



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ
ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

Юридический адрес: 453821, Республика Башкортостан, Хайбуллинский район, село Бурибай, улица Тасимова, 51

Бурибай
2022 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
 - 1.1. Характеристика организации
 - 1.2. Цель, основные задачи, принципы и объекты производственного контроля
 - 1.3. Внутренний аудит
 - 1.4. Нормативно-правовая база
2. Потенциальные опасности (опасные факторы) при производстве пищевой продукции
 - 2.1. Виды потенциальных биологических опасностей (опасных факторов)
 - 2.2. Виды потенциальных физических опасностей (опасных факторов)
 - 2.3. Оценка риска, путем реализации последовательных шагов, предусмотренных методологией ХАССП
3. Мероприятия по производственному контролю
 - 3.1. Контроль качества и безопасности поступающих продовольственного сырья и пищевых продуктов, вспомогательных и хозяйственных материалов (входной контроль).
 - 3.2. Сопутствующие материалы
 - 3.3. Производственный контроль на этапах технологического процесса
 - 3.3.1. Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной документации
 - 3.3.2. Контроль за соблюдением точности технологического процесса
 - 3.3.3. Определение критических контрольных точек (ККТ), контрольных точек (КТ) и контролируемых показателей с целью устранения (минимизации) риска или возможности его появления на всех этапах технологического процесса
 - 3.3.3.1. Исходная информация о пищевой продукции
 - 3.3.3.2. Основные этапы процессов производства пищевой продукции
 - 3.4. Контроль готовой продукции
 - 3.4.1. Периодичность контроля качества и безопасности готовой продукции
 - 3.4.2. Контроль качества и безопасности готовой продукции
 - 3.5. Контроль качества питьевой воды
 - 3.5.1. Периодичность контроля питьевой воды
 - 3.5.2. Объем контроля питьевой воды
 - 3.6. Контроль за хранением продовольственного сырья, пищевых продуктов
 - 3.7. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений, оборудования

- 3.8. Контроль за санитарным содержанием помещений, оборудования
- 3.9. Контроль за состоянием производственной и окружающей среды
- 3.10. Контроль личной гигиены и обучения персонала

Приложение №1 Политика в области качества и безопасности выпускаемой продукции

Приложение №2 Форма приказа о создании и составе группы ХАССП

Приложение № 3 Перечень нормативной документации, используемой при разработке программы производственного контроля

Приложение № 4 Перечень национальных стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, правила отбора образцов, необходимых для проведения идентификации пищевой продукции

Приложение №5 Перечень основных видов продовольственного сырья, пищевых продуктов, сопутствующих материалов, моющих и дезинфицирующих средств, используемых на предприятии и их идентифицирующие признаки

Приложение № 6 Перечень документации, который должен быть на предприятии при внедрении системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Приложение №7 Перечень основных видов пищевой продукции, производимой и реализуемой организацией (ассортимент выпускаемой продукции)

Приложение № 8 План-схема пищеблока

Приложение №9 Перечень договоров со сторонними организациями на выполнение работ, услуг

Приложение №10 Блок - схема приготовления готовой продукции в предприятии общественного питания

Приложение №11 Схемы технологического процесса приготовления продукции (первые блюда, вторые блюда, напитки, гарниры, каши, салаты).

Приложение № 12 Журнал мониторинга по принципам ХАССП

Приложение № 13 Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции

Приложение № 14 Предупреждающие и корректирующие действия

Приложение №15 приказ о внутренних аудитах ХАССП

Приложение № 16 Перечень форм учета и отчетности (журналы)

Приложение № 17 Таблица примера периодичности лабораторных исследований, измерений

Приложение № 18 Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре (4+-2)°C

1. Пояснительная записка

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" иными актами согласно Приложения 1. «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил при осуществлении услуг общественного питания с применением принципов ХАССП (далее по тексту - Программа) устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении Средняя общеобразовательная школа села Бурибай муниципального района Хайбуллинский район Республики Башкортостан (далее – Учреждения) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Использование принципов ХАССП заключается в **контроле конечного продукта** и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

1.1. Характеристика организации

№ п/п	Объект контроля	Характеристика
1	2	3
1.	Наименование организации	муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Средняя общеобразовательная школа села Бурибай муниципального района Хайбуллинский район Республики Башкортостан

2.	Юридический адрес	453821, Россия, Республика Башкортостан, Хайбуллинский район, село Бурибай, улица Шаймуратова, 29
3.	Фактический адрес (местонахождение)	453821, Россия, Республика Башкортостан, Хайбуллинский район, село Бурибай, улица Шаймуратова, 29
4.	ФИО руководителя, контактный телефон	Тукбаева Рамиля Булатовна, телефон 8(34758) 3-33-62
5.	Вид осуществляемой деятельности	образование
7.	Форма собственности помещения	муниципальная
8.	Сведения о наличии системы менеджмента пищевой безопасности	Программа производственного контроля на принципах системы ХАССП
9.	Тип строения организации	Капитальное строение
10.	Производственные, административно-бытовые помещения, помещения для посетителей	Производственные помещения:
11.	Технологическое оборудование	Спецификация оборудования – Таблица 1.
12.	Тип освещения	Смешанное, обслуживание, ремонт, Договор аренды с ООО «----» № , дата
13.	Система отопления	Автономное, газифицированная котельная
14.	Система вентиляции	Приточно-вытяжная.
15.	Система горячего и холодного водоснабжения	Централизованная. Договор водоснабжения с МУП «АкваСервис» № 3/Б, дата 01.01.2022
16.	Система канализации	Централизованная. Обслуживание, ремонт, Договор аренды с МУП «АкваСервис» № 4/Б дата «01.01.2022»
17.	Мощность организации	<u>10</u> бл./сут.

1.2. Цель, основные задачи, принципы и объекты производственного контроля

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

1.2.1. Документация, необходимая для программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил при осуществлении услуг общественного питания с применением принципов ХАССП:

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документального контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно документация ХАССП включает в себя:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции (Приложение № 1);

- приказ о создании и составе группы ХАССП (Приложении № 2);
- перечень основных видов пищевой продукции, производимой и реализуемой организацией (Приложение №7);
- информацию о производстве (план-схема пищеблока в Приложении № 8, блок - схема приготовления готовой продукции в предприятии общественного питания в Приложении №10, схемы технологического процесса приготовления продукции (первые блюда, вторые блюда, напитки, гарниры, каши, салаты в Приложении № 11);
- процедуры мониторинга (приложение №12 - Журнал мониторинга по принципам ХАССП);
- процедуры проведения предупреждающих и корректирующих действий (приложение №14);
- программу внутренней проверки системы ХАССП (Форма приказа о внутренних аудитах группы ХАССП – приложение №15);
- перечень регистрационно-учетной документации (Журнал учета результатов входного контроля, Гигиенический журнал (сотрудники), Журнал бракеража готовой пищевой продукции, Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, Журнал проведения дезинфекции (генеральных уборок), Журнал учета температурного режима холодильного оборудования в Приложении № 16).

С целью внедрения системы ХАССП и обеспечения ее функционирования в столовой, создается группа сотрудников – группа ХАССП.

1.2.2. Основными задачами контроля являются:

- недопущение пищевой продукции в реализацию, не соответствующей требованиям нормативных документов (Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2013 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», ТР ТС 027/2012 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции», ТР ЕАЭС 044/2017 Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду».
- контроль выполнения мероприятий по предотвращению возникновения несоответствующей пищевой продукции и реализации ее потребителю;
- контроль за состоянием производственной среды.

1.2.3. Объекты контроля:

- поступающие продовольственное сырье, пищевая продукция;
- технологические процессы;
- технологическое оборудование;
- производственные, бытовые помещения, складские помещения для хранения сырья и вспомогательных материалов, помещения для посетителей;
- системы водоснабжения, канализации, вентиляции, освещения, отопления;
- производственная среда и условия труда;
- окружающая среда;
- производственная санитария;
- личная гигиена;
- пищевые отходы и обращение с ними.

1.2.4. Термины и определения, используемые в программе производственного контроля:

Безопасность пищевой продукции - состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения.

Производственный контроль – контроль за соблюдением санитарных правил, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организуемых и проводимых организациями в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции.

Объект производственного контроля – все этапы производственного процесса, сырье, готовая продукция, отходы, выбросы, образующиеся в ходе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ или оказания услуг, связанные с повышенной вероятностью возникновения потенциальной опасности или риска.

Критические контрольные точки – место проведения контроля для идентификации опасного фактора и/или управления риском; этап, на котором можно применить контроль, для недопущения или исключения угрозы безопасности.

Программа производственного контроля – документ, содержащий номенклатурный перечень гигиенически значимых факторов и показателей, приоритетных для данного хозяйствующего субъекта, и регламентирующий конкретные меры при осуществлении производственного контроля в каждой контрольной (критической) точке.

Опасный фактор – вид опасности с конкретными признаками.

Прослеживаемость пищевой продукции - возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья.

1.3. Внутренний аудит

Аудит – это независимые проверки объекта компетентным лицом с целью установления объективной оценки тех или иных параметров.

Внутренний аудит осуществляется на основании решения рабочей группы.

В его функции входят:

- наблюдение за системой учета и ведения форм документирования;
- изучение оперативной информации, полученной во время производственных процессов;
- проверка эффективности, результативности работы системы ХАССП;
- специальные исследования.

Существует 2 формы внутреннего аудита: плановый и текущий аудит.

Плановый аудит проводят каждые 6-12 месяцев. Определяется соответствие системы ХАССП уровню развития производственной технологической линии и видам выпускаемой продукции.

Текущий аудит — это проверка системы ХАССП непосредственно в процессе работы выпуска продукции. Этот вид контроля является неотъемлемой служебной обязанностью всех лиц входящих в рабочую группу, которые должны осуществлять его систематически на всех доверенных им участках работы. Текущий аудит проводится в соответствии с рабочими листами, при этом ведутся все утвержденные формы документирования.

По результатам проведенных проверок рабочей группой ХАССП проводится анализ эффективности функционирования системы, разрабатывается план мероприятий, направленных на совершенствование системы с определением ответственных лиц за их выполнение.

Ответственность за организацию и проведение внутренних проверок несет руководитель группы ХАССП.

Внутренние проверки проводятся в соответствии с планом-графиком, подготовленным рабочей группой ХАССП. План проверок составляется на срок 1 год. Изменения в план проведения внутренних проверок вносятся рабочей группой ХАССП.

Объектами проверок являются:

- формы документирования, касающаяся системы качества ХАССП;
- правильность ведения производственных процессов;

- наличие и состояние средств измерений, своевременность поверки;
- техническое, санитарно-гигиеническое состояние технологического оборудования;

Результаты проверки документально оформляются актом, который подписывается всеми проверяющими, и руководителем подразделения.

Порядок проведения внутренних проверок системы ХАССП

Внутренняя проверка системы ХАССП проводится в следующих случаях:

- непосредственно после внедрения;
- в плановом порядке по утвержденному графику – 1 раз в 6-12 месяцев;
- во внеплановом порядке при:
 - выявлении опасных неучтенных факторов и рисков;
 - поступлении информации о претензиях;
 - существенных изменениях технологии;
 - существенных изменениях организационной структуры, кадрового состава.

Внутренняя проверка осуществляется в соответствии с программой проведения внутренних проверок, которую разрабатывает руководитель рабочей группы. Руководитель рабочей группы также определяет обязанности членов рабочей группы.

Программа проверки включает:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением требований безопасности продукции;
- проверку устранения замечаний, выявленных в ходе предыдущей проверки;
- проверку документации системы ХАССП;
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверку нормативной и технической документации, законов, постановлений, регламентов и директив;

- проверку производственных процессов (соответствие условий производства установленным требованиям: состояние систем водоснабжения, канализации, вентиляции, освещения, поточность технологического процесса, разделение на грязные и чистые зоны, укомплектованность участка персоналом, наличие рабочих листов ХАССП на рабочем месте и др.);
- проверку выполнения предупреждающих действий (наличие и состояние средств измерений, своевременная поверка средств измерений, санитарное состояние участков, техническое и санитарное состояние оборудования и инвентаря, наличие и выполнение графиков ремонта, выполнение плана дезинфекции и дератизации, соблюдение правил личной гигиены и др.);
- проверку полноты номенклатуры учитываемых опасных факторов;
- проверку полноты перечня ККТ;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и эффективность проведенных корректирующих действий;
- проверку ведения регистрационно-учетной документации;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее совершенствованию;

По результатам проведенной проверки составляется акт, который подписывается всеми членами аудиторской группы и руководителем группы. По результатам проведенных проверок проводится анализ эффективности функционирования системы и разрабатываются мероприятия по ее совершенствованию.

Приказом назначается ответственное лицо и определяются сроки выполнения мероприятий по совершенствованию системы ХАССП (форма приказа о проведении внутренних аудитов группы ХАССП Приложение №14)

1.4. Нормативно-правовая база

1.3.1. Перечень нормативной документации, используемой при разработке программы производственного контроля (*Приложение № 3*)

1.3.1. Перечень национальных стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, правила отбора образцов, необходимых для проведения идентификации пищевой продукции (*Приложение № 4*)

1.4. Перечень основных видов продовольственного сырья, пищевых продуктов, сопутствующих материалов, моющих и дезинфицирующих средств, используемых на предприятии и их идентифицирующие признаки (*Приложение № 5*)

1.5. Перечень основных видов пищевой продукции, производимой и реализуемой организацией (ассортимент выпускаемой продукции)
(Приложение №7)

1.6. Перечень договоров со сторонними организациями на выполнение работ, услуг (Приложение № 9)

1.7. Определение ответственности должностных лиц за исполнением программы производственного контроля

№ п/п	Сфера ответственности	Должность ответственного лица	ФИО	Основание для проведения контроля
1	2	3	4	5
1.	Организация и функционирование системы производственного контроля	Директор	Тукбаева Рамиля Булатовна	Приказ «Об утверждении Программы производственного контроля» от «___» _____ 2022г. №___
2.	Контроль качества и безопасности поступающей пищевой продукции, обеспечение безопасности ее, расходных материалов, моющих и дезинфицирующих средств.	Заведующий складом	Мурзина Люция Гирфановна	
3.	Обеспечение контроля хранения продовольственного сырья	Медсестра	Мулькаманова Минзалия Салихьяновна	
4.	1. Производственный контроль технологического процесса приготовления блюд 2. Первичная и термическая обработка продукта 3. Условия реализации	Шеф-повар	Шарифуллина Гульназ Салимьяновна	
5.	Организация лабораторного контроля качества и безопасности готовых блюд	Шеф-повар	Шарифуллина Гульназ Салимьяновна	
6.	Контроль бесперебойной работы технологического оборудования. Контроль технического состояния оборудования	Заместитель директора по АХЧ	Томина Тамара Владимировна	

7.	Контроль санитарно - противоэпидемического состояния и содержания производственных помещений, оборудования	Медсестра	Мулькаманова Минзалия Салихьяновна	
8.	Разработка графиков и режимов санитарной обработки оборудования, производственных помещений, контроль приготовления рабочих растворов моющих и дезинфицирующих веществ	Медсестра	Мулькаманова Минзалия Салихьяновна	
9.	Разработка и осуществление мероприятий по улучшению санитарно-технического состояния организации. Обеспечение производственных единиц оборудования контрольно-измерительными приборами (КИП). Организация поверки КИП. Организация контроля эксплуатации инженерных коммуникаций.	Заместитель директора по АХЧ	Томина Тамара Владимировна	
10.	Разработка и исполнение графиков и режимов технического обслуживания холодильного, теплового, технологического, производственного оборудования	Заместитель директора по АХЧ	Томина Тамара Владимировна	
11.	Контроль санитарно-технического состояния помещений организации. Организация контроля условий труда, разработка мер по их улучшению	Инженер по охране труда и технике безопасности	Сагитова Виля Гирфановна	
12.	Контроль своевременного проведения замеров работы вентиляционных систем, шума, освещенности.	Заместитель директора по АХЧ	Томина Тамара Владимировна	
13.	Разработка и визуальный контроль выполнения санитарно- противоэпидемических мероприятий. Организация работ по дезинфекции, дератизации, профессиональной и	Медсестра Заместитель директора по	Мулькаманова Минзалия Салихьяновна Томина Тамара	

	гигиенической подготовки персонала, аттестация должностных лиц, контроль исполнения. Наличие учетно-отчетной документации, инструкций. Разработка и контроль исполнения гигиенических нормативов посетителями и персоналом подрядных организаций.	АХЧ Заведующий складом	Владимировна Мурзина Люция Гирфановна	
14.	Организация сбора и удаления пищевых отходов, ТБО, люминесцентных ламп. Учет используемых и перегоревших люминесцентных ламп	Шеф-повар	Шарифуллина Гульназ Салимьяновна	
15.	1. Ведение Журнала здоровья 2. Контроль прохождения медосмотров (электронная форма), наличия медицинских книжек у персонала 3. Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками подразделений и инструктажи по соблюдению правил личной гигиены	Медсестра	Мулькаманова Минзалия Салихьяновна	
16.	Контроль состояния окружающей среды	Директор	Тукбаева Рамиля Булатовна	
17.	Отчет по результатам производственного контроля, разработка плана, программы по совершенствованию системы ХАССП в организации, процедур санитарно-противоэпидемических мероприятий	Рабочая группа по ХАССП	Тукбаева Р.Б. Томина Т.В. Мурзина Л.Г. Мулькаманова М.С. Шарифуллина Г.С.	

2. Потенциальные опасности (опасные факторы) при производстве пищевой продукции

2.1. Виды потенциальных биологических опасностей (опасных факторов)

№	Наименование	Потенциальная опасность	Источник заражения	Предупреждающие действия
---	--------------	-------------------------	--------------------	--------------------------

п/п				
1	2	3	4	5
1.	КМАФАнМ (количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов)	Могут вызвать пищевое отравление с признаками диареи, гастроэнтерита. В наибольшей степени восприимчивы к данному заболеванию дети раннего возраста, пожилые и ослабленные люди	Вода, пищевые продукты, продовольственное сырье, объекты, контактирующие с продуктом (оборудование, производственная тара, упаковочные материалы, руки, спецодежда)	Соблюдение: 1) поточности технологических процессов, движения персонала; 2) санитарно-противоэпидеми-ческого режима: - своевременное проведение текущей и генеральной уборки; - использование моющих и дезинфицирующих средств; - соблюдение правил санитарной обработки оборудования, производственного инвентаря; 3) технологических процессов холодной и тепловой обработки пищевой продукции; 4) правил личной гигиены персоналом; 5) планово-профилактических работ по ремонту оборудования; 6) температурных режимов хранения пищевой продукции
2.	Бактерии группы кишечной палочки	Диарея, гастроэнтерит, энтероколит, геморрагический энтероколит, менингит новорожденных, геморрагическая уремия, заболевания внутренних органов	Вода; продовольственное сырье, загрязненное почвой; нарушение упаковки пищевых продуктов; несвоевременные текущая и генеральная уборка; использование производственного инвентаря, тары не по назначению; грязные технологическое оборудование, производственный инвентарь, тара; грязные руки; насекомые (мухи, тараканы);	1) лабораторный контроль питьевой воды; 2) соблюдение правил приемки пищевой продукции в организацию и производство; 3) соблюдение - санитарно-эпидемиологического режима; - использование моющих и дезинфицирующих средств; - соблюдение режима мойки технологического и производственного оборудования, инвентаря, тары; - своевременное проведение дезинсекции; - правил личной гигиены

			грязная спецодежда	
3.	Протей	Диарея, дисбактериоз, интоксикация	- несоблюдение температурных режимов хранения полуфабрикатов (заготовок), - холодные блюда, приготовленные впрок; - грязные технологическое оборудование, производственный инвентарь, тара	Соблюдение - технологических режимов приготовления, хранения полуфабрикатов и блюд; - режима мытья и дезинфекции технологического оборудования, производственного инвентаря, тары
4.	Плесневые грибы, дрожжи, микотоксины	Аллергические заболевания, микотоксикозы с симптомами поражения желудочно-кишечного тракта, нервной, кроветворной системы и других органов	Полуфабрикаты, приготовленные с нарушением технологических режимов, грязные руки, спецодежда	Соблюдение параметров технологических приемов обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, использование чистого производственного инвентаря, тары, выполнение правил личной гигиены
5.	Листерии (<i>Listeria monocytogenes</i>)	Гастроэнтерит, менингит, энцефалит. Группа риска люди с нарушением иммунитета	Пищевые продукты (мясо, молоко, овощи свежие и квашеные, салаты из сырой капусты, мягкие сыры, мясные полуфабрикаты, в том числе из птицы, сырое мясо и мясные продукты	Соблюдение - правил приема пищевой продукции в организацию; - технологических приемов обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов
6.	Золотистый стафилококк (<i>S. aureus</i>)	Токсикоинфекция, гастроэнтерит	Блюда, приготовленные с нарушением - технологических приемов обработки; - правил личной гигиены	Соблюдение - поточности технологических процессов, движения персонала; - правил личной гигиены; - технологических приемов обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов
7.	Сульфитредуцирующие клостридии (<i>Clostridium</i>	Пищевая токсикоинфекция, гастроэнтерит, некротический эн- терит	Пищевая продукция, упакованная под вакуумом (колбасные изделия, рыбная	Соблюдение - поточности технологических процессов, движения персонала;

	perfringens)		продукция горячего и холодного копчения, икра), блюда, приготовленные с нарушением температурного режима и подвергнутые хранению, грязные руки, плохо вымытое оборудование и производственный инвентарь	- правил приема пищевой продукции; - правил личной гигиены; - технологических приемов обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов; - режимов мытья и обработки оборудования, производственного инвентаря, тары
8.	Энтерококки (Enterococcus)	Гастроэнтерит, токсикоинфекция	Холодные, мясные блюда, грязные руки, плохо вымытое оборудование и производственный инвентарь	Соблюдение - поточности технологических процессов, движения персонала; - правил личной гигиены; - технологических приемов обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов; - температурных режимов хранения полуфабрикатов (заготовок); - режимов мытья и обработки оборудования, производственного инвентаря, тары
9.	Иерсиния энтероколита (Yersinia enterocolitica)	Диарея, энтерит, псевдоаппендицит, илеит, узловатая эритрема, острый артрит	Пищевые продукты, особенно растительного происхождения, пищевые продукты, приготовленные из загрязненного сырья	Соблюдение - правил приема пищевой продукции; - соблюдение сроков годности пищевой продукции; - теплового режима приготовления блюд; - температурных режимов хранения полуфабрикатов (заготовок); - режимов мытья и обработки оборудования, производственного инвентаря, тары

10.	Цереус (Bacillus cereus)	Токсикоинфекция в виде гастроэнтерита, энтерита, септицемия, эндокардит, поражения центральной нервной системы	Пищевые продукты (мясные, рыбные и молочные блюда, содержащие муку, крахмал, специи, картофельное пюре, отварные макароны, салаты, блюда с соусом), грязные руки, плохо вымытое оборудование и производственный инвентарь	Соблюдение - поточности технологических процессов, движения персонала; - правил личной гигиены; - технологических приемов обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов; - температурных режимов хранения полуфабрикатов (заготовок); - режимов мытья и обработки оборудования, производственного инвентаря, тары
11.	Вибрион Парагемолитический (Вибрио парагемолитикус)	Токсикоинфекция в виде взрывного поноса	Сырые и неправильно приготовленные морепродукты (т.е., моллюски и ракообразные)	Соблюдение - поточности технологических процессов; - технологических приемов обработки морепродуктов; - режимов мытья и обработки оборудования, производственного инвентаря, тары
12.	Сальмонеллы (Salmonella)	Колиты, гастроэнтериты	Вода, мясные, рыбные продукты, рубленые изделия, субпродукты, пищевой лед, грязные руки, плохо вымытое оборудование и производственный инвентарь	Соблюдение - поточности технологических процессов, движения персонала; - правил личной гигиены; - технологических приемов обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов; - температурных режимов хранения полуфабрикатов (заготовок); - режимов мытья и обработки оборудования, производственного инвентаря, тары

13.	Яйца гельминтов (аскариды, дифиллоботрии, эхинококк, тениоза, тениаринхоза, трихинеллез и др.)	Снижение иммунитета, аллергические состояния, риск возникновения рака печени, поджелудочной железы и желчных протоков, истощение, интоксикация, анемия	Ягоды, зелень, мясо, строганина, рыба, грязные руки, мухи, тараканы	Соблюдение - поточности технологических процессов, движения персонала; - правил личной гигиены; - технологических приемов обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов; - температурных режимов хранения полуфабрикатов (заготовок); - режимов мытья и обработки оборудования, производственного инвентаря, тары
-----	--	--	---	---

2.2. Виды потенциальных химических опасностей (опасных факторов)

№ п/п	Наименование	Потенциальная опасность	Источник заражения	Предупреждающие действия
1	2	3	4	5
1.	Токсичные элементы: свинец	Вредное необратимое воздействие на нервную систему детей (задержка умственного развития), вызывает анемию, гипертензию, почечную недостаточность, иммунный токсикоз и токсичность для репродуктивных органов	Вода, пищевые продукты	Контроль - наличия сопроводительных документов на пищевую продукцию с указанием в них содержания токсичных элементов; - сбора и вывоза люминисцентных, энергосберегающих ламп. Запрет использования ртутных термометров
	кадмий	Появляются невыносимая боль в мышцах, произвольные переломы костей (кадмий вымывает кальций из организма), деформация скелета, нарушение функций легких, почек и других органов, может вызывать	Вода, свежие овощи	

	- пестициды (- ГХЦГ (α, β, γ- изомеры, ДДТ и его метаболиты) - 2,4-D кислота, ее соли и эфиры - полихлорированные бифенилы - бен(а)пирен - паралитический яд моллюсков (сакситоксин) - амнестический яд моллюсков (домоевая кислота) - диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)	печени, смерть от паралича дыхательного или сердечно-сосудистого центра, поражением легких или почек		содержания пестицидов
3.	Нитраты	Нарушение обеспечения кислородом клеток организма, развитие гипоксии (недостатка кислорода) влечет нарушение деятельности центральной нервной системы, сердечно-сосудистой системы. При остром отравлении признаки поражения желудочно-кишечного тракта. В тяжелых случаях - смерть	Овощи, свежая зелень	Контроль - наличия сопроводительных документов на растениеводческую продукцию с указанием в них содержания нитратов
4.	Антибиотики	Аллергические проявления	Продукция пищевая животного происхождения	Контроль - наличия сопроводительных документов на молочную, мясную продукцию с указанием в них отсутствия антибиотиков
5	Радионуклиды (цезий-137, стронций-90)	Первые признаки хронического поражения: сухость кожи, трещины на ней, незаживающие язвы, ломкость ногтей, выпадении волос. Развитие анемии, поражение костей, щитовидной железы, развитие рака	Вода, пищевые продукты, лесные ягоды и грибы	Контроль - наличия сопроводительных документов на пищевую продукцию с указанием в них содержания цезия-137, стронция-90

6.	Аллергены	Аллергические реакции, которые могут закончиться смертельным исходом	Пищевая продукция	Информация производителей в сопроводительных документах о наличии аллергенов в пищевой продукции
7.	Моющие и дезинфицирующие вещества	Аллергические реакции, отравления	Плохо промытые технологическое оборудование, производственный инвентарь, тара, столовая посуда	Контроль наличия остаточных количеств моющих и дезинфицирующих средств

2.2. Виды потенциальных физических опасностей (опасных факторов)

№ п/п	Наименование	Потенциальная опасность	Источник заражения	Предупреждающие действия
1	2	3	4	5
1.	Стекло	Попадание в пищевую продукцию, порезы, кровотечение	- стеклянная тара и посуда, - осветительное оборудование, - измерительные приборы	1. Исключение стеклянной посуды, измерительных приборов из использования в производстве 2. Использовать осветительного оборудования в организации только в защитной арматуре 3. Обучение персонала правилам техники безопасности
2.	Пластик	Попадание в пищевую продукцию, органы дыхания, желудок, порезы	- упаковочные материалы, оборудование, тара - загрязненные сырьевые материалы; - устаревшее или неправильно эксплуатируемое оборудование, производственные помещения, не соответствующие установленным требованиям; - невнимательность работников	1. Контроль подготовки сырья к производству 2. Своевременная замена устаревшего производственного инвентаря, тары, технологического оборудования 3. Контроль исполнения персоналом должностных инструкций 4. Своевременное проведение косметического ремонта производственных помещений
3.	Металлические	Попадание в пищевую	- устаревшее или неправильно	1. Своевременная замена устаревшего

	предметы, кусочки изоляционного материала, провода, мелкие части оборудования (гайки, шурупы, болты, винты) и т.д.	продукцию, желудок, порезы	эксплуатируемое оборудование, производственный инвентарь, посуда; - проведение ремонтных работ, отсутствие ограждения ремонтируемого участка, разбрасывание инструментов, запасных частей во время приготовления пищи	производственного инвентаря, тары, технологического оборудования 2. Проведение инструктажа инженерно-технического персонала
4.	Деревянные частицы	Попадание в пищевую продукцию, желудок, занозы	- деревянная посуда - деревянный производственный инвентарь, тара	1. Использовать только при технологической необходимости 2. Отказ от использования в приготовлении пищи и замена на металлический инвентарь и тару из нержавеющей стали разрешенных марок 3. При использовании деревянной посуды, тары, инвентаря - своевременная замена на новые предметы, посуду
5.	Загрязнение смазочными материалами	Попадание в пищевую продукцию, желудок, функциональные расстройства желудочно-кишечного тракта	- ремонт оборудования - использование нового оборудования	1. Тщательная мойка нового оборудования, после ремонта, обращая внимание на поверхности, соприкасающиеся с пищевой продукцией
6.	Человеческий фактор (волосы, ногти, пуговицы, серьги, украшения, кольца, булавки, заколки)	Попадание в пищевую продукцию, желудок, повреждение зубов, рвотный рефлекс	- персонал, нарушающий правила личной гигиены	1. Выполнение правил личной гигиены 2. Обучение персонала правилам личной гигиены 3. Контроль за выполнением правил личной гигиены
7.	Мухи, тараканы, мыши/крысы	Попадание в пищевую продукцию, желудок, рвотный рефлекс	- нарушение санитарно-эпидемиологического содержания организации	1. Контроль - санитарно-эпидемиологического содержания организации - своевременного проведения дезинсекции, дератизации

2.3. Оценка риска, путем реализации последовательных шагов, предусмотренных методологией ХАССП

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика	Оценка тяжести	Оценка вероятности реализации опасного фактора	Необходи мость учета фактора (+ или -)
Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть)	При повышении оптимальной физиологической концентрации элемента в организме может наступить интоксикация, а дефицит многих элементов в пище и воде может привести к достаточно тяжелым и трудно распознаваемым явлениям недостаточности.	1	2	-
Микотоксины (Афлотоксин М1)	токсин встречается в молоке животных, которым давали зараженный корм. Среди всех биологических ядов афлатоксины - самые сильные гепатоканцерогены. Афлатоксины относятся к поликетидам. Производящие токсин грибы нескольких видов рода аспергилл растут в основном на зернах, а также семенах и плодах растений с высоким содержанием масла	1	2	-
Антибиотики (левомецитин, тетрациклиновая группа, стрептомицин)	пищевыми продуктами, подвергающимися загрязнению антибиотиками, являются исключительно продукты животноводства. при превышении допустимых уровней содержания антибиотиков в пищевых продуктах, антибиотики могут проявлять токсические и аллергические свойства	1	2	-
Пестициды (Гексахлорциклоге ксан, ДДТ и его метаболиты)	химические вещества, применяемые для борьбы с вредителями, наносящими ущерб животным, растениям, грибам или микроорганизмам, а также используемые в качестве регуляторов роста растений. Отравление пестицидами при приеме продуктов питания включает в себя головокружение, дрожь, головную боль, повышенную утомляемость, тошноту, ухудшение аппетита и сна	1	2	-
Радионуклиды	нестабильные элементы, которые с относительно высокой интенсивностью (обладают малым периодом полураспада) подвергаются ядерному распаду. Такая	1	2	-

	реакция имеет название ядерной реакции, и сопровождается рядом эффектов в качестве не соответствующей безопасности по содержанию радионуклидов продукции выявляют различные ягоды, грибы, реже фрукты и овощи,			
Элементы моющих средств	Влияние на человека – кожное раздражение, аллергия	1	2	-
КМАФАнМ	Санитарно-показательная микрофлора, по количеству которой косвенно можно судить о безопасности продуктов и о санитарном состоянии предприятия.	2	2	+
БГКП – бактерии группы кишечной палочки	Они обладают высокой устойчивостью к неблагоприятным условиям и могут долго сохраняться в воде, почве, на предметах. Наиболее интенсивно развиваются при температуре 37 °C, но хорошо себя чувствуют при комнатной температуре относятся к группе так называемых санитарно-показательных микроорганизмов	2	2	+
E.coli	грамотрицательная бактерия (в мазках, окрашенных по Грамму, не окрашивается), относящаяся к Семейству Энтеробактерии, имеющая форму палочки, являющаяся факультативным анаэробом (то есть в основном развивается без наличия кислорода, но в определенных условиях при поступлении кислорода также не теряет своей жизнеспособности)	2	2	+
Listeria monocytogenes	Листерии характеризуются несколькими общими свойствами, в том числе способностью расти при пониженной температуре (2-8 °C), что приводит к загрязнению готовой к употреблению пищи и представляет серьезную опасность	2	2	+
Бактерии рода Proteus (Протей)	грамотрицательные палочки, не образующие спор и капсул, подвижные. Протей чаще всего обнаруживается в мясных и рыбных продуктах, винегретах, салатах. Протей интенсивно вызывает гидролиз белков.	2	2	+
B.cereus	Бациллы выделяют из почвы, пресной и морской воды, а также с растений. Они могут расти в интервале температур от 5 до 75 °C, а их выживанию в экстремальных условиях способствует спорообразование. Они вызывают у людей желудочные заболевания (диарею и др.), а также септицемию, эндокардит, поражения центральной нервной системы	2	2	+
CL.perfringens	Микробы Clostridium perfringens представляют собой крупные	2	2	+

(Клостридии перфрингенс)	грамположительные палочки. Растут в анаэробных условиях, способны образовывать споры. Клостридий широко распространены в почве (десятки тысяч возбудителей в 1 г почвы), в испражнениях людей и животных. Все это создает возможности для обсеменения продуктов. Чаще клостридиозные отравления бывают обусловлены мясными продуктами домашнего приготовления, мясными и рыбными консервами			
Enterococci (Энтерококки)	Относится к факультативно-анаэробным аспорогенным хемоорганотрофным грамположительным бактериям. Длительно выживают в почве и пищевых продуктах, в которых могут размножаться при комнатной температуре. Существует мнение, что энтерококки способны вызывать пищевые токсикоинфекции. Однако употребление в пищу продуктов, при изготовлении которых применяется культура энтерококков для придания им своеобразного вкуса и аромата (например, сыр «чеддер»), не вызывает патологических явлений. Только некоторые, отдельные штаммы энтерококков способны вызывать пищевые отравления при массивном обсеменении пищевого продукта.	2	2	+
Staphylococcus Aureus (Золотистый стафилококк)	Некоторые штаммы <i>S. aureus</i> продуцируют стафилококковые энтеротоксины (SEs), вызывающие пищевые отравления. Стафилококки присутствуют в воздухе, пыли, сточных водах, воде, молоке, продуктах питания, а также на оборудовании пищевых производств, на различных поверхностях в окружающей среде, на кожных покровах людей и животных. Именно люди и животные являются основным резервуаром инфекции. Стафилококки присутствуют в полостях носа, и горле, а также на волосах и кожном покрове по крайней мере у 50% здоровых людей	2	2	+
Cl.botullnium	тяжелое заболевание, связанное с употреблением в пищу продуктов, содержащих или бактерии <i>Cl.botulinum</i> или ботулинический токсин, продуцируемый этими бактериями.	2	2	+
Salmonella	распространенная кишечная инфекция, основным источником заражения которой являются зараженные пищевые продукты	2	2	+

(Сальмонеллы)	Мясные и молочные продукты способны не только сохранять сальмонеллу, но в них она успешно размножается, при этом ни внешний вид, ни вкус продуктов не изменяется			
Shigella (Шигелла)	относится к группе острых кишечных инфекций – заболеваниям с фекально-оральным механизмом передачи, которые характеризуются симптомами общей интоксикации и диареей бактерии из кишечника больного человека попадают в желудочно-кишечный тракт здорового человека. Это может произойти через грязные руки, при попадании бактерий в пищевые продукты, воду, через насекомых. Наибольшее распространение инфекция получила в развивающихся странах, где этому способствует скученность населения и антисанитария	2	2	+
Дрожжи, плесневые грибы	Сверхнормативное присутствие дрожжей и плесени в продуктах питания способствует поступлению и накоплению в организме человека токсичных веществ, что в свою очередь вызывает дисбактериоз, нарушение обмена веществ, расстройство функций желудочно-кишечного тракта и негативно воздействует на иммунную и выделительную системы (почки и печень).	2	2	+
Металлическая примесь	металлические фрагменты могут быть завезены на предприятие извне вместе с поступающим сырьем. нежелательный предмет может попасть в продукт в результате неосторожности или небрежности сотрудника предприятия. Металлическая примесь может стать результатом износа или поломки собственного оборудования предприятия. Может вызвать травму, удушье, повреждение	1	2	-
Посторонние примеси	Дерево, строительные материалы. Личные вещи. Бумага и упаковочные материалы. Могут вызвать повреждения рта, глотки, вызвать удушье. Могут присутствовать в сырьевых компонентах. Пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования, одноразовые шапочки, бахилы. Могут попасть обрывки целлофановой, полиэтиленовой, бумажной, картонной упаковок. Могут вызвать повреждение зубов, удушье.	1	2	-
Стекло	Повреждения желудочно-кишечного тракта	1	2	-
Смазочные	Влияние на человека-токсичные элементы	1	2	-

материалы				
-----------	--	--	--	--

3. Мероприятия по производственному контролю

3.1. Контроль качества и безопасности поступающих продовольственного сырья и пищевых продуктов, вспомогательных и хозяйственных материалов (входной контроль).

Исследования поступающего сырья проводятся 1 раз в полгода (осуществляется проверка каждого нового вида поступающей продукции с последующим 100 % охватом всего поступающего сырья).

3.1.1. Продовольственное сырье и пищевые продукты

№ п/п	Объект контроля	НД на объект контроля	Контролируемые показатели	Документ, регламентирующий проведение исследований	Допустимые уровни	Периодичность, объем контроля, ответственное лицо /наименование организации	Место регистрации результатов контроля
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Молоко и молочные продукты	ГОСТ 31450-2013 ГОСТ 31451-2013 ГОСТ 31981-2013 ГОСТ 33921-2016 ГОСТ 32261-2013 ГОСТ 31452-2012 ГОСТ 31453-2013 ГОСТ 33959-2016 ГОСТ 32260-2013 ГОСТ Р 52686-2006 Спецификация изготовителя для импортного продукта	1. Требования к упаковке и маркировке: * соответствие наименования поступившей продукции информации на упаковке и в товаро-сопроводительной документации; * соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; * соответствие упаковки и маркировки продукции требованиям НД;	ТР ТС 005/2011, ст. 5 ТР ТС 022/2011, ст. 4	ТТН; декларация о соответствии	Договор поставки	Журнал регистрации поступающей пищевой продукции

			* визуальный контроль отсутствия признаков порчи продукции	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			
			2. Лабораторный контроль: - органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус)	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции, ТР ТС 033/2013 Приложение 3		Договор поставки	Протоколы испытаний пищевой продукции (от производителя, поставщика)
			- физико-химические показатели, количество молочно-кислых организмов и дрожжей на конец срока годности	ТР ТС 033/2013 Приложение 1			
			- микробиологические показатели (КМАФАнМ, БГКП, стафилококк, листерии, дрожжи, плесени, стафилококковый энтеротоксин, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы)	ТР ТС 033/2013 Приложение 8			
			-химические показатели - токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть) - тяжелых металлов в масле (медь, железо) - пестициды (- ГХЦГ (α , β , γ - изомеры, ДДТ и его метаболиты) - микотоксины (афлатоксин M ₁) - диоксины - меламина	ТР ТС 021/2011 Приложение 3, п. 2			

			- пределы допустимых отклонений показателей пищевой ценности, указанных в маркировке на ее упаковке или этикетке, от действительных показателей пищевой ценности такой продукции	ТР ТС 033/2013 Приложение 16			
			Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	ТР ТС 021/2011 Приложение 4			
2.	Мясо и мясопродукты Птица, птицепродукты	ГОСТ 34120-2017 ГОСТ 33818-2016 ГОСТ Р 54704-2011 ГОСТ 31798-2012 ГОСТ 32606-2013 ГОСТ Р 54754-2011 ГОСТ 32967-2014 ГОСТ Р 55366-2012 ГОСТ 33611-2015 ГОСТ 31962-2013 ГОСТ Р 52306-2005 ГОСТ 32737-2014 ГОСТ 31465-2012 ГОСТ 31473-2012 ГОСТ Р 52820-2007 ГОСТ 33818-2016 ГОСТ Р 55790-2013 ГОСТ Р 56364-2015 ГОСТ 32225-2013 ГОСТ Р 55335-2012 ГОСТ 32227-2013 ГОСТ 32273-2013 ГОСТ 31777-2012	1. Требования к упаковке и маркировке: * соответствие наименования поступившей продукции информации на упаковке и в товаро-сопроводительной документации; * соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; * соответствие упаковки и маркировки продукции требованиям НД; * визуальный контроль отсутствия признаков порчи продукции	ТР ТС 005/2011, ст. 5 ТР ТС 022/2011, ст. 4 ГОСТ, спецификация на данный вид продукции	ТТН; декларация о соответствии	Договор поставки	Журнал регистрации поступающей пищевой продукции

		ГОСТ 34200-2017 ГОСТ Р 54034-2010 ГОСТ 32244-2013 ГОСТ 32125-2013 Спецификация изготовителя для импортного продукта	2. Лабораторный контроль: - органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус)	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции		Договор поставки	Протоколы испытаний пищевой продукции (от производителя, поставщика)
			- физико-химические показатели,	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			
			- микробиологические показатели (КМАФАнМ, БГКП, сульфитредуцирующие клостридии, стафилококк, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы; спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В. Subtilis, мезофильные клостридии)	ТР ТС 034/2013 Приложение 1, 2 ТР ТС 021/2011 Приложение 2, табл. 1, разд.1.1			
			-химические показатели - токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть) - тяжелых металлов в масле (олово, хром) - пестициды (- ГХЦГ (α, β, γ- изомеры, ДДТ и его метаболиты) - бенз(а)пирен - нитрозамины (НДМА и НДЭА) - диоксины - остатки ветеринарных препаратов	ТР ТС 021/2011 Приложение 3, разд.1			
				ТР ТС 034/2013 Приложение 5			

			Радионуклиды: цезий-137	ТР ТС 021/2011 Приложение 4			
3.	Рыба, рыбо- и морепродукты	ГОСТ 32366-2013 ГОСТ 33282-2015 ГОСТ 3948-2016 ГОСТ Р 51494-99 ГОСТ Р 56417-2015 ГОСТ 30314-2006 ГОСТ 32005-2012 ГОСТ 20414-2011 ГОСТ Р 51495-99 ГОСТ 815-2019 ГОСТ 7448-2006 ГОСТ 7449-2016 ГОСТ Р 51493-99 ГОСТ Р 55505-2013 Спецификация изготовителя для импортного продукта	1. Требования к упаковке и маркировке: * соответствие наименования поступившей продукции информации на упаковке и в товаро-сопроводи-тельной документации	ТР ТС 005/2011, ст. 5 ТР ТС 022/2011, ст. 4	ТТН; декларация о соответствии	Договор поставки	Журнал регистрации поступающей пищевой продукции
			* соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			
			* соответствие упаковки и маркировки продукции требованиям НД				
			* визуальный контроль отсутствия признаков порчи продукции				

			2. Лабораторный контроль: - органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус)	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции		Договор поставки	Протоколы испытаний пищевой продукции (от производителя, поставщика)
			- физико-химические показатели	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			
			- микробиологические показатели (КМАФАнМ, БГКП, стафилококк, V. parahaemo-lyticus, B. Enterococcus, сульфитредуцирующие клостридии, плесени, Proteus, листерии, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	ТР ТС 021/2011 Приложение 2, табл. 1, разд.1.2 ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 1			

			-химические показатели - токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть) - гистамин - нитрозамины (НДМА и НДЭА) - диоксины - пестициды (- ГХЦГ (α , β , γ -изомеры, ДДТ и его метаболиты) - 2,4-D кислота, ее соли и эфиры - полихлорированные бифенилы - бен(а)пирен - паралитический яд моллюсков (сакситоксин) - амнестический яд моллюсков (домоевая кислота) - диарейный яд моллюсков (окадаиновая кислота)	ТР ТС 021/2011 Приложение 3, разд.3 ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 4			
			Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	ТР ТС 021/2011 Приложение 4			
4.	Овощи, зелень, фрукты, ягоды свежие, орехи	ГОСТ 31821-2012 ГОСТ 31822-2012 ГОСТ 34325-2017 ГОСТ 34298-2017 ГОСТ 33932-2016 ГОСТ Р 51809-2001 ГОСТ 34306-2017	1. Требования к упаковке и маркировке: * соответствие наименования поступившей продукции информации на упаковке и в товаро-сопроводи-тельной документации	ТР ТС 005/2011, ст. 5 ТР ТС 022/2011, ст. 4	ТТН; декларация о соответствии	Договор поставки	Журнал регистрации поступающей пищевой продукции

		ГОСТ 7176-2017 ГОСТ 32284-2013 ГОСТ 32285-2013 ГОСТ 32856-2014 ГОСТ 34212-2017 ГОСТ 34320-2017 ГОСТ 34301-2017 ГОСТ 34214-2017 ГОСТ 34314-2017 ГОСТ 34215-2017 ГОСТ Р 54643-2011 ГОСТ Р 54683-2011 ГОСТ 34307-2017 ГОСТ Р 51603-2000 ГОСТ 32786-2014 ГОСТ 33499-2015 ГОСТ 33915-2016 ГОСТ 34340-2017 ГОСТ 32286-2017 ГОСТ 32787-2014 ГОСТ 27573-2013 ГОСТ 32896-2014 ГОСТ 6882-88 ГОСТ 33953-2016 ГОСТ 32857-2014 ГОСТ 31852-2012 ГОСТ 31788-2012 ГОСТ 7975-2013 Спецификация изготовителя для импортного продукта	* соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации * соответствие упаковки и маркировки продукции требованиям НД * визуальный контроль отсутствия признаков порчи продукции 2. Лабораторный контроль: - органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус) микробиологические показатели (БГКП, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы) химические показатели: - токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть) - нитраты - микотоксины (патулин, афлатоксин В ₁) - пестициды (- ГХЦГ (α, β, γ- изомеры, ДДТ и его метаболиты) Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции ГОСТ, спецификация на данный вид продукции ТР ТС 021/2011 Приложение 1, 2, табл. 1; разд. 1.5 ТР ТС 021/2011 Приложение 3, разд. 6 ТР ТС 021/2011 Приложение 4			
5.	Хлеб, хлебобулочные изделия,	ГОСТ Р 58233-2018 ГОСТ Р 58161-2018 ГОСТ 26574-2017	1. Требования к упаковке и маркировке: * соответствие наименования	ТР ТС 005/2011, ст. 5 ТР ТС 022/2011,	ТТН; декларация о соответствии	Договор поставки	Журнал регистрации поступающей

	макаронные изделия, крупы	ГОСТ 21149-93 ГОСТ 3034-75 ГОСТ 6002-69 ГОСТ 7022-2019 ГОСТ 5784-60 ГОСТ 276-60 ГОСТ 572-2016 ГОСТ ISO 7301-2013 ГОСТ 6292-93 ГОСТ 28674-2019 ГОСТ 28402-89 ГОСТ 7758-75 ГОСТ Р 55290-2012 ГОСТ Р 55289-2012 ГОСТ 31743-2017 ГОСТ 32908-2014 Спецификация изготовителя для импортного продукта	поступившей продукции информации на упаковке и в товаро-сопроводительной документации	ст. 4			пищевой продукции
			* соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации				
			* соответствие упаковки и маркировки продукции требованиям НД				
			* визуальный контроль отсутствия признаков порчи продукции	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции		Договор поставки	Протоколы испытаний пищевой продукции (от производителя, поставщика)
			2. Лабораторный контроль: - органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус)	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			
			- физико-химические показатели	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			
			- микробиологические показатели (плесени, дрожжи, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы)	ТР ТС 021/2011 Приложение 2, табл. 1, разд.1.3			
			химические показатели - токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть)	ТР ТС 021/2011 Приложение 3, разд.3			

			- микотоксины (афлатоксин В1, дезоксиниваленол, Т-2 токсин, зеараленон, охратоксин А) - бенз(а)пирен - пестициды (- ГХЦГ (α, β, γ-изомеры, ДДТ и его метаболиты, 2,4-D кислота, ее соли и эфиры, гексахлорбензол, ртутьорганические пестициды) - Вредные примеси (спорынья, горчак ползучий, софора лисохвостая, термопсис ланцетный, вязель разноцветный, гелиотроп опушено-плодный, триходесма седая, головневые (маранные, синегузочные), фузариозные зерна, зерна с розовой окраской, зерен с ярко желто- зеленой флуоресценцией (ЖЗФ), вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), возбудителями «картофельной болезни» хлеба)				
			Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	ТР ТС 021/2011 Приложение 4			
6.	Сахар-песок, мед натуральный	ГОСТ 33222-2015 ГОСТ 19792-2017 Спецификация изготовителя для импортного продукта	1. Требования к упаковке и маркировке: * соответствие наименования поступившей продукции информации на упаковке и в товаро-сопроводи-тельной	ТР ТС 005/2011, ст. 5 ТР ТС 022/2011, ст. 4	ТТН; декларация о соответствии	Договор поставки	Журнал регистрации поступающей пищевой продукции

			документации * соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации * соответствие упаковки и маркировки продукции требованиям НД * визуальный контроль отсутствия признаков порчи продукции	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			
			2. Лабораторный контроль: - органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус)	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			
			химические показатели: - токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть) - пестициды (- ГХЦГ (α , β , γ - изомеры, ДДТ и его метаболиты) - 5- оксиметилфурфурол (мед)	ТР ТС 021/2011 Приложение 3, разд. 6			
7.	Масло - жировая продукция	ГОСТ 1129-2013 ГОСТ 14083-68 Спецификация изготовителя для импортного продукта	1. Требования к упаковке и маркировке: * соответствие наименования поступившей продукции информации на упаковке и в товаро-сопроводи-тельной документации * соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в	ТР ТС 005/2011, ст. 5 ТР ТС 022/2011, ст. 4	ТТН; декларация о соответствии	Договор поставки	Журнал регистрации поступающей пищевой продукции

			сопроводительной документации	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			
			* соответствие упаковки и маркировки продукции требованиям НД				
			* визуальный контроль отсутствия признаков порчи продукции				
			2. Лабораторный контроль: - органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус)	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			
			- физико-химические показатели	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции		Договор поставки	Протоколы испытаний пищевой продукции (от производителя, поставщика)
			- микробиологические показатели (патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (майонез)	ТР ТС 021/2011 Приложение 1			
			химические показатели - токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть) - тяжелые металлы (медь, железо) кроме майонеза - микотоксины (афлатоксин В ₁) - диоксин (кроме майонеза) - бен(а)пирен Показатели окислительной порчи (кислотное число, перекисное число)	ТР ТС 021/2011 Приложение 3, разд.3			
				ТР ТС 024/2011 Приложение 1			

			Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	ТР ТС 021/2011 Приложение 4			
8.	Пряности, специи	ГОСТ 17594-81 Спецификация изготовителя для импортного продукта	1. Требования к упаковке и маркировке: * соответствие наименования поступившей продукции информации на упаковке и в товаро - сопроводительной документации	ТР ТС 005/2011, ст. 5 ТР ТС 022/2011, ст. 4	ТТН; декларация о соответствии	Договор поставки	Журнал регистрации поступающей пищевой продукции
			* соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации				
			* соответствие упаковки и маркировки продукции требованиям НД				
			* визуальный контроль отсутствия признаков порчи продукции	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			
			2. Лабораторный контроль: - органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус)	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции		Договор поставки	Протоколы испытаний пищевой продукции (от производителя, поставщика)
			- физико-химические показатели	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			
			- микробиологические показатели (КМАФАнМ, БГКП, плесени, сульфитредуцирующие клостридии, патогенные	ТР ТС 021/2011 Приложение 2, табл. 1, разд.1.3			

			микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы				
			химические показатели - токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий)	ТР ТС 021/2011 Приложение 3, разд.6			
			- физико-химические показатели	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			
			- микробиологические показатели (КМАФАнМ, БГКП, плесени, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	ТР ТС 021/2011 Приложение 2, табл. 1, разд.1.5			
9.	Пищевкусовые приправы на томатной основе, в т.ч. пюре томатное, паста томатная	ГОСТ 3343-2017 Спецификация изготовителя для импортного продукта	1. Требования к упаковке и маркировке: * соответствие наименования поступившей продукции информации на упаковке и в товаро-сопроводительной документации	ТР ТС 005/2011, ст. 5 ТР ТС 022/2011, ст. 4	ТТН; декларация о соответствии	Договор поставки	Журнал регистрации поступающей пищевой продукции
			* соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации				
			* соответствие упаковки и маркировки продукции требованиям НД				
			* визуальный контроль отсутствия признаков порчи продукции	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			

			2. Лабораторный контроль: - органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус)	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции		Договор поставки	Протоколы испытаний пищевой продукции (от производител я, поставщика)
			- физико-химические показатели	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			
			- микробиологические показатели (КМАФАнМ, БГКП, спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп V.cereus и V.polymyxa, спорообразующие мезофильные аэробные и фа- культативно- анаэробные микроорганизмы группы V. Subtilis, мезофильныекlostридии (кроме C. botulinum и (или) C. perfringens), неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи, Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	ТР ТС 021/2011 Приложение 2, разд.2, табл. 2			

			химические показатели - токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть) - микотоксины (патулин) - тяжелые металлы (олово, хром) - нитраты - пестициды (ГХЦГ (α, β, γ - изомеры, ДДТ и его метаболиты)	ТР ТС 021/2011 Приложение 3, разд.6			
10.	Овощи соленые, консервированные, Фрукты консервированные, Варенье из ягод Ягоды замороженные	ГОСТ 34220-2017 ГОСТ Р 52477-2005 ГОСТ 33443-2015 ГОСТ 34112-2017 ГОСТ 34113-2017 ГОСТ 34114-2017 ГОСТ 816-2017 ГОСТ 33317-2015 ГОСТ 31712-2012 ГОСТ 32099-2013 ГОСТ 28499-2014 ГОСТ Р 54648-2011 Спецификация изготовителя для импортного продукта	1. Требования к упаковке и маркировке: * соответствие наименования поступившей продукции информации на упаковке и в товаро-сопроводительной документации * соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации * соответствие упаковки и маркировки продукции требованиям НД * визуальный контроль отсутствия признаков порчи продукции	ТР ТС 005/2011, ст. 5 ТР ТС 022/2011, ст. 4 ГОСТ, спецификация на данный вид продукции	ТТН; декларация о соответствии	Договор поставки	Журнал регистрации поступающей пищевой продукции

			2. Лабораторный контроль: - органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции		Договор поставки	Протоколы испытаний пищевой продукции (от производител я, поставщика)
			- физико-химические показатели	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			

			- микробиологические показатели (КМАФАнМ, БГКП, спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп В.сereus и В.polymyxа, спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы группы В. Subtilis, мезофильныекlostридии (кроме С. botulinum и (или) С. perfringens), неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи, Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	ТР ТС 021/2011 Приложение 2, разд.2, табл. 2			
--	--	--	--	---	--	--	--

			химические показатели - токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть) - тяжелые металлы (олово, хром) - нитраты - пестициды (ГХЦГ (α, β, γ - изомеры, ДДТ и его метаболиты) Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	ТР ТС 021/2011 Приложение 3, разд.6 ТР ТС 021/2011 Приложение 4			
11.	Соль поваренная Соль морская Сода пищевая	ГОСТ Р 51574-00 ГОСТ 2156-76 Спецификация изготовителя для импортного продукта	1. Требования к упаковке и маркировке: * соответствие наименования поступившей продукции информации на упаковке и в товаро-сопроводительной документации	ТР ТС 005/2011, ст. 5 ТР ТС 022/2011, ст. 4	ТТН; декларация о соответствии	Договор поставки	Журнал регистрации поступающей пищевой продукции
			* соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации				
			* соответствие упаковки и маркировки продукции требованиям НД				
			* визуальный контроль отсутствия признаков порчи продукции	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			
			2. Лабораторный контроль: - органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус)	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции		Договор поставки	Протоколы испытаний пищевой продукции (от

			- физико-химические показатели	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			производитель, поставщика)
			химические показатели - токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть) - йод	ТР ТС 021/2011 Приложение 3, разд. 9			
			- физико-химические показатели	спецификация на данный вид продукции			
			химические показатели: - токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть) - метиловый спирт	ТР ТС 021/2011 Приложение 3, разд.8			

3.2. Сопутствующие материалы

№ п/п	Объект контроля	НД на объект контроля	Контролируемые показатели	Документ, регламентирующий проведение исследований	Допустимые уровни	Периодичность, объем контроля, ответственное лицо /наименование организации	Место регистрации результатов контроля
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Пакеты из полимерных материалов Пленка ПВХ Лента полиэтиленовая с липким слоем Лента клеевая на	ГОСТ 33756-2016 ГОСТ Р 51675-00 ГОСТ Р 50962-96 ГОСТ 20477-86 ГОСТ 18252-87 ГОСТ 1341-97 Техническая документация	1. Требования к упаковке и маркировке: * соответствие наименования поступившей продукции информации на упаковке и в товаро-сопроводительной документации * соответствие принадлежности	ТР ТС 005/2011 Договор поставки (спецификация)	ТТН; декларация о соответствии	Договор поставки	Протоколы испытаний пищевой продукции (от производителя, поставщика)

	бумажной основе Бумага этикетировочная	(спецификация для импортного продукта)	продукции к партии, указанной в сопроводительной документации * соответствие упаковки и маркировки продукции требованиям НД * визуальный контроль отсутствия признаков порчи продукции				
2.	Посуда кухонная из нержавеющей стали Контейнеры различных размеров из нержавеющей стали Производственный инвентарь из нержавеющей стали Приборы столовые из нержавеющей стали	ГОСТ Р 51687-2000 ГОСТ 27002-86 Техническая документация и Спецификация изготовителя для импортного продукта	1. Требования к упаковке и маркировке: * соответствие наименования поступившей продукции информации на упаковке и в товаро-сопроводительной документации * соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации * соответствие упаковки и маркировки продукции требованиям НД * визуальный контроль отсутствия признаков порчи продукции	ТР ТС 005/2011 Договор поставки (спецификация) ГОСТ, спецификация на данный вид продукции	ТТН; декларация о соответствии	Договор поставки	Протоколы испытаний пищевой продукции (от производителя, поставщика)
3.	Моющие и дезинфицирующие средства	Техническая документация и спецификация Инструкция по применению	1. Требования к упаковке и маркировке: * соответствие наименования поступившей продукции информации на упаковке и в товаро-сопроводительной документации * соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в	ТР ТС 005/2011 Договор поставки (спецификация)	ТТН; декларация о соответствии	Договор поставки	Протоколы испытаний пищевой продукции (от производителя, поставщика)

			сопроводительной документации				
			* соответствие упаковки и маркировки продукции требованиям НД				
			* визуальный контроль отсутствия признаков порчи продукции	Техническая документация, спецификация на данный вид продукции			

3.3. Производственный контроль на этапах технологического процесса

3.3.1. Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной документации

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект контроля	Контролируемые показатели	Периодичность	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6
1.	Контроль за оформлением документации	Технико-технологическая документация	Соответствие требованиям действующего законодательства, нормативной документации	Постоянно, а также по мере утверждения новой нормативной документации	Шарифуллина Г.С.

3.3.2. Контроль за соблюдением поточности технологического процесса

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект контроля	Контролируемые показатели	Периодичность	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6
1.	Контроль за соблюдением поточности	1. Расстановка оборудования 2. Этапы технологического процесса	Отсутствие общих, встречных, пересекающихся потоков - сырья, полуфабрикатов, готовой продукции - чистой и грязной посуды, инвентаря, тары	Постоянно	Шарифуллина Г.С.

3.3.3. Определение критических контрольных точек (ККТ), контрольных точек (КТ) и контролируемых показателей с целью

устранения (минимизации) риска или возможности его появления на всех этапах технологического процесса

3.3.3.1. Исходная информация о пищевой продукции:

- ассортимент выпускаемой продукции (Приложение № 7);
- перечень национальных стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимых для осуществления оценки соответствия готовой продукции (Приложение № 4);
- наименование и обозначение основного продовольственного сырья, вспомогательных материалов с указанием условий хранения, обозначения нормативной документации (Приложение № 5);
- требования безопасности готовой продукции, признаки идентификации (раздел 3.3 Программы);
- условия хранения и сроки годности готовой пищевой продукции (Приложение № 18)

Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах её производства (изготовления), хранения и реализации

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга частота проведения	Контролирующие действия	Ответственный исполнитель	Регистрационно-учетный документ	Корректирующие действия
Прием и хранение сырья	МБ	ККТ №1	1.Температурный режим, сроки хранения согласно маркировке сырья лабораторный контроль	Согласно маркировке	Мониторинг температурного режима хранения, температурно-влажностного режима хранения, мониторинг сроков годности 2 раза в день Лабораторные исследования в аккредитованной лаборатории 1 раз в квартал	Устранение неполадок с холодильным оборудованием, утилизация продукции хранившихся при несоответствующей нормативной документации температуре, утилизация продукции с истекшим сроком годности Повторное лабораторные исследования в двойном размере	Шеф-повар	Журнал температурного режима холодильного оборудование, температурного влажностного режима Чек лист Протоколы лабораторных исследований	Поверка средств измерения Устранение неполадок с холодильным оборудованием Наладка оборудования
Приготовление полуфабрикатов	МБ	ККТ №2	1.Температурный режим,	Согласно ТТК п/ф	Регистрация температурного режима хранения	Устранение неполадок с холодильным оборудованием утилизация п/ф хранившихся при несоответствующей нормативной	Шеф-повар	Журнал температурного режима холодильного оборудование	Поверка средств измерения Устранение неполадок с

			сроки хранения		2 раза в день Фиксация маркировки п/ф	документации температуре Утилизация продукции с истекшим сроком годности		Чек лист Протоколы лабораторных исследований	холодильным оборудованием Наладка оборудования
			лабораторный контроль	В соответствии ТР ТС 021/2011	2 раза в день Лабораторные исследования аккредитованной лаборатории	Повторное лабораторные исследования в двойном размере			
хранение и реализация готовой продукции	МБ	ККТ №3	1. Температурный режим, сроки хранения лабораторный контроль	Согласно ТТК Согласно маркировке	Мониторинг температурного режима хранения 2 раза в день, температурно-влажностного режима хранения, мониторинг сроков годности 2 раза в день Лабораторные исследования аккредитованной лаборатории	Устранение неполадок с холодильным оборудованием, гигрометров, списание просроченного товара Повторное лабораторные исследования	Шеф-повар	Журнал температурного режима холодильного оборудования, температурного влажностного режима Чек лист Протоколы лабораторных исследований	Проверка средств измерения Устранение неполадок с холодильным оборудованием Наладка оборудования
мукопросеивание	ФФ	ККТ №4	Наличие/отсутствие примесей, характеристика Целостность сита лабораторный контроль	Отсутствие примесей	Мониторинг мукопросеивания Лабораторные исследования аккредитованной лаборатории 1 раз в год	Мониторинг мукопросеивания	Шеф-повар	Журнал контроля просеивания муки Чек лист Протоколы лабораторных исследований	Мониторинг мукопросеивания

3.3.3.2. Основные этапы процессов производства пищевой продукции

Контролируемые показатели при осуществлении технологического процесса производства пищевой продукции

№ п/п	Основные этапы технологического процесса	Объект контроля	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Регистрация результатов контроля	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6	7
1.	Входной контроль	- пищевая продукция, - сопутствующие материалы, - холодильные шкафы	1. Товаро-сопроводительные документы; 2. Условия доставки (температура, товарное соседство) 3. Качество упаковки, маркировки 4. Идентификационные признаки продукции, сопутствующих материалов 5. Условия и сроки хранения поставляемой пищевой продукции 6. Температура хранения пищевой продукции	- каждая партия - в соответствии с разделом 3.1 Программы	- Журнал регистрации поступающей пищевой продукции; - Протоколы испытаний пищевой продукции (от производителя, поставщика); - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования - Журнал регистрации; температуры и влажности производственных помещений; Журнал планово-профилактических работ технологического оборудования, в т.ч. холодильного.	Заведующий складом
2.	Подготовка пищевой продукции к технологическому процессу	- пищевая продукция - производственное оборудование - производственный инвентарь - запас уксуса 9% - запас моюще-	1. Наличие и соблюдение инструкции по: - размораживанию замороженного продовольственного сырья (мясного, рыбного, рыбо-, морепродуктов) - мойке и обработке свежей зелени, используемой без	- ежедневно	Наличие: - инструкций; - расписания очередности обработки.	Шеф-повар

		дезинфицирующих средств для обработки яиц - наличие тары для рабочих растворов	термической обработки - обработке куриных яиц - вскрытию упаковочной тары и ее складированию (удалению) 2. Маркировка производственных участков (стол, моечная ванна) 3. Маркировка производственного инвентаря 4. Расписание очередности первичной обработки сырья (мясного, рыбного, овощного и т.д.) 5. Наличие инструкции по приготовлению - 3 % рабочего раствора уксуса - моюще-дезинфицирующих растворов для обработки яиц 6. Наличие запаса уксуса, моюще-дезинфицирующих средств 7. Наличие тары для приготовления рабочих растворов			
3.	Приготовление полуфабрикатов (заготовок) Охлаждение	- пищевая продукция: * нарезка, в т.ч. измельчение (рубка) растительной продукции, мяса, рыбы	1. Наличие производственной тары с маркировкой по виду полуфабриката 2. Температура хранения 3. Наличие маркировки мест хранения 4. КИП на тепловом оборудовании (стержневой	ежедневно	- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования; - Журнал контроля температуры в готовом изделии после термической обработки; - Журнал регистрации; температуры и влажности производственных помещений;	Повар

	полуфабрикатов после термической обработки	* тестовые заготовки * соусы * гарниры * первые блюда - холодильное оборудование - тепловое оборудование - товарное соседство при хранении - льдогенератор	термометр, измеритель влажности) 5. Достаточность льда для охлаждения 6. Продолжительность быстрого охлаждения (указание в технико-технологической карте)		- Журнал планово-профилактических работ технологического оборудования, в т.ч. холодильного; - ККТ.	
4.	Хранение полуфабрикатов (заготовок)	- пищевая продукция - холодильное оборудование - товарное соседство при хранении	1. Наличие производственной тары с маркировкой по виду полуфабриката 2. Температура хранения 3. Наличие маркировки мест хранения	ежедневно	- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования; - Журнал планово-профилактических работ технологического оборудования, в т.ч. холодильного.	Заведующий складом
5.	Приготовление холодных блюд	- пищевая продукция - условия микроклимата	1. Время приготовления и отдачи блюда (указание в технико-технологической карте) 2. Температура и относительная влажность производственных помещений 3. Наличие лампы УФО закрытого типа	ежедневно	- ТТК; - Журнал регистрации температуры и влажности производственных помещений; - Журнал регистрации работы лампы УФО закрытого типа.	Повар
6.	Приготовление горячих блюд	- пищевая продукция * первые блюда * вторые блюда * гарниры	1. Температура внутри готового изделия 2. Время нахождения на мармите	ежедневно	- ТТК; - Журнал планово-профилактических работ технологического оборудования, в т.ч. холодильного; - Наличие маркировки первых блюд на	Повар

		* горячие закуски - тепловое оборудование			мармите.	
7.	Реализация блюд посетителям (выходной контроль)	- готовая продукция	1. Температура готового блюда, подаваемого посетителям 2. Органолептические показатели 3. Физико-химические показатели 4. Показатели безопасности * микробиологические показатели, * показатели пищевой ценности)	Ежедневно 1 раз в месяц 1 раз в 6 месяцев 1 раз в квартал 1 раз в год	- ТТК: - Время нахождения блюда на окне раздачи; - Журнал проведения внутреннего контроля; - Протоколы испытаний.	Повар

3.4. Контроль готовой продукции

3.4.1. Периодичность контроля качества и безопасности готовой продукции

№ п/п	Наименование объекта контроля	Объект контроля	Определяемый показатель	Периодичность контроля	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6
1.	Контроль качества и безопасности	Лабораторные исследования	Соответствие требованиям нормативных документов	Раздел 3.3.3.2 Программы	

3.4.2. Контроль качества и безопасности готовой продукции

№ п/п	Объекта контроля	Контролируемые показатели	Допустимый уровень	Нормативные документы, регламентирующие	Регистрация результатов контроля
-------	------------------	---------------------------	--------------------	---	----------------------------------

				проведение испытаний	
1	2	3	4	5	6
1.	САЛАТЫ салаты овощные салаты овощные с добавлением мясных продуктов салаты овощные с добавлением морепродуктов	Органолептические показатели: внешний вид	смесь нарезанных кубиком (соломкой) свежих (вареных) овощей	ТР ТС 021/2011	Бракеражный журнал Протоколы исследований
		консистенция	консистенция свежих овощей хрустящая, вареных – мягкая		
		вкус и запах	соответствует используемым овощам и добавленным мясным (море-) продуктам и заправке, без посторонних запаха и вкуса		
		Цвет	соответствует используемым овощам		
		Физико-химические показатели: Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,0		
		Массовая доля титруемых кислот в пересчете на уксусную кислоту, %, не более	1,8		
		Массовая доля сыра, морепродуктов, брынзы, мяса, рыбы, %	В соответствии с рецептурой		
		Посторонние примеси	Не допускаются		
		Температура салата, °С, не выше	5,8 °С		
		Микробиологические показатели:	не допускаются в массе продукта, (г) 5x10 ⁴		
		КМАФАнМ			
		БГКП (колиформы)	0,1		
		E.coli	0,1		
		S.aureus	1,0		
		Бактерии рода Proteus	0,1		
		Плесени, КОЕ/г, не более	50		
		Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	25,0		

	ПЕРВЫЕ БЛЮДА	Органолептические показатели: внешний вид	Жидкое блюдо на основе воды с наполнителями из овощей, мяса, рыбы	ТР ТС 021/2011	Бракеражный журнал Протоколы исследований
		консистенция	Жидкая с включениями плотной или мягкой консистенции		
		вкус и запах	Соответствует смеси используемых продуктов и основы, без посторонних запаха и вкуса		
		цвет	Бульона и включений зависит от используемых продуктов или основы: борщ красного цвета, гаспачо – от смеси компонентов, на основе кваса – коричневого, на основе йогурта - белого		
		Физико-химические показатели:			
		Содержание сухих веществ в жидкой части, %	4-7		
		Содержание жира в жидкой части, %, не менее	1,0		
		Общая кислотность, град, не более	1-3,5		
		Масса мясных, рыбных продуктов, %	В соответствии с рецептурой		
		Температура готового изделия, °С горячих холодных	75, не менее		
			14, не более		
		Микробиологические показатели:	не допускаются в массе продукта, (г) 5x10 ²		
		КМАФАнМ			
		БГКП (колиформы)	1,0		
		S.aureus	1,0		
		Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	25,0		
		Супы на квасе, йогурте			
		БГКП (колиформы)	0,01		
		E.coli (колиформы)	0,1		

		S.aureus	0,1		
		Бактерии рода Proteus	0,1		
		Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	25,0		
	ГОРЯЧИЕ (ВТОРЫЕ) МЯСНЫЕ БЛЮДА	Органолептические показатели: внешний вид	Порционный кусок мяса, мясо нарезанное кусочками запеченное или тушеное из говядины, птицы, с гарниром крупяным, картофелем жареным или картофельным пюре, обжаренными овощами	ТР ТС 021/2011	Бракеражный журнал
		консистенция	Мясного изделия и гарнира мягкая		Протоколы исследований
		вкус и запах	Соответствует используемым продуктам, приятный, без посторонних запаха и привкуса		
		цвет	Мяса – коричневый, гарнира – соответствует используемым продуктам		
		Физико-химические показатели:			
		Массовая доля белка для рубленых изделий, %	В соответствии с рецептурой		
		Массовая доля жира, %	Не более 14		
		Массовая доля поваренной соли, %	2,0		
		Посторонние примеси	Не допускаются		
		Температура внутри готового изделия, °С	65, не менее		
		Микробиологические показатели:	не допускаются в массе продукта, (г) 1×10^3		
		КМАФАнМ			
		БГКП (колиформы)	1,0		
		S.aureus	1,0		
		Бактерии рода Proteus	0,1		
		Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	25,0		

	ГОРЯЧИЕ (ВТОРЫЕ) РЫБНЫЕ БЛЮДА	Органолептические показатели: внешний вид	Порционный кусок рыбного филе отварные, запеченные, декорированные листьями салата, зелени, овощами и соусом	ТР ТС 021/2011	Бракеражный журнал Протоколы исследований
		консистенция	Мягкая		
		вкус и запах	Рыбный с привкусом специй, при использовании миндаля – ореховый, соуса, без посторонних запаха и привкуса		
		цвет	Рыбы, кальмара, гребешка - белый, креветок сероватый, семги - красный		
		Физико-химические показатели:			
		Массовая доля жира, %	Не более 14		
		Массовая доля поваренной соли, %	2,0		
		Посторонние примеси	Не допускаются		
		Температура внутри готового изделия, °С	65, не менее		
		Микробиологические показатели:	не допускаются в массе продукта, (г) 1х10 ³		
		КМАФАнМ			
		БГКП (колиформы)	1,0		
		S.aureus	1,0		
		Бактерии рода Proteus	0,1		
		Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	25,0		
	ГАРНИРЫ	Органолептические показатели: внешний вид	Крупяные – рассыпчатые отварная гречка, рис, пюре - толченый картофель, клубни картофельные вареные, овощи запеченные или кусочки картофеля	ТР ТС 021/2011	Бракеражный журнал Протоколы исследований
		консистенция	Мягкая		

		вкус и запах	Соответствует используемым продуктам и рецептуре, без посторонних запаха и привкуса		
		цвет	Соответствует используемым продуктам: гречка отварная – коричневого, рис – белого с желтоватым оттенком, картофельное пюре, отварной картофель – белого с желтоватым оттенком, овощи запеченные – зависит от наименования используемого продукта с золотистым оттенком, жареный картофель – белого с золотистой корочкой		
		Физико-химические показатели:			
		Содержание сухих веществ, %	14-35		
		Содержание жира, %	1-6,5		
		Содержание поваренной соли, %	1,0		
		Общая кислотность, град, не более	1,8		
		Температура внутри готового изделия, °С, не менее	65		
		Микробиологические показатели:	не допускаются в массе продукта, (г)		
		Овощи тушеные КМАФАнМ	5×10^2		
		БГКП (колиформы)	1,0		
		S.aureus	1,0		
		Бактерии рода Proteus	0,1		
		Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	25,0		
		Крупяные, макаронные изделия, из картофеля КМАФАнМ	1×10^3		
		БГКП (колиформы)	1,0		
		S.aureus	1,0		

		Бактерии рода <i>Proteus</i>	0,1		
		Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	25,0		
	СОУСЫ	Органолептические показатели: внешний вид	Однородная масса без плёнки на поверхности	ТР ТС 021/2011	Бракеражный журнал Протоколы исследований
		консистенция	Полужидкая, слегка вязкая, свободно льющаяся, эластичная		
		вкус и запах	Бульона с пассерованными овощами или сливками, без посторонних запаха и привкуса		
		цвет	От кремового до светло-коричневого. Соответствует используемым продуктам		
		Физико-химические показатели:			
		Кислотность, градусы, не менее	9		
		Массовая доля влаги, %, не более	50		
		Массовая доля жира, %	1,5		
		Массовая доля сухих веществ, %	7-9		
		Температура внутри изделия, °С	Не более 5,8		
		Микробиологические показатели:	не допускаются в массе продукта, (г) 5×10^3		
		КМАФАнМ			
		БГКП (колиформы)	1,0		
		<i>S.aureus</i>	1,0		
		Бактерии рода <i>Proteus</i>	0,1		
		Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	25,0		
	ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ, РЫБНЫЕ, ОВОЩНЫЕ	Органолептические показатели: внешний вид	Порционные куски размороженного, зачищенного мяса или рыбы, овощного – нарезанные кусками, дольками, соломкой овощи	ТР ТС 021/2011	Бракеражный журнал Протоколы исследований
		консистенция	Мягкая		
		цвет	Соответствует наименованию полуфабrikата		

		запах	Соответствует наименованию полуфабриката		
		Микробиологические показатели:	не допускаются в массе продукта, (г)		
		- Полуфабрикаты мясные замороженные, охлажденные КМАФАнМ	5x10 ⁵ 0,001		
		БГКП (колиформы) КМАФАнМ	2x10 ⁶ 0,001		
		Плесени, КОЕ/г, не более	500		
		- Полуфабрикаты фаршированные (перец) мясосодержащие рубленые КМАФАнМ	2x10 ⁶		
		БГКП (колиформы)	0,001		
		- Полуфабрикаты из мяса птицы замороженное, охлажденное КМАФАнМ	1,0 1x10 ³		
		БГКП (колиформы)	1x10 ⁶		
		<u>Полуфабрикаты рыбные</u> КМАФАнМ	0,001		
		БГКП (колиформы)	<u>Полуфабрикаты рыбные</u>		
		S. aureus			
		V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более			
		Сульфитредуцирующие клостридии			
		Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы			
		Химические вещества	Допустимые уровни, мг/кг, не боле		
		Токсичные элементы:	<u>Мясные полуфабрикаты</u>		
		<u>Мясные полуфабрикаты</u>	0,5		
		- свинец	0,1		
		- мышьяк	0,05		
		- кадмий	0,03		
		- ртуть			
		Пестициды	0,1		
		- ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,1		
		- ДДТ и его метаболиты	200 (перец фаршированный)		
		Нитраты			

	<u>Яйца куриные</u> - свинец - мышьяк - кадмий - ртуть Пестициды - ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) - ДДТ и его метаболиты - Диоксины <u>Полуфабрикаты из рыбы</u> 2,4-D кислота, ее соли и эфиры Полихлорированные бифенилы <u>Овощные полуфабрикаты</u> Токсичные элементы - свинец - мышьяк - кадмий	<u>Яйца куриные</u> 0,3 0,1 0,01 0,02 0,1 0,1 0,000003 (в пересчете на жир) 0,000006 (в пересчете на жир) (печень) 0,03 (все виды продукции из пресноводной рыбы, кроме печени, икры, молоки, рыбного жира, сушеной и другой продукции готовой к употреблению) 0,2 (все виды продукции из морской рыбы) <u>Овощные полуфабрикаты</u> Токсичные элементы 0,5 овощи, картофель и продукты из них, в том числе консервы из овощей 0,4 фрукты, ягоды и продукты из них 1,0 консервы овощные, фруктовые, ягодные, грибные в сборной жестяной таре 0,3 мороженое плодово-ягодное 10,0 чай (черный, зеленый, плиточный) 0,2 овощи, картофель, фрукты, ягоды и продукты из них 0,1 мороженое плодово-ягодное 0,5 грибы и продукты их переработки 1,0 джемы, варенье, чай, кофе в зернах 0,3 орехи 0,03 овощи, картофель, фрукты,		
--	--	--	--	--

		- ртуть <u>Тяжелые металлы</u> олово хром <u>Нитраты</u>	ягоды и продукты из них, в том числе консервы из овощей 0,1 грибы, орехи и продукты из них 1,0 чай 0,02 овощи, картофель, фрукты, ягоды и продукты из них, кофе 0,05 грибы, орехи и продукты из них 0,1 чай <u>Тяжелые металлы</u> 200,0 консервы овощные, фруктовые, ягодные в сборной жестяной таре 0,5 консервы овощные, фруктовые, ягодные в сборной хромированной таре <u>Нитраты</u> 250 картофель и продукты из него 900 капуста белокочанная ранняя (до 1 сентября) и продукты из нее 500 капуста белокочанная поздняя и продукты из нее 400 морковь ранняя (до 1 сентября) и продукты из нее 250 морковь поздняя и продукты из нее 150 томаты и продукты из них 300 томаты защищенный грунт и продукты из них 150 огурцы и продукты из них 400 огурцы защищенный грунт и продукты из них 1400 свекла столовая и продукты из нее 80 лук репчатый и продукты из него 600 лук перо и продукты из него 800 лук перо защищенный грунт и продукты из него 2000 листовые овощи (салаты,		
--	--	---	---	--	--

		<u>Пестициды</u> - ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) - ДДТ и его метаболиты <u>Микотоксины:</u> патулин афлатоксин В ₁ 5- оксиметилфурфурол	шпинат, щавель, капуста салатных сортов, петрушка, сельдерей, кинза, укроп и т.д.) и продукты из них 200 перец сладкий и продукты из него 400 перец сладкий защищенный грунт, кабачки и продукты из них <u>Пестициды</u> 0,1 картофель, зеленый горошек, сахарная свекла и продукты их них 0,5 овощи и продукты из них 0,05 фрукты, ягоды, виноград и продукты из них 0,1 овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы и продукты из них 0,15 орехи <u>Микотоксины</u> 0,05 яблоки, томаты и продукты из них 0,005 чай		
--	--	---	---	--	--

3.5. Контроль качества питьевой воды

3.5.1. Периодичность контроля питьевой воды

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования	Определяемые показатели	Периодичность
1.	Контроль качества и безопасности питьевой воды	Лабораторные исследования питьевой воды	1. Органолептические 2. Физико-химические 3. Микробиологические	1 раз в полгода 1 раз в полгода 1 раз в полгода

3.5.2. Объем контроля питьевой воды

№ п/п	Объект контроля	НД на объект исследования	Контролируемые показатели	НД, регламентирующий проведение исследований	Допустимые значения показателя	Ответственное лицо	Место регистрации результатов контроля

1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Питьевая вода	ГОСТ Р 51232-98	Органолептические показатели: - привкус - запах - цветность - мутность	ГОСТ 3351-74 ГОСТ 3351-74	п. 2,3 1,5	Аккредитованная лаборатория	Протоколы исследований
			Физико-химические показатели: - pH - общая минерализация (сухой остаток), мг/дм ³ , не более - общая жесткость, ммоль/дм ³ , не более - перманганатная окисляемость, мг/дм ³ , не более	ПНДФ 14.1:2:3:4.121-97 ГОСТ 18164-73 ГОСТ Р 52407-05-73 ГОСТ 23268-78 ГОСТ Р 52708-07	6,0-9,0 1000 7,0 5,0		
			Микробиологические показатели: <u>1.Основные:</u> - ОМЧ, КОЕ/см ³ , не более - общие колиформные бактерии в 100 см ³ - термотолерантные колиформные бактерии в 100 см ³ - E. Coli в 100 см ³ - B. Enterococci в 100 см ³ - цисты и ооцисты патогенных простейших, яйца и личинки гельминтов в 50 дм ³ <u>2. Дополнительные показатели</u> (возбудители кишечных инфекций бактериальной природы,	СанПиН 1.2.3685-21	50 не допускаются не допускаются не допускаются не допускается	Аккредитованная лаборатория	Протоколы исследований

			Pseudomonas aeruginosa, возбудители кишечных инфекций вирусной природы, Legionella pneumophila)*				
--	--	--	--	--	--	--	--

* Дополнительные показатели возбудители кишечных инфекций бактериальной и вирусной природы определяются только в случае превышения допустимых уровней загрязнения одного или более основных показателей, а также по эпидемическим показаниям в соответствии с таблицей 3.5. СанПиН 1.2.3685-21).

3.6. Контроль за хранением продовольственного сырья, пищевых продуктов

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6
	Хранение пищевой продукции Скоропортящаяся продукция Хлеб Овощи, фрукты Бакалея	Условия хранения	- температура, °С - относительная влажность, %	ежедневно	Заведующий складом, медсестра
		Сроки годности	- продолжительность, сут	ежедневно	
		Загруженность	- соответствие участка хранения количеству принимаемой на хранение продукции	ежедневно	
		Товарное соседство	- соблюдение правил товарного соседства	ежедневно	
		Средства измерения: термометры, психрометры (гигрометры)	- наличие техпаспорта - наличие свидетельств о поверке средств измерения	в соответствии с графиком поверки средств измерений – 1 раз в год	
2.	Доставка пищевой продукции в организацию	Санитарно-техническое состояние транспортного средства	- наличие гигиенического покрытия кузова - наличие стеллажей, подтоварников - материалы, из которых изготовлены стеллажи, подтоварники - возможность проведения санитарной обработки - исправность средств	при каждой доставке	Заведующий складом, медсестра

			измерения - наличие записывающего температуру устройства		
		Санитарное содержание транспортного средства	- чистота внутреннего покрытия кузова - исправность стеллажей, подтоварников	при каждой доставке	
		Соблюдение товарного соседства доставляемой пищевой продукции	- отсутствие условий для перекрестного заражения, загрязнения	при каждой доставке	
		Условия транспортировки	- соблюдение рекомендуемых условий транспортировки: температуры, относительной влажности - наличие информации о последней поверке средств измерения в товаро- сопроводительных документах	при каждой доставке	

3.7. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений, оборудования

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6
1.	Санитарно-техническое состояние	Помещения	- наличие в достаточном количестве - достаточность по площади - размещение в соответствии с поточностью	2 раза в год 2 раза в год 2 раза в год и при замене оборудования на более современное	Директор
		Технологическое оборудование, производственный инвентарь, тара	- обеспеченность в необходимом оборудовании - достаточное количество производственного инвентаря, тары	1 раз в год и при составлении бюджета организации 2 раза в год и при составлении бюджета организации	Заместитель директора по АХЧ

			- санитарно-техническое состояние (исправность) - соблюдение правил эксплуатации - соблюдение графика планово-профилактических работ - расстановка оборудования по ходу технологического процесса	ежедневно ежедневно в соответствии с договором (1-2 раза в год) 1 раз в год и при изменении ассортимента или объема вырабатываемых блюд	
	Система водоснабжения и канализации	- наличие схем систем водоснабжения и канализации - бесперебойная работа систем водоснабжения и канализации - обеспечение достаточным количеством холодной и горячей воды - обеспечение горячей водой на период отключения ее подачи - выполнение санитарных требований по отводу сточных вод от технологического моечного оборудования - своевременное проведение профилактических и ремонтных работ	в составе проекта организации в соответствии с договором аренды 1 раз в год на период отключения 1 раз в год и при замене оборудования в соответствии с договором аренды	Директор	
	Система вентиляции и кондиционирования	- наличие схемы приточно-вытяжной системы - наличие схемы местной вытяжной системы - эффективность работы местной вытяжной системы - соблюдение параметров микроклимата - санитарное содержание систем	в составе проекта организации в соответствии с договором аренды ежедневно	Директор	

			вентиляции		
		Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены	Наличие - санитарных узлов - тамбура в санитарных узлах - раковин для мытья рук в тамбуре санитарных узлов, производственных помещениях - достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств для обработки рук - одноразовых полотенец для рук - инструкции по мытью рук - достаточного количества спецодежды в исправном состоянии - достаточного количества одноразовых перчаток - журнала «Здоровье» - своевременная стирка спецодежды - обеспеченность аптечкой доврачебной медицинской помощи	в составе проекта организации ежедневно ежедневно 1 раз в месяц 1 раз в квартал ежедневно ежедневно в соответствии с договором 1 раз в месяц	
		Дезинсекция, дератизация	- отсутствие синантропных насекомых (мух, тараканов, фруктовых мушек и др.) в помещениях организации - своевременное проведение профилактических работ по дезинсекции и дератизации - наличие актов проведенных работ по дезинсекции и дератизации	ежедневно в соответствии с договором после каждого проведения работ	Заместитель директора по АХЧ

3.8. Контроль за санитарным содержанием помещений, оборудования

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность	Место регистрации результатов контроля	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6	7
1.	Санитарно-эпидемиологический режим	Производственные помещения, складские помещения, бытовые помещения	- Наличие * приказа о проведении текущей и генеральной уборок * графика уборок помещений * распоряжения о распределении функциональных обязанностей и участков работы среди персонала при проведении уборок * мест хранения уборочного инвентаря - Обеспеченность * уборочным инвентарем с маркировкой по принадлежности * расходными материалами (щетки, ветошь) - эффективность мойки и дезинфекции (смывы по контролю санитарной обработки)	1 раз в год 1 раз в год 2 раз в год 1 раз в год 1 раз в месяц 1 раз в месяц в соответствии с договором	приказ Журнал проведения санитарных обработок в составе проекта организации Журнал заявок на приобретение инвентаря протокол исследования	Медсестра, инженер по охране труда
		Технологическое оборудование, производственный инвентарь, тара	- санитарное состояние (отсутствие пищевых остатков, следов жира, загрязнений) - соблюдение режима мойки и дезинфекции - эффективность мойки и дезинфекции (смывы по контролю санитарной обработки)	ежедневно 1 раз в месяц в соответствии с договором	Журнал проведения санитарных обработок протокол исследования	
		Моющие и дезинфицирующие средства	- Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами - Условия хранения моющих и дезинфицирующих средств - Расчет количества используемых	1 раз в месяц 1 раз в месяц 1 раз в год	Журнал проведения санитарных обработок	

			дезинфицирующих средств - Наличие инструкций по приготовлению рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств - Контроль концентрации рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств	1 раз в месяц В соответствии с договором	Инструкция по использованию дезинфицирующих средств протокол исследования	
--	--	--	--	--	--	--

3.9. Контроль за состоянием производственной и окружающей среды

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Место регистрации результатов контроля	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6	7
1.	Производственная среда	Условия труда	Микроклимат (температура, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха)	2 раза в год (холодный и теплый периоды года)	протоколы исследования	Инженер по охране труда
			Освещенность	1 раз в год		
			Шум	1 раз в год		
			Тепловое излучение	1 раз в год		
			Вибрация	1 раз в год		
2.	Окружающая среда	Пищевые отходы и ТБО	Договор аренды № 15	ежедневно	В соответствии с договором	Заместитель директора по АХЧ
		Фильтры вентиляционных установок	Эффективность работы	1 раз в год	отсутствуют	
		Производственные и хозяйственно-бытовые сточные воды	Эффективность очистки сточных вод	1 раз в год	В соответствии с договором	

3.10. Контроль личной гигиены и обучения персонала

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Место регистрации результатов контроля	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6	7
1.	Личная гигиена и обучение персонала	Производственный персонал	Наличие медицинских книжек	При поступлении на работу, далее – в соответствии приказом Минздрава России от 28.01.2021 N 29н, совместным приказом Минтруда России и Минздрава России от 31.12.2020 N 988н/1420н	Медицинская книжка	Медсестра, заместитель директора по АХЧ
			Своевременное прохождение медицинских осмотров	При поступлении на работу, далее – в соответствии приказом Минздрава России от 28.01.2021 N 29н, совместным приказом Минтруда России и Минздрава России от 31.12.2020 N 988н/1420н	Журнал регистрации результатов медицинского осмотра	
			Соблюдение правил личной гигиены	ежедневно		
			Эффективность выполнения правил личной гигиены	Смывы (с рук, спецодежды) в соответствии с договором	протоколы исследования	
			Гигиеническое обучение персонала	1 раз в 2 года	Личные дела учета кадров	
			Обеспеченность санитарной спецодеждой	При поступлении, далее – по мере необходимости	Учетные карточки	
			Инструктаж персонала по вопросам производственного контроля	По итогам года	Личные дела учета кадров	

УТВЕРЖДЕНА
Приказом от «___» _____ 2022г. №_____
Директор _____ Тукбаева Р.Б.

**Политика
муниципального автономного общеобразовательного учреждения Средняя общеобразовательная школа села Бурибай
муниципального района Хайбуллинский район Республики Башкортостан в области качества и безопасности
выпускаемой продукции**

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

Предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей.

МАОУ СОШ с. Бурибай в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции,
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла,
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции,
4. Повышение эффективности пользования ресурсами,
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП,
6. Предоставление потребителю, контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам,

Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции,
2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции,
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции,

4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи,
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции,
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Руководство МАОУ СОШ с. Бурибай несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и потребителей.

Директор

Подпись

Ф.И.О.

Тукбаева Р.Б.

**Форма приказа о создании и составе группы ХАССП
муниципального автономного общеобразовательного учреждения Средняя общеобразовательная школа
села Бурибай муниципального района Хайбуллинский район Республики Башкортостан
ПРИКАЗ**

от _____

№ _____

О создании рабочей группы на предприятии по разработке и внедрению принципов ХАССП, утверждении программы ХАССП

В соответствии с ТР № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в МАОУ СОШ с. Бурибай по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:

Координатор _____ заместитель директора по АХЧ

Технический секретарь _____ делопроизводитель

Члены рабочей группы на предприятии:

Член рабочей группы ХАССП _____ шеф-повар

Член рабочей группы ХАССП _____ заведующий складом

Член рабочей группы ХАССП _____ медсестра

2. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП.

3. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими организацию.

4. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.

5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП на предприятии и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.

6. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.

7. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:

- формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координация работы группы;
- обеспечение выполнения согласованного плана;
- распределение работы и обязанностей;
- обеспечение охвата всей области разработки.

8. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП

- доведение до исполнителей решения группы.

9. Координатору и техническому секретарю рабочей группы ХАССП организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания (Приложение 1 к приказу № _____)

10. Дополнительно включать в Программу проверки:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

11. Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП

12. Данный приказ довести до сведения работников.

Директор _____ Тукбаева Р.Б.
Подпись Ф.И.О.

Ознакомлены:

Перечень нормативной документации, используемой при разработке программы производственного контроля

№ п/п	Наименование документа	Регистрационный номер
1	2	3
1.	Решение Комиссии Таможенного союза «О применении санитарных мер в таможенном союзе»	№ 299 от 28.05.2010 г. (с изм. и доп.)
2.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»	ТР ТС 005/2011
3.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	ТР ТС 021/2011
4.	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»,	ТР ТС 022/2011
5.	Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»	ТР ТС 023/2011
6.	Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»	ТР ТС 024/2011
7.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»	ТР ТС 027/2012
8.	Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	ТР ТС 029/2012
9.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»	ТР ТС 033/2013
10.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»	ТР ТС 034/2013
11.	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»	ТР ЕАЭС 040/2016
12.	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»	ТР ЕАЭС 044/2017
13.	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии»	№ 52-ФЗ от 30.03.1999 г. (с изм. и доп.)
14.	Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей»	№ 2300-1 от 07.02.1992 г. (с изм. и доп.)
15.	Федеральный закон «О техническом регулировании»	№ 184-ФЗ от 27.12.2002 г. (с изм. и доп.)
16.	Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»	№ 273-ФЗ от 29.12.2012 г. (с изм. и доп.)
17.	Федеральный закон «Об отходах производства и потребления»	№ 89-ФЗ от 24.06.1998 г. (с изм. и доп.)

18.	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевой продукции»	№ 29-ФЗ от 02.01.2000 г. (с изм. и доп.)
19.	Федеральный закон «Об охране окружающей среды»	№ 7-ФЗ от 10.01.2002 г. (с изм. и доп.)
20.	Федеральный закон «Об обеспечении единства измерений»	№ 102-ФЗ от 26.06.2008 г. (с изм. и доп.)
21.	Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»	№ 294-ФЗ от 26.12.2008 г. (с изм. и доп.)
22.	Федеральный закон «О водоснабжении и водоотведении»	№ 416-ФЗ от 07.12.2011 г. (с изм. и доп.)
23.	Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
24.	Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	СанПиН 2.1.3684-21
25.	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.	СанПиН 2.3.2.1078-01
26.	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.	СанПиН 2.3.2.1324-03
27.	Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений.	СанПиН 2.2.4.548-96
28.	Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания	СанПиН 1.2.3685-21
29.	Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки	СН 2.2.4/2.1.8.562-96
30.	Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий	СН 2.2.4/2.1.8.566-96
31.	Внутренний водопровод и канализация зданий	СНиП 2.04.01-85
32.	Естественное и искусственное освещение	СНиП 23-05-95
33.	Отопление, вентиляция и кондиционирование	СНиП 41-01-2003
34.	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	СП 1.1.1058-01
35.	Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.	СП 3.5.1378-03
36.	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)	СП 1.1.2193-07 (изм. и доп. к СП 1.1.1058-01)

	мероприятий.	
37.	Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.	СП 3.1/3.2.3146-13
38.	Об усилении государственного санитарно-эпидемиологического надзора за условиями труда	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.03.2007 №16
39.	Оценка освещения рабочих мест	МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ МР 01-98
40.	Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.	ГОСТ 30389-2013
41.	Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (Переиздание)	ГОСТ 30390-2013
42.	Услуги общественного питания. Требования к персоналу	ГОСТ 30524-2013
43.	Услуги общественного питания. Общие требования (Переиздание)	ГОСТ 31984-2012
44.	Услуги общественного питания. Термины и определения (Переиздание)	ГОСТ 31985-2013
45.	Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания	ГОСТ 31986-2012
46.	Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию (Переиздание)	ГОСТ 31987-2012
47.	Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	ГОСТ 31988-2012
48.	Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания	ГОСТ 31989-2012
49.	Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания.	ГОСТ Р 54607.2-2012
50.	Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования	ГОСТ Р 51705.1-2001
51.	Общественное питание. Требования к производственному персоналу	ОСТ 28-1-95
52.	Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда	Р 2.2.2006-05
53.	Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций	МР 2.4.0179-20
54.	Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)	МР 2.4.0162-19

55.	Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП.	МР 5.1.0096-14
56.	«Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»	Приказ Минздравсоцразвития России №213н, Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 г.
57.	О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций	Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 № 229
58.	Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников	приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н;
59	Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры	совместный приказ Минтруда России и Минздрава России от 31.12.2020 N 988н/1420н

Приложение № 4

Перечень национальных стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, правила отбора образцов, необходимых для проведения идентификации пищевой продукции

№ п/п	Наименование документа	Регистрационный номер
1	2	3
1.	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)	ГОСТ 33824-2016
2.	Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах	ГОСТ Р 56237-2014
3.	Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа	ГОСТ Р 54354-2011
4.	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)	ГОСТ Р 54374-2011
5.	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка	ГОСТ Р 51766-2001
6.	Сахар. Правила приемки и методы отбора проб	ГОСТ 12569-2016
7.	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний	ГОСТ 4288-76

8.	Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести	ГОСТ 7269-2015
9.	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира (с Изменением N 1)	ГОСТ 8756.21-89
10.	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения содержания хлористого натрия	ГОСТ 9957-2015
11.	Консервы. Методы микробиологических анализов. Выявление коагулазоположительных стафилококков	ГОСТ 10444.2-94
12.	Продукты пищевые. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	ГОСТ 10444.15-94
13.	Жмыхи, шроты и горчичный порошок. Правила приемки и методы отбора	ГОСТ 13979.0-86
14.	Концентраты пищевые. Методы определения влаги	ГОСТ 15113.4-77
15.	Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологического анализа	ГОСТ 31904-2012
16.	Мясо и мясные продукты. Метод определения жира	ГОСТ 23042-2015
17.	Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести	ГОСТ 23392-2016
18.	Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути	ГОСТ 26927-86
19.	Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (с Изменением N 1)	ГОСТ 26932-86
20.	Мука и отруби. Метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов	ГОСТ 27559-87
21.	Продукты пищевые. Методы выявления бактерий <i>Proteus</i> , <i>Morganella</i> , <i>Providencia</i>	ГОСТ 28560-90
22.	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий	ГОСТ 29185-2014
23.	Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения нитратов	ГОСТ 29270-95
24.	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов. Межгосударственный стандарт	ГОСТ 30178-96
25.	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)	ГОСТ 31747-2012
26.	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода <i>Salmonella</i>	ГОСТ 31659-2012
27.	Унифицированный метод определения остатков пестицидов при их совместном присутствии в пищевых рационах	МУ 4380-87
28.	Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка.	МУК 2.6.1.1194-2003

Перечень основных видов продовольственного сырья, пищевых продуктов, сопутствующих материалов, моющих и дезинфицирующих средств, используемых на предприятии и их идентифицирующие признаки

№ п/п	Код по ОКПД 2 /код по КТРУ	Наименование товара	Пояснения по продукции	Нормативный документ
1	2	3	4	5
1.	30.86.10.700	Изделия хлебобулочные для детского питания	хлеб пшеничный, высший сорт, обогащенный витаминами/микроэлементами для детского питания	ГОСТ Р 58161-2018. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия хлебобулочные для детского питания. Общие технические условия» при наличии ТУ производителя с показателями не ниже ГОСТ
2.	10.86.10.700	Изделия хлебобулочные для детского питания	хлеб пшеничный, 1 сорт, обогащенный витаминами/микроэлементами для детского питания	ГОСТ Р 58161-2018. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия хлебобулочные для детского питания. Общие технические условия» при наличии ТУ производителя с показателями не ниже ГОСТ
3.	10.71.11.175	Хлебобулочные изделия с повышенным содержанием пищевых волокон	хлеб зерновой диетический	«ГОСТ 31752-2012. Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» «ГОСТ 25832-89. Государственный стандарт Союза ССР. Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия» при наличии ТУ производителя с показателями не ниже ГОСТ
4.	10.86.10.700	Изделия хлебобулочные для детского питания	хлеб зерновой диетический для детского питания	ГОСТ 25832-89. Государственный стандарт Союза ССР. Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
5.	10.71.11.110/ 10.71.11.110-00000004	Хлеб недлительного хранения	хлеб пшеничный с добавкой зерновых продуктов	«ГОСТ 31805-2018. Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия» «ГОСТ 31752-2012. Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные

				в упаковке. Технические условия» «ГОСТ Р 58161-2018. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия хлебобулочные для детского питания. Общие технические условия» «ГОСТ Р 56631-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия» «ГОСТ 25832-89. Государственный стандарт Союза ССР. Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия» при наличии ТУ производителя с показателями не ниже ГОСТ
6.	10.86.10.700	Изделия хлебобулочные для детского питания	хлеб пшеничный с добавкой зерновых продуктов для детского питания	«ГОСТ 25832-89. Государственный стандарт Союза ССР. Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
7.	10.71.11.110/ 10.71.11.110- 00000003	Хлеб недлительного хранения	хлеб ржаной с добавкой зерновых продуктов	«ГОСТ 31807-2018. Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия» «ГОСТ Р 56630-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия» «ГОСТ 31752-2012. Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» «ГОСТ 25832-89. Государственный стандарт Союза ССР. Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
8.	10.86.10.700	Изделия хлебобулочные для детского питания	хлеб ржаной с добавкой зерновых продуктов для детского питания	ГОСТ 25832-89. Государственный стандарт Союза ССР. Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
9.	10.71.11.120/ 10.71.11.120- 00000002	Булочные изделия недлительного хранения	булка из цельнозерновой муки	«ГОСТ 27844-88. Межгосударственный стандарт. Изделия булочные. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
10.	10.86.10.700	Изделия хлебобулочные для	булка из	ГОСТ 27844-88. Межгосударственный стандарт. Изделия булочные.

		детского питания	цельнозерновой муки для детского питания	Технические условия при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
11.	10.71.11.120/ 10.71.11.120-00000002	Булочные изделия недлительного хранения	булка из цельнозерновой муки (объем упаковки - не более 0,1 кг)	ГОСТ 27844-88. Межгосударственный стандарт. Изделия булочные. Технические условия при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
12.	10.86.10.700	Изделия хлебобулочные для детского питания	булка из цельнозерновой муки (объем упаковки - не более 0,1 кг для детского питания)	ГОСТ 27844-88. Межгосударственный стандарт. Изделия булочные. Технические условия при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
13.	10.71.11.110/ 10.71.11.110-00000003	Хлеб недлительного хранения	хлеб ржаной	«ГОСТ 2077-84. Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия» «ГОСТ 31807-2018 Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия» «ГОСТ Р 56630-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия» «ГОСТ 31752-2012. Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» «ГОСТ 25832-89. Государственный стандарт Союза ССР. Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
14.	10.86.10.700	Изделия хлебобулочные для детского питания	хлеб ржаной, обогащенный витаминами/микроэлементами для детского питания	ГОСТ Р 58161-2018. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия хлебобулочные для детского питания. Общие технические условия при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ

15.	10.71.11.120/ 10.71.11.120- 00000004	Булочные изделия недлительного хранения	батон из пшеничной муки	«ГОСТ 27844-88. Межгосударственный стандарт. Изделия булочные. Технические условия» «ГОСТ 24557-89. Государственный стандарт Союза ССР. Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия» «ГОСТ 24298-80. Государственный стандарт Союза ССР. Изделия хлебобулочные мелкоштучные. Общие технические условия» «ГОСТ Р 58161-2018. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия хлебобулочные для детского питания. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
16.	10.86.10.700	Изделия хлебобулочные для детского питания	батон из пшеничной муки для детского питания	ГОСТ Р 58161-2018. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия хлебобулочные для детского питания. Общие технические условия при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
17.	10.72.11.120/ 10.72.11.120- 00000008	Изделия хлебобулочные сухарные	сухари панировочные	ГОСТ Р 54645-2011 Изделия хлебобулочные сухарные. Общие технические условия при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
18.	10.86.10.800	Кондитерские изделия для детского питания	галеты для детского питания	При наличии ТУ производителя
19.	10.71.11.130	Изделия хлебобулочные сдобные	ватрушка с творогом	«ГОСТ 24557-89. Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия» «ГОСТ 24298-80. Государственный стандарт Союза ССР. Изделия хлебобулочные мелкоштучные. Общие технические условия» «ГОСТ 31805-2018. Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия» «ГОСТ 25832-89. Государственный стандарт Союза ССР. Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия» «ГОСТ 31752-2012. Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» «ГОСТ Р 56631-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия» Начинка «ГОСТ 31453-2013. Межгосударственный стандарт. Творог. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ

20.	30.86.10.700	Изделия хлебобулочные для детского питания	ватрушка с творогом для детского питания	ГОСТ Р 58161-2018. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия хлебобулочные для детского питания. Общие технические условия Начинка «ГОСТ 31453-2013. Межгосударственный стандарт. Творог. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
21.	10.71.11.130	Изделия хлебобулочные сдобные	ватрушка с повидлом	«ГОСТ 24557-89. Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия» «ГОСТ 24298-80. Государственный стандарт Союза ССР. Изделия хлебобулочные мелкоштучные. Общие технические условия» «ГОСТ 31805-2018. Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия» «ГОСТ 25832-89. Государственный стандарт Союза ССР. Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия» «ГОСТ 31752-2012. Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» «ГОСТ Р 56631-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия» «ГОСТ 32099-2013. Межгосударственный стандарт. Повидло. Общие технические условия» Начинка фруктовый джем, соответствующий «ГОСТ 31712-2012. Межгосударственный стандарт. Джемы. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
22.	10.86.10.700	Изделия хлебобулочные для детского питания	ватрушка с повидлом для детского питания	ГОСТ Р 58161-2018. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия хлебобулочные для детского питания. Общие технические условия Начинка фруктовое повидло, соответствующее «ГОСТ 32099-2013. Межгосударственный стандарт. Повидло. Общие технические условия» Начинка фруктовый джем, соответствующий «ГОСТ 31712-2012. Межгосударственный стандарт. Джемы. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
23.	10.71.11.130	Изделия хлебобулочные сдобные	Сдоба обыкновенная, Булочка "Веснушка", Булочка сдобная	«ГОСТ 24557-89. Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия» «ГОСТ 24298-80. Государственный стандарт Союза ССР. Изделия хлебобулочные мелкоштучные. Общие технические условия» «ГОСТ 31805-2018. Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия»

				«ГОСТ 25832-89. Государственный стандарт Союза ССР. Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия» «ГОСТ 31752-2012. Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» «ГОСТ Р 56631-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия» «ГОСТ Р 58161-2018. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия хлебобулочные для детского питания. Общие технические условия» «ГОСТ 9713-95. Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные любительские. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
24.	10.86.10.700	Изделия хлебобулочные для детского питания	сдоба обыкновенная для детского питания	ГОСТ Р 58161-2018. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия хлебобулочные для детского питания. Общие технические условия при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
25.	10.61.21.110/ 10.61.21.110- 00000006	Мука пшеничная	мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017. Межгосударственный стандарт. Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
26.	10.61.32.111/ 10.61.32.111- 00000002	Крупа овсяная	крупа овсяная	«ГОСТ 3034-75. Межгосударственный стандарт. Крупа овсяная. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
27.	10.61.32.113/ 10.61.32.113- 00000003	Крупа гречневая	крупа гречневая	«ГОСТ Р 55290-2012. Национальный стандарт Российской Федерации. Крупа гречневая. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
28.	10.61.32.117/ 10.61.32.117- 00000003	Крупа кукурузная	крупа кукурузная	«ГОСТ 6002-69. Межгосударственный стандарт. Крупа кукурузная. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
29.	10.61.31.111/ 10.61.31.111- 00000002	Крупа манная	крупа манная	«ГОСТ 7022-2019. Межгосударственный стандарт. Крупа манная. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ

30.	10.61.32.116/ 10.61.32.116- 00000004	Крупа перловая	крупа ячменная, вид "Перловая"	«ГОСТ 5784-60. Государственный стандарт Союза ССР. Крупа ячменная. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
31.	10.61.31.110/ 10.61.31.110- 00000005	Крупа из пшеницы	крупа пшеничная, вид "Полтавская"	«ГОСТ 276-60. Межгосударственный стандарт. Крупа пшеничная («Полтавская», «Артек»). Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
32.	10.61.31.110/ 10.61.31.110- 00000004	Крупа из пшеницы	крупа пшеничная, вид "Артек"	«ГОСТ 276-60. Межгосударственный стандарт. Крупа пшеничная («Полтавская», «Артек»). Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
33.	10.61.32.114/ 10.61.32.114- 00000004	Пшено	крупа пшено	«ГОСТ 572-2016. Межгосударственный стандарт. Крупа пшено шлифованное. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
34.	10.61.1/10.61. 10.000- 00000003	Рис полуобрушенный или полностью обрушенный, шелушений или дробленый	крупа рисовая	«ГОСТ ISO 7301-2013. Межгосударственный стандарт. Рис. Технические условия» «ГОСТ 6292-93. Межгосударственный стандарт. Крупа рисовая. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
35.	10.61.32.115/ 10.61.32.115- 00000003	Крупа ячневая	крупа ячневая	«ГОСТ 5784-60. Государственный стандарт Союза ССР. Крупа ячменная. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
36.	01.11.75.110/ 01.11.75.110- 00000001	Зерно гороха	горох колотый шлифованный	«ГОСТ 28674-2019. Горох. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
37.	01.11.75.110/ 01.11.75.110- 00000002	Зерно гороха	горох цельный шлифованный	«ГОСТ 28674-2019. Горох. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
38.	01.11.74.110/ 01.11.74.110- 00000001	Зерно чечевицы	чечевица продовольственная	«ГОСТ 13213-77. Межгосударственный стандарт. Чечевица тарелочная продовольственная для экспорта. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ

39.	01.11.71.110	Зерно фасоли	фасоль продовольственная	«ГОСТ 26791-2018. Межгосударственный стандарт. Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение» «ГОСТ 7758-75. Межгосударственный стандарт. Фасоль продовольственная. Технические условия» ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
40.	10.73.11/10.7 3.11.000- 00000012	Изделия макаронные и аналогичные мучные изделия	изделия макаронные	«ГОСТ 31743-2017. Межгосударственный стандарт. Изделия макаронные. Общие технические условия» "ГОСТ 32908-2014. Межгосударственный стандарт. Изделия макаронные безглютеновые. Общие технические условия» «ГОСТ Р 54656-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия макаронные с обогащающими добавками. Общие технические условия» «ГОСТ Р 55296-2012. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия макаронные низкобелковые. Общие технические условия» «ГОСТ Р 55295-2012. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия макаронные инстантные. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
41.	01.13.51/01.1 3.51.000- 00000001	Картофель	картофель свежий поздних сортов созревания неочищенный	ГОСТ 7176-2017. Межгосударственный стандарт. Картофель продовольственный. Технические условия» «ГОСТ 26832-86. Государственный стандарт Союза ССР. Картофель свежий для переработки на продукты питания. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
42.	01.13.51/01.1 3.51.000- 00000002	Картофель	картофель свежий ранних сортов созревания неочищенный	ГОСТ 7176-2017. Межгосударственный стандарт. Картофель продовольственный. Технические условия» «ГОСТ 26832-86. Государственный стандарт Союза ССР. Картофель свежий для переработки на продукты питания. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
43.	01.13.12.120/ 01.13.12.120- 00000002	Капуста белокочанная	капуста белокочанная свежая неочищенная	«ГОСТ Р 51809-2001. Государственный стандарт Российской Федерации. Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия» «ГОСТ 1724-85. Государственный стандарт Союза ССР. Капуста белокочанная свежая заготавливаемая и поставляемая. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ

45.	01.13.12.120/ 01.13.12.120- 00000002	Капуста белокочанная	капуста белокочанная свежая очищенная	«ГОСТ Р 51809-2001. Государственный стандарт Российской Федерации. Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия» «ГОСТ 1724-85. Государственный стандарт Союза ССР. Капуста белокочанная свежая заготавливаемая и поставляемая. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
46.	01.13.43.110/ 01.13.43.110- 00000002	Лук репчатый	лук репчатый свежий неочищенный	«ГОСТ 34306-2017. Межгосударственный стандарт. Лук репчатый свежий. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
47.	01.13.41.110/ 01.13.41.110- 00000002	Морковь столовая	морковь столовая свежая немытая	«ГОСТ 32284-2013 (UNECE STANDARD FFV-10:2010). Межгосударственный стандарт. Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия» «ГОСТ 1721-85. Государственный стандарт Союза ССР. Морковь столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
48.	01.13.41.110/ 01.13.41.110- 00000003	Морковь столовая	морковь столовая свежая мытая	«ГОСТ 32284-2013 (UNECE STANDARD FFV-10:2010). Межгосударственный стандарт. Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия» «ГОСТ 1721-85. Государственный стандарт Союза ССР. Морковь столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
49.	01.13.49.110/ 01.13.49.110- 00000002	Свекла столовая	свекла столовая свежая неочищенная	«ГОСТ 32285-2013. Межгосударственный стандарт. Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия» «ГОСТ 1722-85. Государственный стандарт Союза ССР. Свекла столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
50.	01.13.49.110/ 01.13.49.110- 00000003	Свекла столовая	свекла столовая свежая очищенная	«ГОСТ 32285-2013. Межгосударственный стандарт. Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия» «ГОСТ 1722-85. Государственный стандарт Союза ССР. Свекла столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ

51.	01.13.49.110/ 01.13.49.110- 00000003	Свекла столовая	свекла столовая свежая мытая	«ГОСТ 32285-2013. Межгосударственный стандарт. Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия» «ГОСТ 1722-85. Государственный стандарт Союза ССР. Свекла столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
52.	01.13.32.000/ 01.13.32.000- 00000001	Огурцы	огурцы (длинноплодные, среднеплодные короткоплодные) свежие	«ГОСТ 33932-2016. Межгосударственный стандарт. Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
53.	01.13.34.000/ 01.13.34.000- 00000004	Томаты (помидоры)	томаты (помидоры) свежие	«ГОСТ 34298-2017. Межгосударственный стандарт. Томаты свежие. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
54.	01.13.39.190	Культуры овощные плодовые прочие, не включенные в другие группировки	перец сладкий свежий	«ГОСТ 34325-2017. Межгосударственный стандарт. Перец сладкий свежий. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
55.	01.13.39.110/ 01.13.39.110- 00000002	Кабачки	кабачки свежие	«ГОСТ 31822-2012. Межгосударственный стандарт. Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
56.	01.13.33.000/ 01.13.33.000- 00000002	Баклажаны	баклажаны свежие	«ГОСТ 13907-86. Межгосударственный стандарт. Баклажаны свежие. Технические условия» «ГОСТ 31821-2012 (UNECE STANDARD FFV-05:2000). Межгосударственный стандарт. Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
57.	01.11.62	Горох овощной	горох овощной (зеленый) свежий	«ГОСТ 33931-2016. Межгосударственный стандарт. Горох овощной свежий. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
58.	01.13.19.000/	Овощи листовые или стебельные	петрушка свежая	«ГОСТ 34212-2017. Межгосударственный стандарт. Петрушка свежая.

	01.13.19.000-00000002	прочие		Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
59.	01.13.19.000/01.13.19.000-00000006	Овощи листовые или стебельные прочие	укроп свежий	«ГОСТ 32856-2014. Межгосударственный стандарт. Укроп свежий. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
60.	01.13.43.190/01.13.43.190-00000002	Культуры овощные луковичные прочие	лук зеленый	«ГОСТ 34214-2017. Межгосударственный стандарт. Лук свежий зеленый. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
61.	10.39.17.100	Овощи (кроме картофеля), консервированные без уксуса или уксусной кислоты, прочие (кроме готовых овощных блюд)	капуста квашеная	«ГОСТ 34220-2017. Межгосударственный стандарт. Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия» «ГОСТ Р 55463-2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Капуста квашеная провансаль. Общие технические условия» при наличии ТУ производителя
62.	10.39.17.100	Овощи (кроме картофеля), консервированные без уксуса или уксусной кислоты, прочие (кроме готовых овощных блюд)	огурцы соленые	«ГОСТ 34220-2017. Межгосударственный стандарт. Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
63.	01.23.13.000/01.23.13.000-00000003	Апельсины	апельсины свежие	«ГОСТ 34307-2017. Межгосударственный стандарт. Плоды цитрусовых культур. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
64.	01.22.12.000/01.22.12.000-00000002	Бананы	бананы свежие	«ГОСТ Р 51603-2000. Государственный стандарт Российской Федерации. Бананы свежие. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
65.	01.21.11.000/01.21.11.000-00000002	Виноград свежий столовых сортов	виноград свежий столовых сортов	«ГОСТ 32786-2014 (UNECE STANDARD FFV-19:2010). Межгосударственный стандарт. Виноград столовый свежий. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
66.	01.24.21.000/01.24.21.000-	Груши	груши свежие	«ГОСТ 33499-2015 (UNECE STANDART FFV-51:2013). Межгосударственный стандарт. Груши свежие. Технические условия»

	00000002			при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
67.	01.25.11.000/ 01.25.11.000- 00000002	Киви	киви свежие	«ГОСТ 31823-2012 (UNECE STANDARD FFV-46:2008). Межгосударственный стандарт. Киви, реализуемые в розничной торговле. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
68.	01.23.12.000/ 01.23.12.000- 00000002	Лимоны и лаймы	лимоны свежие	«ГОСТ 34307-2017. Межгосударственный стандарт. Плоды цитрусовых культур. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
69.	01.23.14.000/ 01.23.14.000- 00000003	Мандарины, включая танжерины, клементины и аналогичные гибриды цитрусовых культур	мандарины свежие	«ГОСТ 34307-2017. Межгосударственный стандарт. Плоды цитрусовых культур. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
70.	01.24.10.000/ 01.24.10.000- 00000002	Яблоки	яблоки свежие	«ГОСТ 34314-2017. Межгосударственный стандарт. Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
71.	01.24.25.000/ 01.24.25.000- 00000001	Персики	персики свежие	«ГОСТ 34340-2017. Межгосударственный стандарт. Персики и нектарины свежие. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
72.	01.24.26.000/ 01.24.26.000- 00000004	Нектарины	нектарины свежие	«ГОСТ 34340-2017. Межгосударственный стандарт. Персики и нектарины свежие. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
73.	01.24.27.000/ 01.24.27.000- 00000003	Сливы	сливы свежие	«ГОСТ 32286-2013 (UNECE STANDARD FFV-29:2013). Межгосударственный стандарт. Сливы, реализуемые в розничной торговле. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
74.	01.24.23.000/ 01.24.23.000- 00000003	Абрикосы	абрикосы свежие	«ГОСТ 32787-2014 (UNECE STANDARD FFV-02:2013). Межгосударственный стандарт. Абрикосы свежие. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
75.	01.25.90.120/	Гранаты	гранаты свежие	ГОСТ 27573-2013 «Плоды граната свежие. Технические условия»

	01.25.120.000 -000000002			при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
76.	10.39.25.134	Смеси сушеных фруктов (сухой компот)	смеси сушеных фруктов (сухой компот)	«ГОСТ 32896-2014. Межгосударственный стандарт. Фрукты сушеные. Общие технические условия» «ГОСТ 6882-88. Государственный стандарт Союза ССР. Виноград сушеный. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
77.	10.39.25.133	Фрукты семечковые сушеные	яблоки сушеные	«ГОСТ 32896-2014. Межгосударственный стандарт. Фрукты сушеные. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
78.	10.39.25.132	Фрукты косточковые сушеные	курага (абрикосы сушеные)	«ГОСТ 32896-2014. Межгосударственный стандарт. Фрукты сушеные. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
79.	10.39.25.132	Фрукты косточковые сушеные	чернослив (слива сушеная)	«ГОСТ 32896-2014. Межгосударственный стандарт. Фрукты сушеные. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
80.	10.39.25.131	Виноград сушеный (изюм)	изюм светлый	«ГОСТ 6882-88. Государственный стандарт Союза ССР. Виноград сушеный. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
81.	10.39.25.131	Виноград сушеный (изюм)	изюм темный	«ГОСТ 6882-88. Государственный стандарт Союза ССР. Виноград сушеный. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
82.	10.11.11.130	Говядина замороженная	говядина замороженная	«ГОСТ 34120-2017. Межгосударственный стандарт. Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия» «ГОСТ 33818-2016. Межгосударственный стандарт. Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия» «ГОСТ 32606-2013. Межгосударственный стандарт. Говядина. Туши и отрубы. Требования при поставках и контроль качества» «ГОСТ 12512-67. Межгосударственный стандарт. Мясо-говядина в

				четвертинах, замороженная, поставляемая для экспорта. Технические условия» «ГОСТ 4814-57. Блоки мясные замороженные. Технические условия.» «ГОСТ Р 54704-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Блоки из жилованного мяса замороженные. Общие технические условия» «ГОСТ 3739-89. Мясо фасованное. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
83.	10.11.31.130/ 10.11.31.130- 00000002	Говядина и телятина замороженные для детского питания	говядина замороженная для детского питания (жилованное мясо) с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 процентов со сроками годности не более 6 месяцев	«ГОСТ 31798-2012 Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
84.	10.11.31.130/ 10.11.31.130- 00000003	Говядина и телятина замороженные для детского питания	говядина замороженная для детского питания (четвертины, полутуши)	«ГОСТ 31798-2012. Межгосударственный стандарт. Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
85.	10.11.11.130- 00000009	Говядина охлажденная для детского питания	говядина, охлажденная для детского питания, - туша	«ГОСТ 31798-2012. Межгосударственный стандарт. Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
86.	10.11.11.130/ 10.11.11.130- 00000007	Говядина и телятина парные, остывшие или охлажденные для детского питания	говядина, охлажденная для детского питания, - четвертина	«ГОСТ 34120-2017 Межгосударственный стандарт. Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
87.	10.11.11.130/ 10.11.11.130- 00000008	Говядина и телятина парные, остывшие или охлажденные для детского питания	говядина, охлажденная для детского питания, - полутуша	«ГОСТ 34120-2017 Межгосударственный стандарт. Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ

88.	10.11.11.130/ 10.11.11.130- 00000006	Говядина и телятина парные, остывшие или охлажденные для детского питания	говядина, охлажденная для детского питания, - жилованное мясо	«ГОСТ 31798-2012. Межгосударственный стандарт. Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
89.	10.11.11.110/ 10.11.11.110- 00000004	Говядина парная, остывшая или охлажденная	говядина охлажденная - четвертина	«ГОСТ 34120-2017Межгосударственный стандарт. Крупный рогатый скот для убой. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
90.	10.11.11.110/ 10.11.11.110- 00000005	Говядина парная, остывшая или охлажденная	говядина охлажденная - полутуша	«ГОСТ 34120-2017Межгосударственный стандарт. Крупный рогатый скот для убой. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
91	10.11.31.110/ 10.11.31.110- 00000005	Говядина замороженная	говядина замороженная в четвертинах	«ГОСТ 34120-2017Межгосударственный стандарт. Крупный рогатый скот для убой. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия» «ГОСТ 33818-2016. Межгосударственный стандарт. Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия» «ГОСТ 12512-67. Межгосударственный стандарт. Мясо-говядина в четвертинах, замороженная, поставляемая для экспорта. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
92	10.11.31.110/ 10.11.31.110- 00000006	Говядина замороженная	говядина замороженная в полутушах	«ГОСТ 34120-2017 Межгосударственный стандарт. Крупный рогатый скот для убой. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия» «ГОСТ 33818-2016. Межгосударственный стандарт. Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
93	10.11.31.110- 00000004	Говядина замороженная	говядина замороженная - отруб	«ГОСТ 32606-2013. Межгосударственный стандарт. Говядина. Туши и отрубы. Требования при поставках и контроль качества» «ГОСТ 33818-2016. Межгосударственный стандарт. Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ

94	10.86.10.641/ 10.86.10.641- 00000009	Полуфабрикаты мясные для детского питания	полуфабрикаты мясные порционные для детского питания из говядины замороженные	«ГОСТ Р 54754-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия» «ГОСТ 32967-2014. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
95	10.86.10.641/ 10.86.10.641- 00000010	Полуфабрикаты мясные для детского питания	полуфабрикаты мясные мелкокусковые для детского питания из говядины замороженные	«ГОСТ Р 54754-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия» «ГОСТ 32967-2014. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
96	10.86.10.641/ 10.86.10.641- 00000011	Полуфабрикаты мясные для детского питания	полуфабрикаты мясные крупнокусковые для детского питания из говядины замороженные	«ГОСТ Р 54754-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия» «ГОСТ 32967-2014. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
97	10.13.14.700/ 10.13.14.700- 00000020	Полуфабрикаты мясные, мясосодержащие, охлажденные, замороженные	полуфабрикаты мясные мелкокусковые из говядины охлажденные	«ГОСТ 32967-2014. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
98	10.86.10.641/ 10.86.10.641- 00000005	Полуфабрикаты мясные для детского питания	полуфабрикаты мясные мелкокусковые для детского питания из говядины охлажденные	«ГОСТ Р 54754-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия» «ГОСТ 32967-2014. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
99	10.86.10.641/ 10.86.10.641- 00000006	Полуфабрикаты мясные для детского питания	полуфабрикаты мясные крупнокусковые для детского питания из говядины охлажденные	«ГОСТ Р 54754-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия» «ГОСТ 32967-2014. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия»

				при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
100	10.86.10.641/ 10.86.10.641- 00000003	Полуфабрикаты мясные для детского питания	полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания из говядины охлажденные	«ГОСТ 32967-2014. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия» «ГОСТ Р 55366-2012. Национальный стандарт Российской Федерации. Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания. Технические условия» «ГОСТ 33611-2015. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты мясные. Фарш для детского питания. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
101	10.86.10.641/ 10.86.10.641- 00000013	Полуфабрикаты мясные для детского питания	полуфабрикаты мясосодержащие рубленые для детского питания из говядины охлажденные	«ГОСТ 34426-2018. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты мясосодержащие для детского питания. Общие технические условия» «ГОСТ Р 56579-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые для детского питания. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
102	10.86.10.641/ 10.86.10.641- 00000012	Полуфабрикаты мясные для детского питания	полуфабрикаты мясосодержащие рубленые для детского питания из говядины замороженные	«ГОСТ 34426-2018. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты мясосодержащие для детского питания. Общие технические условия» «ГОСТ Р 56579-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые для детского питания. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
103	10.86.10.641/ 10.86.10.641- 00000008	Полуфабрикаты мясные для детского питания	полуфабрикаты замороженные мясные рубленые для детского питания из говядины	«ГОСТ Р 55366-2012. Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания. Технические условия» «ГОСТ Р 52675-2006. Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
104	10.86.10.641/ 10.86.10.641- 00000007	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие для детского питания	полуфабрикаты мясные в тесте для детского питания замороженные (детей школьного возраста от 6 лет до 18 лет)	«ГОСТ 32750-2014. Полуфабрикаты в тесте замороженные для детского питания. Технические условия» «ГОСТ 32967-2014. Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ

105	10.86.10.641/ 10.86.10.641- 00000002	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие для детского питания	полуфабрикаты мясные в тесте для детского питания охлажденные (детей школьного возраста от 6 лет до 18 лет)	«ГОСТ 32967-2014. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
106	10.12.10/10.1 2.10.000- 00000005	Мясо птицы охлажденное, в том числе для детского питания	мясо цыплят-бройлеров охлажденное	«ГОСТ 31962-2013. Межгосударственный стандарт. Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия» «ГОСТ Р 54349-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Мясо и субпродукты птицы. Правила приемки» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
107	10.12.10.170/ 10.12.10.170- 00000004	Мясо сельскохозяйственной птицы охлажденное для детского питания	мясо цыплят-бройлеров охлажденное для детского питания	«ГОСТ Р 52306-2005. Национальный стандарт Российской Федерации. Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
108	10.12.10/10.1 2.10.000- 00000006	Мясо птицы охлажденное, в том числе для детского питания	мясо кур охлажденное	«ГОСТ 31962-2013. Межгосударственный стандарт. Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия» «ГОСТ Р 54349-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Мясо и субпродукты птицы. Правила приемки» «ГОСТ 32607-2013. Межгосударственный стандарт. Мясо кур. Тушки и их части. Требования при поставках и контроль качества» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
109	10.12.10.170/ 10.12.10.170- 00000005	Мясо сельскохозяйственной птицы охлажденное для детского питания	мясо кур охлажденное для детского питания	«ГОСТ Р 52306-2005. Национальный стандарт Российской Федерации. Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия» ГОСТ 32737-2014. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия» «ГОСТ 31465-2012. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия» «ГОСТ 31962-2013. Межгосударственный стандарт. Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия» «ГОСТ 32607-2013. Межгосударственный стандарт. Мясо кур. Тушки и их части. Требования при поставках и контроль качества»

				«ГОСТ 32967-2014. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
110	10.86.10.641/ 10.86.10.641- 00000008	Полуфабрикаты мясные для детского питания	биточки куриные замороженные для детского питания	«ГОСТ Р 55790-2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые для детского питания. Технические условия» «ГОСТ 33338-2015. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты рубленые высокой степени готовности из мяса птицы для детского питания. Технические условия» «ГОСТ Р 56364-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Российское качество. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые с пониженной калорийностью для детского питания. Технические условия» «ГОСТ 31465-2012. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия» «ГОСТ 32737-2014. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
111	10.86.10.643	Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания	полуфабрикаты охлажденные из мяса птицы для детского питания (крупнокусковые, мелкокусковые, порционные)	ГОСТ 32737-2014 Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия «ГОСТ 31465-2012. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
112	10.86.10.643	Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания	полуфабрикаты охлажденные из мяса птицы для детского питания (рубленые)	«ГОСТ 31465-2012. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия» «ГОСТ Р 55790-2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые для детского питания. Технические условия» «ГОСТ 33338-2015. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты рубленые высокой степени готовности из мяса птицы для детского питания. Технические условия» «ГОСТ Р 56364-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Российское качество. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые с пониженной

				калорийностью для детского питания. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
113	10.86.10.643	Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания	полуфабрикаты замороженные из мяса птицы для детского питания (крупнокусковые, мелкокусковые, порционные, рубленые)	«ГОСТ 31465-2012. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
114	10.86.10.643	Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания	полуфабрикаты охлажденные из мяса птицы для детского питания (натуральные)	«ГОСТ 31465-2012. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия» «ГОСТ 32737-2014. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
115	10.86.10.643	Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания	полуфабрикаты рубленые из мяса птицы замороженные для детского питания	«ГОСТ 31465-2012. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия» «ГОСТ Р 55790-2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые для детского питания. Технические условия» «ГОСТ 33338-2015. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты рубленые высокой степени готовности из мяса птицы для детского питания. Технические условия» «ГОСТ Р 56364-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Российское качество. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые с пониженной калорийностью для детского питания. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
115	10.20.14.110/ 10.20.14.110- 00000002	Филе пресноводной рыбы мороженое	Филе пресноводной рыбы мороженое	«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299) «СанПиН 2.3.2.1078. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» «ГОСТ 3948-2016. Межгосударственный стандарт. Филе рыбы мороженое.

				Технические условия» «ГОСТ 33282-2015. Межгосударственный стандарт. Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия» «ГОСТ Р 51494-99. Государственный стандарт Российской Федерации. Филе из океанических и морских рыб мороженое. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
116	10.20.14.120/ 10.20.14.120- 00000005	Филе морской рыбы мороженое	филе морской рыбы мороженое	«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299) «СанПиН 2.3.2.1078. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» «ГОСТ 3948-2016. Межгосударственный стандарт. Филе рыбы мороженое. Технические условия» «ГОСТ 33282-2015. Межгосударственный стандарт. Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия» «ГОСТ Р 51494-99. Государственный стандарт Российской Федерации. Филе из океанических и морских рыб мороженое. Технические условия» «ГОСТ Р 56417-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Филе тресковых рыб мороженое "Экстра". Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
117	10.20.14.120/ 10.20.14.120- 00000005	Филе морской рыбы мороженое	минтай - филе	«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299) «СанПиН 2.3.2.1078. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» «ГОСТ 3948-2016. Межгосударственный стандарт. Филе рыбы мороженое. Технические условия» «ГОСТ 33282-2015. Межгосударственный стандарт. Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия» «ГОСТ Р 51494-99. Государственный стандарт Российской Федерации. Филе из океанических и морских рыб мороженое. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ

118	10.20.15.130	Фарш рыбный мороженный	фарш рыбный мороженный для детского питания	«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299) «СанПиН 2.3.2.1078. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» «ГОСТ Р 55505-2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Фарш рыбный пищевой мороженный. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
119	10.51.11./10.51.11.000-000000008	Молоко, кроме сырого	молоко коровье пастеризованное питьевое с массовой долей жира 2,5 процента	«ГОСТ 31450-2013. Межгосударственный стандарт. Молоко питьевое. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
120	10.51.11./10.51.11.000-000000008	Молоко, кроме сырого	молоко коровье пастеризованное питьевое с массовой долей жира 3,2 процента	«ГОСТ 31450-2013. Межгосударственный стандарт. Молоко питьевое. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
121	10.86.10.110/10.86.10.110-000000002	Молоко питьевое для детского питания пастеризованное, стерилизованное и ультрапастеризованное (ультравысокотемпературно-обработанное), в том числе обогащенное	молоко питьевое для детского питания коровье фторированное с массовой долей жира 3,2 процента	«ГОСТ 32252-2013. Межгосударственный стандарт. Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
122	10.51.52.140/10.51.52.140-000000005	Кефир	кефир с массовой долей жира 2,5 процента	«ГОСТ 31454-2012. Межгосударственный стандарт. Кефир. Технические условия» «ГОСТ 32923-2014. Межгосударственный стандарт. Продукты кисломолочные, обогащенные пробиотическими микроорганизмами. Технические условия» «ГОСТ 33491-2015. Межгосударственный стандарт. Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия»

				условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
123	10.86.10.142	Продукты кисломолочные, в том числе обогащенные, для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста, кроме творога и сметаны	кефир с массовой долей жира 2,5 процента для детского питания	ГОСТ 32925-2014 Кефир для детского питания. Технические условия При наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
124	10.51.52.110/ 10.51.52.110- 00000005	Йогурт	биоийогурт	«ГОСТ 31981-2013. Межгосударственный стандарт. Йогурты. Общие технические условия» «ГОСТ 33491-2015. Межгосударственный стандарт. Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
125	10.51.52.110/ 10.51.52.110- 00000006	Йогурт	биоийогурт для детского питания	«ГОСТ 31981-2013. Межгосударственный стандарт. Йогурты. Общие технические условия» «ГОСТ 33491-2015. Межгосударственный стандарт. Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия» ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
126	10.51.52.110/ 10.51.52.110- 00000007	Йогурт	йогурт	«ГОСТ 31981-2013. Межгосударственный стандарт. Йогурты. Общие технические условия» «ГОСТ 33491-2015. Межгосударственный стандарт. Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
127	10.51.52.110/ 10.51.52.110- 00000008	Йогурт	йогурт для детского питания	«ГОСТ 31981-2013. Межгосударственный стандарт. Йогурты. Общие технические условия» «ГОСТ 33491-2015. Межгосударственный стандарт. Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ

128	10.51.52.130/ 10.51.52.130- 00000003	Ряженка и варенец	ряженка с массовой долей жира не менее 2,5 процента	«ГОСТ 31455-2012. Межгосударственный стандарт. Ряженка. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
129	10.86.10.142	Продукты кисломолочные, в том числе обогащенные, для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста, кроме творога и сметаны	ряженка с массовой долей жира не менее 2,5 процента для детского питания	При наличии ТУ изготовителя
130	10.51.52.140/ 10.51.52.140- 00000005	Кефир	кефир, с массовой долей жира 3,2 процента	«ГОСТ 31454-2012 Межгосударственный стандарт. Кефир. Технические условия» «ГОСТ 33491-2015. Межгосударственный стандарт. Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия» «ГОСТ 32923-2014. Межгосударственный стандарт. Продукты кисломолочные, обогащенные пробиотическими микроорганизмами. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
131	10.86.10.142	Продукты кисломолочные, в том числе обогащенные, для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста, кроме творога и сметаны	кефир, с массовой долей жира 3,2 процента для детского питания	ГОСТ 32925-2014 Кефир для детского питания. Технические условия при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
132	10.51.40.300/ 10.51.40.300- 00000002	Творог	творог с массовой долей жира не менее 5 процентов и не более 9 процентов	«ГОСТ 31453-2013. Межгосударственный стандарт. Творог. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
133	10.86.10.100/ 10.86.10.100- 00000018	Продукция молочная для детского питания	творог для питания детей с 3 до 14 лет с массовой долей жира не менее 5 процентов и не более 9 процентов	«ГОСТ 32927-2014. Межгосударственный стандарт. Творог для детского питания. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ

134	10.51.52.200/ 10.51.52.200- 00000002	Сметана	сметана с массовой долей жира 10 или 15 процентов	«ГОСТ 31452-2012. Межгосударственный стандарт. Сметана. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
135	10.51.52.200/ 10.51.52.200- 00000004	Сметана	сметана с массовой долей жира 20 процентов	«ГОСТ 31452-2012. Межгосударственный стандарт. Сметана. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
136	10.51.30.110/ 10.51.30.110- 00000004	Масло сливочное	масло сладко-сливочное, несоленое, порционное с массовой долей жира не менее 82 процентов	«ГОСТ 32261-2013. Межгосударственный стандарт. Масло сливочное. Технические условия» «ГОСТ Р 52253-2004. Национальный стандарт Российской Федерации. Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия» «ГОСТ 32899-2014. Межгосударственный стандарт. Масло сливочное с вкусовыми компонентами. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
137	10.51.30.110/ 10.51.30.110- 00000004	Масло сливочное	масло сладко-сливочное, несоленое с массовой долей жира не менее 72,5 процента	«ГОСТ 32261-2013. Межгосударственный стандарт. Масло сливочное. Технические условия» «ГОСТ Р 52253-2004. Национальный стандарт Российской Федерации. Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия» «ГОСТ 32899-2014. Межгосударственный стандарт. Масло сливочное с вкусовыми компонентами. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
138	10.51.40.100	Сыры	сыр полутвердый с массовой долей жира не менее 45 процентов неострых сортов сыр твердый сыр мягкий	«ГОСТ 32260-2013. Межгосударственный стандарт. Сыры полутвердые. Технические условия» «ГОСТ Р 52686-2006. Национальный стандарт Российской Федерации. Сыры. Общие технические условия» «ГОСТ 33631-2015. Межгосударственный стандарт. Сыры для детского питания. Технические условия» «ГОСТ 32263-2013. Сыры мягкие. Технические условия» ГОСТ 33480-2015. Сыр творожный. Общие технические условия при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
139	10.81.12.110/ 10.81.12.110- 00000004	Сахар белый свекловичный в твердом состоянии без вкусоароматических или	сахар-песок	«ГОСТ 26907 - 86. Межгосударственный стандарт. Сахар. Условия длительного хранения» «ГОСТ 33222-2015. Межгосударственный стандарт. Сахар белый.

		красящих добавок		Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
140	10.72.12.120:	Печенье сладкое	печенье сладкое	«ГОСТ 24901-2014. Межгосударственный стандарт. Печенье. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
141	10.86.10.800	Кондитерские изделия для детского питания	печенье сладкое для детского питания	при наличии ТУ изготовителя
142	10.72.12.112:	Пряники	пряники	«ГОСТ 15810-2014. Межгосударственный стандарт. Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
143	10.86.10.800	Кондитерские изделия для детского питания	пряники для детского питания	при наличии ТУ изготовителя
144	10.72.12.130	Вафли и облатки вафельные	вафли	«ГОСТ 14031-2014. Межгосударственный стандарт. Вафли. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
145	10.86.10.800	Кондитерские изделия для детского питания	вафли для детского питания	при наличии ТУ изготовителя
146	10.72.12.114	Кексы	кексы	«ГОСТ 15052-2014. Межгосударственный стандарт. Кексы. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
147	10.86.10.800	Кондитерские изделия для детского питания	кексы для детского питания	при наличии ТУ изготовителя
148	10.39.22.110/ 10.39.22.110- 00000004	Джемы, желе фруктовые и ягодные	джем	«ГОСТ 31712-2012. Межгосударственный стандарт. Джемы. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
149	10.39.22	Джемы, фруктовые желе, пюре и пасты фруктовые или ореховые	повидло	«ГОСТ 32099-2013. Межгосударственный стандарт. Повидло. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ

150	10.82.23.210	Зефир	зефир	«ГОСТ 6441-2014. Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
151	10.82.23.172	Мармелад желейный	мармелад желейный	«ГОСТ 6442-2014. Межгосударственный стандарт. Мармелад. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
155	10.41.54.000/ 10.41.54.000- 00000003	Масло подсолнечное и его фракции рафинированные, но не подвергнутые химической модификации	масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	«ГОСТ 1129-2013. Межгосударственный стандарт. Масло подсолнечное. Технические условия» «ГОСТ 14083-68. Межгосударственный стандарт. Масло подсолнечное для экспорта. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
156	10.39.16.000/ 10.39.16.000- 00000002	Горох, консервированный без уксуса или уксусной кислоты (кроме готовых блюд из овощей)	горох, консервированный без уксуса или уксусной кислоты	«ГОСТ 34112-2017. Межгосударственный стандарт. Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
157	10.39.17.112	Паста томатная	паста томатная	ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
158	10.39.17.190	Овощи (кроме картофеля), консервированные без уксуса или уксусной кислоты, прочие (кроме готовых овощных блюд), не включенные в другие группировки	кукуруза консервированная сахарная	«ГОСТ 34114-2017. Межгосударственный стандарт. Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
159	10.13.15.110	Консервы мясные	консервы мясные	«ГОСТ 34177-2017. Межгосударственный стандарт. Консервы мясные. Общие технические условия» «ГОСТ 32125-2013. Межгосударственный стандарт. Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия» ГОСТ 32889-2014. Консервы мясные кусковые для детского питания. Технические условия «ГОСТ Р 55759-2013. Национальный стандарт Российской Федерации.

				Консервы мясные кусковые. Технические условия» «ГОСТ 9936-2015. Межгосударственный стандарт. Консервы мясные стерилизованные. Завтрак туриста. Технические условия.» ГОСТ 608-93. Консервы мясные "Мясо птицы в желе". Технические условия ГОСТ Р 55762-2013. Консервы мясные ветчинные. Технические условия ГОСТ 13534-2015. Консервы мясные и мясосодержащие. Упаковка, маркировка и транспортирование ГОСТ 34422-2018. Консервы мясные стерилизованные для питания детей старше трех лет. Общие технические условия ГОСТ 28589-2014. Консервы мясные. Мясо птицы в собственном соку. Технические условия ГОСТ 31478-2012. Консервы мясные. Мясо рубленое. Технические условия при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
160	10.39.15.000	Фасоль, консервированная без уксуса или уксусной кислоты (кроме готовых блюд из овощей)	фасоль, консервированная без уксуса или уксусной кислоты	«ГОСТ Р 54679-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Консервы из фасоли. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
161	10.39.17.100:	Овощи (кроме картофеля), консервированные без уксуса или уксусной кислоты, прочие (кроме готовых овощных блюд)	томаты соленые	«ГОСТ Р 54648-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Консервы. Томаты в заливке. Общие технические условия» «ГОСТ 34220-2017. Межгосударственный стандарт. Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
162	10.51.51/10.51.51.000-00000001	Молоко и сливки, сгущенные или с добавками сахара или других подслащивающих веществ, не сухие	сгущенное молоко цельное с сахаром	«ГОСТ 31688-2012. Межгосударственный стандарт. Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
163	10.51.51	Молоко и сливки, сгущенные или с добавками сахара или других подслащивающих веществ, не сухие	сгущено-вареное молоко	«ГОСТ 33921-2016. Консервы молочные. Молоко сгущенное с сахаром вареное. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
164	01.47.21.000/01.47.21.000-	Яйца куриные в скорлупе свежие	яйца куриные отборные	«ГОСТ 31654-2012. Межгосударственный стандарт. Яйца куриные пищевые. Технические условия»

	00000015			при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
165	01.47.21.000/ 01.47.21.000- 00000014	Яйца куриные в скорлупе свежие	яйца куриные первого сорта	«ГОСТ 31654-2012. Межгосударственный стандарт. Яйца куриные пищевые. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
166	10.82.14.000/ 10.82.14.000- 00000009	Порошок какао с добавками сахара или других подслащивающих веществ	какао-порошок без сахара или других подслащивающих веществ	«ГОСТ 108-2014. Межгосударственный стандарт. Какао-порошок. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
167	10.86.10.310	Вода питьевая для детского питания	вода питьевая для детского питания	«СанПиН 2.1.4.1116-02. «Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» «ГОСТ 32220-2013. Межгосударственный стандарт. Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
168	11.07.19.159	Концентраты напитков прочие	напиток витаминизированный, в том числе инстантный	«ГОСТ 18488-2000. Межгосударственный стандарт. Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
169	10.89.19.231/ 10.89.19.231- 00000003	Кисели на плодово-ягодной основе (сухой кисель)	сухой кисель с витаминами для детского питания	«ГОСТ 18488-2000. Межгосударственный стандарт. Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
170	10.83.12.120/ 10.83.12.120- 00000003	Экстракты, эссенции и концентраты кофе или заменителей кофе	кофейный напиток растворимый без натурального кофе с цикорием	«ГОСТ Р 50364-92. Государственный стандарт Российской Федерации. Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
171	10.83.12.120/ 10.83.12.120- 00000002	Экстракты, эссенции и концентраты кофе или заменителей кофе	кофейный напиток растворимый злаковый без натурального кофе и цикория	при наличии ТУ изготовителя

172	10.32.1	Соки из фруктов и овощей	соки из фруктов и (или) овощей	«ГОСТ 32103-2013. Межгосударственный стандарт. Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия» «ГОСТ 32876-2014. Межгосударственный стандарт. Продукция соковая. Сок томатный. Технические условия» «ГОСТ 3343-2017. Межгосударственный стандарт. Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия»
173	10.86.10.231/ 10.86.10.231- 00000001	Соки овощные и овощефруктовые для детского питания	соки овощные и овощефруктовые для детского питания	при наличии ТУ изготовителя
174	10.86.10.243/ 10.86.10.243- 00000001	Соки фруктовые и фруктово- овощные для детского питания	соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания	при наличии ТУ изготовителя
175	10.83.13.120/ 10.83.13.120- 00000003	Чай черный (ферментированный) в упаковках массой не более 3 кг	чай черный	«ГОСТ 32573-2013. Межгосударственный стандарт. Чай черный. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
176	10.89.13.112/ 10.89.13.132- 00000003	Дрожжи хлебопекарные сушеные	дрожжи хлебопекарные сушеные	«ГОСТ Р 54845-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
177	10.89.13.111/ 10.89.13.111- 00000003	Дрожжи хлебопекарные прессованные	дрожжи хлебопекарные прессованные	ГОСТ Р 54731-2011 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
178	10.84.30/10.8 4.30.000- 00000008	Соль пищевая	соль пищевая поваренная йодированная	«ГОСТ Р 51574-2018. Государственный стандарт Российской Федерации. Соль пищевая. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
179	20.14.34.231/ 20.14.34.231- 00000001	Кислота лимонная	кислота лимонная пищевая	«ГОСТ 908-2004. Межгосударственный стандарт. Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия» «ГОСТ 31726-2012. Межгосударственный стандарт. Добавки пищевые. Кислота лимонная безводная Е330. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ

180	20.13.43.191	Сода пищевая (натрий двууглекислый)	сода пищевая	«ГОСТ 2156-76. Натрий двууглекислый. Технические условия «ГОСТ 32802-2014. Добавки пищевые. Натрия карбонаты E500. Общие технические условия.» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
181	10.84.23.164/ 10.84.23.164- 00000001	Лист лавровый обработанный	лист лавровый сушеный	«ГОСТ 17594-81. Государственный стандарт Союза ССР. Лист лавровый сухой. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ

182	23.41.11.110 22.29.23.110 23.13.13.110	Посуда столовая в ассортименте	Посуда столовая и кухонная из фарфора Посуда столовая и кухонная пластмассовая Посуда столовая и кухонная из стекла	ГОСТ Р 54575-2011 Посуда фарфоровая. Технические условия ГОСТ Р 54396-2011 Посуда хозяйственная из низкотемпературного фарфора (полуфарфоровая). Технические условия ГОСТ Р 50962-96 Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс. Общие технические условия ГОСТ 30407-2019 Посуда стеклянная для пищи и напитков. Общие технические условия ГОСТ Р 51969-2002 Посуда хозяйственная из специального бытового стекла. Общие технические условия ГОСТ 24788-2001 Посуда хозяйственная стальная эмалированная. Общие технические условия при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
183	25.71	Изделия ножевые и столовые приборы	Приборы столовые, кухонные из н/стали	ГОСТ ISO 8442-1-2013 Материалы и изделия, контактирующие с пищевыми продуктами. Посуда и приборы столовые. Часть 1. Приборы столовые для приготовления пищи. Технические условия ГОСТ Р 54156-2010 Посуда и приборы столовые из коррозионно-стойкой стали для детей и подростков. Технические условия ГОСТ Р 51687-2000 Приборы столовые и принадлежности кухонные из коррозионностойкой стали. Общие технические условия ГОСТ 34117-2017 Посуда и приборы столовые из коррозионно-стойкой стали для детей и подростков. Технические условия ГОСТ 32583-2013 Приборы столовые и принадлежности кухонные из коррозионно-стойкой стали. Общие технические условия при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ

184	25.71.14.110	Ложки, вилки, половники, шумовки, лопаточки для тортов, ножи для рыбы, ножи для масла, щипцы для сахара и аналогичные кухонные и столовые приборы из нержавеющей стали	Посуда кухонная (кастрюли, контейнеры из н/стали, инвентарь)	ГОСТ 27002-86 Посуда из коррозионно-стойкой стали. Общие технические условия ГОСТ Р 56674-2018 Посуда кухонная с противопригорающим покрытием литая из алюминиевых сплавов. Общие технические условия ГОСТ 34101-2017 Посуда стальная эмалированная для детей и подростков. Технические условия ГОСТ Р 54155-2010 Посуда стальная эмалированная для детей и подростков. Технические условия ГОСТ 24788-2018 Посуда хозяйственная стальная эмалированная. Общие технические условия ГОСТ Р 52223-2018 Посуда стальная эмалированная с противопригорающим покрытием. Технические условия ГОСТ Р 54397-2011 Посуда керамическая для тепловой обработки пищевых продуктов. Технические условия ГОСТ Р 51760-2001 Тара потребительская полимерная. Общие технические условия при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
185	20.41.32.110	Средства моющие	Средства моющие	ГОСТ 31696-2012 Продукция косметическая гигиеническая моющая. Общие технические условия ГОСТ 25644-96 Средства моющие синтетические порошкообразные. Общие технические требования при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
186	21.20.10.158	Антисептики и дезинфицирующие препараты	дезинфицирующие средства	ГОСТ Р 58151.1-2018 Средства дезинфицирующие. Общие технические требования при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ

Приложение № 6

Перечень документации, который должен быть на предприятии при внедрении системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

1) Входной контроль

Процедура входного контроля.

Журналы входного контроля основного и вспомогательного сырья, материалов, инвентаря.

Документация, подтверждающая качество и безопасность используемого сырья, инвентаря, материалов, в т. ч. смазочных материалов (ветеринарные свидетельства, декларации о соответствии, удостоверения качества и др.).

2) Программа производственного контроля

Программа производственного контроля, утвержденная руководством.

График контроля санитарно-гигиенического состояния производства.

График микробиологического контроля.

График физико-химического контроля.

Программа контроля предельно допустимых выбросов в окружающую среду.

Протоколы лабораторного контроля, подтверждающие соблюдение графиков и программ.

3) Технологические процессы

Технологические инструкции по производству каждой группы продукции.

Рабочие инструкции для каждого рабочего места.

4) Медицинский осмотр персонала

Журнал контроля заболеваний работников предприятия.

Журнал допуска к работе работников предприятия.

Медицинские книжки работников с отметками о пройденном медосмотре, флюорографическом обследовании и курсах гигиенического обучения.

Договор на медицинское обследование работников.

График проведения медицинских осмотров.

5) Соблюдение правил личной гигиены

Правила личной и профессиональной гигиены.

6) Мойка и дезинфекция

План чистки (мойки) и дезинфекции производственных цехов с указанием периодичности обработки производственных конструкций (в том числе светильников, остекленных световых проемов, участков возможного скопления загрязнений).

Инструкции по санитарной обработке помещений, оборудования, инвентаря.

График проведения генеральных уборок помещений.

Перечень используемых моющих и дезинфицирующих средств (инструкции по применению, документация, подтверждающая их качество и безопасность).

Журнал приготовления рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств, контроля качества дезинфекции, инструкции по приготовлению рабочих растворов.

Журнал контроля используемых процентных концентраций моющих и дезинфицирующих средств.

Журнал учета работы специализированного оборудования для дезинфекции (стерилизаторы, бактерицидные лампы и др.).

Договор на проведение работ по дезинфекции (дезинсекции, дератизации).

7) Кондиционирование, вентиляция, отопление

Договор на обслуживание системы вентиляции.

Схема вентиляции предприятия.

Журналы контроля температурно-влажностных режимов производственных и складских помещений, холодильных камер.

8) Водоснабжение и канализация

Договор с органами государственного надзора по контролю воды.

Наличие протоколов лабораторного контроля воды.

Схемы водоснабжения и канализации предприятия.

9) Техническое обслуживание оборудования

Наличие паспорта на каждую единицу оборудования.

График планово-предупредительного ремонта оборудования.

Записи, подтверждающие произведенный ремонт оборудования по графику.

Договор на проведение ремонтных работ сложно-технического оборудования.

10) Производственные, складские и вспомогательные помещения

Схема территории предприятия с расшифровкой зданий и сооружений.

Схема расположения помещений предприятия с расстановкой оборудования.

11) Метрологическое обеспечение

Паспорт на каждую единицу контрольно-измерительного оборудования (весы, термометры и т. д.).

Договор на проведение метрологического контроля.

График поверки контрольно-измерительного оборудования.

Свидетельства о поверке контрольно-измерительного оборудования.

12) Профессиональная подготовка и осведомленность

Должностные инструкции.

Программа обучения сотрудников (график, журнал регистрации).

13) Дератизация и дезинсекция

Договор на проведение работ дератизации и дезинсекции.

Документация, подтверждающая проведение работ по графику (журнал или др.).

Схема расположения ловушек для грызунов.

Документация, подтверждающая качество используемых приманок для грызунов и насекомых.

14) Автотранспорт

Договор на проведение санитарной обработки автотранспорта.

Журнал контроля температуры во время транспортировки (сырья, продукции).

Журнал регистрации мойки и дезинфекции кузова автотранспорта.

15) Управление отходами

Договор на вывоз мусора с территории предприятия.

График вывоза мусора.

Договор на утилизацию отходов производства.

16) Контроль качества готовой продукции

Процедура контроля качества готовой продукции.

Нормативно-техническая документация, используемая для изготовления продукции (ГОСТ, ТУ, ТИ).

Документ о государственной регистрации новой продукции (при наличии).

Реестр удостоверений о качестве.

17) Лабораторный контроль

Протоколы лабораторных испытаний воды, основного и вспомогательного сырья и материалов, готовой продукции, смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды, контроля воздуха.

Процедуры по надлежащей лабораторной практике (журнал учета проводимых испытаний и др.).

Процедура отбора образцов по видам испытаний и обращения с ними, акты отбора образцов.

18) Управление несоответствующей продукцией

Процедура отзыва продукции с рынка при выявлении несоответствий, порядок обращения с несоответствующей продукцией.

Процедура оперативного реагирования в случае критической ситуации (несоответствующие протоколы лабораторных испытаний и др.).

Процедура оперативного реагирования в случае непредвиденной аварийной ситуации (поломка оборудования, прорыв канализации и др.).

19) Управление опасными факторами

Программа работы со стеклянными предметами и пластиком – при их использовании в производстве.

Программа работы с деревянными предметами – при их использовании в производстве.

Перечень основных видов пищевой продукции, производимой и реализуемой организацией (ассортимент выпускаемой продукции) *

Ассортиментный перечень блюд

Наименования блюд и кулинарных изделий
Салаты
Салат из капусты белокочанной с морковью
Винегрет
Салат витаминный
Салат из моркови
Салат из свеклы отварной
Салат из свеклы с яблоками
Салат из моркови
Первые Блюда
Рассольник домашний
Суп куллама по деревенский
Суп из овощей
Борщ с капустой и картофелем
Суп лапша домашняя
Суп картофельный с бобовыми
Свекольник на курином бульоне
Рассольник ленинградский
Щи из свежей капусты
Вторые Блюда
Макаронные изделия отварные
Каша пшенная рассыпчатая с маслом
Пюре картофельное
Каша « Дружба»

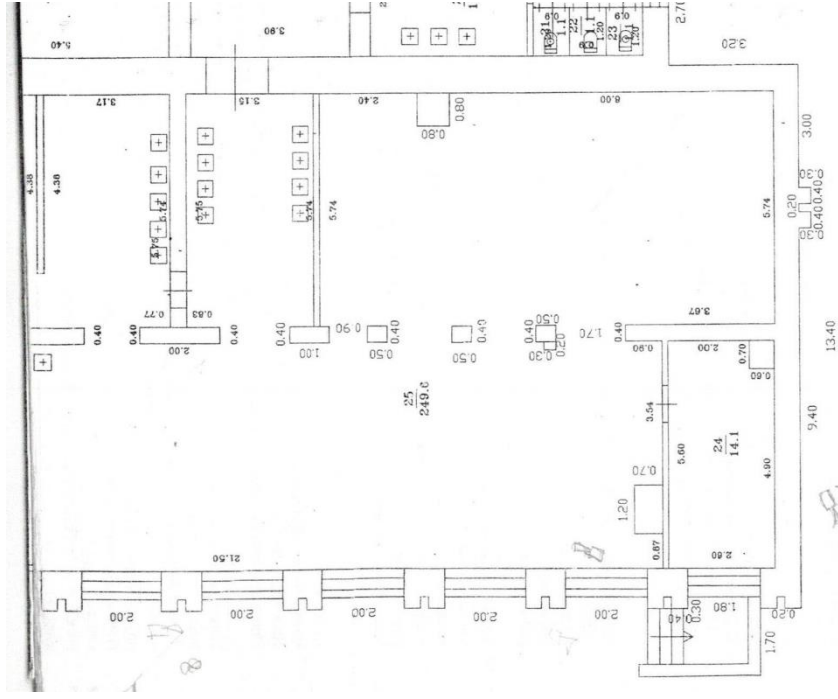
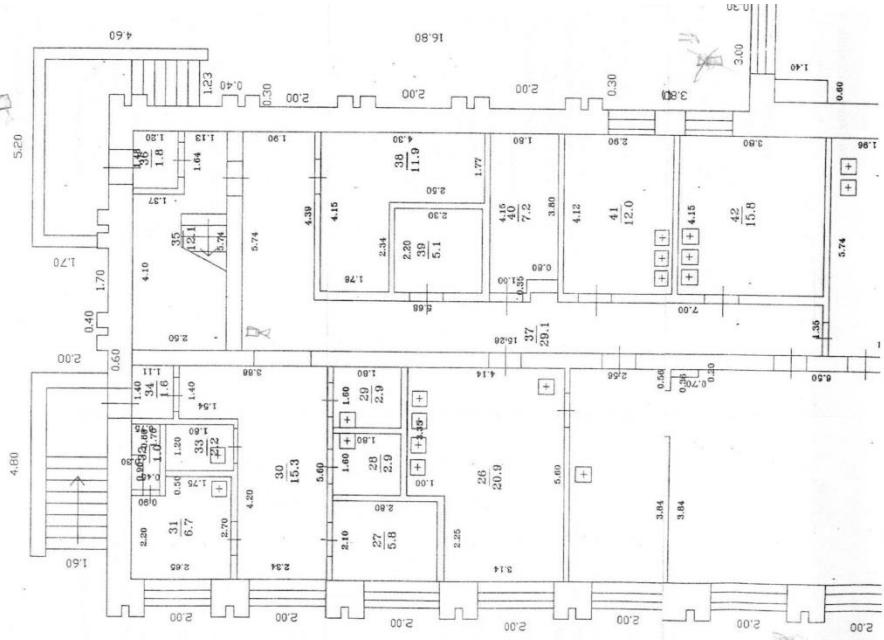
Жаркое по домашнему
Картофель отварной
Каша рассыпчатая из гречневой крупы
Каша жидкая молочная из рисовой крупы
Омлет натуральный
Каша молочная из пшеничной крупы « Артек»
Рис отварной
Блюда из птицы
Котлеты из птицы
Птица, тушенная в соусе с овощами
Плов из птицы
Блюда из рыбы
Биточки (котлеты) рыбные
Рыба, тушенная в томате с овощами
Блюда из мяса
Плов из отварной говядины
Гуляш из отварного мяса
Бефстроганов из отварной говядины
Рагу из овощей в томатном соусе с мясом
Говядина тушенная с овощами в соусе
Мучные изделия
Булочка домашняя
Шанежка с картофелем
Плюшка московская
Напитки
Чай с молоком
Кисель
Чай с сахаром

Йогурт
Компот из смеси сухофруктов
Чай с лимоном
Бутерброды
Бутерброды с маслом
Бутерброды с сыром
Хлеб пшеничный
Хлеб ржаной

*Перечень основных видов продукции составляется в свободной форме

Приложение № 8

План-схема пищеблока*



Литера по плану	Этаж	Номера помещений	Назначение частей помещений, комнат и т.д. по фактическому использованию	Общая площадь, кв.м.	в т.ч., кв.м.		Места общедоступного пользования, кв.м.	Высота помещения, м
					Основная	Вспомогательная		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	18	лестничная клетка	15.1		15.1		2.90
		19	санузел	✓ 4.6		4.6		2.90
		20	санузел	✓ 11.3		11.3		2.90
		21	туалет	✓ 1.1		1.1		2.90
		22	туалет	✓ 1.1		1.1		2.90
		23	туалет	✓ 1.1		1.1		2.90
		24	обеденный зал	✓ 14.1	14.1			2.90
		25	обеденный зал	✓ 249.6	249.6			2.90
		26	мучной цех	✓ 20.9	20.9			2.90
		27	зав.производством	✓ 5.8	5.8			2.90
		28	моечные тары	✓ 2.9	2.9			2.90
		29	моечные тары	✓ 2.9	2.9			2.90
		30	коридор	✓ 15.3		15.3		2.90
		31	гардероб персонала	✓ 6.7	6.7			2.90
		32	душевая	✓ 1.0	1.0			2.90
		33	санузел	✓ 2.2		2.2		2.90
		34	тамбур	✓ 1.6		1.6		2.90
		35	лестничная клетка	✓ 12.1		12.1		2.90
		36	тамбур	✓ 1.8		1.8		2.90
		37	коридор	✓ 29.1		29.1		2.90
		38	охлаждаемая кмера	✓ 11.9	11.9			2.90
		39	кладовая овощей	✓ 5.1	5.1			2.90
		40	кладовая сухих продуктов	✓ 7.2	7.2			2.90
		41	овощной цех	✓ 12.0	12.0			2.90
		42	мясо-рыбной цех	✓ 15.8	15.8			2.90
		43	кабинет	✓ 61.0	61.0			2.90
		44	13					

*Схема пищеблока с экспликацией

Перечень договоров со сторонними организациями на выполнение работ, услуг

№ п/п	Наименование организации, выполняющей услуги	№ договора	Срок действия договора	Выполняемые услуги
1	2	3	4	5
1	ГБУЗ РБ Акъярская ЦРБ	№ 53 у-22	12.04.2022- 31.12.2022	Медосмотр сотрудников
2	ФБУЗ «Центр гигиены и Эпидемиологии в РБ»	№ 40	10.01.2022-31.12.2022	Дезинсекция, дератизация,
3	ООО РО «Эко-Сити»	№ 0248-000076	01.01.2022-31.12.2022	Обращение с ТКО
4	МУП «АкваСервис»	№ 3/Б	01.01.2022-31.12.2022	Отпуск питьевой воды
5	МУП «АкваСервис»	№ 4/Б	01.01.2022-31.12.2022	Откачка сточных вод

Блок - схема приготовления готовой продукции в предприятии общественного питания



Схемы технологического процесса приготовления продукции (первые блюда, вторые блюда, напитки, гарниры, каши, салаты).

СХЕМА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕРВЫХ БЛЮД.

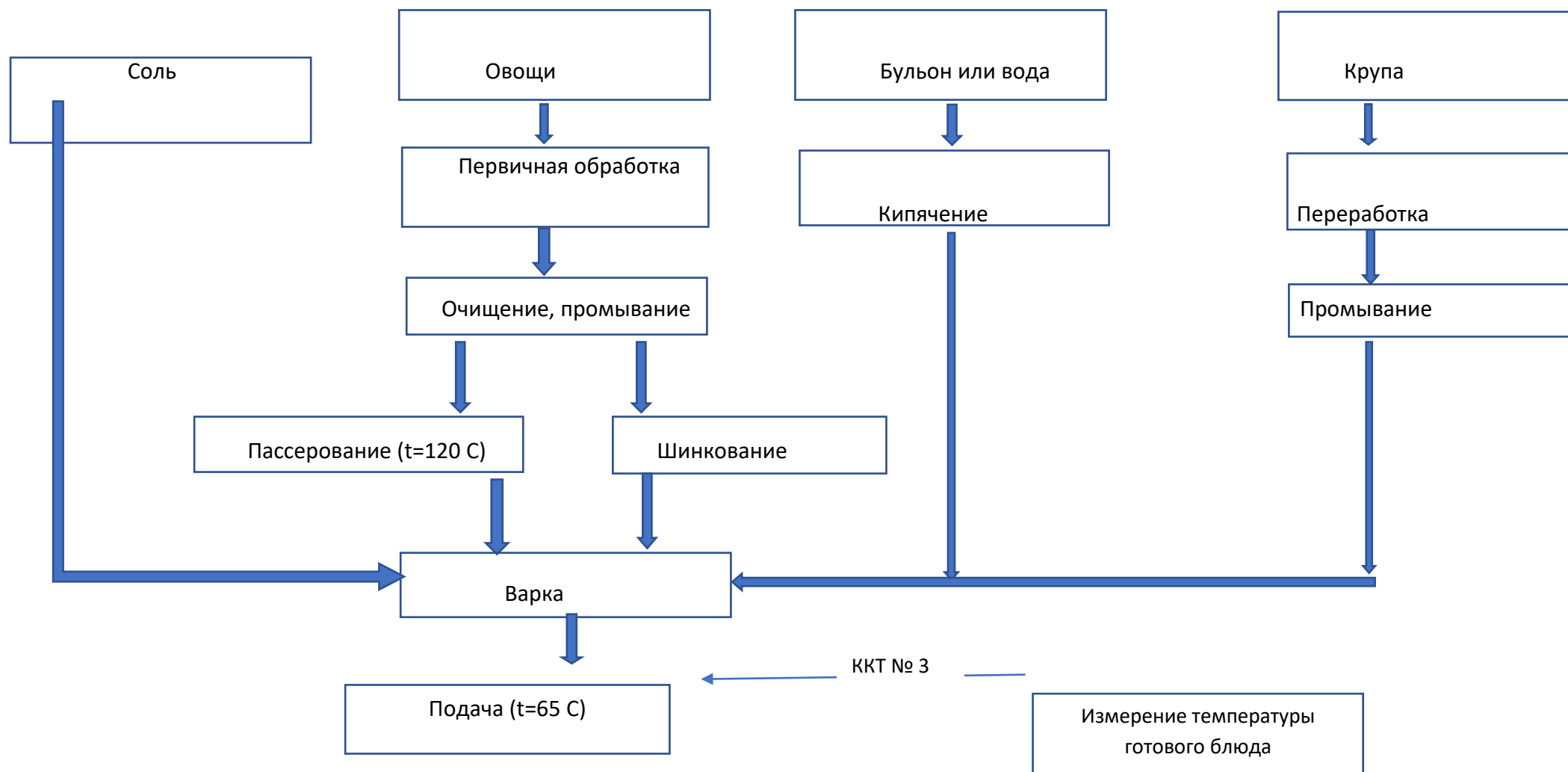


СХЕМА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВТОРЫХ БЛЮД

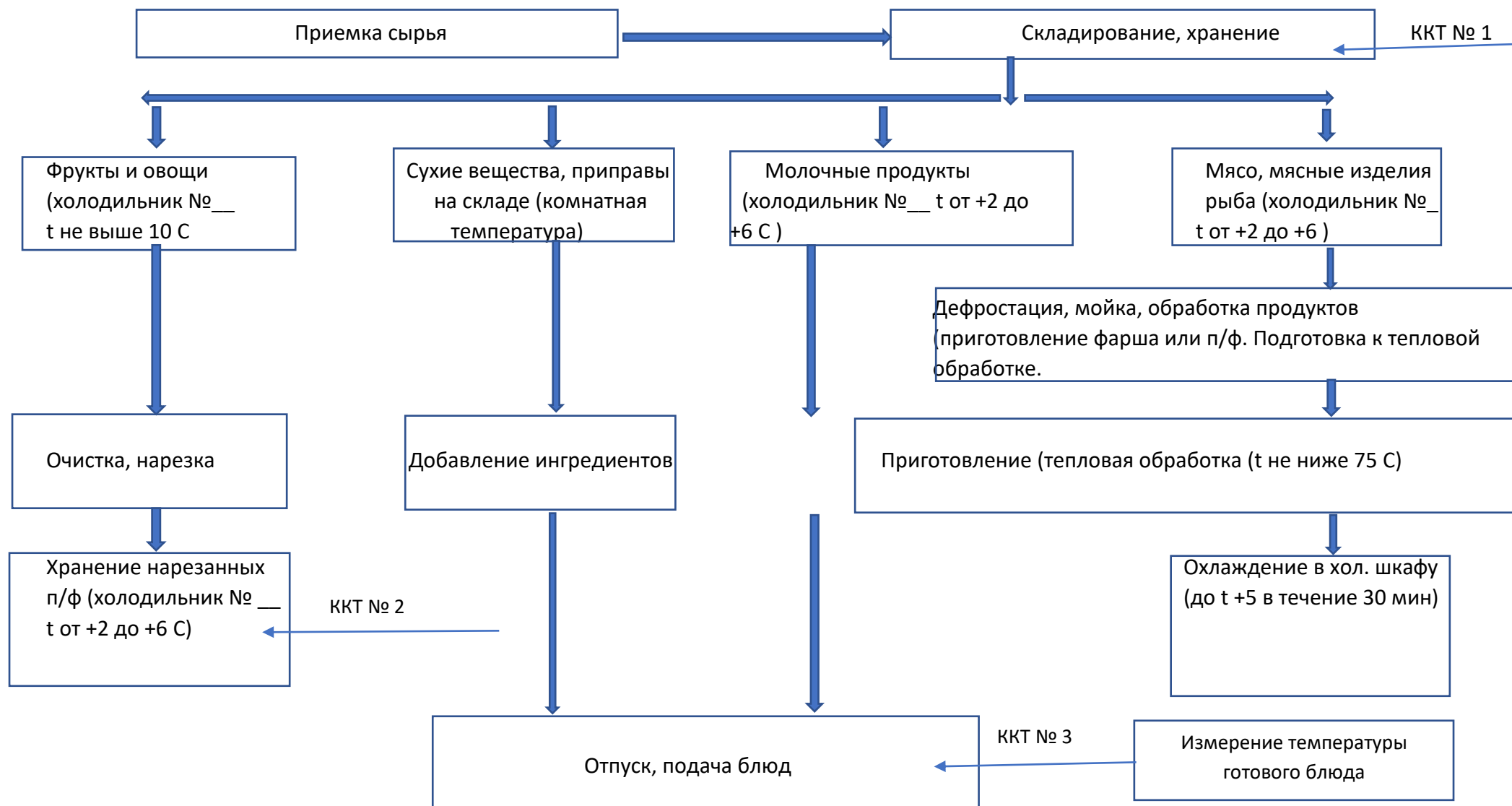


СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГАРНИРОВ (ОВОЩНЫХ ПЮРЕ, ГАРНИРОВ ИЗ КРУП И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ)



Схема технологического процесса приготовления каши.

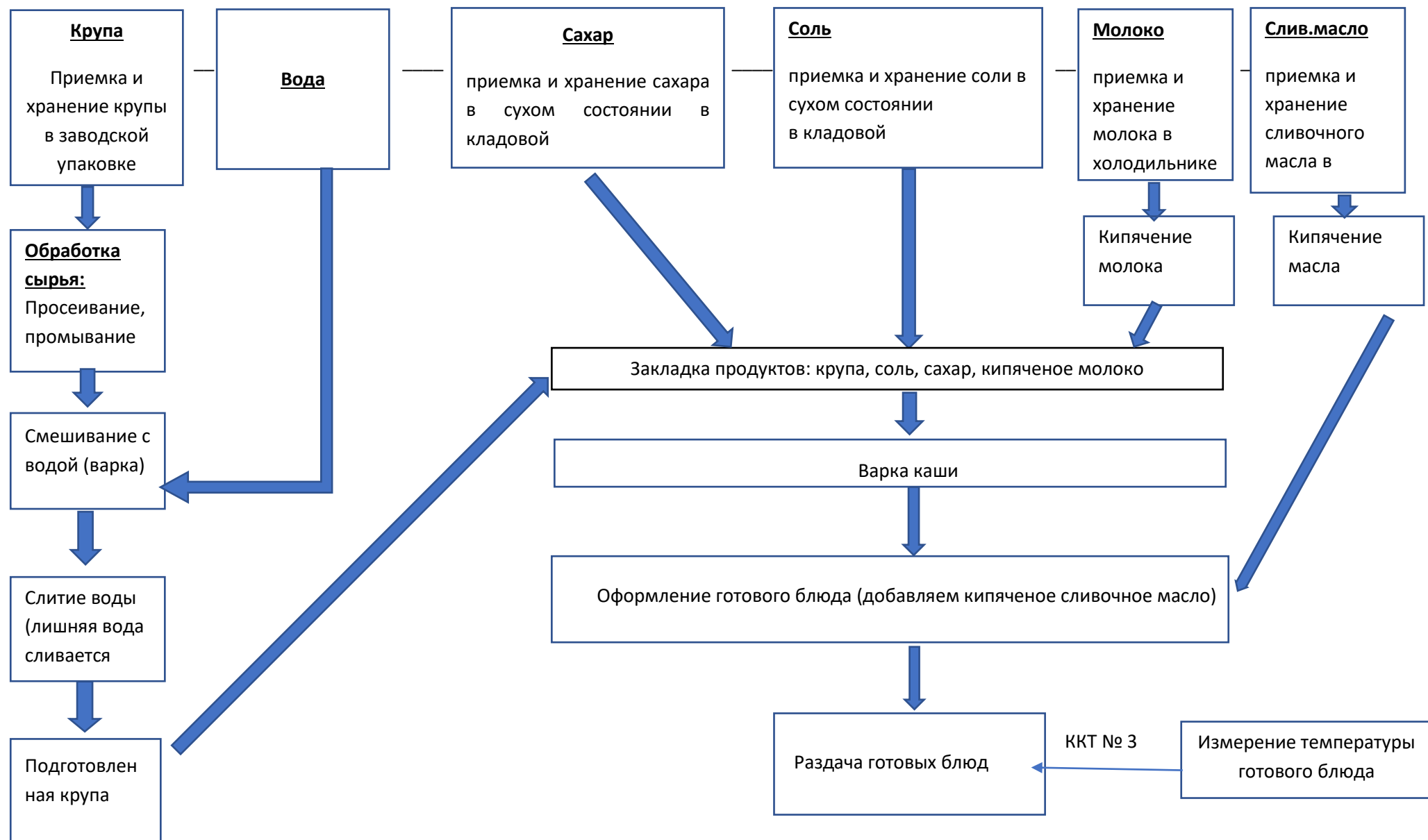


СХЕМА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКОВ

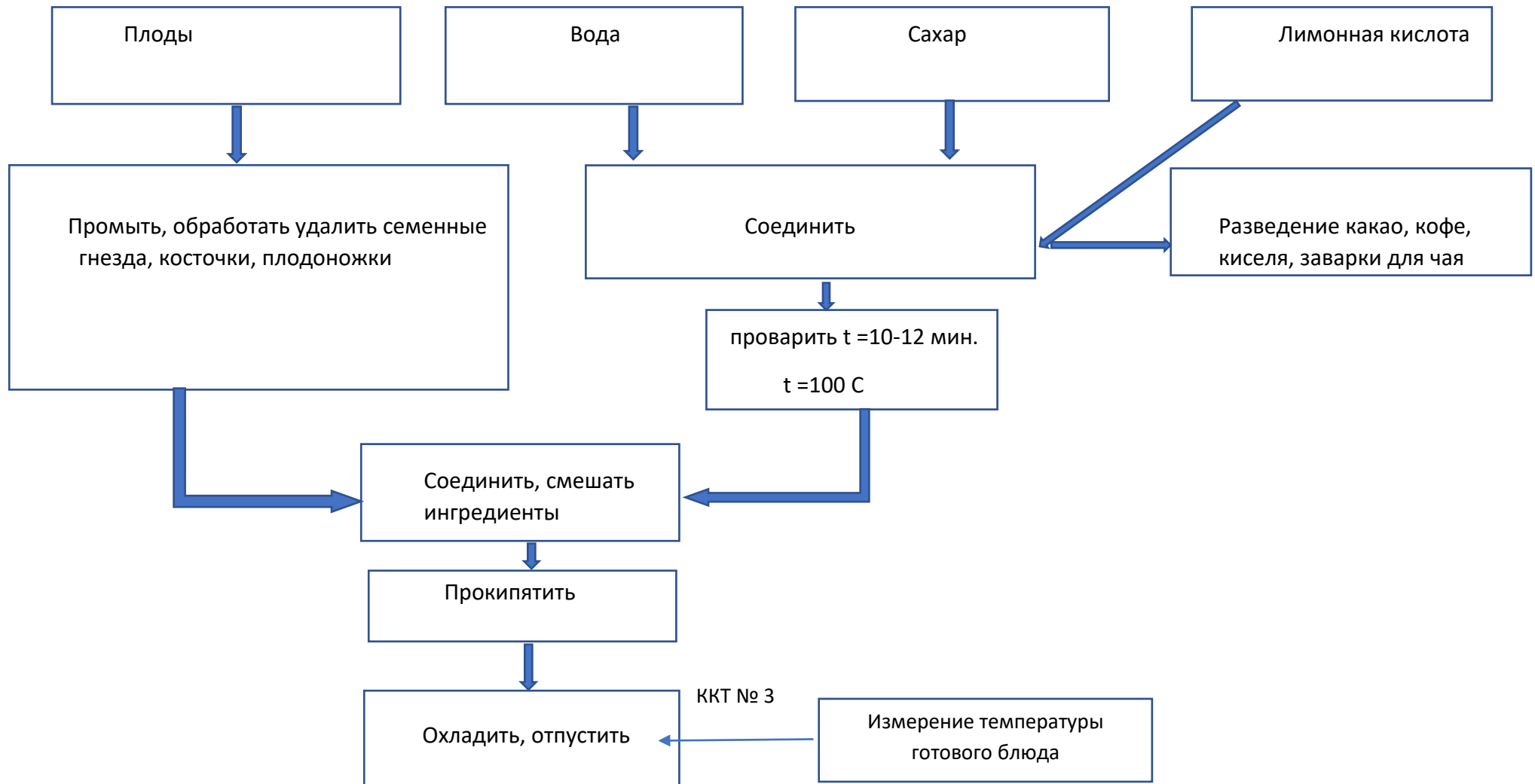


СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТОВ

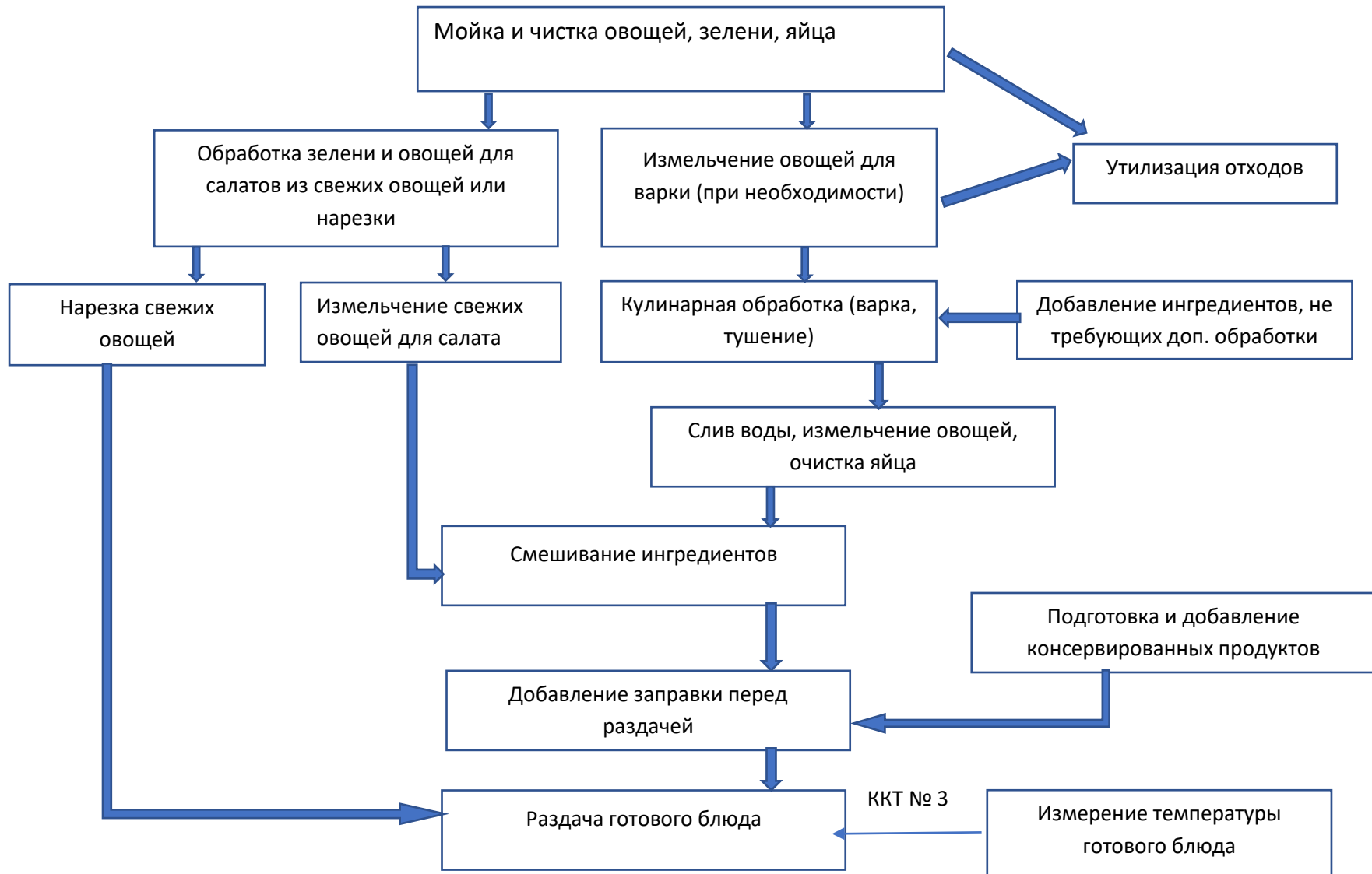
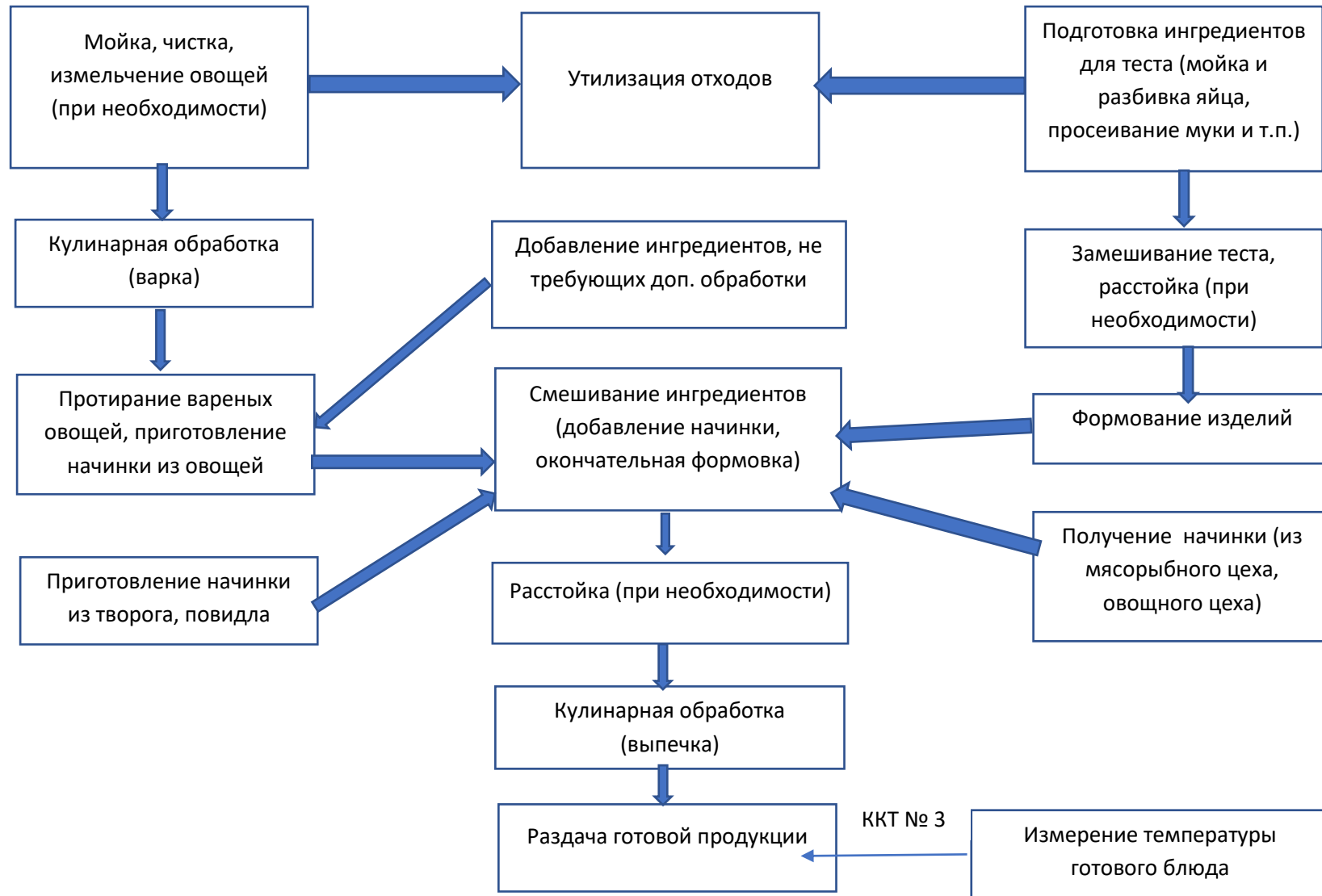


СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЫПЕЧКИ



Приложение № 12
Журнал мониторинга по принципам ХАССП

	Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу										
Критерии оценки	(Журнал входящей продукции)	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока (Чек лист)	Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции	Журнал здоровья персонала	Журнал учета бактерицидной лампы	Журнал учета температуры в холодильных и морозильных камераххолодильниках	Журнал учета дезинфекции и дератизации	Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	Журнал учета фритюрных жиров	Журнал учета температурно-влажностного режима
+	+	+	+	+	+		+				
+											
+											
+											
+											
+											

Приложение № 13

Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции

№ п/п	Суть претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	Дата регистрации обращения	ФИО лица, принявшего обращение	Решение по факту обращения	Срок исполнения	Ответственный за исполнение

Приложение № 14

Утвержден

Приказом от « ____ » _____ 2022г.

Директор _____ Тукбаева Р.Б.

**План
корректирующих действий**

№ п/п	Содержание выявленного несоответствия	Планируемые корректирующие действия	Ответственный исполнитель	Срок выполнения	Отметка о выполнении (дата и подпись)

Утверждаю:
Директор_____

Отчет
о выполненных корректирующих действиях

№ п/п	Содержание выявленного несоответствия	Причина несоответствия	Выполненные корректирующие действия	Ответственный	Отметка о выполнения (дата и подпись)

Утверждаю:
Директор_____

План
предупреждающих действий

№ п/п	Предупреждающие действия	Срок выполнения	Ответственный исполнитель	Отметка о выполнении

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Средняя общеобразовательная школа села Бурибай
муниципального района Хайбуллинский район Республики Башкортостан

ПРИКАЗ

от _____

№ _____

О внутренних аудитах группы ХАССП

В соответствии с ТР № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП)

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1 Организовать и назначить текущий аудит непосредственно в процессе работы выпуска продукции.
2. Составить рабочей группой ХАССП план-график внутренних плановых проверок
3. Организовать и назначить плановый аудит группой ХАССП в МАОУ СОШ с. Бурибай согласно плану-графику.
4. Назначить объектами проверок:
 - формы документирования, касающаяся системы качества ХАССП;
 - правильность ведения производственных процессов;
 - наличие и состояние средств измерений, своевременность поверки;
 - техническое, санитарно-гигиеническое состояние технологического оборудования;
5. Результаты проверок документально оформлять актом внутренних аудитов.
6. По результатам проведенных проверок проводить анализ эффективности функционирования системы и разработать мероприятия по ее совершенствованию.

Директор

_____ Тукбаева Р.Б.
Подпись Ф.И.О.

Ознакомлены:

Перечень форм учета и отчетности (журналы)

Журнал учета результатов входного контроля

Дата поступления	Наименование продукции,	Предприятие поставщик	Номер партии, дата изготовления, номер сопроводительного документа	Количество продукции в партии	Количество забракованной продукции	Испытания, при котором выявлен брак	Номер и дата составления рекламации	Причина рекламации (пункт ГОСТа, ТУ, ТР ТС)	Меры по удовлетворению рекламации и принятию штрафных санкций

Гигиенический журнал (сотрудники)

N п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовле ния блюда	Время снятия бракера жа	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

[illegible]

Журнал проведения дезинфекции (генеральных уборок)

Дата	Наименование объектов дезинфекции помещение	Причина дезинфекции	Наименование дез. средства и концентрация его раствора	должность и подпись лица, ответственного за проведение ген.уборки	должность и подпись лица, принявшего работу
1	2	3	4	5	6

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

[illegible]

Таблица примера периодичности лабораторных исследований, измерений*

Наименование проб/ квартал	I январь-март	II апрель-июнь	III июль-сентябрь	IV октябрь- декабрь	Примечание
Сырье	+		+		Исследования проводятся 1 раз в полгода (исследование каждого нового вида поступающей продукции с последующим 100 % охватом всей поступающей продукции).
Готовая кулинарная продукция	+		+		Исследования проводятся 1 раз в полгода (за год необходимо провести исследование не менее 30 % от вырабатываемого ассортимента блюд).
Вода систем центрального водоснабжения		+		+	Исследования проводятся 1 раз в полгода (органолептические, физико-химические, микробиологические показатели).
Микроклимат	+		+		Измерения параметров микроклимата (температура, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха) проводятся 2 раза в год: 1 раз в тёплое время года, 1 раз в холодное.
Освещенность	+				Измерения проводятся 1 раз в год.
Шум		+			Измерения проводятся 1 раз в год.
Тепловое излучение			+		Измерения проводятся 1 раз в год.

Вибрация				+	Измерения проводятся 1 раз в год.
-----------------	--	--	--	---	-----------------------------------

*Периодичность лабораторных исследований, измерений может варьироваться с соблюдением кратности исследований и измерений

Приложение № 18

Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре (4+-2)°C*

Наименование продукции	Срок годности	Часов /суток
1	2	3
Мясо и мясопродукты. Птица, яйца и продукты их переработки		
Полуфабрикаты мясные бескостные		
1. Полуфабрикаты мелкокусковые: - азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, жаркое особое, мясное ассорти (без соусов и специй)	36	-"-
2. Полуфабрикаты мясные рубленые: - формованные, в том числе в панировке, фаршированные (голубцы, кабачки)	24	-"-
- комбинированные (котлеты мясо-картофельные, мясо-растительные, мясо-капустные, с добавлением соевого белка)	24	-"-
3. Фарши мясные (говяжий, свиной, из мяса других убойных животных, комбинированный): - вырабатываемые мясоперерабатывающими предприятиями;	24	-"-
- вырабатываемые предприятиями торговли и общественного питания;	12	-"-
4. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)	36	-"-
5. Полуфабрикаты из мяса птицы		
6. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные: - мясокостные, бескостные без панировки (тушка, подготовленная к кулинарной обработке, окорочка, филе, четвертины, цыплята-табака, бедра, голени, крылья, грудки);	48	-"-
- мясокостные, бескостные, в панировке, со специями, с соусом, маринованные	24	-"-
7. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые, в панировке и без нее	18	-"-
8. Фарш куриный	12	-"-
9. Мясо отварное (для холодных блюд; крупным куском, нарезанное на порции для первых и вторых блюд)	24	-"-
10. Блюда из мяса		

11. Пловы	24	-"
Кулинарные изделия из мяса птицы		
12. Блюда готовые из птицы отварные, тушеные	48	-"
13. Блюда из рубленого мяса птицы, с соусами и/или с гарниром	12	-"
14. Яйца вареные	36	-"
15. Колбасы вареные, вырабатываемые по ГОСТ:		
- высшего сорта	72	-"
16. Сосиски, сардельки вареные, хлеба мясные, вырабатываемые по ГОСТ	72	часов
17. Колбасы, сосиски, сардельки вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	суток
18. Продукты мясные вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	суток
19. Колбасные изделия вареные из мяса птицы (колбасы, мясные хлеба, рулеты, сосиски, сардельки, ветчина и др.):		
- высшего сорта	72	-"
20. Колбасные изделия вареные из мяса птицы, упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	суток
Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них		
Полуфабрикаты рыбные		
21. Рыба всех наименований охлажденная	48	часов при температуре 0-(-2)°C
22. Филе рыбное	24	-"- 0- (-2)°C
23. Рыба специальной разделки	24	-"- от -2 до +2°C
24. Фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом	24	-"- от -2 до +2°C
Кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой		
25. Рыба отварная, припущенная, тушеная, запеченная, фаршированная	36	-"
26. Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки, пельмени), запеченные изделия, пироги	24	-"
27. Многокомпонентные изделия - солянки, пловы, закуски	24	-"
28. Кулинарные изделия с термической обработкой	48	-"
Молоко и молочные продукты**, сыры		
29. Молоко, сливки, пастеризованные:		

- в потребительской таре	36	-"-
- во флягах и цистернах	36	-"-
30. Молоко топленое	5	суток
31. Жидкие кисломолочные продукты**	72	часов
32. Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями	72	-"-
33. Ряженка	72	-"-
34. Сметана и продукты на ее основе	72	-"-
35. Творог и творожные изделия	72	-"-
36. Творог и творожные изделия, термически обработанные	5	суток
37. Блюда из творога - вареники ленивые, сырники творожные, начинки из творога, пироги	24	-"-
38. Запеканки, пудинги из творога	48	-"-
39. Сыр домашний	72	-"-
40. Сыры сливочные	5	суток
41. Сыры мягкие и рассольные без созревания	5	суток
42. Масло сырное	48	часов
Продукция детских молочных кухонь***		
43. Кисломолочные продукты:		
44.1. Кефир:		
- в бутылках	36	часов
- в полимерной таре	72	-"-
- другие кисломолочные продукты	36	-"-
45. Творог детский	36	-"-
46. Творожные изделия	24	-"-
47. Продукты стерилизованные (смеси молочные адаптированные, молоко стерилизованное):		
- в бутылках	48	-"-
- в герметичной таре	10	суток
Овощные продукты		
Полуфабрикаты из овощей и зелени		
48. Картофель сырой очищенный сульфитированный	48	-"-
49. Капуста свежая зачищенная	12	-"-
50. Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные	24	-"-
51. Редис, редька обработанные, нарезанные	12	-"-

52 Петрушка, сельдерей обработанные	24	-"-
53. Лук зеленый обработанный	18	-"-
54. Укроп обработанный	18	-"-
Кулинарные изделия		
55. Салаты из сырых овощей и фруктов:	18	-"-
- без заправки		
- с заправками (соусы)	12	-"-
56. Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц и т.д.:	18	-"-
- без заправки		
- с заправками (соусы)	6	-"-
57. Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей	36	-"-
58. Салаты и винегреты из вареных овощей:	18	-"-
- без заправки и добавления соленых овощей		
- с заправками (соусы)	12	-"-
59. Блюда из вареных, тушеных, жареных овощей	24	-"-
60. Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы:		
- без заправки	18	-"-
- с заправками (соусы)	12	-"-
62. Гарниры:		
- рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное	12	-"-
- овощи тушеные	18	-"-
- картофель отварной, жареный	18	-"-
63. Соусы и заправки для вторых блюд	48	-"-
Кондитерские и хлебобулочные изделия		
Полуфабрикаты тестовые		-"-
64. Тесто дрожжевое для пирожков печеных, для кулебяк, пирогов и др. мучных изделий	9	-"-
Кулинарные изделия		
65. Ватрушки, сочники, пироги полуоткрытые из дрожжевого теста:		
- с творогом	24	-"-
- с повидлом и фруктовыми начинками	24	-"-
66. Пирожки столовые, печеные, кулебяки, расстегаи (с мясом, яйцами, творогом, капустой и др. начинками)	24	-"-

67. Биточки (котлеты) манные, пшеничные	18	-"-
Сладкие блюда, напитки		
68. Соки фруктовые и овощные свежееотжатые	48	-"-