

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ**ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ (ВОСПИТАННИКОВ) 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 основных требования к качеству	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору продукции по ви- дам экономической деятельности ОК 034-2007, (ОКПД)	Примечание
1.	Мясо говядины жилованное замороженное в блоках для детского питания, класс А, группа 1; подгруппы 1.1, 1.2 и 1.3	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия». * Внешний вид: куски мяса без костей, хрящей и крупных сухожилий; не допускается наличие прирезей внутренних органов, лимфатических узлов, кровяных стужков, крупных кровеносных сосудов, постороннего запаха, не свойственного данному виду продукта. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Срок годности не более 6 мес.	15.11.12.141	
2.	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бес- костные для детского питания из говядины охлажденные: вырезка, лопаточная, тазобе- дренная и спинно-поясничная части (категория А), котлетное мясо (категория В)	ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия». *	15.13.12.221	
3.	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бес- костные для детского питания из говядины замороженные: вырезка, лопаточная, тазобе- дренная и спинно-поясничная части (категория А), котлетное мясо (категория В)	ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия». * Срок годности не более 3 месяцев. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.13.12.221	
5.	Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжьих (класс В, группа 1), для детского питания - печень	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия». * Печень должна быть хорошо обработана и зачищена - без желчных протоков и остатков желчи, кровяных стужков, механических загрязнений, остатков соединительной ткани, жира, крупных протоков, кровеносных сосудов, лимфоузлов, патологических изменений и постороннего запаха; цвет от светлого-коричневого до темно-коричневого.	15.11.19.111	

		Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Температура внутри блока или куска не выше минус 18° С. Срок годности не более 6 месяцев.		
6.	Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжьих (класс Б, группа I), 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 подязычного мяса, лимфатических узлов, гортани и подязычной кости, без крови и слизи. Цвет, свойственный данному виду продукта. Не допускается изменение цвета или загрязнение кровью и другими веществами, а также повторное замораживание, наличие льда и снега. Температура внутри блока или куска не выше минус 18° С. Срок годности не более 6 месяцев.	15.11.19.111	
7.	Тушки цыплят-бройлеров потрошенные пер-вого сорта охлажденные	ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия».* Без внесенных поваренной соли, фосфатов, других добавленных ингредиентов, включая воду. Массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %.	15.12.11.111	
8.	Тушки цыплят-бройлеров потрошенные пер-вого сорта замороженные	ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия».* Без внесенных поваренной соли, фосфатов, других добавленных ингредиентов, включая воду. Массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.12.12.111	
9.	Полуфабрикаты натуральные кусковые бес-костные из мяса цыплят-бройлеров охлажден-ные - филе, филе большое, филе малое, кусо-вое мясо бедра, кусковое мясо голени	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Об-щие технические условия».* Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается. Запах, свойственный свежему мясу. <u>Филе</u> - 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 удале-но, наличие пеньков и волосовидного пера не допускается. <u>Филе большое</u> - 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. <u>Филе малое</u> - часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцы, без кожи. Цвет от бледно-розового до розового. <u>Кусковое мясо бедра</u> , <u>кусковое мясо голени</u> - мякотные ткани, отделенные от соответствующих костей, без кожи, сухожилий и жира. Цвет от светло-розового до светло-красного.	15.12.13.211 15.12.13.221	
10.	Полуфабрикаты натуральные кусковые бес-костные из мяса цыплят-бройлеров заморо-женные - филе, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени	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 ку-сочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный примерным меню (±5%). Для замороженной продукции не допускается повтор-		

		ное замораживание, наличие льда и снега.			
11.	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».* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %.	15.12.11.122		
12.	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».* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.12.11.121		
13.	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса индейки охлажденные - филе, большое филе, малое филе, 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, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается. Внешний вид: Филе - часть тушки, состоящая из большой и глубокой грудных мышц, с кожей или без кожи. Цвет от бледно-розового до розового. Большое филе - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без кожи. Цвет от бледно-розового до розового. Малое филе - часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцы, с кожей или без рваных краев, без кожи. Цвет от бледно-розового до розового. 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.	15.13.12.211 15.13.12.221		
14.	Полуфабрикаты натуральные кусковые бескостные из мяса индейки замороженные - филе, большое филе, малое филе, кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени				
15.	Изделия колбасные варенные для детского (дошкольного и школьного) питания: колбаски (сосиски), сардельки	ГОСТ 31498-2012 «Изделия колбасные варенные для детского питания. Технические условия».* ГОСТ 31802-2012 «Изделия колбасные варенные мясные для детского питания. Общие технические условия».*	15.13.12.112 15.13.12.113		

16.	Ветчина вареная для детского (дошкольного и школьного) питания	ГОСТ Р 54753-2011 «Ветчина вареная в оболочке для детского питания. Технические условия».*	15.13.12.119	
17.	Консервы мясные для детского питания (для обеспечения резерва пищевых продуктов на случай возникновения исключительных ситуаций)	Внешний вид: в разрезе виде кусочки мяса с видимыми включениями лука, моркови и зелени в бульоне, без наличия костных включений и шкурки птицы. Цвет мяса: собственный натуральному тушеному мясу, от бледно-коричневого (мясо птицы) до коричневого (говядина, свинина, ассорти). Бульон от светло-коричневого до коричневого с наличием взвешенных белковых веществ. Запах и вкус: собственные натуральному тушеному мясу с ароматом лука, моркови, зелени и пряностей, без посторонних привкуса и запаха. Консистенция: сочная, мягкая. Массовая доля хлористого натрия - не более 1,2 %. Массовая доля жира - не более 18 %. Массовая доля белка - от 12 % до 14 % включительно.	15.13.12.410	

Продукция рыбной промышленности

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2007, (ОКПД)	
1.	Филе или филе-кусочек рыбное мороженое с кожей (категория А) или без кожи (высшая категория) в ассортименте (треска, хек, горбуша, минтай, сайда, судак с кожей и др.)	ГОСТ 3948-90 «Филе рыбное мороженое. Технические условия».* 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.	15.20.12.142	
2.	Филе рыбное мороженое с кожей или без кожи для детского (дошкольного и школьного) питания в ассортименте (треска, пикша, сайда, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель, лосось, ледяная рыба)	Поверхность чистая, ровная, естественной окраски. Консистенция (после размораживания): плотная, свойственная данному виду рыбы, нежная у пикши. Цвет мяса, собственный данному виду рыбы без признаков окисления жира. Позвоночные, реберные и крупные мышечные кости удалены. Вкус и запах, собственные данному виду рыбы без посторонних привкуса и запаха. Консистенция (после оттаивания): нежная, сочная, присущая данному виду рыбы. Массовая доля белка – не менее 16,0 %, массовая доля жира - от 1,0 до 11,0 %. Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. Массовая доля глазури, нанесенной на мороженую продукцию, не должна превышать 5,0%.	15.20.12.142	

		Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.		
3.	Филе кальмара мороженое	ГОСТ 20414-2011 «Кальмар и каракатица мороженые. Технические условия». ГОСТ Р 51495-99 «Кальмар мороженый. Технические условия».	15.20.15.213	
4.	Салат из морской капусты для детского (дошкольного и школьного) питания – (капуста морская маринованная с овощами)	Внешний вид: водоросли, нарезанные соломкой, равномерно покрытые маслом; приности, овощи и др. добавки равномерно распределены в массе салата. Консистенция сочная. Вкус и запах приятные, свойственные данному виду продукции, с привкусом добавленных пряностей, приправ, овощей и др. Наличие минеральных и посторонних примесей не допускается. В составе салатов не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).	15.20.16.126	
5.	Филе из сельди малосоленой или слабосоленой	ГОСТ 815-2004 «Сельди соленые. Технические условия».* Изготовлено из сельди малосоленой и слабосоленой первого сорта	15.20.13.314 15.20.13.315	
6.	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, свойственные соленой сельди без посторонних привкуса и запаха, с ароматом специй при их внесении. Массовая доля поваренной соли от 4 до 6 % для сельди малосоленой, от 6 до 8 % – для сельди слабосоленой.	15.20.13.314 15.20.13.315	
7.	Консервы рыбные - сайра натуральная и др.	ГОСТ 7452-2014 «Консервы из рыбы натуральные. Технические условия».	15.20.14.111	
8.	Консервы рыбные натуральные, изготовленные из тихоокеанских (дальневосточных) лососевых рыб – горбуша, кета, кижуч, и др.	ГОСТ 7452-2014 «Консервы рыбные натуральные. Технические условия». ГОСТ 32156-2013 «Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия».	15.20.14.111 15.20.14.119	

Молоко и молочная продукция

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2007, (ОКПД)	Примечание
1.	Молоко питьевое ультрапастеризованное (обогащенное или необогащенное) для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2% или 3,5%	ГОСТ Р 52090-2003 «Молоко питьевое и напитки молочный. Технические условия».* ГОСТ 32252-2013 Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия.*	15.51.11.125	
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, без посторонних привкусов и запахов, с привкусом кипячения в соответствии с режимом термообработки. Цвет молочно-	15.51.11.122 15.51.11.125	

3.	Кефир для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2%	белый, равномерный по всей массе. Массовая доля белка не менее 2,8%. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция: однородная жидкость, с нарушенным или не нарушенным стустком. Вкус и запах - чистые, кисломолочные без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Допускается газообразование в виде единичных пузырьков, вызванное развитием нормальной микрофлоры (дрожжи кефирных грибов). Массовая доля белка не менее 2,8%. ГОСТ Р 52687-2006 «Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия».*	15.51.52.141	
4.	Детский кефир, обогащенный бифидобактериями, с массовой долей жира 3,2%, в упаковках массой нетто 0,2 кг		15.51.52.210	
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 стустком, без газообразования. Вкус и запах чистые, кисломолочные, с выраженным привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Цвет светлосливочный, равномерный по всей массе. Продукт должен быть произведен путем сквашивания топленого молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением болгарской молочнокислой палочки или без ее добавления. Массовая доля белка не менее 2,8%.	15.51.52.170	
6.	Ацидофилин для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2%	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, с нарушенным или ненарушенным стустком, в меру вязкая. Допускаются слегка тягучая консистенция и газообразование в виде отдельных глазов, вызванное нормальной микрофлорой. Вкус и запах чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, освежающий, допускается дрожжевой привкус. Цвет: молочно-белый, равномерный по всей массе. Продукт должен быть произведен с использованием в равных соотношениях заквасочных микроорганизмов - ацидофильной молочнокислой палочки, лактококков и приготовленной на кефирных грибах закваски. Массовая доля белка не менее 2,8%.	15.51.52.120	
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 стустком, без газообразования. Вкус и запах - чистые, кисломолочные, с выраженным привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Цвет от молочно-белого до светло-кремового, равномерный по всей массе. Продукт должен быть произведен путем сквашивания молока и (или) молочных продуктов, предварительно стерилизованных или подвергнутых иной термической обработке при температуре 97°C +/- 2°C с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков. Массовая доля белка не менее 2,8%.	15.51.52.150	
8.	Йогурт или биокефир для детского (дошкольного) питания	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»	15.51.52.111	

	ного и школьного) питания без компонентов или с компонентами с массовой долей жира 2,5% - 3,2% в ассортименте	Консистенция: однородная в меру вязкая жидкость, при использовании вкусоароматических наполнителей - с наличием их включений. Вкус кисло-молочный, без посторонних привкусов и запахов, при выработке с наполнителями - с соответствующим вкусом и ароматом внесенного компонента. Допускается небольшой отстой сыворотки. Массовая доля белка не менее 2,8%.	15.51.52.112	
9.	Творог с массовой долей жира 9 %	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» ГОСТ 31453-2013 Творог. «Технические условия».	15.51.40.113	
10.	Творог для детского питания (для детей раннего, дошкольного и школьного возраста) с натуральными компонентами (фруктовыми, овощными 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» Консистенция однородная, нежная, мажущаяся, допускается небольшая мучнистость, мягкая крупинчатость. При использовании вкусоароматических пищевых добавок - с наличием их включений. Вкус кисло-молочный, без посторонних привкусов и запахов, при выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками - с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Продукт должен быть расфасован в герметичные легко открываемые индивидуальны упаковки коробочки из пластика (кроме полистирола) или комбинированного материала в соответствии с массой нетто порции, указанной в фирменном меню.	15.51.40.115 15.51.40.117	
11.	Продукт творожный для детского (дошкольного и школьного) питания с натуральными компонентами (фруктовыми-ягодными 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 их включений. Вкус кисло-молочный, без посторонних привкусов и запахов, при выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками - с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Без использования белков и жиров немолочного происхождения. Продукт должен быть расфасован в герметичные легко открываемые индивидуальные упаковки коробочки из пластика (кроме полистирола) или комбинированного материала в соответствии с массой нетто порции, указанной в фирменном меню.	15.51.40.138	
12.	Сметана с массовой долей жира 15%	ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия».	15.51.52.232	
13.	Сыры полутвердые с массовой долей жира 45% в пересчете на сухое вещество, в том числе импортные в ассортименте	ГОСТ Р 52972-2008 «Сыры полутвердые. Технические условия».* ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия».* Массовая доля поваренной соли не более 2%. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.	15.51.40.161	Срок действия до 31.12.2015
14.	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.	15.51.40.161	
15.	Сыры полутвердые с массовой долей жира от 40 до 45% в пересчете на сухое вещество, в	ГОСТ Р 52972-2008 «Сыры полутвердые. Технические условия».* и технические условия изготовителя на нарезку и упаковку.	15.51.40.161	Срок действия до 31.12.2015

	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.			Срок действия до 31.12.2015
16.	Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,0 %, 82,5%	ГОСТ Р 52969-2008 «Масло сливочное. Технические условия». ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия» ГОСТ Р 52253-2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия».*	15.51.30.113		Срок действия до 31.12.2015
17.	Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,0 %, 82,5% в порционной фасовке по 10 г	ГОСТ Р 52969-2008 «Масло сливочное. Технические условия». ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия» ГОСТ Р 52253-2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия».* В упаковке из полимерного материала (кроме полистирола) или комбинированного материала, легко открываемой ребенком.	15.51.30.113		Срок действия до 31.12.2015
18.	Молоко цельное сгущенное с сахаром	Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». ГОСТ Р 53436-2009 «Консервы молочные. Молоко и сливки ступенные с сахаром. Технические условия». ГОСТ 31688-2012 «Консервы молочные. Молоко и сливки ступенные с сахаром. Технические условия».	15.51.51.116		Срок действия до 31.12.2015
19.	Сыр мягкий для детского (дошкольного и школьного) питания	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Внешний вид: поверхность продукта чистая, ровная, не подсохшая, не плесневелая. Вкус и запах: чистый молочный, с солоноватым вкусом, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция: однородная, плотная, упругая, слегка ломкая. Допускается легкая мучнистость и незначительное отделение сыворотки. Цвет белый, белый с кремовым оттенком. Массовая доля жира не более 50 % в пересчете на сухое вещество, массовая доля соли не более 1,8 %. Содержание растительных жиров не допускается. Продукт должен быть расфасован в асептическую упаковку массой нетто, обеспечивающей удобное порционирование.	15.51.40.151		

Яйца и яйцепродукты

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2007, (ОКПД)	Примечание

1.	Яйца куриные пищевые первой категории диетические	ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»	01.24.20.113 01.24.20.113	
2.	Яйца куриные пищевые мытые первой категории	ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»	01.24.20.113 01.24.20.113	

Продукция хлебопекарной промышленности

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2007, (ОКПД)	Примечание
1.	Изделия булочные, в том числе батоны нарезные, из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта в нарезке	ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия».* ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия». По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Содержание, г/100 г продукта: жира – 1-8; белка – 8-13; углеводов – 45-55.	15.81.11.134	
2.	Хлеб дарницкий из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной первого сорта в нарезке	ГОСТ 26983-86 «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.	15.81.11.122	
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. Вкус и запахи соответствуют данному виду изделий, без постороннего привкуса и запаха. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Содержание, г/100 г продукта: жира – 1-8; белка – 8-13; углеводов – 45-55.	15.81.11.139	
4.	Хлеб из смеси муки ржаной и муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами	Поверхность изделий гладкая или шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Мякиш должен быть пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эла-	15.81.11.188 15.81.11.190	

	и минералами, для детского (дошкольного и школьного) питания формовой в нарезке	стичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Пористость должна быть развитая, без пустот и уплотнений. Не допускается наличие в мякише комочков и следов неперомеса. Цвет от светло-коричневого до коричневого, без следов подгорелости. Вкус и запах, соответствующие данному виду хлеба, без постороннего привкуса и запаха. Влажность мякиша – не более 53,0%. Кислотность – не более 12 град. Пористость мякиша – не менее 46%. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость.		
5.	Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, обогащенный витаминами и минералами для детского (дошкольного и школьного) питания подовый в нарезке.	Поверхность изделия гладкая или шероховатая, без крупных трещин и подрыгов. Мякиш должен быть пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен восстанавливать свою первоначальную форму. Цвет светло-коричневый. Вкус и запах, соответствующие данному виду хлеба, без постороннего привкуса и запаха. Влажность мякиша – не более 43,0%. Кислотность – не более 3 град. Пористость мякиша – не менее 67%. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость.	15.81.11.188 15.81.11.190	
6.	Изделия булочные пшенично-овсяные или пшенично-гречневые для детского (дошкольного и школьного) питания	Булочные изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего или первого сорта, муки овсяной или муки гречневой для продуктов детского питания, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, масла подсолнечного, молока сухого обезжиренного, винограда сушеного или без него. Поверхность изделий гладкая с наколами и надрезами или с включениями изюма. Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений и с включениями изюма (для изделий с изюмом), без комочков и следов неперомеса. Цвет от светло-желтого до коричневого (для булочки пшенично-овсяной); от светло- до темно-коричневого (для булочки пшенично-гречневой). Вкус и запах, свойственный данному виду изделий: с привкусом гречневой или овсяной муки. Влажность мякиша – не более 43%, кислотность – не более 3 град.	15.81.11.190	

		В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню ($\pm 5\%$). Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.		
7.	Изделия булочные из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта для детского (дошкольного и школьного) питания: - с курагой; - с кефиром; - с сывороткой	Булочные изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного. Кроме того, - для изделий с курагой: солода ржаного ферментированного, кураги и молока сухого цельного; - для изделий с кефиром: кефира, зародышей пшеничных пищевых, лецитина; - для изделий с молочной сывороткой: сыворотки сухой молочной кислой, лецитина. Поверхность изделий глянцевитая, допускаются надрезы, с включениями кураги (для изделий с курагой). Форма разнообразная (продолговато-овальная, овальная, округлая и витая). Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений и с включениями кураги (для изделий с курагой), без комочков и следов непомеса. Цвет от светло-желтого до светло-коричневого. Вкус и запах, свойственный данному виду изделий. Влажность мякиша – не более 43%, кислотность – не более 3 град. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню ($\pm 5\%$).	15.81.11.190	
8.	Изделия хлебулочные пшенично-ржаные для детского (дошкольного и школьного) питания - с геркулесовыми хлопьями; - с яблочным повидлом	Изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, муки ржаной хлебопекарной обдирной, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного, клейковины, молока сухого цельного. Кроме того, - для изделий с геркулесовыми хлопьями: хлопьев овсяных «Геркулес», сахара-песка; - для изделий с яблочным повидлом: солода ржаного ферментированного, повидла яблочного. Поверхность изделий гладкая для изделий с яблочным повидлом, шероховатая для изделий с геркулесовыми хлопьями. Форма для плодовых 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 непомеса. Цвет от светло- до темно-коричневого. Вкус и запах, свойственный	15.81.11.190	

		данному виду изделий. Влажность мякиша – не более 50%, кислотность – не более 11,0 град. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню (±5%).		
9.	Изделия хлебобулочные сдобные для детского (дошкольного и школьного) питания: - с творогом; - с какао-порошком.	Сдобные изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего или первого сорта, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, молока сухого цельного, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного. Кроме того, - для изделий с творогом - творога; - для изделий с какао-порошком – какао-порошка. Поверхность изделий глазцеватая, 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 непрямого цвета светло-желтый (для изделий с творогом), от светло- до темно-коричневого (для изделий с какао-порошком). Вкус и запах, свойственный данному виду изделий. Влажность мякиша – не более 35%, кислотность – не более 2,5 град. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню (±5%).	15.81.11.190	
10.	Хлеб белый из пшеничной муки высшего или первого сорта в нарезке	ГОСТ 26987-86 «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия».* ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия». По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Содержание, г/100 г продукта: жира – 1-8, белка – 8-13, углеводов – 45-55.*	15.81.11.132 15.81.11.134	
11.	Изделия хлебобулочные сдобные	ГОСТ 24557-89 «Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия».* Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню (±5%). Содержание, г/100г продукта: жира-1-8, белка-8-13, углеводов – 45-55.	15.81.11.150 15.81.11.160	

Продукция масложировой промышленности

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого про- дукта согласно Об- щероссийскому классификатору продукции по видам экономической дея- тельности ОК 034- 2007, (ОКПД)	Примечание
1.	Масло подсолнечное: - рафинированное дезодорированное «Преми- ум»	ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия».	15.42.11.141	
2.	Масло кукурузное марки Д	ГОСТ 8808-2000 «Масло кукурузное. Технические условия».	15.62.10.122	

Продукция мукомольно-крупяной промышленности

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого про- дукта согласно Об- щероссийскому классификатору продукции по видам экономической дея- тельности ОК 034- 2007, (ОКПД)	Примечание
1.	Хлопья овсяные «Геркулес», «Экстра»	ГОСТ 21149-93 «Хлопья овсяные. Технические условия».	15.61.33.111	
2.	Горох шлифованный первого сорта: целый или колотый	ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный. Технические условия».	01.11.22.111	
3.	Крупа гречневая: ядрица быстрорастворяющаяся первого сорта	ГОСТ Р 55290-2012 «Крупа гречневая. Общие технические условия».*	15.61.32.133	
4.	Крахмал картофельный высшего сорта	ГОСТ Р 53876-2010 «Крахмал картофельный. Технические условия».	15.62.22.113	
5.	Крупа манная марки М	ГОСТ 7022-97 «Крупа манная. Технические условия».	15.61.31.121	
6.	Крупа ячменная перловая №1 или №2	ГОСТ 5784-60 «Крупа ячменная. Технические условия».	15.61.32.192	
7.	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, в том числе витаминизированная	ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия».*	16.61.21.113	
8.	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, в том числе витаминизированная	ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия».*	16.61.21.114	
9.	Крупа пшено шлифованное высшего сорта	ГОСТ 572-60 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия».	15.61.32.141	
10.	Крупа пшеничная: Полтавская № 2 и № 3	ГОСТ 276-60 «Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические усло-	15.61.31.111	

	средняя или «Артек»	вия».	
11.	Крупа кукурузная шлифованная № 1 или № 2	ГОСТ 6002-69 «Крупа кукурузная. Технические условия».	15.61.32.193
12.	Крупа рис шлифованная высшего или первого сорта	ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия».	15.61.32.111
13.	Фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75 «Фасоль продовольственная. Технические условия».	01.11.22.121
14.	Макаронные изделия группы А (вермишель, соломка, рожки, перья, лапша и др.) высшего сорта	ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия».	15.85.11.111 15.85.11.141 15.85.11.211 15.85.11.171 15.85.11.241 15.85.11.271 15.85.11.311 15.85.11.341
15.	Макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) высшего сорта яичные	ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия».*	15.85.11.142 15.85.11.172 15.85.11.212 15.85.11.242
16.	Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89 «Сухари панировочные. Общие технические условия».*	15.61.33.225

Продукция плодовоовощная свежая

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого про- дукта согласно Общероссийскому классификатору продукции по ви- дам экономической деятельности ОК 034-2007, (ОКПД)	Примечание
1.	Картофель продовольственный свежий: ранний – картофель урожая текущего года, реализуемый до 1 сентября; поздний – картофель урожая текущего года, реализуемый с 1 сентября	ГОСТ Р 51808-2013 «Картофель свежий продовольственный. Технические условия»	01.11.21.110 01.11.21.120	*
2.	Морковь столовая свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торгов- вой сети. Технические условия»	01.12.11.111	
3.	Свекла столовая свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торгов- вой сети. Технические условия»	01.12.11.113	
4.	Лук репчатый свежий первого класса	ГОСТ Р 51783-2001 «Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торго- вой сети. Технические условия».	01.12.11.121	
5.	Лук-порей свежий первого сорта	ГОСТ 31854-2012 «Лук порей свежий, реализуемый в розничной торговле».	01.12.11.126	

	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».	01.12.13.113 01.12.13.114
7.	Капуста цветная свежая высшего или первого сорта	ГОСТ Р 54903-2012 «Капуста цветная свежая. Технические условия».	01.12.13.111
8.	Капуста китайская (пекинская) свежая первого сорта	ГОСТ Р 54700-2011 «Капуста китайская и капуста пекинская свежие. Технические условия».	01.12.13.118
9.	Огурцы свежие высшего сорта	ГОСТ Р 54752-2011 «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия».	01.12.12.120
10.	Томаты свежие сорт не ниже первого	ГОСТ Р 55906-2013 «Томаты свежие. Технические условия».	01.12.12.110
11.	Перец сладкий свежий сорт не ниже первого	ГОСТ Р 55885-2013 «Перец сладкий свежий. Технические условия».	01.12.13.195
12.	Кабачки свежие высшего или первого сорта	ГОСТ 31822-2012 «Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».	01.12.13.143
13.	Баклажаны свежие первого сорта	ГОСТ 31821-2012 «Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».	01.12.13.197
14.	Тыква продовольственная свежая	ГОСТ 7975-2013 «Тыква продовольственная свежая. Технические условия».	01.12.13.141
15.	Чеснок свежий сорт не ниже первого	ГОСТ Р 55909-2013 «Чеснок свежий. Технические условия».	01.12.11.128
16.	Петрушка свежая зелень обрезная	РСТ РФСР 748-88 «Петрушка свежая. Технические условия».	01.12.13.139
17.	Укроп свежий	ГОСТ Р 55904-2013 «Петрушка свежая. Технические условия».	01.12.13.131
18.	Лук зеленый свежий сорт не ниже первого	ОСТ 10 235-99 «Укроп свежий. Технические условия».	01.12.13.139
19.	Салат свежий (листовой, кочанный)	ГОСТ 32856-2014 «Укроп свежий. Технические условия».	01.12.13.121 01.12.13.122
20.	Редис свежий сорт не ниже первого	ГОСТ Р 55652-2013 «Лук зеленый свежий. Технические условия».	01.12.11.115
21.	Редька свежая	ГОСТ Р 54703-2011 «Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскариол свежие. Технические условия».	01.12.11.115
22.	Дайкон свежий	РСТ РФСР 361-77 «Редька свежая. Технические условия».	01.12.11.115
23.	Апельсины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 32810-2014 «Редька свежая. Технические условия».	01.13.22.110
24.	Лимоны свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 32879-2014 «Дайкон свежий - корнеплоды. Технические условия».	01.13.22.130
25.	Мандарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия».	01.13.22.120
26.	Бананы свежие не ниже первого класса	ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия».	01.13.21.120
27.	Персики и нектарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия».	01.13.23.123
28.	Абрикосы свежие первого сорта	ГОСТ Р 54702-2011 «Персики и нектарины свежие. Технические условия».	01.13.23.121

29.	Киви свежие не ниже 1 сорта	ГОСТ 31823-2012 «Киви, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».	01.13.23.146	
30.	Груши свежие поздних сроков созревания не ниже первого сорта	ГОСТ 21713-76 «Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия».	01.13.23.112	
31.	Груши свежие ранних сроков созревания первого сорта	ГОСТ 21714-76 «Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия».	01.13.23.112	
32.	Яблоки свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 54697-2011 «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия».	01.13.23.111	
33.	Яблоки свежие ранних сроков созревания первого сорта	Наличие плодов с признаками порчи не допускается. ГОСТ 16270-70 «Яблоки свежие ранних сроков созревания. Технические условия».	01.13.23.111	
34.	Слива крупноплодная или средних размеров свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 32286-2013 «Сливы, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».	01.13.23.124	
35.	Виноград свежий столовый не ниже первого сорта	ГОСТ Р 32786-2014 «Виноград столовый свежий. Технические условия».	01.13.11.000	

Картофель и овощи - очищенные полуфабрикаты

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2007, (ОКПД)	Примечание
1.	Картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	Внешний вид: клубни очищенные, целые, чистые, здоровые, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, однородные по форме и окраске. Запах и вкус, свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запахов и вкуса. Цвет, свойственный свежему очищенному картофелю от белого до кремового. Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру не менее 35,0 мм. Не допускается наличие клубней с механическими повреждениями (порезы, вырывы, трещины, вмятины), поврежденных сельскохозяйственными вредителями, с участками зеленого цвета, загнивших, запаренных, подмороженных, обезвоженных, мягких, сморщенных. Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке. Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.	15.31.12.139	
2.	Капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)	Внешний вид: кочаны сформировавшиеся, целые или разделенные на части (половины, четверти) с удаленной кочерыжкой, здоровые, чистые, не треснувшие.	01.12.13.110	

		шие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Цвет, запах и вкус, свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запахов и вкуса. Зачистка кочана: кочаны должны быть защищены до плотно облегающих листьев. Не допускается наличие кочанов с сухим загрязнением, треснувших, проросших, пораженных точечным некрозом и пергаментностью, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, с увядшими, кроющимися листьями. Не допускается наличие грязи и чужеродных материалов. Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.		
3.	Морковь свежая очищенная в вакуумной упаковке	Внешний вид: корнеплоды очищенные, целые, здоровые, чистые, без отклонений по форме и окраске, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Цвет, запах и вкус, свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запахов и вкуса, типичной для ботанического сорта окраски. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 15,0-40,0 мм. Размер корнеплодов по длине не менее 100,0 мм. Не допускается наличие корнеплодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, поломанных, с трещинами, темными и зелеными участками, загнивших, увядших, с признаками морщинистости, запаренных и подмороженных. Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке. Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.	01.12.11.111	
4.	Свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	Внешний вид: корнеплоды очищенные, целые или разделенные на половины, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Цвет, запах и вкус, свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запахов и вкуса, мякоть сочная, темно-красного цвета разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 50,0-100,0 мм. Не допускается наличие корнеплодов с механическими повреждениями, легким увяданием, увядших, с признаками морщинистости, пораженных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, запаренных, подмороженных. Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке. Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.	01.12.11.113	
5.	Лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	Внешний вид: луковицы, очищенные от наружных сухих и зеленых чешуй, с удаленными донцами и шейками, вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без механических повреждений, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Цвет, запах и вкус, свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса.	01.12.11.121	

		Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру не менее 45,0 мм. Не допускается наличие луковиц с механическими повреждениями, не удаленными зелеными чешуйками, донцами и шейками, многозачаточных, раздвоенных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, проросших, загнивших, запаренных, подмороженных, обезвоженных, мягких, сморщенных. Не допускается наличие фрагментов наружных сухих чешуй, не удаленных зеленых чешуек, донцев. Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке. Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.		
--	--	---	--	--

Продукция плодовоовощная консервная, охлажденная, замороженная и сушеная

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2007, (ОКПД)	Примечание
1.	Горошек зеленый консервированный высшего сорта	ГОСТ Р 54050-2010 «Консервы натуральные. Горошек зеленый. Технические условия».*	15.33.14.313	
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 слегка зернистая. Допускается незначительное отделение жидкости. Вкус и запах, свойственные икре, изготовленной из предварительно подготовленных кабачков. Не допускается привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха. Цвет однородный по всей массе от желтого до светло-коричневого. Наличие минеральных примесей не допускается.	15.88.10.165	
3.	Кукуруза сахарная в зернах, консервированная высшего сорта	Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица) и обжаренных овощей.	15.33.14.315	
4.	Огурцы консервированные без добавления уксуса для детского (дошкольного и школьного) питания	ГОСТ Р 53958-2010 «Консервы натуральные. Кукуруза сахарная. Технические условия».* Внешний вид – огурцы целые длиной до 110мм, диаметром не более 50мм, 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 приятный с ароматом	15.33.14.312	

		пряностей, без посторонних привкусов и запахов. Качество заливки – заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей. Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 55%. Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).		
5.	Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без уксуса) для детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид: огурцы целые длиной до 110мм, диаметром не более 50мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений. Цвет: огурцы оливково-зеленые или оливково-зеленые без пятен и ожогов. Консистенция: огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Вкус: слабосоленый, умеренно-соленый, запах приятный с ароматом пряностей, без посторонних привкусов и запахов. Качество заливки: заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей. Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 50%. Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).	15.33.14.312	
6.	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).	15.33.14.312	
7.	Томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ Р 54678-2011 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия». * Минеральные примеси не допускаются.	15.33.14.122	
8.	Фасоль консервированная	ГОСТ Р 54679-2011 «Консервы из фасоли. Технические условия».	15.33.14.313	
9.	Капуста квашеная	ГОСТ Р 53972-2010 «Овощи соленные и квашеные. Общие технические условия». *	15.33.14.311	
10.	Джемы фруктовые и овощные стерилизованные или нестерилизованные (без консерванта), витаминизированные или не витаминизированные	ГОСТ 31712-2012 «Джемы. Общие технические условия». *	15.33.22.120	
11.	Варенье фруктовое или овощное, стерилизованное или нестерилизованное (без консерванта), витаминизированное или не витаминизированное	ГОСТ Р 53118-2008 «Варенье. Общие технические условия». *	15.33.22.120	
12.	Повидло плодовое, ягодное, овощное или купажированное, высшего сорта (без консерванта), стерилизованное или нестерилизованное	ГОСТ 32099-2013 «Повидло. Общие технические условия».	15.33.22.120	
13.	Соус ягодный (фруктовый) из различных видов ягод (фруктов)	Продукт представляет собой однородную, равномерно протертую пюреобразную или желеобразную массу без косточек и плодоножек, без консервантов. Вкус и аромат, свойственные плодам, ягодам или их семенам, из которых изготовлен продукт. Вкус приятный сладкий или кисло-сладкий. Не допускаются посторонние привкусы и запахи. Цвет, соответствующий плодам, ягодам или их смесям, из которых изготовлен продукт, равномерный по массе. Содержание	15.88.10.149 15.88.10.141	

		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.	
14.	Капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.33.14.219
15.	Баклажаны быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.33.14.110
16.	Картофель быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.33.14.214
17.	Лук репчатый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.33.14.219
18.	Морковь быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.33.14.219
19.	Перец сладкий быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.33.14.219
20.	Свекла быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.33.14.219
21.	Цветная капуста быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.33.14.219
22.	Шпинат быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.33.14.219
23.	Фасоль зеленая быстрозамороженная (стручковая)	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.33.14.219
24.	Тыква быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.33.14.219
25.	Горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.33.14.219
26.	Смесь овощей резаных быстрозамороженных (кабачки, цуккини, баклажаны, тыква, патиссоны)	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.33.14.219

	ны, морковь столовая, перец сладкий и др.)	Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.		
27.	Кабачки (цукини) резаные быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.33.14.219	
28.	Капуста брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.33.14.219	
29.	Кукуруза быстрозамороженная (зерна)	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.33.14.219	
30.	Консервы на фруктовой основе для детского питания (для обеспечения резерва пищевых продуктов на случай возникновения исключительных ситуаций)	ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» ГОСТ 32218-2013 «Консервы на фруктовой основе для питания детей раннего возраста. Общие 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 - приятный сладкий или кисло-сладкий. Не допускаются посторонние привкус и запах. Цвет - соответствует 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.	15.88.10.165	
31.	Фрукты быстрозамороженные не ниже первого сорта (брусника, вишня, земляника (клубника), клюква, черная и красная смородина, малина, ежевика и др.)	ГОСТ Р 53956-2010 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.33.21.190	
32.	Чернослив целые плоды без косточки высшего сорта	ГОСТ 28501-90 «Фрукты косточковые сушеные. Технические условия». ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия». Плоды не обработанные (не сульфитированные); обработанные (сернистым ангидридом) допускаются только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компоты) - на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация.	15.33.25.122	Срок действия до 01.01.2016
33.	Абрикосы сушеные без косточки (курага) высшего сорта	ГОСТ 28501-90 «Фрукты косточковые сушеные. Технические условия». ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия». Плоды необработанные (несульфитированные); обработанные (сернистым ангидридом) допускаются только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компоты) - на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация.	15.33.25.121	Срок действия до 01.01.2016
34.	Фрукты сушеные и их смеси (компотная смесь) не ниже высшего сорта	Сухофрукты (смесь сушеных фруктов косточковых, семечковых) без косточки, ГОСТ 28501-90 «Фрукты косточковые сушеные. Технические условия».	15.33.25.125	Срок действия до 01.01.2016

		ГОСТ 28502-90 «Фрукты семечковые сушеные (айва, яблоки, груши, мушмула и др.). Технические условия»		Срок действия до 01.01.2016
35.	Виноград сушеный высшего сорта видов изюм и кишмиш	ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия». *	15.33.25.110	
36.	Плоды шиповника сушеные	ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия».	15.33.25.119	
37.	Белые коренья петрушки первого сорта	ГОСТ 1994-93 «Плоды шиповника. Технические условия».	15.33.25.129	
		ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушеные. Общие технические условия». *	15.33.13.119	
38.	Сушеная зелень петрушки и укропа высшего сорта	ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушеные. Общие технические условия». *	15.33.13.119	
39.	Ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-71 «Ядро ореха грецкого. Технические условия».	01.13.24.123	Срок действия до 01.01.2016
40.	Ядро миндаля сладкого сухое, не ниже первого сорта	ГОСТ 16833-2014 «Ядро ореха грецкого. Технические условия».	01.13.24.121	
41.	Ядра орехов лещины высшего сорта	ГОСТ 32287-2013 «Ядра орехов лещины. Технические условия».	01.13.24.122	
42.	Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания в ассортименте, в том числе обогащенные	ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» Внешний вид и консистенция соков: однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне тары. Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых (за исключением цедры и альбедо). Вкус и аромат хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам. Для соков из цитрусовых плодов - натуральная, естественная горечь и легкий привкус эфирных масел. Не допускаются посторонние привкусы и запахи. Цвет однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки.	15.88.10.166	
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 %.	15.88.10.166	
44.	Соки фруктовые, овощные, овошефруктовые, фруктово-овощные для питания детей раннего возраста в ассортименте	ГОСТ Р 52474-2005 «Консервы. Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Технические условия». * ГОСТ 32920-2014 «Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия». *	15.88.10.166	Срок действия до 01.01.2016
45.	Компот консервированный	ГОСТ Р 54680-2011 «Консервы. Компоты. Общие технические условия». * Без косточки.	15.33.22.130	

Продукция сахарной промышленности

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2007, (ОКПД)	Примечание
1.	Сахар-песок (сахар белый кристаллический)	ГОСТ 21-94 «Сахар-песок. Технические условия». ГОСТ Р 53396-2009 «Сахар белый. Технические условия»	15.83.12.121	Срок действия до 15.02.2015
2.	Сахар-песок (сахар белый кристаллический), фасованный по 5-10 г	ГОСТ 31895-2012 «Сахар белый. Технические условия» ГОСТ 21-94 «Сахар-песок. Технические условия». ГОСТ Р 53396-2009 «Сахар белый. Технические условия» ГОСТ 31895-2012 «Сахар белый. Технические условия» Сахар должен быть расфасован в легко вскрываемые ребенком возраста упаковки из бумаги, полимерного или комбинированного материала массой нетто 5 и/или 10 г.	15.83.12.121	Срок действия до 15.02.2015
3.	Сахарная пудра	ГОСТ Р 53396-2009 «Сахар белый. Технические условия»	15.83.12.131	Срок действия до 15.02.2015
4.	Ванильный сахар	ГОСТ 31895-2012 «Сахар белый. Технические условия» Внешний вид: кристаллы сахара белого цвета, сыпучий. Вкус сладкий, с ароматом ванили, без посторонних привкуса и запаха.	15.83.13.113	

Изделия кондитерские мучные и сахаристые

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2007, (ОКПД)	Примечание
1.	Печенье из пшеничной муки не ниже первого сорта - сахарное или затяжное, в том числе	ГОСТ 24901-89 «Печенье. Общие технические условия».*	15.82.12.121	Срок действия до 01.01.2016

	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 25г, сахара – не более 25г. Общие технические условия.	15.84.23.173	Срок действия до 01.01.2016
2.	Пастила и зефир, в том числе витаминизированные	ГОСТ 6441-96 «Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия».* 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.*	15.84.23.320	Срок действия до 01.01.2016
3.	Ирис тираженный полутвердый, в т. ч. витаминизированный	ГОСТ 6478-89 «Ирис. Общие технические условия».* ГОСТ 6478-2014 «Ирис. Общие технические условия». Изделия не должны содержать маргарин, гидрогенизированные жиры, жиры без указания состава (обозначенные как кондитерский жир или растительный жир). Ирис должен быть поштучно упакован в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.*		
4.	Вафли с фруктовой начинкой	ГОСТ 14031-68 «Вафли. Технические условия».* ГОСТ 14031-2014 «Вафли. Общие технические условия». Вафли должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	15.82.12.133 15.82.12.134	Срок действия до 01.01.2016
5.	Галеты в ассортименте	ГОСТ 14032-68 «Галеты. Технические условия». Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.	15.82.13.120	Срок действия до 01.01.2016
6.	Пряники в ассортименте	ГОСТ 15810-96 «Изделия кондитерские пряничные. Общие технические условия».* ГОСТ 15810-2014 «Изделия кондитерские пряничные. Общие технические условия».* Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.	15.82.12.112	
7.	Бублики или сушки в ассортименте	ГОСТ 7128-91 «Изделия хлебобулочные бараночные. Технические условия».* Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.	15.82.11.123	
8.	Печенье овсяное	Изготовлено по техническим условиям. Цвет свойственный данному наименованию печенья различных оттенков. Печенье не должно иметь постороннего запаха и привкуса. Печенье должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	15.82.12.129	
9.	Конфеты (конфеты укрупненного размера или батончик кондитерский) в шоколадной глазури или без нее, обогашенные очищенным гери или без нее, обогашенные очищенным гери и шоколадом, 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 используемым компонентам, без посторонних привкусов. Структура и консистенция: распределение частиц различного сырья должно быть равномерным по всей массе батончика. Форма изделия должна	15.84.22.190	

		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.			Срок действия до 01.01.2016
10.	Мармелад формовой или резной неглазурованный	ГОСТ 6442-89 «Мармелад. Технические условия».* ГОСТ 6442-2014 «Мармелад. Технические условия».* Без красителей и ароматизаторов искусственного происхождения и консервантов.	15.84.23.172		
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, без постороннего привкуса и запаха. Консистенция студнеобразная. Поверхность с тонкокристаллической корочкой или обсыпанная сахаром-песком. Изделия должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку.	15.84.23.179		
12.	Батончик фруктово-ореховый, в том числе обогащенный	Внешний вид: спрессованная между вафельными листами смесь сушеных фруктов (или пучатов) и орехов с добавлением или без добавления семян масличных культур. Цвет, вкус и запах, соответствующие используемым компонентам, без посторонних привкуса и запаха. Распределение частиц различного сырья должно быть равномерным по всей массе батончика. Форма изделия должна быть правильной без изломов, с ровными краями. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров, ядер абрикосовой косточки, арахиса. Изделие должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.	15.82.12.139		
13.	Батончик мюсли прессованный	Внешний вид: смесь зерновых и/или экструдированных хлопьев с содержанием орехов, сушеных фруктов (или пучатов), семян масличных культур, соединенных между собой сиропом. Цвет и запах, соответствующий используемым компонентам. Вкус, соответствующий наименованию изделия без посторонних привкусов. Распределение частиц различного сырья должно быть равномерным по всей массе батончика. Форма изделия должна быть правильной без изломов, с ровным обрезом. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров, ядер абрикосовой косточки, арахиса. Не допускается зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов.	15.61.33.221		

Изделие должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню.

Продукция чайной, соляной промышленности, пищевые концентраты и др.

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2007, (ОКПД)	Примечание
			15.86.13.121	Срок действия до 01.07.2015
1.	Чай черный байховый крупный (листовой) высшего или первого сорта	ГОСТ 1938-90 «Чай черный байховый фасованный. Технические условия».*	15.86.13.121	Срок действия до 01.07.2015
2.	Чай черный байховый фасованный в пакетах для разовой заварки высшего или первого сорта	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия».*	15.86.13.121	Срок действия до 01.07.2015
3.	Чайный напиток для детского питания (для питания детей раннего возраста) быстрорастворимый (концентрат)	ГОСТ 1938-90 «Чай черный байховый фасованный. Технические условия».* ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия».* Пакетики для разовой заварки должны быть массой нетто не более 0,75 г. Аромат и вкус готового напитка, собственные используемые из различных частей сырья. В составе чая могут использоваться сухие экстракты из различных фармакологических, пряно-ароматических и лекарственных растений и их смеси в различных количествах. В составе чая компонентов, включенных в приложение 5б к санитарным правилам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».	15.86.14.190	
4.	Фиточай цветочный для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки, Фиточай травяной для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки, Фиточай цветочно-плодово-травяной для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки, Фиточай цветочно-плодовый для детского	Фиточай должен быть расфасован в пакетики для разовой заварки (не более 2,0 г на одну порцию). По согласованию с заказчиком допускается использование чая в пакетах и пакетах массой нетто до 1 кг. Не допускается использование в составе чая компонентов, включенных в приложение 5б к санитарным правилам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». В составе фиточаев не допускается содержание (чайного листа). Не допускаются посторонние запахи и привкусы, затхлость. Массовая доля влаги не более 13%. Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ не менее 20%. Зараженность амбарными вредителями и наличие посторонних примесей не допускаются. Аромат и вкус готового напитка, собственные используемые видам сырья, с мягко-кислым привкусом. Возможен slight вяжущий привкус.	15.86.14.190 15.86.15.190	

	питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки, Фиточай цветочно-травяной для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки			
5.	Соль поваренная пищевая выварочная йодированная экстра или высший сорт	ГОСТ Р 51574-2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».*	14.40.10.141	
6.	Натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76 «Натрий двууглекислый. Технические условия».	24.13.33.120	
7.	Какао-порошок	ГОСТ 108-76 «Какао-порошок. Технические условия».	15.84.13.000	Срок действия до 01.01.2016
8.	Какао-напиток быстрорастворимый для детского (дошкольного и школьного) питания.	Внешний вид: сыпучая масса коричневого цвета разной степени интенсивности с различными оттенками, допускается наличие неплотно слежавшихся комочков. Вкус и запах, свойственные данному виду продукта, с ароматом ванили, без посторонних привкуса и запаха. Напиток должен разводиться в горячем молоке или воде без комочков. В готовом напитке допускается осадок какао-порошка. В составе напитка не допускается наличие сухого молока.	15.98.12.159	
9.	Напиток кофейный из цикория (сухой растворимый или концентрат), в том числе обогащенный микроэлементами	ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые».* ГОСТ Р 55512-2013 «Цикорий натуральный растворимый. Технические условия».* По консистенции концентрат должен представлять собой вязкую концентрированную жидкость без осадка и посторонних частиц. Допускается лёгкая опalesценция. Цвет концентрата темно-коричневый. Вкус и аромат концентрата должен быть горько-кисловатым с ароматом, свойственным данному продукту. Не допускается присутствие посторонних запахов и привкуса, а также затхло-сти. Массовая доля растворимых сухих веществ не менее 70%. Растворимость в горячей воде (96-98°C) не более 1 мин. Посторонние примеси не допускаются. При производстве напитка не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ. Порошок однородной консистенции. Допускается уплотнение массы порошка. Готовый напиток должен представлять собой непрозрачную жидкость с нерастворенным осадком. Цвет коричневый. Вкус и аромат приятные, ярко выраженные, свойственные компонентам, входящим в состав продукта. Посторонние привкус и запах не допускаются. Массовая доля влаги в концентрате не более 7%. Массовая доля экстрактивных веществ не менее 25%. При производстве продукта не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ.	15.86.12.131	
10.	Кофейный напиток злаковый, в том числе обогащенный микроэлементами для детского питания (дошкольного и школьного воз-	Порошок однородной консистенции. Допускается включение частиц сырья согласно рецептуре и уплотнение массы порошка. Готовый напиток должен представлять собой непрозрачную жидкость с нерастворенным осадком. Цвет ко-	15.86.12.120	

	раста)		ричный. Вкус и аромат приятные, ярко выраженные, свойственные компонентам, входящим в состав продукта. Посторонние привкус и запах не допускаются. Массовая доля влаги в концентрате не более 7%. Массовая доля экстрактивных веществ не менее 25%. При производстве продукта не допускаются использование кофе, кофейна и других тонизирующих веществ. Технические условия».	15.89.13.112	
			ГОСТ Р 54845-2011 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия».	15.89.13.111	
11		Дрожжи хлебопекарные прессованные	ГОСТ Р 54731-2011 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия».	15.87.20.174	
12		Дрожжи хлебопекарные прессованные	ГОСТ 17594-81 «Лист лавровый сухой. Технические условия».	15.87.20.132	
13		Лист лавровый сухой	ГОСТ 29049-91 «Ппряности. Корица. Технические условия».	24.14.61.141	
14		Корица молотая	ГОСТ 16599-71 «Ванилин. Технические условия».	24.14.34.136	
15		Ванилин	ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия».	24.62.10.131	
16		Кислота лимонная	ГОСТ 11293-89 «Желатин. Технические условия, иметь в виду».	01.11.33.129	
17		Желатин пищевой	ГОСТ 52533-2006 «Мак пищевой. Технические условия».	01.11.35.139	
18		Семена кунжута	ГОСТ Р 52533-2006 «Мак пищевой. Технические условия».	15.61.33.115	
19		Мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006 «Мак пищевой. Технические условия».	15.61.33.119	
20		Изделия фигурные и хлопья (готовые завтраки) из кукурузной, гречневой и других видов круп сладкие	ГОСТ Р 52533-2006 «Мак пищевой. Технические условия».		
21		Мед натуральный, в том числе фасованный по 20 г	ГОСТ Р 54644-2011 «Мед натуральный. Технические условия», ГОСТ 19792-2001 «Мед натуральный. Технические условия»	01.25.21.110	Срок дей- до 01.01.2

Вода питьевая

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности	Код пищевого про- дукта согласно Обще- российскому класси- фикатору продукции по видам экономиче- ской деятельности ОК 034-2007, (ОКПД)	Примечание
	Вода питьевая, расфасованная в емкости	ГОСТ 32220-2013 «Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие техниче- ские условия».*	15.98.11.162	

Допускается поставка и использование пищевых продуктов, выработанных по другим техническим документам, с показателями ка-
чества, соответствующими требованиям ГОСТ, указанным в таблице.