песком. Изделия должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку.	

Продукция чайной, соляной промышленности, пищевые концентраты и др.

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Чай черный крупный листовый	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия»*	
2	Чай черный фасованный в пакетиках для разовой заварки	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия»* Пакетики для разовой заварки должны быть массой нетто не более 0,75 г.	
3	Фиточай цветочный для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки	Фиточай должен быть расфасован в пакетики для разовой заварки (не более 2,0 г на одну порцию). По согласованию с заказчиком допускается поставка фиточая в пачках и пакетах массой нетто до 1 кг. Не допускается использование в составе чаев компонентов, включенных в приложение 5б к санитарным правилам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». В составе фиточаев не допускается содержание чая (чайного листа). Не допускается, затхлость. Массовая доля влаги не более 13%. Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ не менее 20%. Зараженность амбарными вредителями и наличие примесей не	

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

	разовой заварки	кг. Не допускается использование в составе чаев компонентов, включенных в приложение 5б к санитарным правилам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». В составе фиточаев не допускается содержание чая (чайного листа). Не допускается затхлость. Массовая доля влаги не более 13%. Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ не менее 20%. Зараженность амбарными вредителями и наличие примесей не допускаются. Аромат и вкус готового напитка, свойственные используемым видам сырья, с мягко-кислым привкусом. Возможен вяжущий привкус.	
7	Фиточай цветочно-травяной для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки	Фиточай должен быть расфасован в пакетики для разовой заварки (не более 2,0 г на одну порцию). По согласованию с заказчиком допускается поставка фиточая в пачках и пакетах массой нетто до 1 кг. Не допускается использование в составе чаев компонентов, включенных в приложение 5б к санитарным правилам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». В составе фиточаев не допускается содержание чая (чайного листа). Не допускается затхлость. Массовая доля влаги не более 13%. Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ не менее 20%. Зараженность амбарными вредителями и наличие примесей не допускаются. Аромат и вкус готового напитка, свойственные используемым видам сырья, с мягко-кислым привкусом. Возможен вяжущий привкус.	
8	Соль поваренная пищевая выварочная йодированная экстра или высший сорт	ГОСТ Р 51574-2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия»* (для продукции, выработанной до 01.09.2018) ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия»	
9	Натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76 «Натрий двууглекислый. Технические условия»	
10	Какао-порошок	ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия»	
11	Какао-напиток быстрорастворимый для детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид: сыпучая масса коричневого цвета разной степени интенсивности с различными оттенками, допускается наличие неплотно слежавшихся комочков. Вкус и запах, свойственные данному виду продукта, с ароматом ванили. Напиток должен	

		разводиться в горячем молоке или воде без комочков. В готовом напитке допускается осадок какао-порошка. В составе напитка не допускается наличие сухого молока.	
12	Напиток кофейный из цикория (сухой растворимый или концентрат)	<p>ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые»*</p> <p>ГОСТ Р 55512-2013 «Цикорий натуральный растворимый. Технические условия»*</p> <p>По консистенции концентрат должен представлять собой вязкую концентрированную жидкость без осадка и частиц. Допускается легкая опалесценция. Цвет концентрата темно-коричневый. Вкус и аромат концентрата должен быть горько-кисловатым с ароматом, свойственным данному продукту. Не допускается затхлость.</p> <p>Массовая доля растворимых сухих веществ не менее 70%.</p> <p>Растворимость в горячей воде (96-98°C) не более 1 мин. примеси не допускаются. При производстве напитка не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ.</p> <p>Порошок однородной консистенции. Допускается уплотнение массы порошка. Готовый напиток должен представлять собой непрозрачную жидкость с нерастворенным осадком.</p> <p>Цвет коричневый. Вкус и аромат ярко выраженные, свойственные компонентам, входящим в состав продукта. Массовая доля влаги в концентрате не более 7%. Массовая доля экстрактивных веществ не менее 25%. При производстве продукта не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ.</p>	
13	Кофейный напиток злаковый для детского питания (дошкольного и школьного возраста)	<p>Порошок однородной консистенции. Допускается включение частиц сырья согласно рецептуре и уплотнение массы порошка.</p> <p>Готовый напиток должен представлять собой непрозрачную жидкость с нерастворенным осадком. Цвет коричневый. Вкус и аромат ярко выраженные, свойственные компонентам, входящим в состав продукта. Массовая доля влаги в концентрате не более 7%.</p> <p>Массовая доля экстрактивных веществ не менее 25%. При производстве продукта не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ.</p>	
14	Дрожжи хлебопекарные сушеные	ГОСТ Р 54845-2011 «Дрожжи хлебопекарные сушеные.	

		Технические условия»	
15	Дрожжи хлебопекарные прессованные	ГОСТ Р 54731-2011 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия»	
16	Лист лавровый сухой	ГОСТ 17594-81 «Лист лавровый сухой. Технические условия»	
17	Корица молотая	ГОСТ 29049-91 «Пряности. Корица. Технические условия» ГОСТ ISO 6539-2016 «Пряности. Корица (Cinnamomum zeylanicum Blume). Технические условия»	
18	Ванилин	ГОСТ 16599-71 «Ванилин. Технические условия»	
19	Кислота лимонная	ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия»	
20	Желатин пищевой	ГОСТ 11293-89 «Желатин. Технические условия»	
21	Семена кунжута	Семена кунжута должны быть не греющимися, в здоровом состоянии, иметь цвет и запах, свойственные семенам кунжута (без затхлого, плесневого и других запахов). Цвет белый или с кремовым оттенком. Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается.	
22	Мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006 «Мак пищевой. Технические условия»	
23	Изделия фигурные (готовые завтраки) и кукурузной, гречневой и других видов круп сладкие, в том числе обогащенные микронутриентами	Продукт может быть обогащен микронутриентами. Содержание сахара (моно- и дисахаридов) не более 18 г/100 г. Поверхность неглазированного продукта пористая, глазированного - покрытая глазурью. Структура пористая, хрустящая. Цвет шоколадных изделий от светло-коричневого до темно-коричневого, карамельных изделий - от бежевого до светло-коричневого, остальных изделий - в зависимости от цвета компонентов, входящих в рецептуру. Вкус и запах должны соответствовать вкусу и запаху использованных компонентов. Массовая доля влаги - не более 6%. Массовая доля лома - не более 10%. Не допускается зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов. Допускается по согласованию с заказчиком поставка продукции в упаковке массой нетто до 2 кг.	
24	Хлопья (готовые завтраки) кукурузные или пшеничные	ГОСТ Р 50365-92 «Завтраки сухие. Хлопья кукурузные и пшеничные. Общие технические условия»*	
25	Мед натуральный, в том числе фасованный по 20 г	ГОСТ Р 54644-2011 «Мед натуральный. Технические условия» (для продукции, выработанной до 01.01.2019) ГОСТ 19792-2017 «Мед натуральный. Технические условия»	ГОСТ 19792-2017 с 01.01.2019

Вода питьевая

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

_____/_____/

М.П.

Исполнитель:

_____/_____/

М.П.