

Договор № 2025-
на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся,
получающих начальное общее образование в образовательном учреждении ГБОУ
Уфимская КШ №120 для обучающихся с задержкой психического развития

г. Уфа

«25» 03 2025 г.

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Уфимская коррекционная школа №120 для обучающихся с задержкой психического развития, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Валишиной Р.Х., действующего на основании Устава, с одной стороны и Общество с ограниченной ответственностью «РАИДА», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Актюловой Н.А., действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе далее именуемые «Стороны», на основании пункта 5 части 1 статьи 93 Федерального закона от 05.04.2013г. № 44 ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» заключили настоящий договор (далее - Договор) о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Исполнитель обязуется оказать услуги по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в образовательном учреждении ГБОУ Уфимская КШ №120 для обучающихся с ЗПР (далее – услуги), в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 2 к Договору), а Заказчик обязуется принять и оплатить надлежащим образом оказанные Исполнителем услуги в соответствии с Приложением № 1 к Договору.

1.2. Срок оказания услуг: с 01.09.2025 г. по 31.10.2025 г.

1.3. Приготовление горячего питания обучающихся осуществляется силами Исполнителя по адресу Исполнителя ежедневно, кроме выходных (суббота, воскресенье), праздничных дней и каникулярного времени и доставляется силами Исполнителя до столовой ГБОУ Уфимская КШ №120 для обучающихся с ЗПР, находящегося по адресу: 450001, г. Уфа, ул. Большая Гражданская, дом 30.

2. Обязанности и права Исполнителя

2.1. Исполнитель обязуется:

2.1.1. обеспечивать приготовление горячего питания согласно двух недельного меню (10 дней) и отвечающих нормам и требованиям рационального питания в соответствии с требованиями нормативно-правовой базы указанной в приложении № 1 к техническому заданию.

2.1.2. составлять двух недельное меню (10 дней) по видам питания и осуществляет утверждение данного меню в Управлении Роспотребнадзора по Республике Башкортостан, после чего предоставляет его на утверждение Заказчику.

2.1.3. обеспечивать контроль над качеством поступающих продуктов и готовой продукции.

2.1.4. доставлять готовую пищу до столового Заказчика.

2.1.5. обеспечивать соблюдение утвержденного Заказчиком графика выдачи пищи в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 2 к техническому заданию).

2.1.6. оказывать услуги с обеспечением достаточного количества столовой посуды и приборов, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08.

2.1.7. закупать продукты питания (сырье, используемое для приготовления блюд), отвечающие требованиям соответствующих Технических регламентов, ГОСТов, санитарно-технических условий, иных документов, обязательных для данного вида товаров в соответствии с законодательством Российской Федерации и Республики Башкортостан (Приложение №3 к договору).

2.1.8. обеспечивать приготовление блюд, кулинарных изделий с соблюдением правил технологии приготовления пищи и правильным набором продуктов питания (субпродукты не

использовать), с соблюдением разнообразия блюд, температурного режима и вкусовых качеств, санитарных норм и правил на производстве при отпуске готовой продукции.

2.1.9. оказывать услуги с использованием спецодежды и моющих средств в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08.

2.1.10. обеспечивать производственный контроль качества выпускаемой продукции, в соответствии с требованиями законодательства, производить входной контроль качества продуктов (сырья используемого для приготовления продукции);

2.1.11. обеспечивать мероприятия контроля качества, указанные в п. 2.1.10. не реже трех раз в квартал. При этом количество проб (образцов), направляемых для проведения лабораторных испытаний продуктов (сырья используемого для приготовления продукции) должно составлять не менее 10 в квартал, количество проб (образцов) готовой продукции, направляемых для проведения лабораторных испытаний должно составлять не менее 12 в квартал. Отбор проб, указанных в настоящем пункте, осуществляется в соответствии с нормативной документацией силами аккредитованной лаборатории. При осуществлении отбора проб, направляемых для проведения лабораторных испытаний Исполнитель привлекает к такому отбору представителя Заказчика и представителя аккредитованной лаборатории;

2.1.12. предоставлять копии документов с результатами проведения лабораторных испытаний Заказчику в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента получения документов с результатами лабораторных испытаний.

2.1.13. осуществлять мероприятия по контролю за правильностью отпуска готовых блюд. Выдача пищи обучающимся производится только после снятия проб ответственным сотрудником Заказчика. Отметки о качестве пищи заносятся в журнал снятия проб. Исполнитель обязан оставлять пробы готовых блюд для определения бактериологического обсеменения. Некачественно приготовленная пища или пища, приготовленная из некачественных продуктов питания или с нарушением технологии (бракераж готовой продукции), признанная таковой по акту, должна быть заменена Исполнителем в течение 1 часа с момента его уведомления (по телефону, факсу, посредством электронной связи), при этом расходы на продукты и на приготовление готовой пищи осуществляются за счет Исполнителя.

2.1.14. при каждой выдаче питания обеспечивать наличие двух дополнительных (сверх заявки) порций каждого блюда - одна для снятия пробы представителем Заказчика, а другая - для суточного хранения блюд с целью возможного в последующем лабораторного исследования.

2.1.15. обеспечивать чистоту и осуществлять услуги с соблюдением санитарно-эпидемиологического режима производственных помещений столовой, овощехранилищ, оборудования и инвентаря. Оказывать услуги с обеспечением вывоза мусора и пищевых отходов, дератизации помещений. 2.1.16. осуществлять доставку горячего питания в столовую специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08. В течение 3 дней после заключения настоящего Договора предоставлять Заказчику копии (копию) санитарного паспорта на специализированный транспорт.

2.1.17. строго соблюдать установленные законодательством Российской Федерации санитарные, технические, противопожарные нормы, правила и требования.

2.1.18. допускать ответственных лиц Заказчика для проверок за процессом приготовления пищи.

2.1.19. представить Заказчику сведения об изменении своего фактического местонахождения в срок не позднее 3 (трех) рабочих дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении адреса фактическим местонахождением Исполнителя будет считаться адрес, указанный в настоящем Договоре.

2.1.20. уведомлять Заказчика обо всех обстоятельствах, влияющих на исполнение обязательств по настоящему Договору, не позднее 3 (трех) дней со дня их возникновения.

2.1.21. оказывать услуги с осуществлением мытья оборотной тары своими силами на предприятии Исполнителя.

2.1.22. производить наем и поиск сотрудников по аутсорсингу своими силами.

2.1.23. Готовые блюда по качеству должны соответствовать утвержденным рецептурам, технологическим картам, санитарным правилам и иметь удовлетворительные органолептические свойства (вкус, запах, внешний вид).

2.2. Исполнитель вправе:

- 2.2.1. требовать подписания документов в соответствии с условиями настоящего Договора.
2.2.2. требовать своевременной оплаты за надлежащим образом оказанные Услуги в соответствии с условиями настоящего Договора.
2.2.3. направлять Заказчику запросы и получать от него разъяснения и уточнения по вопросам оказания Услуг в рамках настоящего Договора.

3. Права и обязанности Заказчика

3.1. Заказчик обязан:

- 3.1.1. принимать и оплачивать надлежащим образом оказанные Исполнителем услуги в соответствии с условиями настоящего Договора.
3.1.2. представляет своевременно Исполнителю сведения по наличию обучающихся в школе и состоящих на питании до 16 час.30 мин. ежедневно.
3.1.3. осуществлять контроль за организацией и обеспечением питанием обучающихся, а именно:
- за соблюдением правил приема и хранения поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов, за соответствием закупаемых продуктов питания требованиям Технических регламентов, ГОСТов, санитарно-технических условий, иных документов, обязательных для данного вида товаров в соответствии с законодательством Российской Федерации и Республики Башкортостан.
- за снятием суточных проб и их хранением.
3.1.4. выделять ответственных сотрудников по снятию суточных проб готовых блюд.
3.1.5. назначать ответственных сотрудников по осуществлению контроля за проведением Исполнителем производственного контроля в установленном порядке в соответствии с п. 2.1.10– 2.1.12 настоящего договора

3.2. Заказчик вправе:

- 3.2.1. в любое время проверять качество оказываемых Исполнителем услуг без вмешательства в производственный процесс.
3.2.2. Заказчик для осуществления контроля исполнения условий договора, контроля качества оказываемых Исполнителем услуг привлекать представителя Уполномоченного органа в сфере закупок товаров, работ, услуг (далее – Уполномоченный орган), при осуществлении приемки оказываемых услуг от Исполнителя на основании заключенного соглашения между Заказчиком и Уполномоченным органом в соответствии с п.п. 4.1., 4.2. Постановления Правительства Республики Башкортостан №253 от 3 июля 2015г. «О наделении Государственного комитета Республики Башкортостан по торговле и защите прав потребителей полномочиями на определение поставщиков (исполнителей) для нужд государственных казенных и бюджетных учреждений Республики Башкортостан в части оказания услуг общественного питания и поставки пищевых продуктов».
3.2.3. осуществлять контроль за правильностью поступления блюд согласно меню-раскладке и раздаточной ведомости.
3.2.4. запрашивать у Исполнителя информацию о ходе и состоянии исполнения обязательств по настоящему Договору.

4. Цена договора и порядок расчетов

- 4.1. Цена настоящего договора составляет 599 999 (пятьсот девяносто девять тысяч девятьсот девяносто девять) рублей 00 копеек, НДС не облагается.
4.2. Цена договора является твердой и определяется на весь срок его исполнения.
4.3. Цена Договора включает расходы на приобретение и доставку продуктов питания, приготовление пищи, вывоза мусора и пищевых отходов и иные расходы Исполнителя, в том числе по: проведению производственного контроля в порядке установленном действующим законодательством, стоимости недоброкачественно приготовленной продукции, в случае выбраковки, связанные с исполнением обязательств по настоящему Договору, а также страхование, уплату таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей.

4.4. Оплата по настоящему договору осуществляется в рублях Российской Федерации.

4.5. Заказчик ежемесячно производит оплату фактически оказанных услуг на основании предъявленного Исполнителем счета (счета-фактуры) и подписанного акта сдачи-приемки оказанных услуг в течение 30 календарных дней со дня подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя.

4.6. В случае если договор заключается с физическим лицом, сумма, подлежащая уплате такому физическому лицу, уменьшается на размер налоговых платежей, связанных с оплатой договора.

4.7. Исполнитель берет на себя расходы, связанные с проведением лабораторных испытаний входного контроля качества продуктов в процессе обработки силами аккредитованной лаборатории, на основании договора, заключенного с аккредитованной лабораторией (далее – «аккредитованная лаборатория»).

4.8. Заказчик и Исполнитель производят сверку взаиморасчетов за оказанные услуги ежемесячно до 5 числа месяца на основании подлинных документов путем составления акта сверки, заверенного печатью и подписью руководителей и главных бухгалтеров сторон.

5. Порядок сдачи-приемки оказанных услуг

5.1. Сдача и приемка оказанных услуг по настоящему договору производится ежемесячно путем подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг за соответствующий месяц.

5.2. Исполнитель представляет Заказчику счет (счет – фактуру), подписанный акт сдачи-приемки оказанных услуг на последний день текущего месяца.

5.3. Заказчик в течение 2 (двух) рабочих дней после получения акта сдачи-приемки оказанных услуг подписывает его, возвращает Исполнителю один экземпляр или отказывается от его подписания с изложением в письменном виде причин отказа и выявленных недостатков. В случае ненадлежащего оказания Услуг Исполнитель должен за свой счет устранить недостатки и предоставить новый акт сдачи-приемки оказанных услуг для подписания Заказчику. Извещение (претензия) о выявленных недостатках направляется Заказчиком Исполнителю в течение 10 (десяти) дней со дня их обнаружения. После устранения Исполнителем недостатков в оказанных Услугах Заказчик подписывает акт сдачи-приемки оказанных услуг и возвращает один экземпляр Исполнителю.

5.4. Для проверки качества оказанных Исполнителем услуг, предусмотренных договором, в части их соответствия условиям договора Заказчик обязан провести экспертизу оказанных услуг при их приемке. Экспертиза услуг может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации.

5.5. Для проведения экспертизы оказанной услуги эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Договора и отдельным этапам исполнения Договора. Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований договора, не препятствующие приемке услуг, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

6. Ответственность сторон

6.1. Стороны несут ответственность за взятые на себя обязательства, в соответствии с условиями договора.

6.2. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренных договором, Заказчик вправе потребовать уплаты неустойки в размере 1/300 действующей на день уплаты неустойки ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства.

6.3. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустойки в размере 1/300 действующей

на день уплаты неустойки ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от неуплаченной в срок суммы за каждый день просрочки.

6.4. Сторона освобождается от уплаты неустойки, если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

6.5. Уплата неустойки не освобождает Стороны от исполнения своих обязательств по настоящему Договору.

6.6. Оплата по настоящему Договору может быть осуществлена путем выплаты Исполнителю суммы, уменьшенной на сумму начисленной неустойки, при условии перечисления в установленном порядке неустойки в доход бюджета Республики Башкортостан на основании платежного документа, оформленного получателем бюджетных средств, с указанием Исполнителя, за которого осуществляется перечисление неустойки в соответствии с условиями Договора.

6.7. Заказчик не несет ответственности за несвоевременную оплату по настоящему Договору в случае приостановки финансирования или неполного финансирования из средств бюджета Республики Башкортостан.

6.8. Возмещение убытков, причиненных неисполнением и ненадлежащим исполнением обязательств по Договору, производится Исполнителем в полном объеме сверх начисленных неустоек.

6.9. Исполнитель несет ответственность перед Заказчиком за неисполнение обязательств привлекаемыми им к исполнению настоящего Договора третьими лицами и обязан возместить Заказчику убытки, причиненные указанными лицами при исполнении настоящего Договора.

7. Срок действия, изменение и расторжение договора

7.1. Настоящий договор действует с 01.09.2025 г. по 31.10.2025 г., а в части взаиморасчетов - до полного исполнения Сторонами принятых на себя по Договору обязательств.

7.2. Окончание срока действия настоящего договора не освобождает Стороны от ответственности за его ненадлежащее исполнение.

7.3. Изменение существенных условий договора при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в следующих случаях:

а) при снижении цены договора без изменения предусмотренных договором объема услуги, качества оказываемой услуги и иных условий договора;

б) если по предложению заказчика увеличиваются предусмотренные договором объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшаются предусмотренные договором объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены договора пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в договоре цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены договора. При уменьшении предусмотренных договором объема услуги стороны договора обязаны уменьшить цену договора исходя из цены единицы услуги.

7.4. Изменения, вносимые в настоящий договор, оформляются в письменном виде дополнительными соглашениями, подписываются Сторонами и являются неотъемлемой частью настоящего договора.

7.5. Расторжение настоящего договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны договора от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством.

7.6. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

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

7.8. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора, если в ходе исполнения Договора установлено, что исполнитель не соответствует установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

8. Обстоятельства непреодолимой силы

8.1. Стороны не несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему договору, если это явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, то есть таких обстоятельств, которые независимы от воли Сторон, не могли быть ими предвидены в момент заключения настоящего договора и предотвращены разумными средствами при их наступлении.

8.2. К обстоятельствам, предусмотренным пунктом 9.1. настоящего договора, относятся войны и военные действия, восстания, эпидемии, землетрясения, наводнения и другие чрезвычайные и непредотвратимые обстоятельства, доказательством наличия и продолжительности которых является соответствующее письменное свидетельство компетентных органов государственной власти Российской Федерации.

8.3. Сторона, подвергшаяся действию таких обстоятельств, обязана немедленно в письменной форме уведомить другую Сторону о возникновении, виде и возможной продолжительности действия соответствующих обстоятельств. Если эта Сторона не сообщит о наступлении обстоятельства непреодолимой силы, она лишается права ссылаться на них, за исключением случая, когда эти обстоятельства препятствовали отправлению такого сообщения.

8.4. Наступление обстоятельств, предусмотренных настоящим разделом, при условии соблюдения пункта 9.3. настоящего договора продлевает срок исполнения договорных обязательств на период, который соответствует сроку действия наступившего обстоятельства и разумному сроку для его устранения.

8.5. В случае если обстоятельства, предусмотренные настоящим разделом, длятся более трех месяцев, Стороны совместно решают вопрос об изменении или о расторжении настоящего договора.

9. Порядок урегулирования споров

9.1. В случае возникновения споров и разногласий, вытекающих из договора или связанных с ним, Стороны принимают все меры к их разрешению путем взаимных переговоров.

9.2. Претензия направляется в письменной форме с указанием допущенных нарушений со ссылкой на соответствующие положения Договора или его приложений, размер неустойки и (или) убытков, а также действия, которые должны быть произведены для устранения нарушений.

9.3. Срок рассмотрения писем, уведомлений или претензий не может превышать 10 (десять) календарных дней со дня их получения.

9.4. Если Сторонам не удастся разрешить возникшие споры или разногласия путем взаимных переговоров, то такие споры и разногласия будут разрешаться в Арбитражном суде Республики Башкортостан.

10. Прочие условия

10.1. При исполнении Договора не допускается перемена исполнителя, за исключением случая, если новый исполнитель является правопреемником исполнителя по настоящему Договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

10.2. Прекращение (окончание) срока действия Договора не освобождает Стороны от ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение Договора, если таковые имели место при исполнении условий Договора.

10.3. Все уведомления и извещения, необходимые в соответствии с Договором, совершаются

в письменной форме и должны быть переданы лично или направлены заказной почтой, электронным сообщением, по факсу или иным способом, позволяющим установить факт отправки корреспонденции, с последующим предоставлением оригинала по адресам, указанным Сторонами.

10.4. При расторжении Договора в связи с односторонним отказом Стороны Договора от исполнения Договора другая Сторона Договора вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Договора.

10.5. Стороны обязуются хранить в тайне любую информацию и данные, предоставляемые в связи с исполнением Договора, не раскрывать и не разглашать третьим лицам в целом или частично факты и информацию связанные с исполнением Договора. Исполнитель обязуется не использовать факты или информацию, полученные при исполнении Договора, для любых целей без предварительного согласия Заказчика.

10.6. Обязательства конфиденциальности, возложенные на Стороны Договора, не распространяются на общедоступную информацию.

10.7. Стороны обеспечивают конфиденциальность персональных данных и их безопасность при обработке в соответствии с законодательством о персональных данных, а также иных сведений, составляющих тайну в соответствии с действующим законодательством, в случае, если при исполнении обязательств по Договору требуется доступ к таким данным или такие данные стали известными в процессе исполнения обязательств, предусмотренных Договором.

10.8. В части отношений между Сторонами, неурегулированной положениями Договора, применяется действующее законодательство Российской Федерации.

10.9. Настоящий договор составлен в 2 (двух) экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

11. Реквизиты сторон:

Заказчик:

ГБОУ Уфимская КШ №120 для обучающихся с ЗПР
Минфин РБ (ГБОУ Уфимская КШ №120 для обучающихся с ЗПР)
Юридический адрес: 450001 ул. Б. Гражданская, 30
Фактический адрес: 450001 ул. Б. Гражданская, 30
ИНН: 0278037596
КПП: 027801001
Номер казначейского счета
03224643800000000100
ЕКС 40102810045370000067
БИК ТОФК 018073401
п/с 20112070700
Отделение - НБ Республика Башкортостан
БАНКА РОССИИ/УФК по Республике Башкортостан г. Уфа
Тел.: 223-48-17, 223-57-54

Исполнитель:

ООО «РАИДА»
Юридический/почтовый адрес: 450521, Уфимский район, д. Шамонино, ул. Кольцевая, д.3
ИНН 0265041884 КПП 024501001
ОКПО 29797640
р/с 40702810806000009693
Башкирское отделение № 8598 ПАО СБЕРБАНК
к/с 30101810300000000601
БИК 048073601
e-mail: raida-f.b@yandex.ru

Директор

М.П.



Директор

М.П.



Приложение №1 к договору
№ 2025_ от «28 08» 2025 г.

Стоимость услуги по организации горячего питания

Наименование питания	Заказчик	Количество учебных дней	Количество учащихся	Цена	Максимальная стоимость питания
1	2	3	4	5	6
Завтрак 1-4кл	ГБОУ Уфимская КШ №120 для обучающихся с задержкой психического развития	40	76	31.63	31.63
Обед 1-4кл	ГБОУ Уфимская КШ №120 для обучающихся с задержкой психического развития	40	76	57.02	57.02
Завтрак 5-9кл	ГБОУ Уфимская КШ №120 для обучающихся с задержкой психического развития	40	72	62.71	62.71
Обед 5-9кл	ГБОУ Уфимская КШ №120 для обучающихся с задержкой психического развития	40	72	125.37	125.37

Техническое задание

Наименование и описание объекта закупки (далее – Техническое задание).

Наименование объекта закупки: оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в образовательном учреждении ГБОУ Уфимская КШ №120 для обучающихся с задержкой психического развития

1. Требования к услугам:

- 1.1. Исполнитель организует горячее питание обучающихся в соответствии с нормативными документами (Приложение №1 к техническому заданию), в том числе:
- 1.2. производить приготовление горячего питания из своих продуктов и сырья по адресу Исполнителя;
- 1.3. обеспечивать соблюдение правил приема и хранения поступающих продуктов питания и выдачи продуктов питания в соответствии с требованием нормативно-правовой базы, указанной в приложении № 1 к техническому заданию;
- 1.4. обеспечить кулинарную обработку пищевых продуктов, приготовление пищи и своевременную выдачу с учетом потребностей учреждения в соответствии с приложением № 2 к техническому заданию;
- 1.5. осуществлять мероприятия по соблюдению санитарных норм и правил в соответствии с требованием нормативно-правовой базы, указанной в приложении № 1 к техническому заданию;
- 1.6. осуществлять контроль качества поступающего сырья с проверкой документов, подтверждающих его качество. По письменному запросу Заказчика Исполнитель обязан в течение 1 рабочего дня предоставить копии всех документов, подтверждающих качество сырья, из которого производится приготовление пищи;
- 1.7. осуществлять формирование документации по организации горячего питания с предоставлением Заказчику: карточки-раскладки, двух недельного меню (10 дней), со всеми расчетами калорийности, энергетической и пищевой ценности, натуральных норм в соответствии с требованием нормативно-правовой базы, указанной в приложении № 1 к техническому заданию, с учетом объема оказываемых услуг (Приложение №2 техническому заданию);
- 1.8. осуществляет ежедневное приготовление рационов питания с учетом требований нормативно-правовой базы, указанной в приложении № 1 к техническому заданию (2-х разовое питание и полдник) в соответствии с утвержденным двух недельным меню (10 дней) (Приложение №4 к техническому заданию); оформлять ежедневное меню в печатной форме с указанием веса блюд;
- 1.9. ежедневно предоставляет Заказчику накладные на отпуск готовых блюд, меню-раскладку, раздаточную ведомость выдачи горячего питания с последующей передачей их Заказчику;
- 1.10. осуществлять выдачу готовых блюд в соответствии с графиком выдачи готовых блюд (Приложение к техническому заданию №3);
- 1.11. принимать незамедлительные меры по предупреждению и устранению нарушений качества и сроков предоставляемых услуг и производить замену блюд ненадлежащего качества, признанным таковым по акту в течение 1 (одного) часа с момента поступления претензии по телефону, факсимильной, электронной или почтовой связи;
- 1.12. выдавать пищу только после снятия проб представителем Заказчика. Отметки о качестве пищи заносятся в журнале контроля за качеством готовой пищи (бракеражном журнале);
- 1.13. обеспечить при каждой выдаче горячего питания наличие двух дополнительных (сверх заявки) порции каждого блюда - одна для снятия пробы представителем Заказчика, а другая -

Техническое задание

Наименование и описание объекта закупки (далее – Техническое задание).

Наименование объекта закупки: оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в образовательном учреждении ГБОУ Уфимская КШ №120 для обучающихся с задержкой психического развития

1. Требования к услугам:

- 1.1. Исполнитель организует горячее питание обучающихся в соответствии с нормативными документами (Приложение №1 к техническому заданию), в том числе:
- 1.2. производить приготовление горячего питания из своих продуктов и сырья по адресу Исполнителя;
- 1.3. обеспечивать соблюдение правил приема и хранения поступающих продуктов питания и выдачи продуктов питания в соответствии с требованием нормативно-правовой базы, указанной в приложении № 1 к техническому заданию;
- 1.4. обеспечить кулинарную обработку пищевых продуктов, приготовление пищи и своевременную выдачу с учетом потребностей учреждения в соответствии с приложением № 2 к техническому заданию;
- 1.5. осуществлять мероприятия по соблюдению санитарных норм и правил в соответствии с требованием нормативно-правовой базы, указанной в приложении № 1 к техническому заданию;
- 1.6. осуществлять контроль качества поступающего сырья с проверкой документов, подтверждающих его качество. По письменному запросу Заказчика Исполнитель обязан в течение 1 рабочего дня предоставить копии всех документов, подтверждающих качество сырья, из которого производится приготовление пищи;
- 1.7. осуществлять формирование документации по организации горячего питания с предоставлением Заказчику: карточки-раскладки, двух недельного меню (10 дней), со всеми расчетами калорийности, энергетической и пищевой ценности, натуральных норм в соответствии с требованием нормативно-правовой базы, указанной в приложении № 1 к техническому заданию, с учетом объема оказываемых услуг (Приложение №2 техническому заданию);
- 1.8. осуществляет ежедневное приготовление рационов питания с учетом требований нормативно-правовой базы, указанной в приложении № 1 к техническому заданию (2-х разовое питание и полдник) в соответствии с утвержденным двух недельным меню (10 дней) (Приложение №4 к техническому заданию); оформлять ежедневное меню в печатной форме с указанием веса блюд;
- 1.9. ежедневно предоставляет Заказчику накладные на отпуск готовых блюд, меню-раскладку, раздаточную ведомость выдачи горячего питания с последующей передачей их Заказчику;
- 1.10. осуществлять выдачу готовых блюд в соответствии с графиком выдачи готовых блюд (Приложение к техническому заданию №3);
- 1.11. принимать незамедлительные меры по предупреждению и устранению нарушений качества и сроков предоставляемых услуг и производить замену блюд ненадлежащего качества, признанным таковым по акту в течение 1 (одного) часа с момента поступления претензии по телефону, факсимильной, электронной или почтовой связи;
- 1.12. выдавать пищу только после снятия проб представителем Заказчика. Отметки о качестве пищи заносятся в журнале контроля за качеством готовой пищи (бракеражном журнале);
- 1.13. обеспечить при каждой выдаче горячего питания наличие двух дополнительных (сверх заявки) порции каждого блюда - одна для снятия пробы представителем Заказчика, а другая -

Техническое задание

Наименование и описание объекта закупки (далее – Техническое задание).

Наименование объекта закупки: оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в образовательном учреждении ГБОУ Уфимская КШ №120 для обучающихся с задержкой психического развития

1. Требования к услугам:

- 1.1. Исполнитель организует горячее питание обучающихся в соответствии с нормативными документами (Приложение №1 к техническому заданию), в том числе:
- 1.2. производить приготовление горячего питания из своих продуктов и сырья по адресу Исполнителя;
- 1.3. обеспечивать соблюдение правил приема и хранения поступающих продуктов питания и выдачи продуктов питания в соответствии с требованием нормативно-правовой базы, указанной в приложении № 1 к техническому заданию;
- 1.4. обеспечить кулинарную обработку пищевых продуктов, приготовление пищи и своевременную выдачу с учетом потребностей учреждения в соответствии с приложением № 2 к техническому заданию;
- 1.5. осуществлять мероприятия по соблюдению санитарных норм и правил в соответствии с требованием нормативно-правовой базы, указанной в приложении № 1 к техническому заданию;
- 1.6. осуществлять контроль качества поступающего сырья с проверкой документов, подтверждающих его качество. По письменному запросу Заказчика Исполнитель обязан в течение 1 рабочего дня предоставить копии всех документов, подтверждающих качество сырья, из которого производится приготовление пищи;
- 1.7. осуществлять формирование документации по организации горячего питания с предоставлением Заказчику: карточки-раскладки, двух недельного меню (10 дней), со всеми расчетами калорийности, энергетической и пищевой ценности, натуральных норм в соответствии с требованием нормативно-правовой базы, указанной в приложении № 1 к техническому заданию, с учетом объема оказываемых услуг (Приложение №2 техническому заданию);
- 1.8. осуществляет ежедневное приготовление рационов питания с учетом требований нормативно-правовой базы, указанной в приложении № 1 к техническому заданию (2-х разовое питание и полдник) в соответствии с утвержденным двух недельным меню (10 дней) (Приложение №4 к техническому заданию); оформлять ежедневное меню в печатной форме с указанием веса блюд;
- 1.9. ежедневно предоставляет Заказчику накладные на отпуск готовых блюд, меню-раскладку, раздаточную ведомость выдачи горячего питания с последующей передачей их Заказчику;
- 1.10. осуществлять выдачу готовых блюд в соответствии с графиком выдачи готовых блюд (Приложение к техническому заданию №3);
- 1.11. принимать незамедлительные меры по предупреждению и устранению нарушений качества и сроков предоставляемых услуг и производить замену блюд ненадлежащего качества, признанным таковым по акту в течение 1 (одного) часа с момента поступления претензии по телефону, факсимильной, электронной или почтовой связи;
- 1.12. выдавать пищу только после снятия проб представителем Заказчика. Отметки о качестве пищи заносятся в журнале контроля за качеством готовой пищи (бракеражном журнале);
- 1.13. обеспечить при каждой выдаче горячего питания наличие двух дополнительных (сверх заявки) порции каждого блюда - одна для снятия пробы представителем Заказчика, а другая -

для двухсуточного хранения блюд с целью возможного в последующем лабораторного исследования.

1.14. обеспечить периодичность поставки горячего питания ежедневно столовой ГБОУ Уфимская КШ №120 для обучающихся с ЗПР, находящегося по адресу: 450001, г.Уфа, ул. Большая Гражданская, дом 30, исключая выходные (суббота, воскресенье), праздничные дни и каникулярное время.

2. Объем оказываемых услуг по организации горячего питания обучающихся: согласно приложению №2 к техническому заданию.

Нормативно-правовая база для обеспечения горячего питания

Оказание услуг должно осуществляться в соответствии с установленными требованиями, в том числе:

- Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий)»;
- СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»;
- СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту»;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;
- Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

График выдачи готовых блюд

№	Прием пищи	Время	
		9.30 – 10.00, 10.30 – 11.00	ежедневно, кроме выходных дней (суббота, воскресенье), праздничных дней и каникулярного времени
1.	Завтрак		
2.	Обед	13.00 – 13.30, 13.40 – 14.00	

Среднесуточный набор пищевых продуктов для обучающихся общеобразовательных учреждений

(Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008г. №45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08»)

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	7-10 лет	11-18 лет	7-10 лет	11-18 лет
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб пшеничный	150	200	150	200
Мука пшеничная	15	20	15	20
Крупы, бобовые	45	50	45	50
Макаронные изделия	15	20	15	20
Картофель	250*	250*	188	188
Овощи свежие, зелень	350	400	280**	320**
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185**	185**
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	77 (95)	86 (105)	70	78
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. II/II)	40(51)	60 (76)	35	53
Рыба-филе	60	80	58	77
Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	300	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5% 3,2%)	150	180	150	180
Творог (массовая доля жира не более 9%)	50	60	50	60
Сыр	10	12	9,8	11,8
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10	10	10	10
Масло сливочное	30	35	30	35
Масло растительное	15	18	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40
Сахар***	40	45	40	45
Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
Соль	5	7	5	7

Примечание:

* Масса брутто приводится для нормы отходов 25%.

** Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

*** В том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.) выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовом продукте.

№ п/п	Наименование продуктов	Требования к качеству продукции, с указанием реквизитов нормативных правовых актов
1.	Говядина в полутушах и четвертинах, I категории, замороженная	Выработано из взрослых молодых коров I категории в виде продольных полутуш или четвертин. Внешний вид – мясо свежее, мышцы развиты удовлетворительно, за исключением лопаток и выпуклостей зада, покрыты тонким слоем жира, остистые отростки позвонков выделяются не резко. Разделение на полутуши по позвоночному столбу, без оставления целых позвонков и без их дробления, спинной мозг удален, разделение на четвертины – по заднему краю тринадцатого ребра и соответствующему грудному позвонку. Поверхность от розового до темно – бордового цвета, жир – белый, желтоватый. Не допускается наличие внутренних органов, шкуры, сгустков крови, загрязнений, кровоподтеков и побитостей. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. ГОСТ Р 54315 – 2011 «Крупный рогатый скот для убой. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия» введен 01.01.2013г. ГОСТ Р 55445-2013 «Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия», ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Технический регламент Таможенного союза 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» Единые ветеринарные требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 г. № 317 Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно – эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299
2.	Крупнокусковой полуфабрикат из говядины	Крупнокусковой полуфабрикат из мяса говядины I категории в ассортименте: тазобедренная часть, лопаточная часть, подлопаточная часть, котлетное мясо. Зачищенный от сухожилий и грубых поверхностных плёнок. Поверхность ровная, не заветренная, края ровные. Цвет и запах: характерные для доброкачественного мяса, без глубоких надрезов. Слой подкожного жира 1 см. Мясо свежее. На замороженных и подмороженных полуфабрикатах не допускается наличие льда и снега. ГОСТ 32951-2014 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия». ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013). ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
3.	Тушки кур, потрошенные первого сорта замороженные	Целые тушки кур хорошо обескровленные, чистыми, без наличия посторонних включений, постороннего запаха, загрязнений, остатков кишечника, клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов, видимых кровяных сгустков, холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи. Потрошенные – с удалением всех внутренних органов, головы, шеи (без кожи) на уровне плечевых суставов, ноги по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 20 мм. По качеству обработки и упитанности соответствуют I сорту – мышцы хорошо развиты, форма груди округлая, киль грудной кости не выделяется, отложения подкожного жира на груди, животе и в виде сплошной полосы на спине. Запах, свойственный свежему мясу данного вида птицы. Цвет мышечной ткани – от бледно-розового до розового; цвет кожи – бледно – желтый с розовым оттенком или без него, цвет жира – бледно желтый или желтый. Оперение полностью удалено, наличие пеньков и волосовидного пера не допускается. Костная система без переломов и деформаций, киль грудной кости окостеневший. Консистенция плотная, упругая. Без внесенных поваренной соли, фосфатов, других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, шпатель-бройлеров и их части). Технические условия». Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.07.2013 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Единые ветеринарные требования, предъявляемые к товарам, подлежащим

№ п/п	Наименование продуктов	Требования к качеству продукции, с указанием реквизитов нормативных правовых актов
1.	Говядина в полутушах и четвертинах, I категории, замороженная	Выработано из взрослых молодых коров I категории в виде продольных полутуш или четвертин. Внешний вид – мясо свежее, мышцы развиты удовлетворительно, за исключением лопаток и выпуклостей зада, покрыты тонким слоем жира, остистые отростки позвонков выделяются не резко. Разделение на полутуши по позвоночному столбу, без оставления целых позвонков и без их дробления, спинной мозг удален, разделение на четвертины – по заднему краю тринадцатого ребра и соответствующему грудному позвонку. Поверхность от розового до темно – бордового цвета, жир – белый, желтоватый. Не допускается наличие внутренних органов, шкуры, сгустков крови, загрязнений, кровоподтеков и побитостей. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. ГОСТ Р 54315 – 2011 «Крупный рогатый скот для убой. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия» введен 01.01.2013г. ГОСТ Р 55445-2013 «Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия», ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Технический регламент Таможенного союза 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» Единые ветеринарные требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 г. № 317 Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно – эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299
2.	Крупнокусковой и полуфабрикат из говядины	Крупнокусковой полуфабрикат из мяса говядины I категории в ассортименте: тазобедренная часть, лопаточная часть, подлопаточная часть, котлетное мясо. Зачищенный от сухожилий и грубых поверхностных плёнок. Поверхность ровная, не заветренная, края ровные. Цвет и запах: характерные для доброкачественного мяса, без глубоких надрезов. Слой подкожного жира 1 см. Мясо свежее. На замороженных и подмороженных полуфабрикатах не допускается наличие льда и снега. ГОСТ 32951-2014 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия». ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013). ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
3.	Тушки кур, потрошенные первого сорта замороженные	Целые тушки кур хорошо обескровленные, чистыми, без наличия посторонних включений, постороннего запаха, загрязнений, остатков кишечника, клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов, видимых кровяных сгустков, холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи. Потрошенные – с удалением всех внутренних органов, головы, шеи (без кожи) на уровне плечевых суставов, ноги по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 20 мм. По качеству обработки и упитанности соответствуют I сорту – мышцы хорошо развиты, форма груди округлая, киль грудной кости не выделяется, отложения подкожного жира на груди, животе и в виде сплошной полосы на спине. Запах, свойственный свежему мясу данного вида птицы. Цвет мышечной ткани – от бледно-розового до розового; цвет кожи – бледно – желтый с розовым оттенком или без него, цвет жира – бледно желтый или желтый. Оперение полностью удалено, наличие пеньков и волосовидного пера не допускается. Костная система без переломов и деформаций, киль грудной кости окостеневший. Консистенция плотная, упругая. Без внесенных поваренной соли, фосфатов, других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, шпатель-бройлеров и их части). Технические условия». Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.07.2013 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Единые ветеринарные требования, предъявляемые к товарам, подлежащим

		ветеринарному контролю. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 г. № 317 Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно – эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299
4.	Колбаса вареная мясной продукт категории А охлажденный	Состав – свинина, говядина, вода, яйца куриные или меланж яичный, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, соль поваренная пищевая, сахар песок, пряности (орех мускатный или кардамон). Батоны с чистой, сухой поверхностью, прямые, овальные или изогнутые длиной от 10 до 50 см, в оболочке. Цвет и вид на срезе – розовый или светло – розовый, фарш равномерно перемешан; консистенция – упругая; запах и вкус – свойственный данному виду продукта, в меру соленый с ароматом пряностей, без постороннего привкуса и запаха. Не допускается наличие крахмала, серых пятен, бульонно – жировых отеков, крупных пустот на разрезе более 5 мм, загрязнения на оболочке, наплывы фарша над оболочкой, нарушение целостности оболочки батонов, с рыхлым фаршем. Вид оболочки – натуральная, искусственная белковая, целлофановая, полиамидная барьерная. ГОСТ Р 52196-2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия» Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Технический регламент Таможенного союза 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» Единые ветеринарные требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 г. № 317 Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно – эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299.
5.	Сосиски мясной продукт категории Б охлажденный	Состав – свинина, говядина, вода, яйца куриные или меланж яичный, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, соль поваренная пищевая, сахар песок, пряности (перец черный, перец душистый, орех мускатный или кардамон). Батончики с чистой, сухой поверхностью, прямые или изогнутые. Цвет и вид на срезе – розовый или светло – розовый фарш, однородный, равномерно перемешан; консистенция – нежная, сочная; запах и вкус – свойственный данному виду продукта, в меру соленый с ароматом пряностей, без постороннего привкуса и запаха. Форма и размер – открученные или перевязанные батончики длиной от 9 до 13 см, в оболочке диаметром от 27 до 32 мм или длиной не более 8 см в оболочке диаметром от 14 до 18 мм. Не допускается серый цвет батончиков, наличие крахмала, бульонно – жировых отеков, загрязнения на оболочке, наплывы фарша над оболочкой, нарушение целостности оболочки батончиков, с рыхлым фаршем. Вид оболочки – натуральная, или искусственная белковая, или целлофановая, или полиамидная барьерная, или полиамидная проницаемая. ГОСТ Р 52196-2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия» Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Технический регламент Таможенного союза 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» Единые ветеринарные требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 г. № 317 Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно – эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299.
6.	Рыба мороженая разделанная и	Сорт первый; Сорт первый; Внешний вид – блоки целые, плотные, поверхность чистая, у рыбы после

неразделанная первого сорта, в т.ч.: обезглавленная потрошенная или потрошенная с головой	размораживания поверхность чистая, без наружных повреждений; Консистенция - плотная; запах после размораживания - свежей рыбы, йодистый, без постороннего запаха. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. ГОСТ 32366 - 2013 «Рыба мороженная. Технические условия» межгосударственный стандарт введен в действие 01.01.2015г. ГОСТ 1368 - 2003 «Рыба. Длина и масса» Межгосударственный стандарт. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции» Единые ветеринарные требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 г. № 317 Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299. Рыба мороженная (треска, минтай, хета, горбуша, семга и форель). В рыбе отсутствуют живых гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека.
7. Яйца куриные пищевые столовые	Яйцо куриное не ниже I категории, масса одного яйца не менее 45 г. Состояние воздушной камеры и высота - неподвижная, допускается некоторая подвижность, не более 9 мм. Желток прочный, мало заметный, допускается слегка отклонение от центрального положения, слегка перемещается. Белок плотный, допускается недостаточно плотный, светлый и прозрачный. Скорлупа чистая, без пятен крови и помета, и неповрежденной, обработана специальными моющими средствами. Содержимое яиц - без посторонних запахов. ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия» Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.01.2014г. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции» Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299. Единые ветеринарные требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 г. № 317.
8. Молоко питьевое пастеризованное с массовой долей жира 3,2%, фасованное	Выработано из коровьего молока, нормализованное, термическая обработка - пастеризация; Внешний вид - непрозрачная жидкость; цвет - белый; Консистенция - жидкая, однородная, не тягучая, без хлопьев белка и сбившихся комочков; Вкус и запах - с легким привкусом кипячения, допускается сладковатый вкус; ГОСТ 31450 - 2013 «Молоко питьевое. Технические условия». Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.07.2014г. Технический регламент ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции» Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299.
9. Кисломолочный продукт - Кефир массовая доля жира 3,2%	Изготовлен из коровьего молока, с использованием закваски, приготовленной из кефирных грибов. Цвет - молочно - белый; Консистенция и внешний вид - однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком, допускается газообразование, вызванное действием кефирных грибов; Вкус и запах - чистые, кисломолочные, слегка острый, допускается дрожжевой привкус, без постороннего привкуса и запаха; Технический регламент ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» ГОСТ 31454-2012 «Кефир. Технические условия» Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции»

		Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно – эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299.
10.	Йогурт без компонентов с массовой долей жира от 1,5% до 5,1%	Йогурт с нарушенным или ненарушенным сгустком, повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, вырабатываемый из обезжиренного или нормализованного по жиру и сухим веществам молока, подвергнутого тепловой обработке, путем сквашивания протосимбиотической смесью чистых культур термофильного молочнокислого стрептококка и молочнокислой болгарской палочки. Внешний вид и консистенция – однородная, в меру вязкая. Вкус и запах – кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. При выработке с сахаром в меру сладкий. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. ГОСТ 31981-2013 «Йогурты. Общие технические условия», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». ТР ТС «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013). Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно – эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299.
11.	Творог с массовой долей жира от 4% до 11% жирности	Выработан из молока коровьего. Внешний вид и консистенция – мягкая, мажущаяся или рассыпчатая, с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Вкус и запах – чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет – белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». ГОСТ 31453-2013 - Творог. Технические условия Технический регламент ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно – эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299
12.	Сметана с массовой долей жира от 20,0% до 24,0% жирности	Выработана из сливок коровьего молока с использованием заквасочных микроорганизмов Внешний вид и консистенция – однородная, густая масса с глянцевой поверхностью. Вкус и запах – чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет – белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Технический регламент ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно – эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299. ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия». Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.07.2013.
13.	Сметана с массовой долей жира от 15,0% до 19,0% жирности	Выработана из сливок коровьего молока с использованием заквасочных микроорганизмов Внешний вид и консистенция – однородная, густая масса с глянцевой поверхностью. Вкус и запах – чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет – белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Технический регламент ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно – эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299. ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия». Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.07.2013.

14.	Сыры полутвердые с массовой долей жира 45%-50%	Сыр полутвердый, из коровьего молока и продуктов, полученных из коровьего молока. Обезжиренного молока и сливок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Внешний вид сыра: корка ровная, прочная или тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя или морщин, или слегка шероховатая, покрытая полимерными или парафиновыми, или комбинированными составами или полимерными материалами. Вкус и запах: выраженный или умеренно выраженный сырный, сладковатый и/или кисловатый. Не допускается продукт с прогорклым, гнилостным и резко выраженным осаленным, плесневелым вкусом и запахом, запахом нефтепродуктов и химикатов, наличием посторонних включений, а также сыры расплывшиеся и вздутые (потерявшие форму), пораженные подкорковой плесенью или с гнилостными колодками и трещинами, с глубокими зачистками (более 2-3 см), с сильно подопревшей коркой, с нарушением герметичности полимерных материалов, выпущенные без нанесенного покрытия, со значительным нарушением полимерно-парафиновых и восковых сплавов, латексных покрытий, с развитием на поверхности сыра плесени и других микроорганизмов. Жировая фаза сыра содержат только молочный жир. ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия». Технический регламент ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
15.	Масло сливочное несоленое	Масло сливочное из коровьего молока, с массовой долей жира не менее 72,5%. Вкус и запах масла должны быть чистый, хорошо выраженный вкус и запах сливок, подвергнутых пастеризации при высоких температурах, без посторонних привкусов и запахов; консистенция и внешний вид – плотная, пластичная, однородная, поверхность масла на разрезе блестящая, сухая на вид. Не допускается масло, имеющее вкус и запах посторонний, горький, прогорклый, затхлый, салостный, клейкий, окисленный, металлический, плесневелый, химикатов и нефтепродуктов, а и других привкусов и запахов, не характерных для масла. Не допускается масло с консистенцией засаленной, липкой, крошливой, неоднородной, рыхлой, слоистой, мучнистой, мягкой. Продукт не должен содержать немолочные компоненты, компоненты, полученные с использованием генетически модифицированных организмов, искусственные красители, ароматизаторы и консерванты. ГОСТ 32261 - 2013 «Масло сливочное. Технические условия». Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.07.2015г. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Технический регламент ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно – эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299.
16.	Хлеб ржано-пшеничный	Хлеб из смеси ржаной обдирной и пшеничной муки I сорта, подовый или формовой. Форма, соответствующая хлебной форме не расплывчатая, без притысков. Поверхность – шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Цвет – должен быть от светло-коричневого до темно-коричневого. Мякиш хлеба должен соответствовать следующим качественным показателям: должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный, после легкого надавливания пальцами должен принимать первоначальную форму. Промес мякиша должен быть без комочков и следов непромеса; пористость – развитая, без пустот и уплотнений. В готовом продукте не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезни и плесени. Упаковка – индивидуальная. ГОСТ 31807-2012 «Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия». ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Общие технические условия.
17.	Хлеб пшеничный первый сорт	Выработанный из муки первого сорта, формовой. Внешний вид – соответствующий хлебной форме, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых наплывов. Поверхность – гладкая или шероховатая, без крупных трещин и подрывов.

		Цвет – светло – желтый до темно – коричневого. Состояние мякиша – пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный, после легкого надавливания – мякиш принимает первоначальную форму. Промес – без комочков и следов непромеса. Пористость – развитая, без пустот и уплотнений. Вкус и запах – свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса и запаха. Не допускается посторонние включения, хруст от минеральной примесей, признаки болезней и плесени. ГОСТ 27842-88 «Хлеб из пшеничной муки. Технические условия». ГОСТ 26987-86 «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия». ГОСТ 31805-2012 «Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия» Межгосударственный стандарт, введен с 01.07.2013 г. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно – эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299.
18.	Печенье	Печенье сахарное, из пшеничной муки. Форма правильная, соответствующая данному наименованию печенья, без вмятин, края печенья должны быть ровными. Поверхность гладкая, с четким рисунком, не подгорелая, без вкраплений и крошек и лопнувших пузырей. Цвет – свойственный данному наименованию печенья, различных оттенков, равномерный. Вкус и запах – свойственный данному наименованию печенья, без посторонних запахов и привкуса. Вид на изломе – пропеченное печенье с равномерной пористостью, без пустот и следов непромеса. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия». СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
19.	Макаронные изделия группы А высший сорт	Изготовлены из муки из твердых сортов пшеницы. Группа А. сорт высший, короткие, трубчатые и фигурные. В ассортименте из трех наименований – рожки, ракушки, спиральки, гребешки, бантики. Цвет – соответствующий сорту муки. Вкус и запах – свойственный данному изделию, без посторонних вкуса и запаха. Наличие зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов не допускается. ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия». Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.07.2013г. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно – эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299.
20.	Хлопья овсяные	Хлопья овсяные «Геркулес» выработаны из овсяной крупы высшего сорта. Цвет – белый с оттенками от кремового до желтоватого. Вкус – нормальный, свойственный овсяной крупе, без посторонних привкусов и привкуса горечи. Запах – свойственный овсяной крупе, без затхлого, плесневого или иного постороннего запаха. Развариваемость – 20 мин. Зараженность и загрязненность вредителями не допускается. ГОСТ 21149-93 «Хлопья овсяные. Технические условия». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно – эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299.
21.	Горох шлифованный колотый первый сорт	Выработан из гороха продовольственного, колотый, шлифованный, первый сорт. Внешний вид – шлифованный, с разделенными семядолями. Цвет – желтый, зеленый. Вкус – нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.

		Запах – свойственный гороху без затхлого, плесенного или иного постороннего запаха. Наличие сечки и мучки не допускается. Зараженность и загрязненность вредителями не допускается. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно – эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299. ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный. Технические условия».
22.	Крупа гречневая первый сорт	Выработано из пропаренного зерна гречихи. Вид крупы - ядрица быстрорастворимая (пропаренная), первый сорт. Характеристика вида крупы – целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито с отверстиями 1,6 x 2,0 мм. Цвет – коричневый разных оттенков. Запах и вкус – свойственный гречневой крупе, без посторонних запаха и привкуса, вкус – не кислый, не горький, запах – не затхлый, не плесневый. Зараженность и загрязненность вредителями не допускается. ГОСТ 55290-2012 «Крупа гречневая. Технические условия». Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.07.2013г. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно – эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299.
23.	Крупа кукурузная	Крупа кукурузная шлифованная. Крупа кукурузная, шлифованная, величина ядра № 4. Запах – нормальный, без запаха затхлости, плесени и других посторонних запахов. Вкус – нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов. Не допускается зараженность вредителями (насекомыми и клещами) или наличие следов заражения. ГОСТ 6002-69 «Крупа кукурузная. Технические условия». СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно – эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299.
24.	Крупа манная марка М	Выработано из мягкой пшеницы, марка М. Внешний вид и цвет – преобладает непрозрачная мучнистая крупа ровного белого или кремового цвета. Запах и вкус – нормальный, без посторонних запаха и привкуса, вкус – не кислый, не горький; запах – не затхлый, не плесневый. При разжевывании крупы не допускается ощущаться хруста. Зараженность вредителями не допускается. ГОСТ 7022-97 «Крупа манная. Технические условия». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно – эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299.
25.	Крахмал картофельный	Крахмал картофельный. Крахмал должен быть высшего сорта. Внешний вид – крахмал должен быть белый или с кристаллическим блеском, рассыпчатый, без комков. Запах должен быть свойственный крахмалу, без постороннего запаха. ГОСТ Р 53876-2010 «Крахмал картофельный. Технические условия». СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.
26.	Крупа ячменная	Крупа ячменная: перловая №1. Ядро, освобожденное от цветковых пленок, хорошо отшлифованное, имеет удлинённую форму ядра, с закруглёнными концами. Цвет должен быть белый с желтоватым, иногда с зеленоватыми оттенками.

		Вкус – свойственный нормальной ячменной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах – свойственный нормальной ячменной крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Не допускается мучка, зараженность вредителями хлебных запасов, испорченные ядра (загнившие, заплесневевшие, обуглившиеся и все остальные зерна с явно измененным, испорченным цветом эндосперма, от коричневого до черного цвета, а также со светлым, но рыхлым, легко рассыпающимся эндоспермом). ГОСТ 5784-60 «Крупа ячменная. Технические условия». СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.
27.	Крупа – пшено шлифованное высший сорт	Выработано из проса. Пшено шлифованное, сорт высший. Внешний вид – зерна проса, полностью освобождены от его цветковых пленок и частично от плодовых, семенных оболочек и зародыша, зашлифованы. Цвет – желтый, разных оттенков. Запах и вкус – свойственный пшену, без посторонних запаха и привкуса, вкус – не кислый, не горький, запах – не затхлый, не плесневый. Зараженность и загрязненность вредителями не допускается. ГОСТ 572-60 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно – эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299.
28.	Крупа рисовая высший сорт	Выработана из риса, выращенного без применения пестицидов, для детского питания. Сорт высший, длиннозерный шлифованный. Цвет – белый с различными оттенками. Запах и вкус – свойственный рисовой крупе, без посторонних запаха и привкуса, вкус – не кислый, не горький, запах – не затхлый, не плесневый. Не допускаются – наличие красных, пожелтевших ядер, ядер с красными полосками, не шелушенных зерен риса, органической примеси, испорченных ядер. Зараженность и загрязненность вредителями не допускается. ГОСТ 6292 -93 «Крупа рисовая. Технические условия». Межгосударственный стандарт. ГОСТ Р 55289-2012 - Рис. Технические условия Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно – эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299.
29.	Фасоль продовольствен- ная	Фасоль красная. Внешний вид – фасоль одного типа, белая. Вкус и запах – свойственные фасоли, без посторонних привкусов и запахов, без запаха затхлого, плесневого, солодового. Не допускается – зараженность вредителями хлебных запасов, зерна, изъеденные вредителями. Не допускается в фасоли одного цвета наличие фасоли других цветов. ГОСТ 7758-75 «Фасоль продовольственная. Технические условия». СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
30.	Крупа овсяная высший сорт	Вырабатывается из овса, выращенного без применения пестицидов, прошедшего пропаривание, шелушение и шлифование. Высший сорт, недробленая, для детского питания. Цвет – серовато – желтый различных оттенков. Вкус – нормальный, свойственный овсяной пропаренной крупе со специфическим слабым привкусом горечи, без кислого и других посторонних привкусов. Запах – свойственный овсяной пропаренной крупе, без затхлого, плесневого или иного постороннего запаха. Зараженность и загрязненность вредителями не допускается. ГОСТ 3034-75 «Крупа овсяная. Технические условия». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам,

		Вкус – свойственный нормальной ячменной крупе, без посторонних привкусов, кислый, не горький. Запах – свойственный нормальной ячменной крупе, без затхлого, плесени и других посторонних запахов. Не допускается мучка, зараженность вредителями хлебных запасов, испорченные (загнившие, заплесневевшие, обуглившиеся и все остальные зерна с явно измененным цветом эндосперма, от коричневого до черного цвета, а также со светлым, но рыхлым, легко рассыпающимся эндоспермом). ГОСТ 5784-60 «Крупа ячменная. Технические условия». СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.
27.	Крупа – пшено шлифованное высший сорт	Выработано из проса. Пшено шлифованное, сорт высший. Внешний вид – зерна проса, полностью освобождены от его цветковых пленок, частично от плодовых, семенных оболочек и зародыша, зашлифованы. Цвет – желтый, разных оттенков. Запах и вкус – свойственный пшену, без посторонних запаха и привкуса, вкус кислый, не горький, запах – не затхлый, не плесневый. Зараженность и загрязненность вредителями не допускается. ГОСТ 572-60 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно – эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299.
28.	Крупа рисовая высший сорт	Выработана из риса, выращенного без применения пестицидов, для детского питания. Сорт высший, длиннозерный шлифованный. Цвет – белый с различными оттенками. Запах и вкус – свойственный рисовой крупе, без посторонних запаха и привкуса, вкус не кислый, не горький, запах – не затхлый, не плесневый. Не допускаются – наличие красных, пожелтевших ядер, ядер с красными полосками, шелушенных зерен риса, органической примеси, испорченных ядер. Зараженность и загрязненность вредителями не допускается. ГОСТ 6292 -93 «Крупа рисовая. Технические условия». Межгосударственный стандарт ГОСТ Р 55289-2012 - Рис. Технические условия Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно – эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299.
29.	Фасоль продовольствен ная	Фасоль красная. Внешний вид – фасоль одного типа, белая. Вкус и запах – свойственные фасоли, без посторонних привкусов и запахов, без затхлого, плесневого, солодового. Не допускается – зараженность вредителями хлебных запасов, зерна, изъеденные вредителями. Не допускается в фасоли одного цвета наличие фасоли других цветов. ГОСТ 7758-75 «Фасоль продовольственная. Технические условия». СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
30.	Крупа овсяная высший сорт	Вырабатывается из овса, выращенного без применения пестицидов, после пропаривания, шелушения и шлифования. Высший сорт, недробленая, для детского питания Цвет – серовато – желтый различных оттенков. Вкус – нормальный, свойственный овсяной пропаренной крупе со специфическим слабым привкусом горечи, без кислого и других посторонних привкусов. Запах – свойственный овсяной пропаренной крупе, без затхлого, плесневого, солодового.

		подлежащим санитарно – эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299.
31.	Мука пшеничная хлебопекарная первый сорт	Вырабатывается из мягкой пшеницы или с добавлением к ней твердой пшеницы (дурум). Первый сорт. Вкус – свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах – свойственный пшеничной муке без затхлого, плесенного или иного постороннего запаха. Цвет – белый или белый с желтоватым оттенком. При разжевывании муки без ощущения хруста. Зараженность и загрязненность вредителями не допускается. ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно – эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299.
32.	Сухари панировочные	Сухари панировочные высшего сорта. Внешний вид – крупка, достаточно однородная по размеру. Цвет должен быть от светло-желтого до светло-коричневого. Вкус должен быть свойственный панировочным сухарям, без постороннего привкуса. Запах должен быть свойственный панировочным сухарям, без постороннего запаха. Не допускается – посторонние примеси, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени, зараженность вредителями хлебных запасов. ГОСТ 28402-89 «Сухари панировочные. Общие технические условия». СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
33.	Масло подсолнечное рафинированно е дезодорирован ное первый сорт	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, выработано из семян подсолнечника. Первый сорт. Прозрачное без осадка. Запах и вкус – без запаха, обезличенный вкус. Отсутствие – нежировых примесей, фосфорсодержащих веществ. Федеральный закон от 24.06.2008 № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию». ГОСТ 1129 - 2013 «Масло подсолнечное. Технические условия». ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно – эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299.
34.	Картофель свежий	Картофель продовольственный свежий не ниже первого класса: ранний – картофель урожая текущего года, реализуемый до 1 сентября; поздний – картофель урожая текущего года, реализуемый с 1 сентября. Первый класс – мытый или очищенный от земли сухим способом. Внешний вид – клубни целые, здоровые, чистые, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски. Клубни зрелые, с плотной кожурой. Не допускается – содержание клубней, позеленевших на поверхности более 1/4; раздавленных, половинок и частей, поврежденных грызунами, пораженных гнилью и фитофторой, подмороженных, «запаренных», с признаками удущья. ГОСТ Р 51808-2013-Картофель продовольственный. Технические условия Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно – эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299.
35.	Морковь столовая свежая	Морковь свежая столовая не ниже первого класса. Первый класс – мытая или очищенная от земли сухим способом. Внешний вид – корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, без излишней внешней влажности, не треснувшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными

		вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2 см или без них, но без повреждений плечиков. Корнеплоды гладкие, правильной формы. Не допускается – содержание корнеплодов, загнивших; увядших, с признаками морщинистости, разветвленных, треснувших с открытой сердцевинной, подмороженных, «запаренных», частей корнеплодов длиной менее 7 см. ГОСТ 32284-2013-Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические условия Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно – эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299.
36.	Свекла столовая свежая	Свекла свежая столовая не ниже первого сорта. Первый сорт – мытая или очищенная от земли сухим способом. Внешний вид – корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, без признаков прорастания, без излишней внешней влажности, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков листьев не более 2 см или без них. Внутреннее строение – мякоть сочная, темно – красная, разных оттенков. Не допускается – содержание корнеплодов загнивших, увядших, с признаками морщинистости, подмороженных, «запаренных». ГОСТ 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно – эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299.
37.	Лук репчатый	Внешний вид – луковицы выращенные, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой). Запах и вкус – свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Не допускаются луковицы с механическими повреждениями, луковицы проросшие, загнившие, запаренные и подмороженные. ГОСТ 51783-2001 «Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия». СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
38.	Капуста белокачанная свежая среднепоздняя и позднеспелая	Капуста белокачанная свежая первого класса среднепоздняя и позднеспелая Внешний вид – кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с чистым срезом кочерыги. Кочаны плотные, зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев. Внешний вид – кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с чистым срезом кочерыги. Кочаны плотные, зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев. Не допускаются для первого класса кочаны: - с засечкой кочана и кочерыги; - с механическими повреждениями, треснувшие, проросшие, пораженные точечным некрозом и пергаментностью; - с повреждениями сельскохозяйственными вредителями; - загнившие, мороженные, «запаренные» (с признаками внутреннего пожелтения и побурения). ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокачанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно – эпидемиологическому надзору. Утверждены решением

		комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299.
39.	Огурцы свежие	Огурцы свежие. Внешний вид – плоды свежие, чистые, не уродливые, здоровые, не загрязненные, без механических повреждений, с плодоножкой, типичной для ботанического сорта формы и окраски. Внутреннее строение – мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, не кожистыми семенами. Вкус и запах – свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запахов и привкусов. Не допускаются плоды загнившие, запаренные, подмороженные, увядшие, морщинистые, желтые, с грубыми кожистыми семенами. ГОСТ Р 54752-2011 «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия». СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
40.	Томаты свежие	Внешний вид – плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, без плодоножки, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, не переспелые, без механических повреждений и солнечных ожогов, без излишней внешней влаги. Вкус, запах и цвет – свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запахов и привкусов. Степень зрелости – красная. Не допускаются плоды с не зарубцевавшимися трещинами, зеленые, мягкие, не зрелые, загнившие, пораженные болезнями, увядшие, подмороженные, с прилипшей землей. ГОСТ Р 55906-2013 «Томаты свежие. Технические условия». СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
41.	Перец сладкий	Перец сладкий свежий. Внешний вид – плоды свежие, целые, чистые, здоровые, по форме и окраске соответствующий данному ботаническому сорту, с плодоножкой. Вкус – сладкий. Не допускаются перцы загнившие, с поврежденной кожицей, с вырванной плодоножкой, подмороженные, треснувшие, раздавленные, с пятнами, со следами от вредителей, морщинистые, с засушенными частями. ГОСТ Р 55885-2013 «Перец сладкий свежий. Технические условия». СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
42.	Кабачки	Кабачки свежие. Внешний вид – плоды свежие, чистые, целые, здоровые, не увядшие, технически спелые, с не огрубевшей кожицей, гладкие и ребристые, с плодоножкой, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без механических повреждений, без излишней внешней влаги, типичной для ботанического сорта формы и окраски. Запах и вкус – свойственные данному ботаническому сорту без постороннего запаха и привкуса. Внутреннее строение – мякоть сочная, плотная, без пустот и трещин, без перезревших семян, семенное гнездо с недоразвитыми белыми семенами. Не допускаются плоды с излишней внешней влажностью, заплесневевшие, загнившие, запаренные, с грубой пожелтевшей кожицей, с повреждением мякоти, перезревшие, с пустотами и трещинами. ГОСТ 31822-2012 «Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».
43.	Укроп	Укроп свежий. Внешний вид – зелень без повреждений болезнями вредителей, без излишней поверхностной влаги, свежая, нежная, с зелеными, не пожелтевшими листьями, без цветочных зонтиков, незагрязненные. Запах и вкус – свойственные данному сорту, без постороннего запаха и привкуса. Цвет – зеленый, свойственный данному ботаническому сорту. Не допускается растение цветущее, засохшее, вялое, загнившее, с излишней внешней влажностью. ГОСТ 32856-2014 «Укроп свежий. Технические условия».
44.	Томатная паста	Выработана из свежих томатов, томатной массы или томатных продуктов асептического консервирования, с добавлением соли. Массовая доля сухих веществ 27% или 32%; Внешний вид и консистенция – однородная, концентрированная, мажущаяся, без темных включений, грубых частиц плодов. Цвет – красный или темно – красный с желтоватым оттенком, равномерный по всей

		массе. Вкус и запах – соленый, свойственный концентрированной томатной массе, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха. Примеси растительного происхождения не допускаются. ГОСТ Р 54678-2011 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно – эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299.
45.	Капуста квашеная	Капуста квашеная. Внешний вид – равномерно нашинкованные полосками. Овощные и плодовоовощные компоненты, пряности равномерно распределены в квашеной капусте. Консистенция – сочная, плотная, хрустящая. Запах – ароматный, характерный для квашеной капусты. Сок обладает ароматом капусты. Вкус – кисло-солоноватый, приятный, без горечи. Цвет – светло-соломенный с желтоватым оттенком. Не допускается наличие минеральных и посторонних примесей в продукте, видимых признаков микробиологической порчи (плесени, гниения). Без уксуса. ГОСТ Р 53972-2010 «Овощи соленные и квашеные. Общие технические условия». СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
46.	Огурцы соленные	Приготовлены из свежих огурцов, соли, приправ и пряностей (кроме жгучих и острых). Внешний вид – огурцы целые, не мятые, не сморщенные, без механических повреждений. Консистенция – зрелые, мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, нежесткими семенами, полностью пропитанная рассолом, хрустящая. Вкус и запах – характерный для соленых овощей, солоновато – кисловатый с ароматом и привкусом добавленных пряностей. Цвет – зеленовато – оливковый разных оттенков, без пятен и ожогов. Качество рассола – мутноватый, приятного аромата. Не допускается – наличие минеральных и посторонних примесей. ГОСТ Р 53972-2010 «Овощи соленные и квашеные. Общие технические условия». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно – эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299.
47.	Фасоль консервированная	Фасоль натуральная консервированная. Внешний вид – зерна фасоли целые, без примеси оболочек зерен. Цвет должен быть однородный, свойственный данному виду фасоли. Консистенция – мягкая, неоднородная. Вкус и запах – свойственный данному виду фасоли, без посторонних привкусов и запахов. Цвет заливки – прозрачная, допускается слабая мутность, небольшой осадок. ГОСТ Р 54679-2011 «Консервы из фасоли. Технические условия». СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
48.	Апельсины	Апельсины I сорта. Внешний вид - плоды свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями. Запах и вкус – свойственные свежим апельсинам, без постороннего запаха и привкуса. Окраска – от светло-оранжевой до оранжевой. Не допускаются плоды зеленые, подмороженные и загнившие. ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия». СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
49.	Яблоки	Яблоки свежие.

		Внешний вид - плоды типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой, без признаков морщинистости. Плоды целые, чистые, без постороннего запаха и привкуса, без излишней внешней влажности (наличие на плодах влаги от дождя и полива). Не допускается смесь помологических сортов. ГОСТ 16270-70 «Яблоки свежие ранних сроков созревания. Технические условия».
50.	Смесь сушеных фруктов (компотная)	Смесь из сушеных фруктов и ягод для приготовления компота. Состав - не менее 6 компонентов, в том числе: - целые фрукты с косточкой необработанные - абрикосы, алыча, вишня или черешня, кизил, слива; - неочищенные с семенной камеры необработанные, нарезанные кружками - яблоки, груша, айва; - виноград сушеный без косточек - изюм (светлый, красный, черный). В составе смеси сорта: - абрикос, слива, вишня и черешня, алыча, айва, изюм - высший или первый сорт; - кизил, яблоки и груши - первый сорт. Не допускаются - посторонние примеси, загнившие, горелые плоды, отходы, насекомые - вредители и их личинки и куколки, плесень. ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия», введен в действие с 01.01.2016 г. ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299.
51.	Фрукты сушеные без косточки	Фрукты сушеные, без косточек. Внешний вид - целые плоды приплюснутые плоды с выдвинутой косточкой, половинки плодов правильной круглой и овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, не слипающиеся при сжатии, необработанные. Вкус и запах - свойственные фруктам данного вида. Посторонний вкус и запах не допускается. Не допускается - минеральные примеси, ощущаемые органолептически, металлопримеси и другие посторонние примеси, плоды загнившие, горелые, отходы, наличие насекомых вредителей, их личинки и куколки. Сушеные фрукты без признаков спиртового брожения и плесени. ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия». СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
52.	Плоды шиповника сушеные	Внешний вид: плоды очищенные от чашелистиков и плодоножек, плоды рассыпчатые, не слипшиеся. Цвет от оранжево-красного до буровато-красного. Не допускается минеральные примеси, ощущаемые органолептически, металлопримеси и другие посторонние примеси, плоды загнившие, горелые, отходы, наличие насекомых вредителей, их личинки и куколки. Сушеные плоды без признаков спиртового брожения и плесени. ГОСТ 1994-93 «Плоды шиповника. Технические условия». СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
53.	Сок	Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные в ассортименте. Сок не должен быть сброжен. Внешний вид и консистенция соков: однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкодисперсной мякотью. Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых (за исключением цедры и альбедо). Вкус и аромат: хорошо выраженные, свойственные соответствующим сокам. Не допускаются посторонние привкус и запах. Цвет: однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки. ГОСТ 32103-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Технические условия». ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности

		пищевых продуктов».
54.	Сок томатный	Сок томатный прямого отжима без соли. Сок не должен быть сброжен. Внешний вид и консистенция: однородная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью. Допускается: при хранении отслаивание жидкости; для сока прямого отжима - единичные частички дробленых семян. Вкус и запах: для томатного сока свойственный соку из свежих томатов. Посторонние привкус и запах не допускаются. Цвет: красный, оранжево-красный. ГОСТ 32876-2014 Продукция соковая. Сок томатный. Технические условия. ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
55.	Сахар-песок	Сахар – песок. Вкус и запах должен быть сладкий, без посторонних привкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в его водном растворе. Сыпучий, не допускаются комки, белый. Раствор сахара должен быть прозрачным, без нерастворимого осадка, механических и других посторонних примесей. ГОСТ 31895-2012 «Сахар белый. Технические условия». СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
56.	Чай черный	Чай должен быть крупный листовый, не осуществляется смешивание крупного листового чая с мелким и гранулированным. Цвет разваренного листа должен быть однородный коричнево-красный либо коричневый. Не допускается плесень, затхлость, кислотность, а также желтая чайная пыль, посторонние запахи, привкусы и примеси. Вкус должен быть нежный, ароматный, приятный с терпкостью. Настой должен быть яркий, прозрачный. ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия». СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
57.	Соль поваренная пищевая	Соль поваренная пищевая сорта «Экстра». Внешний вид – кристаллический сыпучий продукт. Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли. Вкус – соленый, без постороннего привкуса. Запах – без посторонних запахов. ГОСТ Р 51574-2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия». СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
58.	Какао-порошок	Внешний вид – порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета, тусклый серый оттенок не допускается. Вкус и аромат – свойственные какао-порошку без посторонних привкусов и запахов. ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия». СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.
59.	Напиток кофейный растворимый	Внешний вид – порошкообразный, наличие комков не допускается. Цвет: коричневый, разной степени интенсивности. Вкус и аромат: свойственные данному продукту в зависимости от вида сырья, без посторонних включений. ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия». СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

60.	Дрожжи хлебопекарные	Цвет: равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый и кремоватый оттенок. Консистенция: плотная, дрожжи легко ломающиеся и не мазаться. Запах: свойственный дрожжам, не допускается запах плесени и другие посторонние запахи. Вкус: свойственный дрожжам, без постороннего привкуса. ГОСТ Р 54731-2011 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия». ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
-----	-------------------------	---