

**ОБЩЕСТВО с ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ГРАНД-ПИТАНИЕ»
(ООО «ГРАНД-ПИТАНИЕ»)**

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ООО «Гранд-питание»
(Минязов Р.Н.)
ФИО
«12» января 2026 г.



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ И ПРОВЕДЕНИЕМ
САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ,
ОСНОВАННАЯ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП**

Юридический адрес: 452683, Респ. Башкортостан, г.Нефтекамск, ул.Техснабовская, д.3, кор.А

Нефтекамск
2026 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 химических опасностей (опасных факторов)
 - 2.3. Виды потенциальных физических опасностей (опасных факторов)
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. Определение критических контрольных точек (ККТ) и контролируемых показателей на этапах производства, хранения и реализации пищевой продукции.
 - 3.3.3.3. Основные этапы процессов производства пищевой продукции (Контролируемые показатели при осуществлении технологического процесса 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 хранения продовольственного сырья, пищевой продукции
 - 3.6. Контроль санитарно-технического состояния помещений, оборудования
 - 3.7. Контроль за санитарным содержанием помещений, оборудования
 - 3.8. Контроль за состоянием производственной и окружающей среды
 - 3.9. Контроль личной гигиены и обучения персонала
 - 3.9.1 Первичный медицинский осмотр

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 в организации и их идентифицирующие признаки

Приложение №6 Перечень документации, необходимой при внедрении системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

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

Приложение №8 Перечень договоров со сторонними организациями на выполнение работ, услуг

Приложение №9 Блок - схема изготовления готовой пищевой продукции в организации

Приложение №10 Схемы технологического процесса приготовления пищевой продукции (первые блюда, вторые блюда, напитки, гарниры, каши, салаты).

Приложение № 11 Журнал мониторинга по принципам ХАССП

Приложение № 12 Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции

Приложение № 13 Предупреждающие и корректирующие действия

Приложение №14 Приказ о внутренних аудитах ХАССП

Приложение № 15 Перечень форм учета и отчетности (журналы)

Приложение №16 Фактический адрес (местонахождение) объектов производственного контроля

Приложение № 17 Перечень собственного оборудования, а также оборудования, переданного предприятию в безвозмездное пользование

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», ГОСТ 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов, на основе принципов ХАССП», СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" иными актами согласно Приложениям 3, 4.

Программа производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, основанных на принципах ХАССП (далее программа производственного контроля) устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); к анализу опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points) в ООО «Гранд-питании» (далее - Организация).

Использование принципов ХАССП предусматривает систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля, анализа рисков и критических контрольных точек:

- Проведение анализа для идентификации значимых опасных факторов и составление мероприятий по управлению идентифицированными опасностями
- 1) Определение критических контрольных точек (ККТ)
- 2) Задание валидированных критических пределов для каждой ККТ
- 3) Разработка системы мониторинга для каждой ККТ
- 4) Определение корректирующих действий
- 5) Валидация плана ХАССП и процедуры верификации
- 6) Разработка документации и ведение записей

1.1. Характеристика организации

№ п/п	Объект контроля	Характеристика
1	2	3
1.	Наименование организации	Общество с ограниченной ответственностью ООО «Гранд-питание»
2.	Юридический адрес	452683, Республика Башкортостан, г.Нефтекамск, ул.Техснабовская, д.3, кор.А
3.	Фактический адрес (местонахождение) объектов производственного контроля	Приведен в Приложении № 15
4.	ФИО руководителя, контактный телефон	Минязов Рустем Назирович, 83478352116
5.	Вид осуществляемой деятельности	ОКВЭД 56.29
6.	Форма собственности помещений	Предоставлены в безвозмездное пользование
7.	Сведения о наличии системы менеджмента безопасности пищевой продукции	Программа производственного контроля, основанная на принципах системы ХАССП
8.	Тип строения помещений	Часть капитальных строений
9.	Производственные, административно-бытовые помещения, помещения для посетителей	Производственные помещения: пищеблоки образовательных организаций
10.	Технологическое оборудование	Собственное и принятое в безвозмездное пользование оборудование (Приложение 17). Договор безвозмездного пользования.
11.	Тип освещения	Смешанный. Ремонт и обслуживание осуществляются штатным персоналом
12.	Система отопления	Централизованная. По договорам с ООО «Башкирские распределительные тепловые сети», с образовательными организациями
13.	Система вентиляции	Приточно-вытяжная. Ремонт и обслуживание осуществляются штатным персоналом
14.	Система горячего и холодного водоснабжения	Централизованная. Договора с МУП «Нефтекамскводоканал», с образовательными организациями
15.	Система канализации	Централизованная. Ремонт и обслуживание осуществляются штатным персоналом и по договору с МУП «Нефтекамскводоканал»
16.	Мощность организации	200000 блюд /сутки

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

Целью производственного контроля качества пищевой продукции в организации является обеспечение соответствия выпускаемой пищевой продукции требованиям федеральных законов РФ, Технических регламентов Таможенного союза и другой нормативной документации.

1.2.1. Документация, необходимая для разработки и дальнейшего применения Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил при осуществлении услуг общественного питания, основанная на принципах ХАССП:

- Политика в области обеспечения качества и безопасности выпускаемой продукции (Приложение № 1);
- Приказы «О создании в Организации рабочей группы по разработке и внедрению принципов ХАССП», копии «О создании бракеражной комиссии» (Приложении № 2);
- Перечень основных видов пищевой продукции, производимой и реализуемой организацией (ассортимент выпускаемой продукции) (Приложение №7);
- Информация о производстве (блок - схема изготовления готовой пищевой продукции в организации (Приложение №9), схемы технологического процесса приготовления пищевой продукции (первые блюда, вторые блюда, напитки, гарниры, каши, салаты (Приложение № 10);
- Процедуры мониторинга (приложение №11 - Журнал мониторинга по принципам ХАССП);
- процедуры проведения предупреждающих и корректирующих действий (приложение №13);
- Процедуры проведения внутреннего аудита. (Приказ о внутреннем аудите в организации (Приложение №14);
- Перечень форм контроля учета, отчетности (Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, Гигиенический журнал (сотрудники), Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (хлебобулочные изделия), Журнал бракеража продовольственного сырья и пищевой продукции, Журнал бракеража готовой пищевой продукции, Журнал бракеража готовой буфетной продукции, Журнал учета времени работы бактерицидных ламп, Журнал разведения дезинфицирующего раствора, Журнал учета неисправности технологического и холодильного оборудования, Журнал регистрации проверок, Акт внутренней проверки) (Приложение № 15); Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение №12)

С целью внедрения системы ХАССП и обеспечения ее функционирования в пищеблоках образовательных организаций, создается группа сотрудников – группа ХАССП. (приложение №2)

1.2.2. Основными задачами контроля являются:

- недопущение к реализации пищевой продукции, 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»); ТР ЕАЭС 051/2021 "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки"

- выполнение мероприятий по предотвращению производства продукции, не соответствующей требованиям нормативных документов;
- мониторинг состояния производственной среды.

1.2.3. Объекты контроля:

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

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

ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки) - концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Система ХАССП - совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП

Группа ХАССП - группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.

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, связанных 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.

Предупреждающее действие – действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

Корректирующее действие - действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

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.

Мониторинг - проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.

Система мониторинга - совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

Опасный фактор – вид опасности с конкретными признаками.

Прослеживаемость пищевой продукции -возможность документально (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.

Валидация – это процедура, подтверждающая надежность условий производства и способность приводить к ожидаемым результатам по показателям качества продукции. Валидация является важной частью системы обеспечения и контроля качества. Валидация сама по себе не улучшает качества продукции. Ее результаты могут либо повысить степень гарантии качества, либо указать на необходимость совершенствования условий производства.

1.3. Внутренний аудит

Аудит– это систематический и независимый процесс проверок, который направлен на поддержание функционирования системы ХАССП, а также устранение ошибок и снижение рисков в организации.

Внутренний аудит осуществляется на основании решения группы ХАССП.

В его функции входят:

- контроль за системой учета и ведения форм документирования;
- анализ оперативной информации, полученной в ходе производственных процессов;
- проверка эффективности, результативности работы системы ХАССП;

В организации применяются 2 формы внутреннего аудита: плановый и текущий аудит.

Плановый аудит проводят каждые 12 месяцев, он определяет текущее состояние системы менеджмента безопасности пищевой продукции организации и степень ее соответствия требованиям стандарта Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), требованиям международных стандартов серии ISO 22000, санитарных правил в части менеджмента безопасности пищевой продукции.

Текущий аудит — это проверка функционирования системы производственного контроля непосредственно в процессе производства продукции. Этот вид контроля является неотъемлемой служебной обязанностью сотрудников, входящих в группу ХАССП, которые должны осуществлять его систематически на всех доверенных им участках работы. При этом ведутся все утвержденные формы документирования.

По результатам проведенных проверок рабочей группой ХАССП проводится анализ эффективности функционирования системы ХАССП, разрабатываются меры, направленные 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 программой, подготовленной рабочей группой ХАССП.

Объектами проверок являются:

- формы документирования, касающиеся системы качества ХАССП;
- правильность ведения производственных процессов;
- наличие и состояние средств измерений, своевременность поверки;
- техническое, санитарно-гигиеническое состояние технологического оборудования;
- качество работ и используемых инструментов в рамках различных процессов: их результативность, проблемные участки, соответствие требованиям ХАССП
- оценка системы менеджмента безопасности пищевой продукции в целом: ее состояние, имеющиеся несоответствия, работа сотрудников и принимаемые меры по улучшению СМБПП

Результаты проверки документально оформляются актом, который подписывается всеми членами группы ХАССП и руководителем организации.

Порядок проведения внутренних проверок системы ХАССП

Внутренний аудит системы ХАССП проводится в следующих случаях:

- в плановом порядке по приказу руководителя организации - 1 раз в 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.

Внутренний аудит осуществляется в соответствии с Программой проведения внутренних проверок, которую разрабатывает руководитель группы ХАССП.

Программа проведения внутренних проверок 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);
- 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 технического обслуживания и ремонта, выполнение графика дезинфекции и дератизации, соблюдение правил личной гигиены и др.);
- 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 внутренней проверки, который подписывается всеми членами и руководителем группы ХАССП. 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

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

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

1.4.3 Перечень основных видов продовольственного сырья, пищевых продуктов, сопутствующих материалов, моющих и дезинфицирующих средств, используемых в организации и их идентифицирующие признаки (Приложение № 5)

1.4.4 Перечень договоров со сторонними организациями на выполнение работ, услуг (Приложение № 8)

1.4.5 Определение ответственности должностных лиц за выполнение программы производственного контроля в соответствии с должностными инструкциями и приказами руководителя

№ п/п	Сфера ответственности	Должность ответственного лица	ФИО
1	2	3	4
1.	Организация и функционирование системы производственного контроля	Руководитель отдела питания	Гарипова Г.И
2.	Контроль качества и безопасности поступающего продовольственного сырья и пищевой продукции, сопутствующих материалов, моющих и дезинфицирующих средств.	Заведующие производством образовательных организаций	Согласно приказам
3.	Контроль условий и сроков хранения продовольственного сырья, пищевой продукции, сопутствующих материалов, моющих и дезинфицирующих средств.	Менеджеры по закупкам	Якупова Э.М. Кузнецова А.Ю.
4.	1. Производственный контроль технологического процесса приготовления блюд 2. Первичная и термическая обработка продукта	Заведующие производством образовательных организаций, Ведущий технолог	Согласно приказам, Шуткова А.А.
5.	Организация лабораторного контроля качества и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции	Руководитель отдела питания	Гарипова Г.И.
6.	Контроль бесперебойной работы технологического оборудования. Контроль техни-	Инженеры по ремонту оборудова-	Хаматдинов Р. Аминов М.Д.

	ческого состояния оборудования Техническое обслуживание холодильного, теплового, технологического, производственного оборудования в соответствии с разработанным графиком	ния	
7.	Контроль санитарно - противоэпидемического состояния производственных помещений, оборудования, инвентаря	Заведующие производством образовательных организаций	Согласно приказов
8.	Разработка графиков санитарной обработки оборудования, инвентаря, производственных помещений, контроль приготовления рабочих растворов моющих и дезинфицирующих веществ	Заведующие производств образовательных организаций	Согласно приказов
9.	Разработка и осуществление мероприятий для обеспечения технологического оснащения и оснастки организации	Инженер по ремонту оборудования	Хаматдинов Р.А
10.	Контроль эксплуатации инженерных коммуникаций. Разработка и осуществление мероприятий по санитарно-техническому оснащению организации	Инженеры по ремонту оборудования	Хаматдинов Р.А Аминов М.Д.
11.	Организация контроля условий труда, разработка мер по их улучшению	Инженер по охране труда	Мамедова Р.З.
12.	Организация работ по дезинфекции, дератизации помещений. Контроль аттестации должностных лиц, контроль исполнения	Заведующая производством	Согласно приказов
13.	Организация сбора и удаления пищевых отходов, ТБО, люминесцентных ламп. Учет используемых и перегоревших люминесцентных ламп	Инженер по охране труда	Мамедова Р.З.
14.	1. Ведение гигиенического журнала (сотрудников) 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	Заведующие производством образовательных организаций . Руководители отдела питания	Согласно приказов Гарипова Г.И. Гарейшина О.В.

	4. Контроль профессиональной и гигиенической подготовки персонала		
15.	Отчет по результатам производственного контроля, разработка мер по совершенствованию системы ХАССП в Организации	Руководитель отдела питания	Гарипова Г.И.
16.	Наличие учетно-отчетной документации, инструкций	Руководитель отдела питания	Гарипова Г.И.

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

Виды опасных факторов, которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

Биологические опасности: источниками биологических опасных факторов могут быть: люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

Химические опасности: источниками химических опасных факторов могут быть: люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

Физические опасности: физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала (таблица).

2.1. Виды потенциальных биологических опасностей (опасных факторов)

№ п/п	Наименование	Потенциальная опасность	Источник заражения	Предупреждающие действия
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-противоэпидемического 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 персонала; 5) планово-профилактических работ по ремонту оборудования; 6) температурных режимов хранения пищевой продукции
2.	Бактерии группы кишечной палочки	Диарея, гастроэнтерит, энтероколит, геморрагический энтероколит, 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) соблюдение правил приемки пищевой продукции в организацию и производство; 2) соблюдение - санитарно-эпидемиологического режима; - использование моющих и дезинфицирующих средств; - соблюдение режима мойки технологического и производственного оборудования, инвентаря, тары; - своевременное проведение дезинсекции; - соблюдение правил личной

			грязная спецодежда	гигиены
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 квашенные, 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 - точности технологических процессов, движения персонала; - правил личной гигиены; - технологических приемов обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов
7.	Сульфитредуцирующие клостридии (<i>Clostridium perfringens</i>)	Пищевая токсикоинфекция, гастроэнтерит, некротический энтерит	Блюда, приготовленные с нарушением температурного режима и подвергнутые хранению, грязные руки, плохо вымытое оборудование и производственный инвентарь	Соблюдение - точности технологических процессов, движения персонала; - 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 энтероколитика (Yersinia enterocolitica)	Диарея, энтерит, псевдоаппендицит, илеит, узловатая эритема, 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 (<i>Bacillus cereus</i>)	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.	Сальмонеллы (<i>Salmonella</i>)	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
12.	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	Мясо, 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, непроизвольные переломы костей (кадмий вымывает кальций из организма), деформация скелета, нарушение функций легких, почек и других органов, может вызывать злокачественные опухоли	Вода, свежие овощи	
	мышьяк	Угнетение центральной нервной системы, изнурительные боли в конечностях, разрушение нервной ткани	некоторые виды морских рыб (палтус, пикша)	
	ртуть медь, железо, олово, хром	Острые отравления, при хроническом отравлении поражается центральная нервная система (повышенная утомляемость, сонливость, общая слабость, головные боли, головокружения, апатия, эмоциональная неустойчивость, ослабление памяти, внимания, умственной работоспособности). Постепенно развивается дрожание («ртутный тремор») вначале пальцев рук, затем век, губ, в тяжелых случаях — ног и всего тела. Снижение кожной чувствитель-	Ртутные термометры, люминисцентные, энергосберегающие лампы	

		ности, вкусовых ощущений и остроты обоняния.		
2.	Пестициды - 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	Острые и хронические отравления с поражением центральной нервной системы, сердечной деятельности, почек, печени, смерть от паралича дыхательного или сердечно-сосудистого центра, поражением легких или почек	Вода, пищевые продукты, в т.ч. рыба	Контроль наличия сопроводительных документов на пищевую продукцию с указанием в них 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	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	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,	Контроль наличия остаточных количеств моющих и дезинфицирующих средств

			столовая посуда	
--	--	--	-----------------	--

2.3. 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. Использование осветительного оборудования в организации только в защитной арматуре 2. 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 предметы, кусочки изоляционного материала, провода, мелкие части оборудования (гайки, шурупы, болты, винты) и т.д.	Попадание в пищевую продукцию, желудок, порезы	- устаревшее или неправильно эксплуатируемое оборудование, производственный инвентарь, посуда; - проведение ремонтных работ, отсутствие ограждения ремонтируемого участка, разбрасывание инструментов, запасных частей во время приготовления пищи	1. Своевременная замена устаревшего 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

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

«Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов»

3.1. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметичной упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

3.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроемкостях.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.3. Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при

условии выделения отдельных зон (участков) и обеспечения отдельным оборудованием и инвентарем.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

3.5.1. нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

3.5.2. размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

3.5.3. заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;

3.5.4. реализация на следующий день готовых блюд;

3.5.6. замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

3.5.7. привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

3.6. Для исключения перекрестного микробиологического и паразитарного загрязнения:

3.6.1. при реализации населению продукции общественного питания через магазин (отдел) предприятия общественного питания создаются условия для отдельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовых к употреблению кулинарных и кондитерских изделий;

3.6.2. при перевозке (транспортировании) и хранении пищевая продукция общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемая вне предприятия общественного питания по заказам потребителей, а также в организациях торговли и отделах кулинарии, упаковывается в упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией;

3.7. В целях исключения контактного микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для посетителей и работников предприятий общественного питания должны быть оборудованы отдельные туалеты с раковинами для мытья рук.

Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается наличие одного туалета для посетителей и персонала с входом, изолированным от производственных и складских помещений.

3.8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 2 и 3 к настоящим Правилам).

3.9. Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах на улицах допускается при соблюдении следующего:

3.9.1. полуфабрикаты должны изготавливаться в стационарных предприятиях общественного питания;

3.9.2. имеется павильон (палатка, тент и прочее), подключенный к сетям водопровода и канализации, а также холодильное оборудование для

хранения полуфабрикатов. При отсутствии централизованных систем водоснабжения и канализации, допускается использование нецентрализованных и (или) автономных систем питьевого водоснабжения и водоотведения, в том числе автономной системы канализации;

3.9.3. имеются одноразовая посуда и столовые приборы;

3.9.4. жарка осуществляется непосредственно перед реализацией;

3.9.5. имеются условия для соблюдения работниками правил личной гигиены;

3.9.6. мойка использованного инвентаря и тары осуществляется в стационарном предприятии общественного питания при отсутствии специально оборудованного места на улице.

3.10. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

3.11. Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции и аппараты по приготовлению напитков должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.12. Водозаправочные емкости вагонов-ресторанов и купе-буфетов должны промываться и дезинфицироваться в соответствии с технологическими графиками мойки и дезинфекции.

3.13. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.14. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

«Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов»

4.1. При использовании пищевых добавок должен проводиться контроль их дозирования в соответствии с рецептурами и установленными нормами, соблюдения требований к их хранению. Информация о наличии пищевых добавок должна доводиться до сведений потребителей.

4.3. Фритюрные жиры, используемые при производстве (изготовлении) пищевой продукции во фритюре, подлежат ежедневному контролю. Информация о замене фритюрных жиров должна фиксироваться ответственным должностным лицом в электронном или бумажном виде и храниться не менее трех месяцев.

4.4. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного питания. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

4.5. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

4.6. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

4.7. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

«Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов»

5.1. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использо-

ваться термометры.

5.2. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

3. Мероприятия по производственному контролю

Объектами производственного контроля принципов ХАССП являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников. Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно-двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), воздействию химических веществ - СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (уборщик помещений, мойщица посуды, повар).

Контроль принципов ХАССП включает:

- Наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью
- Осуществление лабораторных исследований и испытаний: на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.
- Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих.
- Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
- Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
- Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.
- Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
- Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.
- Лабораторный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.
- Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях.
- Ответственность за организацию и проведение лабораторного контроля и контроля принципов ХАССП несет специа-

лист, осуществляющий контроль за организацией питания и соблюдением санитарно-эпидемического режима.

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

Исследования поступающего сырья проводятся 1 раз в год.

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 Р 52091-2003 ГОСТ 31981-2013 ГОСТ Р 54540-2011 ГОСТ 32261-2013 ГОСТ 31452-2012 ГОСТ 31453-2013 ГОСТ Р 53421-2009 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; * 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 производителя, поставщика, согласно договора поставки)
			- физико-химические показатели, количество молочно-кислых организмов и дрожжей на конец срока годности	ТР ТС 033/2013 Приложение 3 ТР ТС 033/2013 Приложение 1			
			- микробиологические показатели (КМА-ФАнМ, 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 М ₁) - диоксины - меламина	ТР ТС 021/2011 Приложение 3, р. 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 мясо-продукты Птица, птицепродукты	ГОСТ Р 55445-2013 ГОСТ 32244-2013 ГОСТ 32125-2013 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	ТТН; декларация о соответствии	Договор поставки	Журнал регистрации поступающей пищевой продукции
			2. Лабораторный контроль: - органолептические	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции ГОСТ, специфика-		Договор поставки	Протоколы испытаний пищевой

			показатели (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус)	ция на данный вид продукции			продукции (от производителя, поставщика, согласно договора поставки)
			- физико-химические показатели,	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			
			- микробиологические показатели (КМА-ФАнМ, БГКП, сульфитредуцирующие клостридии, стафилококк, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы; споробразующие 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 ветеринар-	ТР ТС 021/2011 Приложение 3, разд.1			

			ных препаратов	ТР ТС 034/2013 Приложение 5			
			Радионуклиды: цезий-137	ТР ТС 021/2011 Приложение 4			
3.	Рыба, рыбо- продукты	ГОСТ 32366-2013 ГОСТ 3948-90 ГОСТ Р 51496-99 ГОСТ 30314-2006 ГОСТ 32005-2012 ГОСТ 20414-2011 ГОСТ Р 51495-99 ГОСТ 815-2004 ГОСТ 1573-2011 ГОСТ 51490-99 Спецификация изгото- вителя для импортного продукта	1. Требования к упа- ковке и маркировке: * соответствие наиме- нования поступившей продукции информа- ции 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 ре- гистрации поступаю- щей пище- вой продук- ции
			* соответствие при- надлежности продук- ции к партии, указан- ной в сопроводитель- ной документации				
			* соответствие упа- ковки и маркировки продукции требовани- ям НД				
			* визуальный контроль отсутствия признаков порчи продукции	ГОСТ, специфика- ция на данный вид продукции		Договор поставки	Протоколы испытаний пищевой продукции (от произво- дителя, по- ставщика, согласно договора поставки)
			2. Лабораторный кон- троль: - органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус)	ГОСТ, специфика- ция на данный вид продукции			
			- физико-химические показатели	ГОСТ, специфика- ция на данный вид продукции			
			- микробиологические показатели (КМА- ФАнМ, БГКП, стафи- лококк, V. parahaemo-	ТР ТС 021/2011 Приложение 2, табл. 1, разд.1.2			

			lyticus, B. Enterococcus, сульфитредуцирующие клостридии, плесени, Proteus, листерии, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы				
			-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	ТР ТС 021/2011 Приложение 3, разд.3			
			Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	ТР ТС 021/2011 Приложение 4			

4.	Овощи, фрукты	ГОСТ Р 53071-2008 ГОСТ 31822-2012 ГОСТ Р 55885-2013 ГОСТ 14260-89 ГОСТ Р 55906-2013 ГОСТ Р 54752-2011 ГОСТ Р 51809-2001 ГОСТ Р 51783-2001 ГОСТ Р 55909-2013 ГОСТ Р 51808-2013 ГОСТ 32284-2013 ГОСТ 32285-2013 ГОСТ Р 55907-2013 ГОСТ 32856-2014 ГОСТ Р 55904-2013 ГОСТ Р 55644-2013 ГОСТ Р 55650-2013 ГОСТ Р 56562-2015 ГОСТ Р 55905-2013 ГОСТ Р 55652-2013 ГОСТ Р 55903-2013 ГОСТ Р 55822-2013 ГОСТ Р 56827-2015 ГОСТ Р 54643-2011 ГОСТ Р 53596-2009 ГОСТ Р 54697-2011 ГОСТ Р 54689-2011 ГОСТ 25896-83 ГОСТ Р 54691-2011 ГОСТ Р 53884-2010 ГОСТ 32857-2014 ГОСТ 31852-2012 ГОСТ 31788-2012 Спецификация изгото-	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	Журнал регистрации поступающей пищевой продукции
			микробиологические показатели (БГКП, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы)	ТР ТС 021/2011 Приложение 1, 2, табл. 1; разд. 1.5			

		вителя для импортного продукта	химические показатели: - токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть) - нитраты - микотоксины (патулин, афлатоксин В ₁) - пестициды (- ГХЦГ (α, β, γ- изомеры, ДДТ и его метаболиты)	ТР ТС 021/2011 Приложение 3, разд. 6			
			Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	ТР ТС 021/2011 Приложение 4			
5.	Хлеб, хлебобулочные изделия, макаронные изделия, крупы	ГОСТ 27842-88 ГОСТ Р 52189-2003 ГОСТ 28402-89 ГОСТ Р 55290-2012 ГОСТ Р 55289-2012 ГОСТ 31743-2012 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	ТТН; декларация о соответствии	Договор поставки	Журнал регистрации поступающей пищевой продукции
			2. Лабораторный контроль:	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции		Договор поставки	Протоколы испытаний

			- органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус)	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			пищевой продукции (от производителя, поставщика, согласно договора поставки)
			- 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) - 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-Д кислота, ее соли и эфиры, гексахлорбензол, ртутьорганические пестициды) - Вредные примеси (спорынья, горчак ползучий, софора лисохвостая, термопсис ланцетный, вязель разноцветный, гелиотроп опушено-	ТР ТС 021/2011 Приложение 3, разд.3			

			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,	ГОСТ 21-94 ГОСТ Р 54644-2011 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	ТТН; декларация о соответствии	Договор поставки	Журнал регистрации поступающей пищевой продукции
			2. Лабораторный кон-	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции		Договор поставки	Журнал ре-

			троль: - органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус)	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			гистрации поступающей пищевой 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 Р 52465-2005 ГОСТ 31761-2012 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 2. Лабораторный контроль:	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
						Договор поставки	Протоколы испытаний

			- органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус)	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			пищевой продукции (от производителя, поставщика, согласно договора поставки)
			- физико-химические показатели	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			
			- 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 21816-89 ГОСТ 29050-91 ГОСТ 29055-91 ГОСТ 17594-81	1. Требования к упаковке и маркировке: * соответствие наименования поступившей	ТР ТС 005/2011, ст. 5 ТР ТС 022/2011, ст. 4	ТТН; декларация о соответствии	Договор поставки	Журнал регистрации поступающей пище-

		ГОСТ 21908-93 ГОСТ Р ИСО 7540-2008 ГОСТ 29048-91 ГОСТ Р 56557-2015 ГОСТ 32063-2013 ГОСТ 32097-2013 Спецификация изготовителя для импортного продукта	продукции информации на упаковке и в товаро-сопроводительной документации				вой 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:			Договор поставки	Протоколы испытаний пищевой продукции (от производителя, поставщика, согласно договора поставки)
			- 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 (КМА-ФАнМ, БГКП, плесени, сульфитредуцирующие клостридии, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы)	ТР ТС 021/2011 Приложение 2, табл. 1, разд.1.3			
			химические показатели	ТР ТС 021/2011 Приложение 3, разд.6			
			- токсичные элементы (свинец, мышьяк, кад-				

			мий)				
9.	Пищевкусовые приправы на томатной основе, в т.ч. соус соевый, паста томатная	ГОСТ 32063-2013 ГОСТ Р 54678-2011 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		Договор поставки	Протоколы испытаний пищевой продукции (от производителя, поставщика, согласно договора поставки)
			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 (КМА-ФанМ, БГКП, споробразующие мезофильные аэробные и	ТР ТС 021/2011 Приложение 2, разд.2, табл. 2			

			факультативно- анаэробные микроорганизмы групп <i>B.cereus</i> и <i>B.polymyxa</i>, спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы группы <i>B. Subtilis</i>, мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i>), неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи, Споробразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы				
			химические показатели - токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть) - микотоксины (патулин) - тяжелые металлы (олово, хром) - нитраты - пестициды (ГХЦГ (α,	ТР ТС 021/2011 Приложение 3, разд.6			

			β, γ - изомеры, ДДТ и его метаболиты)				
10.	Овощи соленые, консервированные, Фрукты консервированные, Варенье из ягод Уксусы (столовый)	ГОСТ Р 53972-2010 ГОСТ Р 53972-2010 ГОСТ Р 55464-2013 ГОСТ Р 55464-2013 ГОСТ Р 52477-2005 ГОСТ Р 52477-2005 ГОСТ 33443-2015 ГОСТ 33443-2015 ГОСТ Р 53118-2008 ГОСТ Р 53118-2008 ГОСТ Р 54696-2011 ГОСТ 6829-89 ГОСТ Р 54677-2011 ГОСТ Р 54677-2011 ГОСТ 32097-2013 ГОСТ 32097-2013 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 производителя, поставщика, согласно договора поставки)
			- физико-химические показатели	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			
			- микробиологические показатели (КМА-ФАнМ, БГКП, спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп <i>B.cereus</i> и <i>B.polymyxa</i> , спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы группы <i>B. Subtilis</i> , мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i>), неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молоч-	ТР ТС 021/2011 Приложение 2, разд.2, табл. 2			

			нокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи, Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы				
			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 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 товаросопроводительной документации * соответствие принадлежности продукции к партии, указан-	ТР ТС 005/2011, ст. 5 ТР ТС 022/2011, ст. 4	ТТН; декларация о соответствии	Договор поставки	Журнал регистрации поступающей пищевой продукции

			ной 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:	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции		Договор поставки	Протоколы испытаний пищевой продукции (от производителя, поставщика, согласно договора поставки)
			- органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус)				
			- физико-химические показатели	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			
			химические показатели - токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть) - йод	ТР ТС 021/2011 Приложение 3, разд. 9			

3.2. Сопутствующие материалы

№ п/ п	Объект контроля	НД на объект контроля	Контролируемые показатели	Документ, регламентиру- ющий проведе- ние исследований	Допустимые уровни	Периодичность, объем контроля, ответственное ли- цо /наименование ор- ганизации	Место регистра- ции результатов контроля
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Пакеты из поли- мерных материа- лов Пленка ПВХ Лента полиэти- леновая с липким слоем Лента клеевая на бумажной основе Бумага этикети- ровочная	ГОСТ Р 51760-01 ГОСТ Р 51675-00 ГОСТ Р 50962-96 ГОСТ 20477-86 ГОСТ 18252-87 ГОСТ 1341-97 Техническая доку- ментация (специфи- кация для импорт- ного продукта)	1. Требования к упа- ковке и маркировке: * соответствие наиме- нования поступившей продукции информации на упаковке и в товаро- проводительной до- кументации * соответствие принад- лежности продукции к партии, указанной в сопроводительной до- кументации * соответствие упаков- ки и маркировки про- дукции требованиям НД * визуальный контроль отсутствия признаков порчи продукции	ТР ТС 005/2011 Договор поставки (спецификация) ГОСТ, спецификация на данный вид про- дукции	ТТН; декларация о соответствии	Договор поставки	Документы, под- тверждающие ка- чество и безопас- ности пищевых продуктов, сопут- ствующих матери- алов (электронная версия)
2.	Посуда кухонная из нержавеющей стали Контейнеры раз- личных размеров из нержавеющей стали Производствен- ный инвентарь из нержавеющей	ГОСТ Р 51687-2000 ГОСТ 27002-86 Техническая доку- ментация и Спецификация из- готовителя для им- портного продукта	1. Требования к упа- ковке и маркировке: * соответствие наиме- нования поступившей продукции информации на упаковке и в товаро- проводительной до- кументации * соответствие принад- лежности продукции к	ТР ТС 005/2011 Договор поставки (спецификация)	ТТН; декларация о соответствии	Договор поставки	Документы, под- тверждающие ка- чество и безопас- ности пищевых продуктов, сопут- ствующих матери- алов (электронная версия)

	стали Приборы столо- вые из нержаве- ющей стали		партии, указанной в сопроводительной до- кументации				
			* соответствие упаков- ки и маркировки про- дукции требованиям НД				
			* визуальный контроль отсутствия признаков порчи продукции	ГОСТ, спецификация на данный вид про- дукции			
3.	Моющие и дез- инфицирующие средства	Техническая доку- ментация и специ- фикация Инструкция по применению	1. Требования к упа- ковке и маркировке: * соответствие наиме- нования поступившей продукции информации на упаковке и в товаро- сопроводительной до- кументации	ТР ТС 005/2011 Договор поставки (спецификация)	ТТН; декларация о соответствии	Договор поставки	Документы, под- тверждающие ка- чество и безопас- ности пищевых продуктов, сопут- ствующих матери- алов (электронная версия)
			* соответствие принад- лежности продукции к партии, указанной в сопроводительной до- кументации				
			* соответствие упаков- ки и маркировки про- дукции требованиям НД				
			* визуальный контроль отсутствия признаков порчи продукции	Техническая до- кументация, спецификация на данный вид про- дукции			

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	Ведущий технолог

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	Заведующие производством образовательных организаций, ведущий технолог

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 проведения идентификации пищевой продукции (Приложение № 4);
- перечень основных видов продовольственного сырья, пищевых продуктов, сопутствующих материалов, моющих и дезинфицирующих средств, используемых в организации и их идентифицирующие признаки (Приложение № 5).

3.3.3.2. Определение критических контрольных точек (ККТ) и контролируемых показателей на этапах производства, хранения и реализации пищевой продукции

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга и частота их проведения	Предупреждающие действия	Ответственный исполнитель	Регистрационно-учетный документ	Корректирующие действия
Приемка продовольственного сырья, пищевой продукции, сопутствующих материалов	МБ	ККТ №1	Органолептические показатели 1. Температурный режим, сроки хранения согласно маркировке сырья проверка документов, подтверждающих качество и безопасность продукции; количество и целостность упаковки лабораторный контроль	Согласно маркировке, нормативной документации	При каждой приемке Мониторинг температурного режима холодильного оборудования Ежедневный мониторинг сроков годности Лабораторные исследования в аккредитованной лаборатории	Проверка документов подтверждающие качество и безопасность продуктов Проверка качества и целостности упаковки Техническое обслуживание оборудования Поверка средств измерения Ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования 1 раз в год	Заведующие производством и ОУ	Журнал бракеража продовольственного сырья и пищевой продукции Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (хлебобулочные изделия) Протоколы лабораторных исследований	Устранение неполадок с холодильным оборудованием и средствами измерения Оформление возврата продукции или приемка на ответственное хранение утилизация продукции с истекшим сроком годности
Хранение продовольственно-	МБ	ККТ №2	1. Температурный режим холодильного оборудования	Согласно санитарным правилам, ТТК	Мониторинг температурного режима холодильного оборудования	Техническое обслуживание оборудования Поверка средств измерения	Заведующие производством	Журнал температурного режима холодильного оборудования	Поверка средств измерения Устранение неполадок с

го сырья , пищевой продукции и контроль сроков годности			Температурно-влажностный режим складских помещений Соблюдение товарного соседства сроки годности	В соответствии ТР ТС 021/2011 Согласно маркировке	ежедневно Мониторинг температурно-влажностного режима складских помещений ежедневно 1 раз в день 1 раз в неделю	Контрольный осмотр мест хранения	вод-ствам и ОУ	Журнал контроля учета температуры и влажности на складах сыпучих продуктов, овощей и фруктов	холодильным оборудованием Наладка оборудования
Контроль качества и безопасности выпускаемой продукции		ККТ №3	лабораторный контроль	Согласно ТТК	органолептические показатели (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид). Лабораторные исследования в аккредитованной лаборатории	Соблюдение технологий приготовления бракераж готовой пищевой продукции	Заведующие производством и ОУ	Журнал температурного режима холодильного оборудования, температурного влажностного режима Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Выявление и устранение нарушения технологий приготовления

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.	Приемка продовольственного сырья, пищевой продукции и сопутствующих материалов	-транспортное средство - пищевая продукция, - сопутствующие материалы, - холодильные шкафы	1. Условия доставки (температура, товарное соседство) 2. Товаросопроводительные документы; 3. Качество упаковки, маркировки 4. Идентификационные признаки продукции, сопутствующих материалов 5. Условия и сроки хранения поставляемой пищевой продукции	При поступлении каждой партии	- Журналы бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции - Протоколы испытаний пищевой продукции, предоставленные производителем пищевой продукции и/или ее поставщика - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования - Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Руководитель отдела питания Заведующие производствами ОУ
2.	Подготовка пищевой продукции к технологическому процессу	- пищевая продукция и продовольственное сырье - производственное оборудование - производственный инвентарь - запас уксуса 9% - запас моющих и дезинфицирующих средств для обра-	1. Соблюдение Инструкции по: - размораживанию замороженного продовольственного сырья (мясного, рыбного, мяса птицы) - по обработке куриных яиц 2. Маркировка производственных	- ежедневно	Журнал по разведению дезинфицирующих средств	Заведующие производством образовательных учреждений

		ботки яиц - наличие тары для рабочих растворов	участков (столы, моечные ванны) 3. Маркировка производственного инвентаря 4. Соблюдение правил первичной обработки сырья (мясного, рыбного, молочного, пищевой продукции, овощного и т.д.) 5. Наличие инструкции по приготовлению - моющих и дезинфицирующих растворов для обработки яиц 6. Наличие запаса уксуса, моющих и дезинфицирующих средств 7. Наличие тары для приготовления рабочих растворов			
3.	Приготовление полуфабрикатов (заготовок)	- пищевая продукция: * нарезка, в т.ч. измельчение (рубка) растительной продукции, мяса, рыбы * тестовые заготовки * соусы * гарниры	1. Наличие необходимой производственной тары с маркировкой 2. Температура хранения 3. Наличие маркировки мест хранения	ежедневно	- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования - Журнал учета температуры и влажности складских помещений - контрольные критические точки	Заведующие производством образовательных учреждений, ведущий технолог, руководитель отдела питания

		* первые блюда - смешивание ингредиентов - холодильное оборудование - тепловое оборудование - товарное соседство при хранении				
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	Заведующие производством образовательных учреждений
5.	Приготовление холодных блюд	- пищевая продукция - условия микроклимата	1. Время приготовления и выдачи блюда (указание в технико-технологической карте) 3. Наличие лампы УФО закрытого типа	ежедневно	- ТК или ТТК - контрольные критические точки - Журнал учета времени работы бактерицидных ламп	Заведующие производством образовательных учреждений
6.	Приготовление горячих блюд и выдача потребителям	- пищевая продукция * первые блюда * вторые блюда * третьи блюда * гарниры * горячие закуски - тепловое оборудование	1. Время нахождения на мармите 2. Температура готового блюда, подаваемого потребителям 3. Органолептические показатели	ежедневно	- ТК или ТТК - Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Заведующие производством образовательных учреждений

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	Микробиологические показатели Физико-химические показатели Калорийность	1 раз в год 2 раза в год 1 раз год	Руководитель отдела питания

3.4.2. Контроль качества и безопасности готовой продукции

№ п/п	Объекта контроля	Контролируемые показатели	Допустимый уровень	Нормативные документы, регламентирующие проведение испытаний	Регистрация результатов контроля
1	2	3	4	5	6
1.	САЛАТЫ салаты овощные	Органолептические показатели: внешний вид	смесь нарезанных кубиком (соломкой) свежих (вареных) овощей, заправленная	ТР ТС 021/2011 СП 2.3.6.1079-01	Журнал бракеража готовой пищевой продукции Протоколы исследований
		консистенция	консистенция свежих овощей хрустящая, вареных – мягкая		
		вкус и запах	соответствует используемым овощам, без посторонних запахов 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		

		Посторонние примеси	Не допускаются		
		Температура салата, °С, не выше	5,8 °С		
		Микробиологические показатели:	не допускаются в массе продукта, (г)		
		КМАФАнМ	5×10^4		
		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		
2.	ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ из овощей	Органолептические показатели: внешний вид	соответствует наименованию блюда: смесь овощная или одного вида овощей маринованных, консервированных	ТР ТС 021/2011 СП 2.3.6.1079-01	Журнал бракеража готовой пищевой продукции Протоколы исследований
		консистенция	овощей хрустящая		
		вкус и запах	соответствует используемым продуктам с привкусом и запахом соуса, без посторонних запахов и вкуса		
		цвет	соответствует используемым продуктам		
		Физико-химические показатели:			
		Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,0		
		Массовая доля титруемых кислот в пересчете на уксусную кислоту, %, не более	1,8		
		Температура салата, °С, не выше	6 °С		
		Микробиологические показатели:	не допускаются в массе продукта, (г)		
		Из сырых овощей КМАФАнМ	5×10^4		
		E.coli	0,1		

		S.aureus	1,0		
		Дрожжи, КОЕ/г, не более	200		
		Плесени, КОЕ/г, не более	50		
		Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	25,0		
3.	ПЕРВЫЕ БЛЮДА	Органолептические показатели: внешний вид	Жидкое блюдо на основе воды с наполнителями из овощей, мяса, рыбы	ТР ТС 021/2011 СП 2.3.6.1079-01	Журнал бракеража готовой пищевой продукции 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,		
		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	75, не менее		
		холодных	14, не более		
		Микробиологические показатели:	не допускаются в массе продукта, (г)		
		КМАФАнМ	5×10^2		
		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		
4.	ГОРЯЧИЕ (ВТОРЫЕ) МЯС- НЫЕ БЛЮДА	Органолептические показатели: внешний вид	Порционный кусок мяса, мясо нарезанное кусочками или рубленое изделие запеченное или тушеное из говядины, птицы, с гарниром крупяным, картофельным пюре, соусом	ТР ТС 021/2011 СП 2.3.6.1079-01	Журнал бракеража готовой пищевой продукции Протоколы исследований
		консистенция	Мясного изделия и гарнира мягкая		
		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)		
		КМАФАнМ	1×10^3		
		БГКП (колиформы)	1,0		
		S.aureus	1,0		
		Бактерии рода Proteus	0,1		
		Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	25,0		

5.	ГОРЯЧИЕ (ВТОРЫЕ) РЫБНЫЕ БЛЮДА	Органолептические показатели: внешний вид	Порционный кусок рыбного филе, отварные, запеченные, или с соусом	ТР ТС 021/2011 СП 2.3.6.1079-01	Журнал бракеража готовой пищевой продукции Протоколы исследований
		консистенция	Мягкая		
		вкус и запах	Рыбный		
		цвет	Рыбы, 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)		
		КМАФАнМ	1×10^3		
		БГКП (колиформы)	1,0		
		S.aureus	1,0		
		Бактерии рода Proteus	0,1		
		Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	25,0		
6.	ГАРНИРЫ	Органолептические показатели: внешний вид	Крупяные – рассыпчатые отварная гречка, рис, пюре - толченый картофель, клубни картофельные вареные, овощи запеченные	ТР ТС 021/2011 СП 2.3.6.1079-01	Журнал бракеража готовой пищевой продукции 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		
		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 Proteus	0,1		
		Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	25,0		
7.	СОУСЫ	Органолептические показатели: внешний вид	Однородная масса без плёнки на поверхности	ТР ТС 021/2011 СП 2.3.6.1079-01	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
		консистенция	Полужидкая, слегка вязкая, свободно льющаяся, эластичная		

		вкус и запах	Бульона с пассерованными овощами, без посторонних запахов и привкуса		Протоколы исследований
		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)		
		КМАФАнМ	5×10^3		
		БГКП (колиформы)	1,0		
		S.aureus	1,0		
		Бактерии рода Proteus	0,1		
		Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	25,0		
8.	ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ, РЫБНЫЕ, ОВОЩНЫЕ	Органолептические показатели: внешний вид	Биточки, котлеты замороженные из мяса, из мяса птицы, рыбы, упакованные, полуфабрикаты (тефтели) мясосодержащие Овощи очищенные вакуумированные или мытые в упаковке	ТР ТС 021/2011 СП 2.3.6.1079-01	Журнал бракеража готовой продукции Протоколы исследований
		консистенция	Соответствует наименованию		
		цвет	Соответствует наименованию полуфабриката		
		запах	Соответствует наименованию полуфабриката		
		Микробиологические показатели: - Полуфабрикаты мясные замороженные, охлажденные КМАФАнМ БГКП (колиформы)	не допускаются в массе продукта, (г) 5×10^5 0,001		

	- Полуфабрикаты мясные в тестовой оболочке замороженные, охлажденные (пельмени) КМАФАнМ БГКП (колиформы) Плесени, КОЕ/г, не более - Полуфабрикаты фаршированные (перец) мясосодержащие рубленые КМАФАнМ БГКП (колиформы) - Блинчики с начинкой из мяса S.aureus Бактерии рода Enterococcus, КОЕ/г, не более - Полуфабрикаты из мяса птицы замороженное, охлажденное КМАФАнМ БГКП (колиформы) <u>Полуфабрикаты рыбные</u> КМАФАнМ БГКП (колиформы) S. aureus V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более Сульфитредуцирующие клостридии Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	2x10⁶ 0,001 500 2x10⁶ 0,001 1,0 1x10³ 1x10⁶ 0,001 <u>Полуфабрикаты рыбные</u> 1x10⁵ 0,01 0,01 100 0,01		
	Химические вещества Токсичные элементы: <u>Мясные полуфабрикаты</u> - свинец - мышьяк - кадмий - ртуть Пестициды - ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) - ДДТ и его метаболиты Нитраты <u>Яйца куриные</u> - свинец	Допустимые уровни, мг/кг, не более <u>Мясные полуфабрикаты</u> 0,5 0,1 0,05 0,03 0,1 0,1 200 (перец фаршированный) <u>Яйца куриные</u> 0,3		

	- мышьяк - кадмий - ртуть Пестициды - ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) - ДДТ и его метаболиты - Диоксины Овощные полуфабрикаты Токсичные элементы - свинец	0,1 0,01 0,02 0,1 0,1 0,000003 (в пересчете на жир) 0,000006 (в пересчете на жир) (печень)		
	- мышьяк - кадмий - ртуть <u>Тяжелые металлы</u> олово	<u>Овощные полуфабрикаты</u> Токсичные элементы 0,5 овощи, картофель, 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, ягоды и продукты из них, в том числе консервы из овощей 1,0 чай 0,02 овощи, картофель, фрукты, ягоды и продукты из них, кофе 0,1 чай <u>Тяжелые металлы</u> 200,0 консервы овощные, фруктовые, ягодные в сборной жестя-		

		хром <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 <u>Пестициды</u> - ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) - ДДТ и его метаболиты <u>Микотоксины:</u> патулин афлатоксин В₁ 5- оксиметилфурфурол	ной 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 <u>Пестициды</u> 0,1 картофель, зеленый горошек, сахарная свекла и продукты их них 0,5 овощи 0,05 фрукты, ягоды, виноград и продукты из них 0,1 овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, <u>Микотоксины</u> 0,05 яблоки, томаты и продукты из них чай	
--	--	---	--	--

3.5. Контроль хранения продовольственного сырья, пищевой продукции

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6
1.	Хранение пищевой продукции Скоропортящаяся продукция Хлеб Овощи, фрукты Бакалея	Условия хранения	- температура, °С - относительная влажность, %	ежедневно	Заведующие производством ОУ
		Сроки годности	- границы предельных значений	ежедневно	Заведующие производством ОУ
		Загруженность	- соответствие участка хранения количеству принимаемой на хранение продукции	ежедневно	Заведующие производством ОУ
		Товарное соседство	- соблюдение правил товарного соседства	ежедневно	Заведующие производством ОУ
		Средства измерения: термометры, психрометры (гигрометры)	- наличие техпаспорта - наличие свидетельств о поверке средств измерения	в соответствии с графиком поверки средств измерений	Заведующие производством ОУ
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 измерения	при каждой доставке	Начальник отдела доставки
		Санитарное содержание транспортного средства	- чистота внутреннего покрытия кузова - исправность стеллажей, подтоварников	при каждой доставке	Водители-экспедиторы
		Соблюдение товарного соседства доставляемой пищевой продукции	- отсутствие условий для перекрестного заражения, загрязнения	при каждой доставке	Водители-экспедиторы

		Условия транспортировки	- соблюдение рекомендуемых условий транспортировки: температуры	при каждой доставке	Водители-экспедиторы
--	--	-------------------------	---	---------------------	----------------------

3.6. Контроль санитарно-технического состояния 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	- достаточность по площади - размещение в соответствии с поточностью	1 раз в год 1 раз в год и при замене оборудования на более современное	Инженер по ремонту оборудования, ведущий технолог
		Технологическое оборудование, производственный инвентарь, тара	- обеспеченность в необходимом оборудовании - достаточное количество производственного инвентаря, тары - санитарно-техническое состояние (исправность) - соблюдение правил эксплуатации - соблюдение графика планово-профилактических работ - расстановка оборудования по ходу технологического процесса	1 раз в год и при составлении бюджета организации ежедневно 1 раз в квартал	Инженер по ремонту оборудования, ведущий технолог
		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 тре-	в составе проекта организации в соответствии с договором аренды 1 раз в год на период отключения 1 раз в год и при за-	Инженер по ремонту оборудования

			бований по отводу сточных вод от технологического моечного оборудования - своевременное проведение профилактических и ремонтных работ	мене оборудования	
		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 вентиляции	в составе проекта организации	Инженер по ремонту оборудования
		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 - гигиенического журнала (сотрудники) - своевременная стирка спецодежды - обеспеченность аптечкой доврачебной медицинской помощи	в составе проекта организации ежедневно ежедневно 1 раз в месяц 1 раз в квартал ежедневно ежедневно 1 раз в месяц	Заведующие производством ОУ

		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 1 раз в квартал после каждого проведения работ	Заведующие производством ОУ
--	--	--------------------------	--	---	-----------------------------

3.7. 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 * 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 В соответствии с договором	приказ График проведения генеральных уборок в составе проекта организации Журнал регистрации проверок	Заведующие производством ОУ
		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	График проведения генеральных уборок	Заведующие производством ОУ

		Моющие и дезинфицирующие средства	- Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами - Условия хранения моющих и дезинфицирующих средств - Расчет количества используемых дезинфицирующих средств - Наличие инструкций по приготовлению рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств - Контроль концентрации рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств	1 раз в месяц 1 раз в месяц 1 раз в год 1 раз в месяц	Журнал разведения дезинфицирующих растворов Инструкция по использованию дезинфицирующих средств	Заведующие производством ОУ
--	--	-----------------------------------	---	--	--	-----------------------------

3.8. 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)	1 раз в год	Журнал регистрации проверок	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	ежедневно	В соответствии с договором	Инженер по охране труда
		Фильтры вентиляционных установок	Эффективность работы	1 раз в год	Журнал регистрации проверок	

3.9. 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 с приказом МЗ РФ № 29н	Медицинская книжка	Руководитель отдела питания Заведующие производством ОУ
			Своевременное прохождение медицинских осмотров	При поступлении на работу, далее – в соответствии с приказом МЗ РФ № 29н	График прохождения медицинских осмотров	
			Соблюдение правил личной гигиены	ежедневно	Гигиенический журнал (сотрудники)	
			Эффективность выполнения правил личной гигиены	Смывы (с рук, спецодежды) в соответствии с договором	Протоколы исследований	
			Гигиеническое обучение персонала	ежегодно	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	

3.9.1 Первичный медицинский осмотр

Медицинский осмотр персонала проводится в соответствии с Приказом МЗ РФ №302н от 12.04.2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых производится предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

Первичный и (или) периодический мед. осмотры проводятся

Наименование должности	Первичный медосмотр при поступлении на работу		Периодический медосмотр
	Перечень врачей (специалистов)	Лабораторные исследования	Перечень врачей (специалистов)
Все сотрудники	- дерматовенеролог оториноларинголог - лог - стоматолог - инфекционист (по эпидемиологическим показаниям) - гинеколог и (женщины) - психиатр, - нарколог - терапевт	- кровь на сифилис; - мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка; - флюорография (крупнокадровая); бактериологические исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций (в т.ч сальмонеллы); - кровь на брюшной тиф; - исследования на гельминтозы.	ежегодно:
			- дерматовенеролог - оториноларинголог - стоматолог - гинеколог (женщины) - психиатр; - нарколог; - терапевт - по эпидемиологическим показаниям:
			- инфекционист

Вакцинация	<u>Наличие</u> <u>следующих</u> <u>прививок:</u> - против дифтерии (1 раз в 10 лет) -ревакцинация АДСМ -против вирусного гепатита (от 18 до 55 лет) -против краснухи (от 1 до 25 лет) -против кори (до 35 лет)			
------------	---	--	--	--

1 - все женщины осматриваются акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования не реже 1 раза в год;

женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года маммографию или УЗИ молочных желез.

Контроль прохождения сотрудниками медицинских осмотров проводится в соответствии с «Графиком учета прохождения мед. осмотра»

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:

- Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;
- Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;
- Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;
- Неисправность сетей водоснабжения;

- Неисправность сетей канализации;
- Неисправность холодильного оборудования

Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы

- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции
- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- оснащение пищеблоков образовательных учреждений , арендуемых ООО «Гранд-питание» городского округа города Нефтекамск современным высокотехнологичным оборудованием;
- формирование культуры и навыков здорового питания воспитанников.

Приложение №1

УТВЕРЖДАЮ:
Генеральный директор
ООО «Гран-питание»
_____ Р.Н.Минязов

Политика

ООО «Гранд-питание» в области обеспечения качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель в области качества и безопасности выпускаемой продукции:

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

ООО «Гранд-питание» ставит следующие задачи 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, разработка 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 пищевой продукции являются:

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и выдачей готовых блюд, перед потребителем за качество продукции,
2. Постоянная работа с поставщиками продовольственного сырья и пищевой продукции 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

реализацией выпускаемой продукции,

5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции,
6. Регулярное проведение внутренних проверок (внутреннего аудита) эффективности функционирования системы качества.

Руководитель организации и группа ХАССП ООО «Гранд-питание» несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность по осуществлению поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и стремится добиться от каждого сотрудника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах организации и потребителей.

Генеральный директор ООО «Гранд-питание»

Р.Н. Минязов
Подпись Ф.И.О.

Общество с ограниченной ответственностью
«ГРАНД-ПИТАНИЕ»
(ООО «ГРАНД-ПИТАНИЕ»)

452680, Республика Башкортостан, г. Нефтекамск, ул. Техснабовская 3 корп.А,
тел.(34783)2-31-69

Р/с 40702810600000072772 Ф-л Банка ГПБ (АО) в г.Москва,
К/с 30101810200000000823 БИК 044525823 ИНН 0264080979 ОГРН 1220200019390, ОКПО 50976462

ПРИКАЗ

№ _____

от _____

О создании в организации рабочей группы по
разработке и внедрению принципов ХАССП (группы ХАССП)

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП ООО «Гранд-питание», с целью разработки, внедрения, контроля функционирования системы ХАССП в следующем составе:

Координатор: Гарипова Г.И. (руководитель группы пищевой безопасности (координатор группы ХАССП):

Технический секретарь Мамедова Р.З.

Члены рабочей группы ХАССП:

- Мугалимова Л.Р.
- Шуткова А.А.
- Авзалова А.Ф.
- Хаматдинов Р.А.
- Аминов М.Д.
- Гарейшина О.В.

2. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП.

3. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.
4. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП и распределить обязанности между членами группы.
5. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, проверку выполнения предупреждающих и корректирующих действий, а также анализ результатов мониторинга критических контрольных точек.
6. Рабочей группе ХАССП организовать проведение планового и текущего аудитов в соответствии с Программой производственного контроля
7. Приказ довести до сведения работников.

Генеральный директор ООО «Гранд-питание»

_____ Р.Н. Минязов

Ознакомлены:

Копия Приказа «О создании бракеражной комиссии» по Фабрике заготовочной ООО «Гранд-питание»

Общество с ограниченной ответственностью
«ГРАНД-ПИТАНИЕ»
(ООО «ГРАНД-ПИТАНИЕ»)

452680, Республика Башкортостан, г. Нефтекамск, ул. Техснабовская 3 корп.А,
тел.(34783)2-31-69

Р/с 40702810600000072772 Ф-л Банка ГПБ (АО) в г.Москва,
К/с 30101810200000000823 БИК 044525823 ИНН 0264080979 ОГРН 1220200019390, ОКПО 50976462

№ _____

дата _____

ПРИКАЗ

О создании бракеражной комиссии.

Наименование подразделения: Заготовочная фабрика

С целью осуществления контроля технологии изготовления и качества полуфабрикатов и руководствуясь СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

Председатель комиссии Минязов Р.Н

Члены комиссии:

- 1) Гарипова Г.И. – руководитель отдела питания
- 2) Мугалимова Л.Р. – заведующая производством
- 3) Шуткова А.А – ведущий технолог
- 4) Якупова Э. – менеджер по закупкам
- 5) Авзалова А.Ф. – менеджер

1.1 Бракеражной комиссии вести ежедневный контроль за:

- выполнением требований к производственному процессу,
- качеством поступающего продовольственного сырья,
- санитарно-гигиеническим состоянием производственных помещений,
- соблюдением технологии приготовления полуфабрикатов, сроков реализации полуфабрикатов

1.2 Членам бракеражной комиссии вносить результаты органолептической оценки полуфабрикатов в Журнал бракеража по оценке качества полуфабрикатов.

2. Возложить на Мугалимову Л.Р. обязанности по заполнению бракеражного журнала.

3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Генеральный директор ООО «ГРАНД-ПИТАНИЕ» _____ Р.Н. Минязов

С приказом 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.) Приложение к Решению комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. №889
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 «О безопасности молока и молочной продукции»	ТР ТС 033/2013
9	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»	ТР ТС 034/2013 (ред. от 10.07.2024)
10	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»	ТР ЕАЭС 040/2016
11	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»	ТР ЕАЭС 044/2017
12	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии»	№ 52-ФЗ от 30.03.1999 г. (ред. от 24.07.2023)
13	Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей»	№ 2300-1 от 07.02.1992 г. (ред. от 08.08.2024 №232-ФЗ)
14	Федеральный закон «О техническом регулировании»	№ 184-ФЗ от 27.12.2002 г. (с изм. и доп.)
15	Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»	№ 273-ФЗ от 29.12.2012 г. (с изм. и доп. от

		28.12.2024 №557 ФЗ)
16	Федеральный закон «Об отходах производства и потребления»	№ 89-ФЗ от 24.06.1998 г. (с изм. и доп. Ред. от 08.08.2024)
17	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевой продукции»	№ 29-ФЗ от 02.01.2000 г. (с изм. и доп.от 13.07.2020 №194-ФЗ)
18	Федеральный закон «Об охране окружающей среды»	№ 7-ФЗ от 10.01.2002 г. (с изм. и доп. Ред от 30.09.2024)
19	Федеральный закон «Об обеспечении единства измерений»	№ 102-ФЗ от 26.06.2008 г. (с изм. и доп. от 08.08.2024 №232-ФЗ)
20	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. ред. от 26.12.2024 №494-ФЗ)
21	Федеральный закон «О водоснабжении и водоотведении»	№ 416-ФЗ от 07.12.2011 г. (с изм. и доп. от 08.08.2024 №232-ФЗ)
22	Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
23	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.	СанПиН 2.3.2.1078-01
24	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.	СанПиН 2.3.2.1324-03
25	Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".	СанПиН 1.2.3685-21(изм. от 03.12.2022 №24)
26	О безопасности мяса птицы и продукции его переработки"	ТР ТС 051/2021
27	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
28	Внутренний водопровод и канализация зданий	СП 30.13330.2020
29	Естественное и искусственное освещение	СП 52.13330.2016 (Приказ от 20.11.2019 №699 об утверждении изменения)
30	ОТОПЛЕНИЕ, ВЕНТИЛЯЦИЯ И КОНДИЦИОНИРОВАНИЕ ВОЗДУХА	СП 60.13330.2020
31	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	СП 1.1.1058-01

32	Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.	СП 3.5.1378-03
33	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	СП 1.1.2193-07 (изм. и доп. №1 к СП 1.1.1058-01)
34	Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней.	СанПиН 3.3686-21(с изм. на 25.05.2022)
35	Об усилении государственного санитарно-эпидемиологического надзора за условиями труда	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.03.2007 №16
36	Оценка освещения рабочих мест	МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ МР 01-98
37	Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.	ГОСТ 30389-2013
38	Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (Переиздание)	ГОСТ 30390-2013
39	Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу	ГОСТ 30524-2013
40	Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования (Переиздание)	ГОСТ 31984-2012
41	Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения (Переиздание)	ГОСТ 31985-2013
42	Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания	ГОСТ 31986-2012
43	Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию (Переиздание)	ГОСТ 31987-2012
44	Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	ГОСТ 31988-2012
45	Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания	ГОСТ 31989-2012
46	Национальный стандарт РФ. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания.	ГОСТ Р 54607.2-2012
47	Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования	ГОСТ Р 51705.1-2001
48	Системы менеджмента качества. УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ	ГОСТ Р 51705.1—2024

	ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП	
49	Общественное питание. Требования к производственному персоналу	ОСТ 28-1-95
50	Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда	Р 2.2.2006-05
51	Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций	МР 2.4.0179-20
52	Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)	МР 2.4.0162-19
53	Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП.	МР 5.1.0096-14
54	«Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»	Приказ Минздравсоцразвития России №213н, Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 г.
55	О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций	Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 № 229
56	Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвёртой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры	Приказ Минздрава РФ от 28.01.2021г. №29н

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. Общие требования к организации и методам контроля качества	ГОСТ Р 51232-98
3	Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах	ГОСТ Р 56237-2014
4	Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа	ГОСТ Р 54354-2011
5	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)	ГОСТ Р 54374-2011
6	Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки	ГОСТ 9959-2015
7	Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб	ГОСТ Р 51447-99
8	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка	ГОСТ Р 51766-2001
9	Сахар. Правила приемки и методы отбора проб	ГОСТ 12569-2016
10	Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести	ГОСТ 7269-2015
11	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира (с Изменением N 1)	ГОСТ 8756.21-89
12	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения содержания хлористого натрия	ГОСТ 9957-2015
13	Консервы. Методы микробиологических анализов. Выявление коагулазоположительных стафилококков	ГОСТ 10444.2-94
14	Продукты пищевые. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	ГОСТ 10444.15-94
15	Жмыхи, шроты и горчичный порошок. Правила приемки и методы отбора	ГОСТ 13979.0-86
16	Концентраты пищевые. Методы определения влаги	ГОСТ 15113.4-77
17	Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологического анализа	ГОСТ 31904-2012
18	Мясо и мясные продукты. Метод определения жира	ГОСТ 23042-2015

19	Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести	ГОСТ 23392-2016
20	Мясо и мясные продукты. Метод определения влаги, жира, белка, хлористого натрия и золы с применением спектроскопии в ближней инфракрасной области	ГОСТ 34567-2019
21	Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия	ГОСТ 31798-2012
22	Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути	ГОСТ 26927-86
23	Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка	ГОСТ 26930-86
24	Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (с Изменением N 1)	ГОСТ 26932-86
25	Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия	ГОСТ 26933-86
26	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка	ГОСТ Р 51766-2001
27	Мука и отруби. Метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов	ГОСТ 27559-87
28	Хлеб из пшеничной муки. Технические условия	ГОСТ Р 58233-2018
29	Сухари панировочные. Общие технические условия	ГОСТ 28402-89
30	Соль пищевая. Общие технические условия	ГОСТ Р 51574-2018
31	Лук репчатый свежий. Технические условия	ГОСТ 34306-2017
32	Фрукты сушеные. Правила приемки, методы испытаний	ГОСТ 1750-86
33	Чай. Правила приемки и методы анализы	ГОСТ 1936-85
34	Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию	ГОСТ 3622-68
35	Изделия кондитерские. Правила приема методы отбора проб	ГОСТ 5904-82
36	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей	ГОСТ 7631-2008
37	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа	ГОСТ 7636-85
38	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб	ГОСТ 31339-2006
39	Рыба, морепродукты и продукция из них. Метод определения массовой доли белка, жира, воды, фосфора, кальция и золы спектроскопией в ближней инфракрасной области	ГОСТ 31795-2012
40	Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	ГОСТ 10444.15-94
41	Продукты пищевые. Методы выявления бактерий <i>Proteus</i> , <i>Morganella</i> , <i>Providencia</i>	ГОСТ 28560-90
42	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий	ГОСТ 29185-2014
43	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов. Межгосударственный стандарт	ГОСТ 30178-96
44	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположи-	ГОСТ 31746-2012

	тельных стафилококков и <i>Staphylococcus aureus</i>	
45	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)	ГОСТ 31747-2012
46	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода <i>Salmonella</i>	ГОСТ 31659-2012
47	Унифицированный метод определения остатков пестицидов при их совместном присутствии в пищевых рационах	МУ 4380-87
48	Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка.	МУК 2.6.1.1194-2003
49	Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах	МУК 4.2.026-95
50	Метод определения стафилококковых энтеротоксинов в пищевых продуктах	МУК 4.2.2429-08
51	Методы микробиологического контроля продуктов детского, лечебного питания и их компонентов	МУК 4.2.577-96
52	Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137	ГОСТ 32164-2013
53	Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137	ГОСТ 32161-2013
54	Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90	ГОСТ 32163-2013

Приложение №5

Перечень основных видов продовольственного сырья, пищевых продуктов, сопутствующих материалов, моющих и дезинфицирующих средств, используемых в организации 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.	10.71.11.110/ 10.71.11.110- 00000004	Хлеб недлительного хранения	хлеб пшеничный, высший сорт	«ГОСТ Р 58233-2018. Национальный стандарт Российской Федерации. Хлеб из пшеничной муки. Технические условия» «ГОСТ Р 57607-2017. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделие хлебобулочное из пшеничной муки. Хлеб сдобный в упаковке. Технические условия» «ГОСТ 24557-89. Государственный стандарт Союза ССР. Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия» «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» «ГОСТ 26987-86. Государственный стандарт Союза ССР. Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия» при наличии ТУ производителя с показателями не ниже ГОСТ
2.	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
3.	10.71.11.110/ 10.71.11.110- 00000004	Хлеб недлительного хранения	хлеб пшеничный, 1 сорт	«ГОСТ Р 58233-2018. Национальный стандарт Российской Федерации. Хлеб из пшеничной муки. Технические условия» «ГОСТ Р 57607-2017. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделие хлебобулочное из пшеничной муки. Хлеб сдобный в упаковке. Технические условия» «ГОСТ 24557-89. Государственный стандарт Союза ССР. Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия» «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» «ГОСТ 26987-86. Государственный стандарт Союза ССР. Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия» при наличии ТУ производителя с показателями не ниже ГОСТ
4.	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
5.	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
6.	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

7.	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
8.	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
9.	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
10.	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
11.	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
12.	10.86.10.700	Изделия хлебобулочные для детского питания	булка из цельнозерновой муки для детского питания	ГОСТ 27844-88. Межгосударственный стандарт. Изделия булочные. Технические условия при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
13.	10.71.11.120/ 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
14.	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
15.	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
16.	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
17.	10.71.11.120/ 10.71.11.120- 000000004	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
18.	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
19.	10.71.11.120/ 10.71.11.120- 00000004	Булочные изделия недлительного хранения	булочка, обогащенная микроэлементами	При наличии ТУ производителя
20.	10.86.10.700	Изделия хлебобулочные для детского питания	булочка, обогащенная микроэлементами для детского питания	При наличии ТУ производителя
21.	10.86.10.700	Изделия хлебобулочные для детского питания	булочка, обогащенная микроэлементами (объем упаковки - не более 0,1 кг) для детского питания	При наличии ТУ производителя
22.	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
25.	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
26.	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
27.	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 Рос-

				сийской 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
28.	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
29.	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
30.	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
31.	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
32.	10.61.33.111/ 10.61.33.111-00000003	Зерна овса плющенные или переработанные в хлопья	хлопья овсяные, вид "Геркулес"	«ГОСТ 21149-93. Межгосударственный стандарт. Хлопья овсяные. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
33.	10.61.33.111/ 10.61.33.111-00000002	Зерна овса плющенные или переработанные в ХЛОПЬЯ	хлопья овсяные, вид "Экстра"	«ГОСТ 21149-93. Межгосударственный стандарт. Хлопья овсяные. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
34.	10.61.32.111/ 10.61.32.111-	Крупа овсяная	крупа овсяная	«ГОСТ 3034-75. Межгосударственный стандарт. Крупа овсяная. Технические условия»

	00000002			при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
35.	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
36.	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
37.	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
38.	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
39.	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
40.	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
41.	10.61.32.114/	Пшено	крупа пшено	«ГОСТ 572-2016. Межгосударственный стандарт.

	10.61.32.114-00000004			Крупа пшено шлифованное. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
42.	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
43.	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
44.	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
45.	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
46.	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

47.	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
48.	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
49.	01.13.51/01.1 3.51.000- 00000001	Картофель	картофель свежий поздних сортов созревания очищенный	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
50.	01.13.51/01.1 3.51.000-	Картофель	картофель свежий поздних сортов созревания мытый	ГОСТ 7176-2017. Межгосударственный стандарт. Картофель продовольственный. Технические усло-

	00000001			вия» «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
51.	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
52.	01.13.51/01.1 3.51.000- 00000002	Картофель	картофель свежий ранних сортов созревания очищенный	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
53.	01.13.51/01.1 3.51.000- 00000002	Картофель	картофель свежий ранних сортов созревания мытый	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
54.	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. Тех-

				нические 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
55.	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
56.	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
57.	01.13.43.110/ 01.13.43.110-00000002	Лук репчатый	лук репчатый свежий очищенный	«ГОСТ 34306-2017. Межгосударственный стандарт. Лук репчатый свежий. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
58.	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
59.	01.13.41.110/ 01.13.41.110-	Морковь столовая	морковь столовая свежая мытая	«ГОСТ 32284-2013 (UNECE STANDARD FFV-10:2010). Межгосударственный стандарт. Морковь

	00000003			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
60.	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
61.	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
62.	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
63.	01.13.32.000/ 01.13.32.000-	Огурцы	огурцы (длинноплодные, среднеплодные короткоплодные) свежие	«ГОСТ 33932-2016. Межгосударственный стандарт. Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле.

	00000001			Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
64.	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
65.	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
66.	01.13.39.130	Тыквы	тыквы свежие	«ГОСТ 7975-2013. Межгосударственный стандарт. Тыква продовольственная свежая. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
67.	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
68.	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
69.	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
70.	01.13.19.000/ 01.13.19.000- 00000002	Овощи листовые или стебельные прочие	петрушка свежая	«ГОСТ 34212-2017. Межгосударственный стандарт. Петрушка свежая. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
71.	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
72.	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
73.	10.39.17.100	Овощи (кроме картофеля), консер- вированные без уксуса или уксус- ной кислоты, прочие (кроме гото- вых овощных блюд)	капуста квашеная	«ГОСТ 34220-2017. Межгосударственный стандарт. Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия» «ГОСТ Р 55463-2013. Национальный стандарт Рос- сийской Федерации. Капуста квашеная провансаль. Общие технические условия» при наличии ТУ производителя
74.	10.39.17.100	Овощи (кроме картофеля), консер- вированные без уксуса или уксус- ной кислоты, прочие (кроме гото- вых 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
75.	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

76.	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
77.	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
78.	01.24.21.000/ 01.24.21.000- 00000002	Груши	груши свежие	«ГОСТ 33499-2015 (UNECE STANDARD FFV-51:2013). Межгосударственный стандарт. Груши свежие. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
79.	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
80.	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
81.	01.23.14.000/ 01.23.14.000- 00000003	Мандарины, включая танжерини, 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
82.	01.24.10.000/ 01.24.10.000-	Яблоки	яблоки свежие	«ГОСТ 34314-2017. Межгосударственный стандарт. Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле.

	00000002			Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
83.	10.39.21.120	Ягоды свежие или предварительно подвергнутые тепловой обработке, замороженные	ягоды быстрозамороженные (за исключением клубники)	«ГОСТ 33823-2016. Межгосударственный стандарт. Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
84.	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
85.	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
86.	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
87.	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

88.	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
89.	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
90.	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
91.	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
92.	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
93.	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
94.	10.39.25.133	Фрукты семечковые сушеные	шиповник сушеный	«ГОСТ 1994-93. Межгосударственный стандарт. Плоды шиповника. Технические условия»

				при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
95.	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
96.	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
97.	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

98.	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
99.	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 34120-2017Межгосударственный 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
100.	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 34120-2017Межгосударственный 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
101.	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
102.	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 убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
103	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 убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия»

				при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
104	10.11.31.110/ 10.11.31.110- 00000005	Говядина замороженная	говядина замороженная в четвертинах	«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» «ГОСТ 12512-67. Межгосударственный стандарт. Мясо-говядина в четвертинах, замороженная, поставляемая для экспорта. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
105	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
106	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
107	10.86.10.641/ 10.86.10.641-	Полуфабрикаты мясные для детского питания	полуфабрикаты мясные порционные для детского питания из говядины замороженные	«ГОСТ Р 54754-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Полуфабрикаты мясные куско-

	00000009			вые 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
108	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
109	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
110	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
111	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

				условия» «ГОСТ 32967-2014. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
112	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
113	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
114	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
115	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
116	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
117	10.11.31.150	Субпродукты пищевые крупного рогатого скота замороженные для детского питания	печень говяжья для детского питания	при наличии ТУ изготовителя
118	10.11.31.140	Субпродукты пищевые крупного рогатого скота замороженные	печень говяжья, сердце, язык	«ГОСТ 32244-2013. Межгосударственный стандарт. Субпродукты мясные обработанные. Технические условия» «ГОСТ Р 54366-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Блоки из субпродуктов замороженные. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
119	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
120	10.86.10.641/ 10.86.10.641- 00000002	Полуфабрикаты мясные и мясосо- державшие для детского питания	полуфабрикаты мясные в тесте для детского питания охлажденные (детей школьного воз- раста от 6 лет до 18 лет)	«ГОСТ 32967-2014. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты мясные для детского питания. Об- щие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
121	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 Рос- сийской Федерации. Мясо и субпродукты птицы. Правила приемки» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
122	10.12.10.170/ 10.12.10.170- 00000004	Мясо сельскохозяйственной птицы охлажденное для детского питания	мясо цыплят-бройлеров охлажденное для дет- ского питания	«ГОСТ Р 52306-2005. Национальный стандарт Рос- сийской Федерации. Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для дет- ского питания. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
123	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 Рос- сийской Федерации. Мясо и субпродукты птицы. Правила приемки» «ГОСТ 32607-2013. Межгосударственный стандарт. Мясо кур. Тушки и их части. Требования при по- ставках и контроль качества» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ

124	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
-----	--	---	---	--

125	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
126	10.86.10.643	Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания	полуфабрикаты охлажденные из мяса птицы для детского питания (крупнокусковые, мел-	ГОСТ 32737-2014 Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические
			кокусковые, порционные)	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

127	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
128	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
129	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

130	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
131	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
132	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 мор-
				ских рыб мороженое. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ

133	10.20.14.120/ 10.20.14.120- 00000005	Филе морской рыбы мороженое	хек - 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» «ГОСТ Р 56417-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Филе тресковых рыб мороженое "Экстра". Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
134	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 мороженый. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
135	10.51.11./10.51.11.000-00000008	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
136	10.51.11./10.51.11.000-00000008	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
137	10.51.11./10.51.11.000-00000009	Молоко, кроме сырого	молоко коровье стерилизованное с массовой долей жира 3,2 процента в упаковке потребительской из комбинированных материалов	«ГОСТ 31450-2013. Межгосударственный стандарт. Молоко питьевое. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
138	10.86.10.110/10.86.10.110-00000002	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
139	10.51.52.140/10.51.52.140-	Кефир	кефир с массовой долей жира 2,5 процента	«ГОСТ 31454-2012. Межгосударственный стандарт. Кефир. Технические условия»

	00000005			«ГОСТ 32923-2014. Межгосударственный стандарт. Продукты кисломолочные, обогащенные пробиотическими микроорганизмами. Технические условия» «ГОСТ 33491-2015. Межгосударственный стандарт. Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
140	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
141	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
142	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
143	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

144	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
145	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
146	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
147	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
148	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
		таны		

149	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
150	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
151	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
152	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
153	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
154	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 ко-

				ровьего 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
155	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
156	10.81.12.110/ 10.81.12.110- 00000004	Сахар белый свекловичный в твердом состоянии без вкусоароматических или красящих добавок	сахар-песок	«ГОСТ 26907 - 86. Межгосударственный стандарт. Сахар. Условия длительного хранения» «ГОСТ 33222-2015. Межгосударственный стандарт. Сахар белый. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
157	10.82.22.130	Конфеты шоколадные	конфеты шоколадные	«ГОСТ 4570-2014. Межгосударственный стандарт. Конфеты. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
158	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

159	10.86.10.800	Кондитерские изделия для детского питания	печенье сладкое для детского питания	при наличии ТУ изготовителя
160	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
161	10.86.10.800	Кондитерские изделия для детского питания	пряники для детского питания	при наличии ТУ изготовителя
162	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
163	10.86.10.800	Кондитерские изделия для детского питания	вафли для детского питания	при наличии ТУ изготовителя
164	10.72.12.114	Кексы	кексы	«ГОСТ 15052-2014. Межгосударственный стандарт. Кексы. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
165	10.86.10.800	Кондитерские изделия для детского питания	кексы для детского питания	при наличии ТУ изготовителя
166	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
167	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

168	10.39.25.120	Консервы фруктовые	фрукты консервированные	«ГОСТ 33443-2015. Консервы. Фрукты в сиропе. Общие технические условия» «ГОСТ 816-2017. Консервы. Компоты. Общие технические условия» «ГОСТ 33317-2015. Консервы фруктовые. Фрукты в заливке. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
169	10.86.10.240	Консервы для детского питания, на фруктовой и фруктово-овощной основе; продукция соковая из фруктов и фруктово-овощная для детского питания	консервы фруктовые для детского питания	при наличии ТУ изготовителя
170	10.82.22.110/ 10.82.22.110-00000002	Шоколад в упакованном виде	шоколад обыкновенный	«ГОСТ 31721-2012. Межгосударственный стандарт. Шоколад. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
171	10.82.23.210	Зефир	зефир	«ГОСТ 6441-2014. Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
172	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
173	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

174	10.39.16.000/ 10.39.16.000- 00000002	Горох, консервированный без уксу- са или уксусной кислоты (кроме го- товых блюд из овощей)	горох, консервированный без уксуса или ук- сусной кислоты	«ГОСТ 34112-2017. Межгосударственный стандарт. Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
175	10.39.17.112	Паста томатная	паста томатная	ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные концен- трированные. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
176	10.39.17.190	Овощи (кроме картофеля), консер- вированные без уксуса или уксус- ной кислоты, прочие (кроме гото- вых овощных блюд), не включен- ные в другие группировки	кукуруза консервированная сахарная	«ГОСТ 34114-2017. Межгосударственный стан- дарт. Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не
				ниже ГОСТ
177	10.39.17.100:	Овощи (кроме картофеля), консер- вированные без уксуса или уксус- ной кислоты, прочие (кроме гото- вых овощных блюд)	томаты соленые	«ГОСТ Р 54648-2011. Национальный стандарт Рос- сийской 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
178	10.51.51/10.5 1.51.000- 00000001	Молоко и сливки, сгущенные или с добавками сахара или других под- слащивающих 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
179	10.51.51	Молоко и сливки, сгущенные или с добавками сахара или других под- слащивающих веществ, не сухие	сгущено-вареное молоко	«ГОСТ 33921-2016. Консервы молочные. Молоко сгущенное с сахаром вареное. Технические усло- вия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ

180	10.86.10.240	Консервы для детского питания, на фруктовой и фруктово-овощной основе; продукция соковая из фруктов и фруктово-овощная для детского питания	консервы фруктовые для детского питания	
181	01.47.21.000/ 01.47.21.000- 00000015	Яйца куриные в скорлупе свежие	яйца куриные отборные	«ГОСТ 31654-2012. Межгосударственный стандарт. Яйца куриные пищевые. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
182	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
183	01.47.21.000/ 01.47.21.000- 00000013	Яйца куриные в скорлупе свежие	яйца куриные второго сорта	«ГОСТ 31654-2012. Межгосударственный стандарт. Яйца куриные пищевые. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
184	01.47.21.000/ 01.47.21.000- 00000020	Яйца куриные в скорлупе свежие	яйца куриные диетические отборные	«ГОСТ 31654-2012. Межгосударственный стандарт. Яйца куриные пищевые. Технические условия» «ГОСТ Р 57901-2017. Национальный стандарт Российской Федерации. Яйца куриные пищевые повышенного качества. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ

185	01.47.21.000/ 01.47.21.000- 00000019	Яйца куриные в скорлупе свежие	яйца куриные диетические первого сорта	«ГОСТ 31654-2012. Межгосударственный стандарт. Яйца куриные пищевые. Технические условия» «ГОСТ Р 57901-2017. Национальный стандарт Российской Федерации. Яйца куриные пищевые повышенного качества. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
186	01.47.21.000/ 01.47.21.000- 00000018	Яйца куриные в скорлупе свежие	яйца куриные диетические второго сорта	«ГОСТ 31654-2012. Межгосударственный стандарт. Яйца куриные пищевые. Технические условия» «ГОСТ Р 57901-2017. Национальный стандарт Российской Федерации. Яйца куриные пищевые повы-

				шенного качества. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
187	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
188	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
189	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

190	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
191	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
192	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
193	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»
194	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
195	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
196	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

197	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
198	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
199	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
200	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
201	20.13.43.191	Сода пищевая (натрий двууглекислый)	сода пищевая	«ГОСТ 2156-76. Натрий двууглекислый. Технические условия» «ГОСТ 32802-2014. Добавки пищевые. Натрия карбонаты Е500. Общие технические условия.» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ

202	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
203	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

204	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
205	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
206	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

Перечень документации, необходимой при внедрении системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

1) Программа производственного контроля

2) Технологические процессы

Технологические инструкции

Инструкции по эксплуатации оборудования

Инструкции по технике безопасности

3) Медицинский осмотр персонала

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

Договор на медицинское обследование работников.

График проведения медицинских осмотров.

4) Соблюдение правил личной гигиены

Правила личной и профессиональной гигиены.

Гигиенический журнал (сотрудники)

5) Мойка и дезинфекция

Инструкции по санитарной обработке помещений, оборудования, инвентаря.

График проведения генеральных уборок помещений.

Инструкции по приготовлению рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств,

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

6) Метрологическое обеспечение

Договор на проведение метрологического контроля.

Свидетельства о поверке контрольно-измерительного оборудования.

7) Профессиональная подготовка и осведомленность

Должностные инструкции.

Обучение сотрудников, повышение квалификации сотрудников

8) Управление отходами

Договор на вывоз мусора и на утилизацию отходов производства.

9) Контроль качества готовой продукции

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

Свидетельство о государственной регистрации продукции (для детского питания)

10) Лабораторный контроль

Протоколы лабораторных испытаний сырья и материалов, готовой продукции, смывов с рук

№	Вид пищевой продукции	Ассортимент выпускаемой продукции
1	Салаты	Салат из свеклы отварной; Салат из свеклы с яблоками; Салат из свеклы и зеленого горошка Салат из капусты белокочанной; Салат витаминный; Салат из капусты белокочанной с морковью; Салат из моркови; Салат из моркови с зеленым горошком Икра морковная Салат из моркови и яблок; Салат из моркови припущенной и яблок Маринад овощной без томата Винегрет; Овощи натуральные свежие.
2	Первые блюда	Суп из овощей со сметаной; Суп-лапша домашняя; Суп картофельный с бобовыми; Суп Кубанский; Борщ с капустой и картофелем со сметаной; Рассольник домашний со сметаной; Рассольник Ленинградский с перловой крупой со сметаной; Суп крестьянский с пшеничной крупой со сметаной; Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной; Щи «Новгородские»; Свекольник со сметаной; Суп рисовый с овощами вегетарианский; Суп Любительский; Суп куллама по-деревенски;

		Суп молочный с вермишелью
3	Вторые блюда	Котлеты из птицы с томатным соусом; Котлеты «Нежные» с с/томат; Биточки (котлеты) рыбные с с/томат; Тефтели с рисом в томатном соусе; Митбол с с/томат; Фишболы (минтай); Ежики мясные; Тефтели рыбные (паровые) в томатном соусе; Рыба тушеная в томатном соусе; Рыба (минтай), запеченная с картофелем по-русски; Тефтели из говядины с рисом в томатном соусе; Жаркое по-домашнему; Говядина тушеная с картофелем; Птица, тушенная в соусе с овощами; Плов из отварной птицы; Плов из отварной говядины Птица тушеная; Чахохбили Рагу из мяса птицы; Гуляш из мяса птицы; Каша гречневая с мясом птицы; Запеканка картофельная с мясом из говядины; Макаронник с мясом; Зразы школьные с с/том; Картофельная запеканка с мясом, Голубцы ленивые с соусом томатным Капуста тушеная с мясным фаршем; Картофель тушеный; Картофель, запеченный по-домашнему;

		Каша рассыпчатая с овощами (гречка); Кулеш с мясом (гречка); Макароны отварные с сыром Макароны отварные с овощами Макароны с томатом
4	Каши молочные	Каша "Дружба" молочная с м/сл; Каша жидкая молочная из пшеничной крупы «Артек» с м/сл; Каша рассыпчатая из гречневой крупы с м/сл; Каша вязкая молочная гречневая с м/сл; Каша жидкая молочная пшенная с м/сл; Каша жидкая молочная из манной крупы с м/сл; Каша жидкая молочная из ячневой крупы с м/сл; Каша жидкая молочная из рисовой крупы с м/сл; Каша жидкая молочная кукурузная с м/сл; Каша жидкая молочная из хлопьев овсяных «Геркулес» с м/сл;
5	Гарниры	Рис отварной; Гречка отварная рассыпчатая; Картофельное пюре; Пюре из бобовых; Макароны изделия отварные;
6	Блюда из яиц	Омлет натуральный
7	Творожные блюда	Сырники из творога запеченные с повидлом; Пудинг из творога с яблоками с молоком сгущенным
8	Напитки	Сок фруктовый; Инстантный витаминизированный напиток (кисель); Компот из свежих яблок витаминизированный; Компот из изюма витаминизированный; Кефир с сахаром Молоко кипяченое Какао с молоком Кофейный напиток с молоком Лимонный чайный напиток;

		Чай с сахаром; Чай с лимоном; Чай с молоком;
9	Хлеб, хлебобулочные изделия, выпечка собственного производства, кондитерские изделия	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания); Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания); Батон Нарезной; Манник; Плюшки московские; Расстегаи с рыбой; Сдоба обыкновенная, Ватрушка с повидлом; Булочка домашняя; Булочка молочная; Булочка дорожная; Булочка ванильная; Булочка Гребешок из дрожжевого теста; Гренки из пшеничного хлеба; Печенье на кефире Печенье сдобное Веселая сгущенка
10	Фрукт	Фрукты в ассортименте

Перечень договоров ООО «Гранд-питание» со сторонними организациями на выполнение работ и услуг

№ п/п	Учреждение	Услуга	Номер договора	Дата договора	Период действия
1	СПК « Агидель-АГРО»	Вывоз биологических отходов,тко	б/н	10.06.2024	10.09.2024 с пролонгацией
2	Центр гигиены и эпидемиологии в РБ	Сан.минимум	310	01.01.2024	01.01.24-31.12.2024 с пролонгацией
3	Центр гигиены и эпидемиологии в РБ	Сан.минимум	Д-Ф05-752	2201.2025	22.01.2025-31.12.2025г
4	ООО «Кристалл-групп»	Стирка, дератизация, дезинфекция	140	10.06.2022	с 10.06.2022-10.06.2023 с пролонгацией
5	ООО «Ормедиум»	медицинский осмотр	01/25	09.01.2025	09.01.2025-31.12.2025
6	ООО «Учебно-курсовой комбинат общественного питания»	курсы повышения квалификации	877	31.10.2022	бессрочный
7	«Учебный центр Газ-Нефть»	Обучение сотрудников по охране труда	09-002НК	01.09.2020	бессрочный
8	ООО «Центр Экспертизы»	Разработка и внедрение системы управления охраной труда Проведение расчетов профессиональных рисков	409/22/СОУ Т	27.10.2022	До полного исполнения сторонами своих обязательств по договору
9	ООО «Наркология»	Проведение предрейсовых и послерейсовых медицинских осмотров водителей	б/н	03.02.2020	бессрочный
10	ФЛ ФБУ «ЦСМ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН» в г.Нефтекамск	Поверка СИ	5690	13.09.2024	До 31.12.2024г.
11	ИП Бикташев Ильдар Равильевич	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация, объемная (аэрозольная) дезинсекция, дезинфекция кондиционеров	05/24	09.01.2024	бессрочный

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.

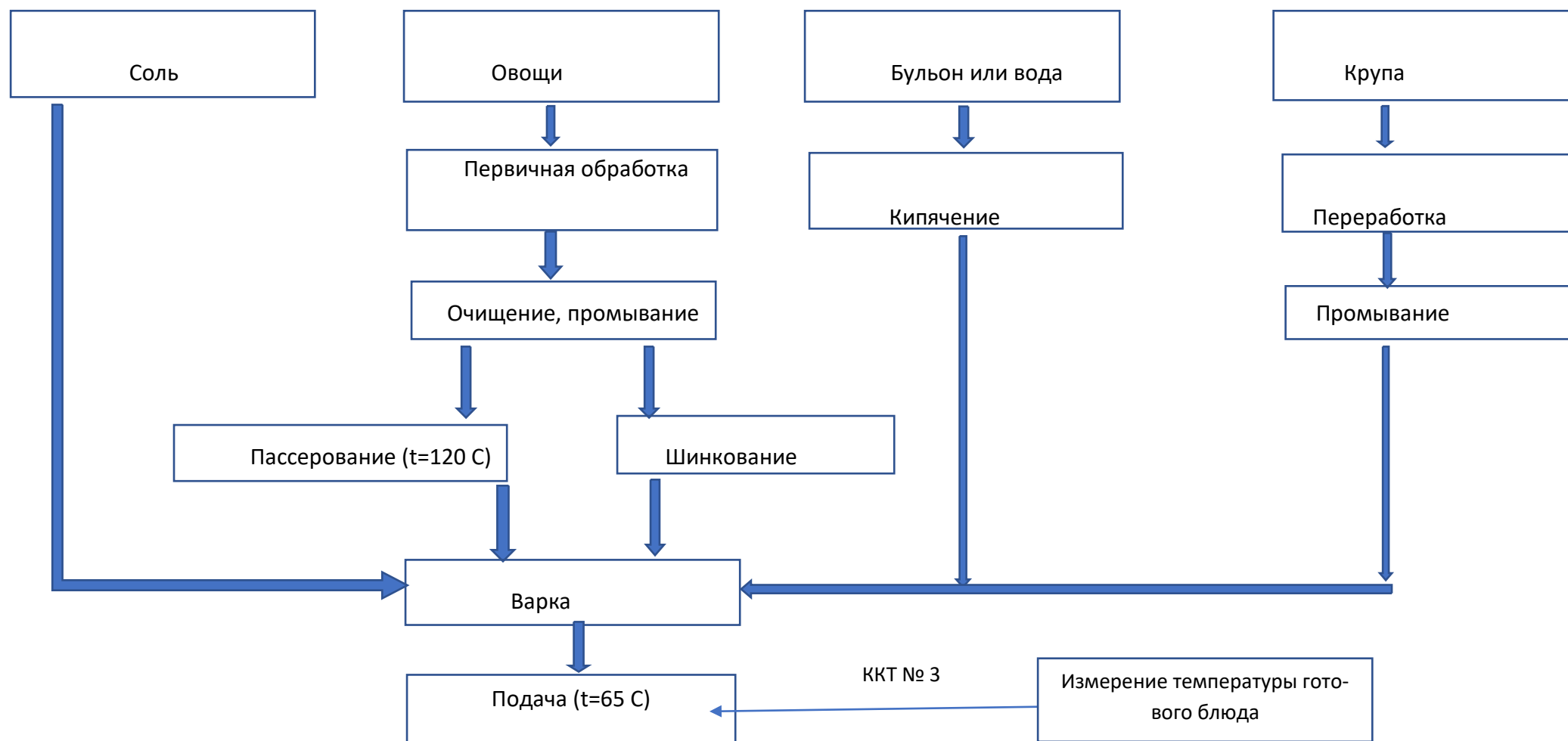


СХЕМА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВТОРЫХ БЛЮД

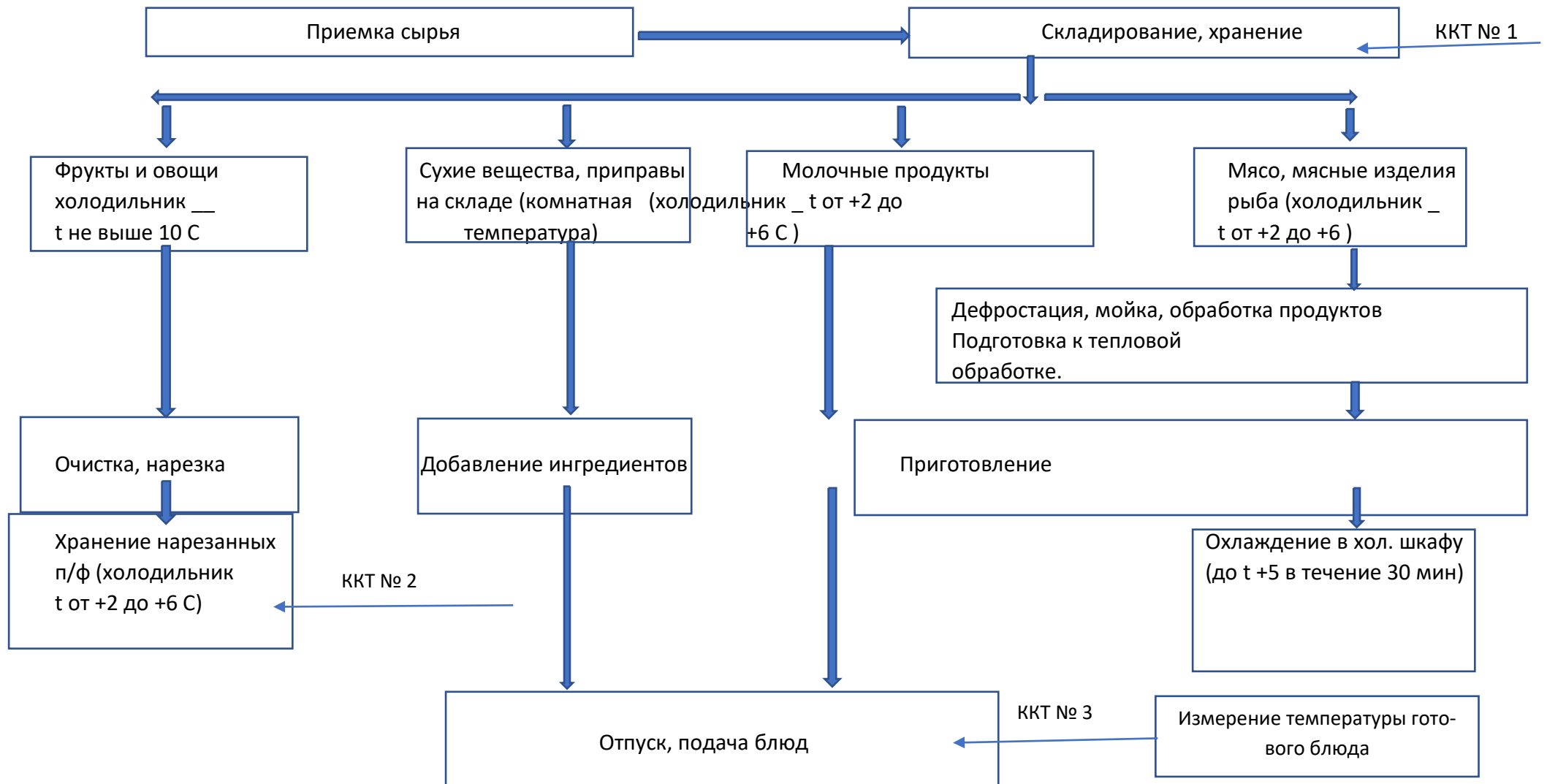


СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГАРНИРОВ (ОВОЩНЫХ ПЮРЕ, ГАРНИРОВ ИЗ КРУП И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ)

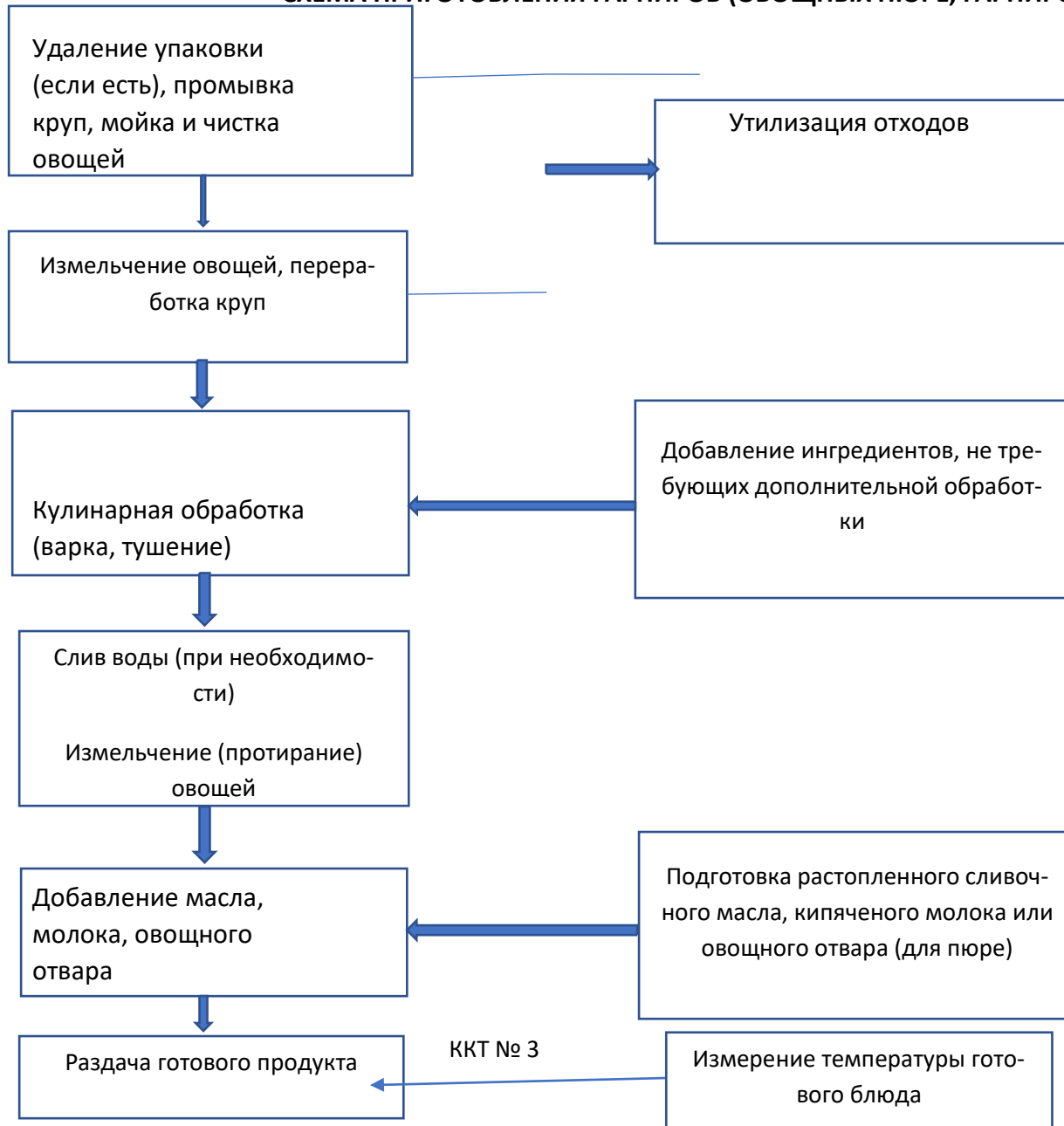


Схема технологического процесса приготовления каши.

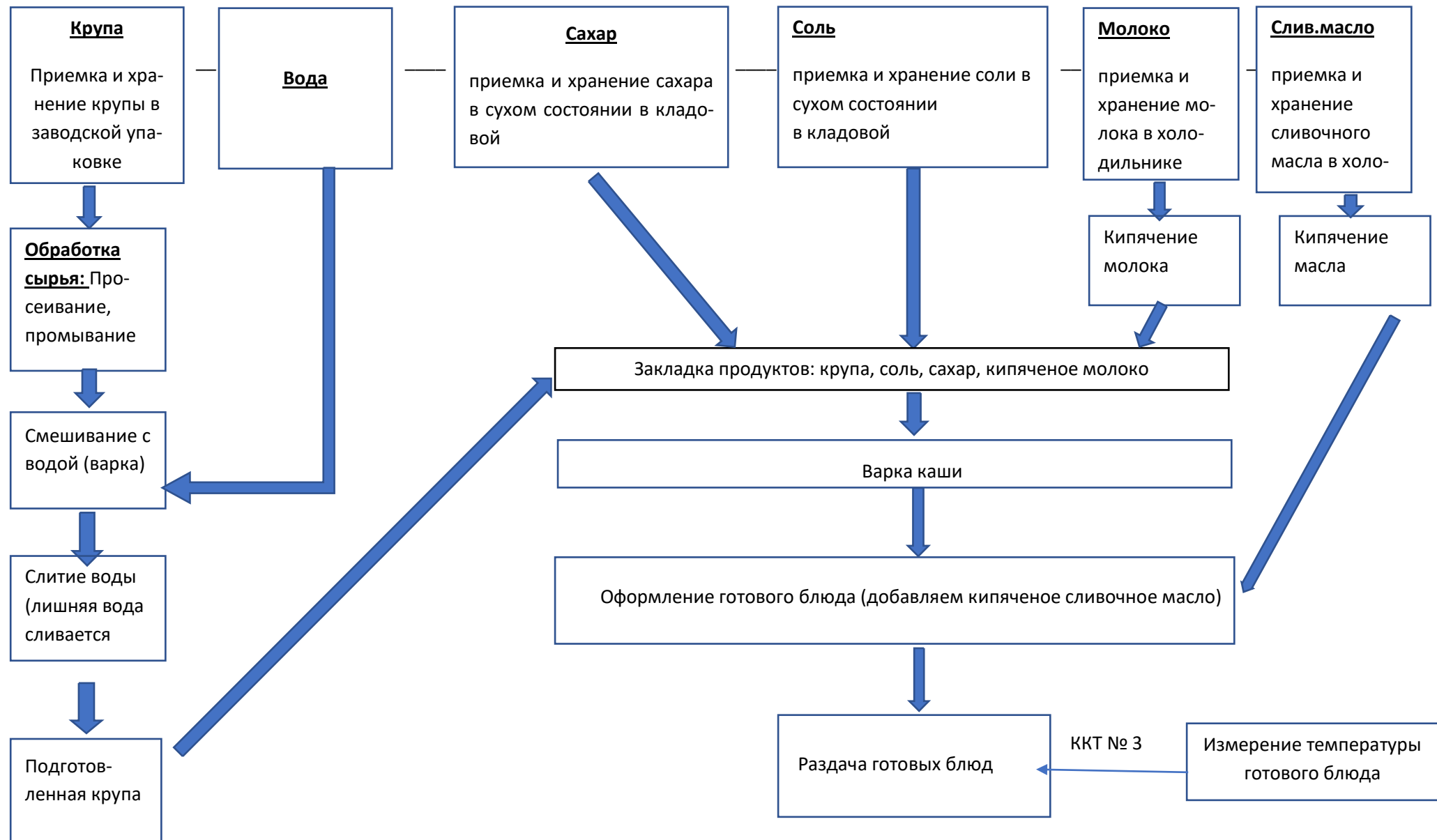


СХЕМА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКОВ

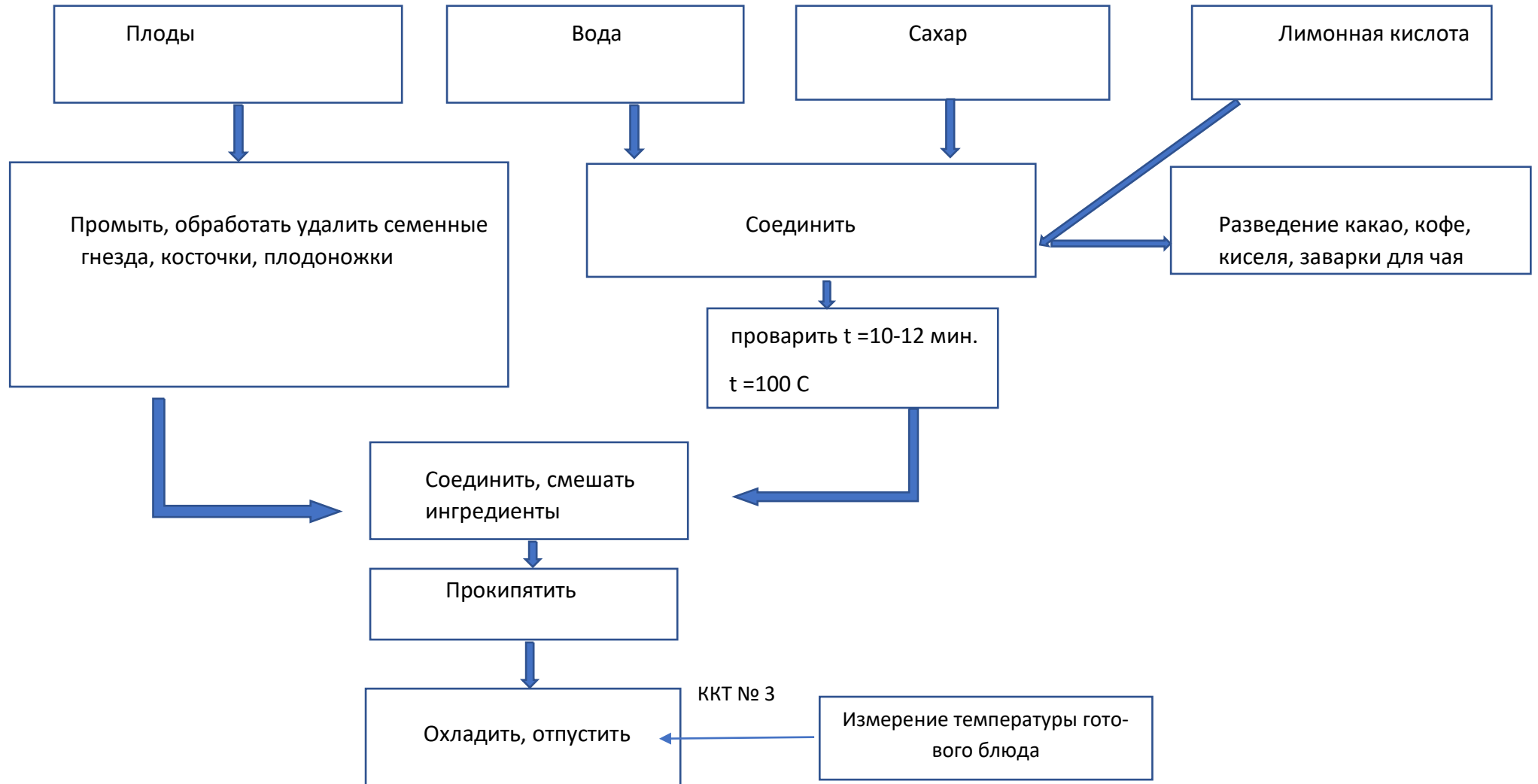


СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТОВ

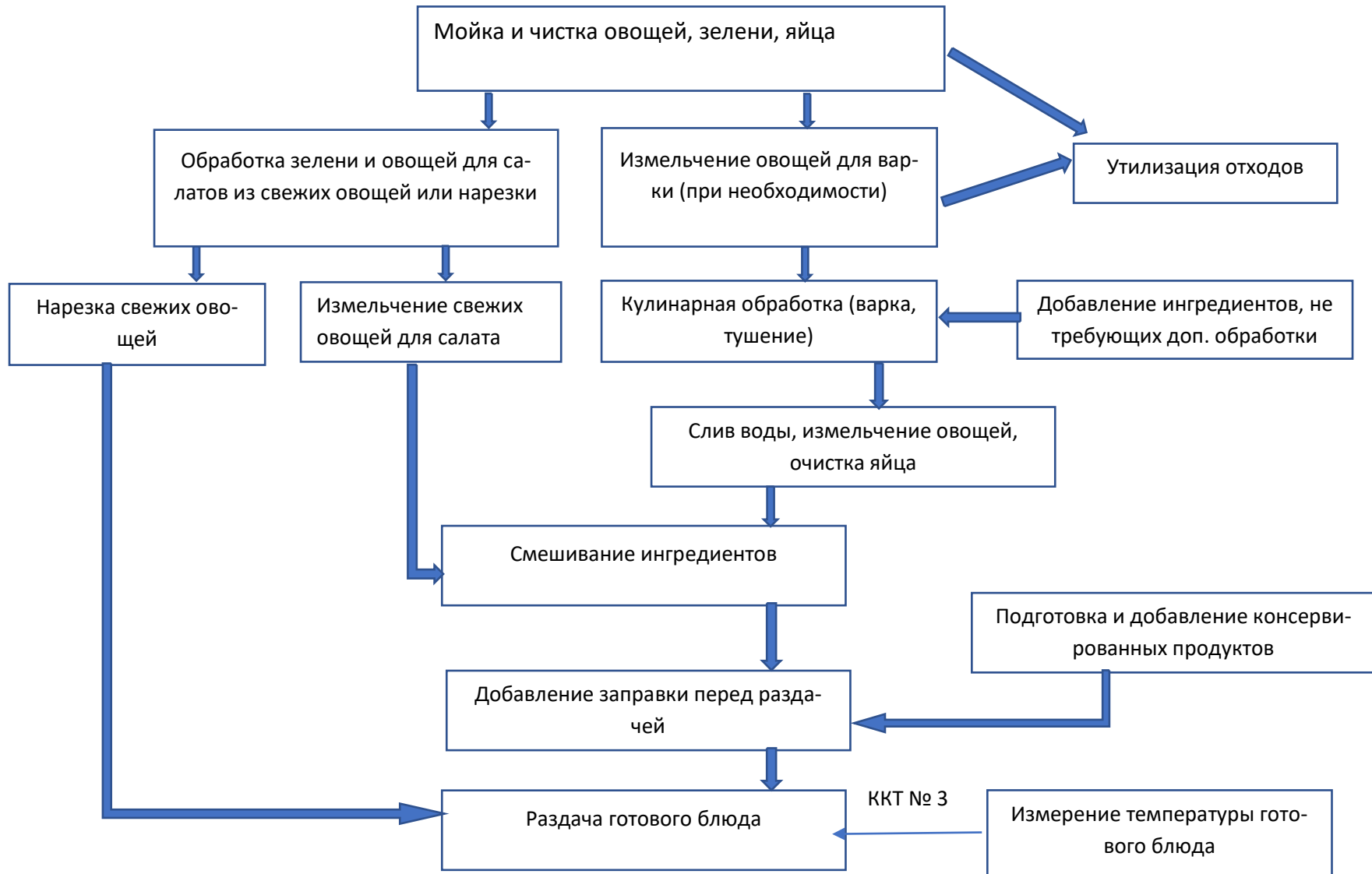
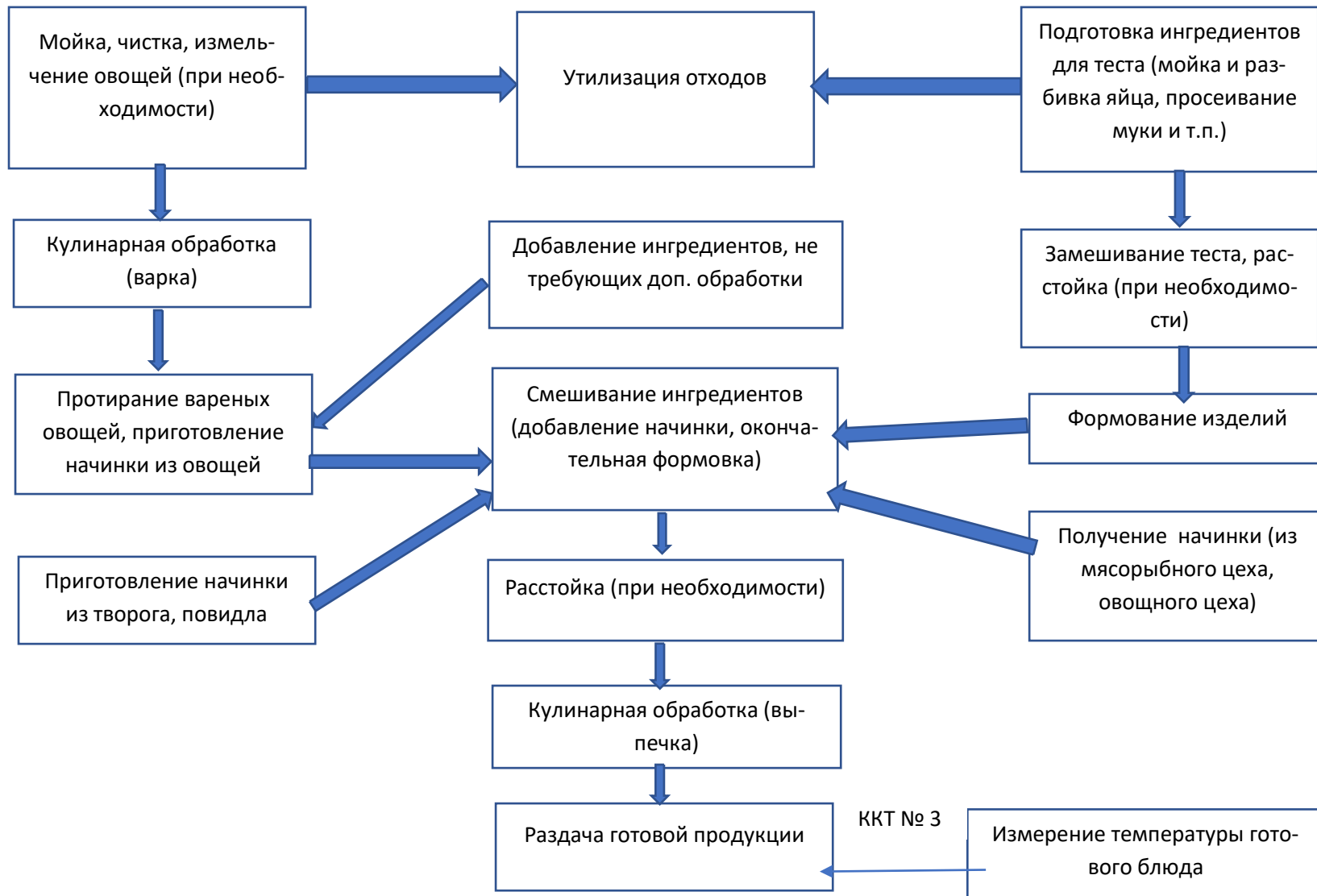


СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЫПЕЧКИ



Журнал мониторинга по принципам ХАССП

Мониторинг журналов контроля ответственными лицами, назначенными по приказу			
Своевременность заполнения	Заполнение в полном объеме	Наличие журнала	Критерии оценки
			Журнал бракеража продовольственного сырья и пищевой продукции
			Журнал бракеража скоропортящейся продукции
			Журнал бракеража скоропортящейся продукции (хлебобулочные изделия)
			Журнал бракеража готовой пищевой продукции
			Гигиенический журнал (сотрудники)
			Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
			Журнал учета температуры и влажности складских помещений
			Журнал учета времени работы бактерицидных ламп
			Журнал разведения дезинфицирующего раствора
			Журнал учета неисправности технологического и холодильного оборудования
			Журнал регистрации проверок
			Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции

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

Подтверждающие и корректирующие действия

Утверждаю:
Генеральный директор ООО «Гранд-питание»
_____ Р.Н.Минязов

План корректирующих действий

№ п/п	Содержание выяв- ленного несоответ- ствия	Планируемые кор- ректирующие дей- ствия	Ответственный ис- полнитель	Срок выполнения	Отметка о выпол- нения (дата и подпись)

Утверждаю:
Генеральный директор ООО «Гранд-питание»
_____ **Р.Н.Минязов**

План
предупреждающих действий

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

Общество с ограниченной ответственностью «ГРАНД-ПИТАНИЕ»

(ООО «ГРАНД-ПИТАНИЕ»)

452683, Республика Башкортостан, г. Нефтекамск, ул. Техснабовская 3а, тел.(34783)2-24-14, 5-22-16, 2-31-69
Банк ГПБ (АО) г.Москва/с 40702810600000072772 к/с 30101810200000000823 БИК 044525823 ИНН 0264080979, ОГРН 1220200019390

ПРИКАЗ

О внутренних аудитах группы ХАССП

В целях выполнения требований ТР № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и внедрения системы менеджмента безопасности пищевых продукции

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Рабочей группе ХАССП разработать программу проведения внутренних проверок
2. Рабочей группе ХАССП организовать и назначить ежегодный плановый аудит
3. Рабочей группе ХАССП организовать и назначить текущий аудит на всех этапах производства продукции.
4. Результаты планового и текущего аудитов документально оформлять актом внутренних проверок.
5. По результатам проведенных проверок проводить анализ эффективности функционирования системы ХАССП и разработать меры по ее совершенствованию.

Генеральный директор ООО «Гранд-питание»

Ознакомлены:

_____ Р.Н. Минязов

Перечень форм учета и отчетности (журналы, акты)

Журнал бракеража продовольственного сырья и пищевых продуктов

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Подпись ответственного лица	Примечание

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (хлебобулочные изделия)

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

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 изготов- ления блюда	Время снятия браке- ража	Наименование готового блю- да	Результаты органолепти- ческой оценки качества гото- вых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изде- лия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешива- ния порционных блюд	Примечание

Журнал бракеража готовой пищевой продукции (буфетной)

Дата и час изготов- ления блюда	Время снятия браке- ража	Наименование готового блю- да	Результаты органолепти- ческой оценки качества гото- вых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изде- лия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешива- ния порционных блюд	Примечание

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (буфетной)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Журнал разведения дезинфицирующего раствора

Дата разведения дез.раствора	Наименование дез.раствора	Концентрация дез.раствора	Ответственное лицо

Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования

Дата	Наименование неисправного оборудования	Дата уведомления (передачи) заявки, ФИО подпись	Дата выполнения технического обслуживания или заявки	Виды выполненных работ	Выполнил ФИО, подпись	Принял ФИО, подпись	Примечание

Журнал регистрации проверок

[illegible]

Журнал учета времени работы бактерицидных ламп

Дата	Режим облучения (непрерывный или повторно- кратковременный)	Время включения	Время отключения	Суммарное количество	Ответственное лицо

Ведомость контроля за рационом питания

[illegible]

АКТ внутренней проверки _____

« ____ » _____ 20 г.

с -----часов до -----часов

(наименование образовательного учреждения)

На основании графика проверок _____

(указать основание)

нами (мною)

(фамилия, имя, отчество, должность)

Цель проверки: Соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», соответствие СМБПП организации требованиям ХАССП

В ходе проверки установлено:1)

Наличие примерного плана-меню и ежедневного меню _____

Наличие контрольного блюда

Наличие уголка потребителя и уголка повара

Наличие тех.карт и выкладка их на день

Соблюдение технологии приготовления блюд

Соблюдение выхода блюд:					
Наименование блюд	Выход блюд по меню,г.	Фактический выход блюд ,г.			Отклонения,г

2. Органолептические показатели блюд- _____

3. Наличие и правильность хранения суточных проб _____

4. Соблюдение санитарных требований и условий хранения пищевой продукции, продовольственного сырья и полуфабрикатов

5. Наличие документов удостоверяющих качество продовольственного сырья, пищевой продукции

6. Наличие посуды столовой, кухонной _____

7. Наличие инвентаря, маркировка

8. Исправность холодильного и технологического оборудования, наличие инструкции по эксплуатации и технике безопасности при использовании оборудования _____

9. Наличие рабочих инструкций, технологических карт

10. Соблюдение режима мытья кухонной и столовой посуды- _____

11. Наличие моющих и дезинфицирующих средств _____

12. Наличие приказов:

О создании бракеражной комиссии

Отбор суточной пробы

Об обработке яиц, куриного мяса

О разведении дезинфицирующих средств _____

О проведении санитарных дней

13. Санитарное состояние:

- складского помещения

- овощного цеха

- мясного цеха

- рыбного цеха

- горячего цеха

- комнаты приема пищи

- обеденного зала

- раздевалки

- душевой комнаты

- сан.узлов

14. Соблюдение и выполнение графика генеральных уборок

15. Внешний вид работников (наличие спец. одежды, договора на стирку, шкаф для чистой спецодежды) _____

Наличие мед. книжек сотрудников (сроки прохождения мед.осмотра и гигиен. обучения) _____

16. Соблюдение режима мытья инвентаря, наличие инструкций режима мытья досок, по обработке хлебного шкафа _____

17. Наличие моющих и дезинфицирующих средств, наличие инструкции по разведению дез.раствора, по режиму мытья ветошей и щеток _____

18. _____
наличие рабочих журналов и их ведение:

1) _____

2) Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
3) Журнал бракеража продовольственного сырья и пищевой продукции

4) Журнал бракеража готовой пищевой продукции

5) Гигиенический журнал (сотрудники)

6) Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

7) Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

8) Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования _____

9) Журнал учета времени работы бактерицидных ламп _____

10) Журнал обработки яиц _____

11) Журнал разведения дезинфицирующего раствора _____

12) Журнал регистрации проверок _____

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

19. Наличие буфетной продукции согласно утвержденному перечню _____

20. Количество пищевых отходов _____

Анализ эффективности функционирования системы ХАССП :

Предложения по совершенствованию системы ХАССП

Подписи:

(должность лица, проводившего проверок)	подпись	Ф.И.О.
(должность лица, сопровождающего проверок)	подпись	Ф.И.О.

Срок хранения 1 год.

1 Фактические адреса пищеблоков детских садов ГО город Нефтекамск :

Пищеблок МАДОУ Детский сад №2, Респ. Башкортостан, г. Нефтекамск, ул. Нефтянников 32

Пищеблок МДОАУ Детский сад №5, Респ. Башкортостан, г. Нефтекамск, ул. Парковая 3А

Пищеблок МАДОУ Детский сад №17, Респ. Башкортостан, г. Нефтекамск, ул.Дорожная 41А

Пищеблок МАДОУ ЦРРДетский сад №19, Респ. Башкортостан, г. Нефтекамск, пр.Юбилейный 4А

Пищеблок МАДОУ Детский сад №20, Респ. Башкортостан, г. Нефтекамск ,ул. Ленина 3В

Пищеблок МДОАУ Детский сад №22, Респ. Башкортостан, г. Нефтекамск, пр.Юбилейный 3А

Пищеблок МДОАУ Детский сад №23, Респ. Башкортостан, г. Нефтекамск, ул. Парковая 6А

Пищеблок МДОАУ Детский сад №28, Респ. Башкортостан, г. Нефтекамск, ул.Карла Маркса 16 а

Пищеблок МАДОУ Детский сад №31, Респ. Башкортостан, г. Нефтекамск, ул. Парковая 15А

Пищеблок МАДОУ Детский сад №36/1, Респ. Башкортостан, г. Нефтекамск, ул. Социалистическая 77а

Пищеблок МАДОУ Детский сад №36/2, Респ. Башкортостан, г. Нефтекамск, ул Юбилейная 11Б

Пищеблок МАДОУ Детский сад №39, Респ. Башкортостан, г. Нефтекамск, ул. Социалистическая 66В

Пищеблок МАДОУ Детский сад №40, Респ. Башкортостан, г. Нефтекамск, ул. Нефтянников 16А

Пищеблок МАДОУ Детский сад №42, Респ. Башкортостан, г. Нефтекамск, мкр.Вост. Ул.Молодежная 113

Пищеблок МАДОУ Детский сад №43, Респ. Башкортостан, г. Нефтекамск, ул. Карла Маркса 19А

Пищеблок МАДОУ Детский сад №44, Респ. Башкортостан, г. Нефтекамск, ул. Ленина 47

Пищеблок СОШ №10 Центр образования, , Респ. Башкортостан, г. Нефтекамск,ул. Сиреневая 5

2 Фактические адреса пищеблоков школ ГО города Нефтекамск:

Пищеблок МОАУ СОШ №2 основная Респ. Башкортостан, г. Нефтекамск, ул. Социалистическая 45в

Пищеблок МОАУ СОШ №2 начальная Респ. Башкортостан, г. Нефтекамск, ул. Нефтяников 11 В

Пищеблок МОАУ СОШ №3 Респ. Башкортостан, г. Нефтекамск, ул. Комсомольская 17 В

Пищеблок МОАУ СОШ №6 Респ. Башкортостан, г. Нефтекамск, ул. Социалистическая 54 А

Буфет раздаточный МОАУ СОШ №6 (филиал) Респ. Башкортостан, г. Нефтекамск, ул. Социалистическая 42

Пищеблок МОАУ СОШ №9 Респ. Башкортостан, г. Нефтекамск, ул. Тракторная 35

Пищеблок МОАУ СОШ №10 Респ. Башкортостан, г. Нефтекамск, ул. Карла Маркса 18

Пищеблок МОАУ СОШ №11 основная Респ. Башкортостан, г. Нефтекамск, ул. Социалистическая 62 В

Пищеблок МОАУ СОШ №11 начальная Респ. Башкортостан, г. Нефтекамск, ул. Социалистическая 87 Б

Пищеблок МОАУ СОШ №14 Респ. Башкортостан, г. Нефтекамск, ул.Дзержинского 18

Пищеблок МОАУ СОШ №16 Респ. Башкортостан, г. Нефтекамск, ул. Победы 10

Пищеблок МОАУ Башкирская гимназия Респ. Башкортостан, г. Нефтекамск, ул. Ленина 84

Пищеблок МОАУ Гимназия 1 Респ. Башкортостан, г. Нефтекамск, ул. Кувыкина 10

Пищеблок МОАУ Лицей 1 Респ. Башкортостан, г. Нефтекамск, ул. Ленина д.56

3 Фактические адреса пищеблоков детских садов МР Краснокамский район:

Пищеблок МБДОУ Детский сад №1«Березовка», Респ.Башкортостан, Краснокамский р-н, сНиколо-Березовка ул Мира 1

Пищеблок МБДОУ Детский сад №1«Березовка», Респ.Башкортостан, Краснокамский р-н, с.Арлан ,3

Пищеблок МБДОУ Детский сад №1«Березовка», Респ.Башкортостан, Краснокамский р-н, с.Н-Нагаево ул Колхоз-ная27а

Пищеблок МБДОУ Детский сад №1«Березовка», Респ.Башкортостан, Краснокамский р-н, с.Шушнур ул Молодежная9

Пищеблок МБДОУ Детский сад №1«Березовка», Респ. Башкортостан, Краснокамский р-н, с. Н-Актанышбаш ул Победы 14

Пищеблок МБДОУ Детский сад №3«Радуга» , Респ.Башкортостан, Краснокамский р-н, с Николо- Березовка,ул Дорожная 38 А

Пищеблок МБДОУ Детский сад №3«Радуга», Респ.Башкортостан, Краснокамский р-н, д.Раздолье,ул Молодежная 3 А

Пищеблок МБДОУ Детский сад №3«Радуга», Респ.Башкортостан, Краснокамский р-н, с.Музяк,ул Школьная 4

Пищеблок МБДОУ Детский сад №3«Радуга», Респ.Башкортостан, Краснокамский р-н, сНикольское,ул Дорожная 10

Пищеблок МБДОУ Детский сад №15 «Теремок», Респ. Башкортостан, Краснокамский р-н, с. Куяново, пр Комсомольский 29

Пищеблок МБДОУ Детский сад №15 «Теремок», Респ. Башкортостан, Краснокамский р-н, д.Ст-Буртюк, ул Центральная 57

Пищеблок МБДОУ Детский сад №15 «Теремок», Респ. Башкортостан, Краснокамский р-н, д.Н-Бура, ул Колхозная

Пищеблок МБДОУ Детский сад №15 «Теремок», Респ. Башкортостан, Краснокамский р-н, с. Н-Каинлык, ул Школьная 3

Пищеблок МБДОУ Детский сад №18 «Солнышко»,Респ. Башкортостан,Краснокамский р-н, сНиколо-Березовка ул Ленина 15Б

Пищеблок МБДОУ Детский сад №18 «Солнышко», Респ. Башкортостан, Краснокамский р-н, с Саклово ул Дорожная 26

Пищеблок МБДОУ Детский сад №18 «Солнышко», Респ. Башкортостан, Краснокамский р-н, сН-Кабаново ул Новая 28

Пищеблок МБДОУ Детский сад №18 «Солнышко», Респ.Башкортостан, Краснокамский р-н,с Ст-Янзигит,ул Победы 53

Пищеблок МБДОУ Детский сад №19 «Улыбка», Респ.Башкортостан, Краснокамский р-н,с Куяново,ул Зеленая д 8

4 Фактические адреса пищеблоков школ МР Краснокамский район:

Пищеблок МБОУ «СОШ с.Н-Актанышбаш», Респ. Башкортостан, Краснокамский р-н, с.Н-Актанышбаш ул Школьная 27

Пищеблок МБОУ «Школа –интернат среднего общего образования с .Арлан», Респ. Башкортостан, Краснокамский р-н, с.Арлан ул Ленина 28

Пищеблок МБОУ «СОШ с.Николо-Березовка», Респ. Башкортостан, Краснокамский р-н, с.Николо-Березовка ул Макаренко 2

Пищеблок МБОУ «СОШ с.Куяново», Респ. Башкортостан, Краснокамский р-н, с.Куяново ул Танып 44

Пищеблок МБОУ «СОШ д.Новая Бура», Респ. Башкортостан, Краснокамский р-н, д.Новая Бура ул Колхозная 1

Пищеблок МБОУ «СОШ с.Музяк», Респ. Башкортостан, Краснокамский р-н, с.Музяк ул Школьная 2

Пищеблок МБОУ «Школа –интернат среднего общего образования с .Новокабаново», Респ. Башкортостан, Краснокамский р-н, с.Новокабаново ул Школьная 38

Пищеблок МБОУ «СОШ с.Новонагаево», Респ. Башкортостан, Краснокамский р-н, с.Новонагаево ул Серп и молот 18

Пищеблок МБОУ «Школа –интернат среднего общего образования им. Героя Советского Союза Ш.С.Сулейманова с.Новый Каинлык», Респ. Башкортостан, Краснокамский р-н, с.Новый Каинлык ул Школьная 30

Пищеблок МБОУ «СОШ с.Старая Мушта», Респ. Башкортостан, Краснокамский р-н, с.Старая Мушта ул Молодежная 2

Пищеблок МБОУ «СОШ с. Староянзигитово», Респ. Башкортостан, Краснокамский р-н, с. Староянзигитово ул Победы 51

Пищеблок МБОУ «СОШ с.Шушнур», Респ. Башкортостан, Краснокамский р-н, с.Шушнур ул Советская 1

Пищеблок МБОУ «СОШ с.Никольское», Респ. Башкортостан, Краснокамский р-н, с.Никольское ул Дорожная д 1

Пищеблок МБОУ «СОШ д.Саузбаш», Респ. Башкортостан, Краснокамский р-н, д.Саузбаш ул Дорожная 10

Пищеблок МБОУ «СОШ с.Саклово», Респ. Башкортостан, Краснокамский р-н, с.Саклово ул Дорожная 26

Пищеблок МБОУ «ООШ с.Кариево», Респ. Башкортостан, Краснокамский р-н, с.Кариево

Пищеблок МБОУ «ООШ с.Раздолье», Респ. Башкортостан, Краснокамский р-н, с.Раздолье ул Новая 16

Пищеблок МБОУ «ООШ Бурнюш», Респ. Башкортостан, Краснокамский р-н, д.Киргизово ул Школьная 13

5 Фактические адреса пищеблоков школ г.Агидель

Пищеблок МАОУ «Башкирская гимназия», Респ. Башкортостан, г. Агидель, Цветочный бульвар, 3

Пищеблок МАОУ «СОШ №1» им.Р.К. Холбана, Респ. Башкортостан, г.Агидель, Цветочный бульвар, 4

Пищеблок МАОУ «СОШ №2», Респ. Башкортостан, г.Агидель, ул. Мира, 3

ПЕРЕЧЕНЬ

собственного оборудования ООО «Гранд-питание» ,размещенного в пищеблоке

МОАУ СОШ Инженерная школа (ПЛ-59)

№ п/п	Наименование оборудования	Коли- че- ство	Номер инвентарный
1	Мармит АВАТ ПМЭС-70 КМ 60 АСТА 2-х блюд 2 полки подсветка 6 гастроемко- стей 1120 мм (ИНВ 03690-1)	1	3690-1
2	Машина АВАТ МПК-700 К посудомоечная купольная Чувашторгтехника (ИНВ 3668-1)	1	3668-1
3	Пароконвектомат АВАТ ПКА-10 1/1 ПМ парогенератор 10 уровней GN 1/1 Россия (ИНВ 3667-1)	1	3667-1
4	Плита АВАТ ЭП -4 ЖШ электрическая 4 конфорки ж/ш нерж Россия (ИНВ 3671- 1)	1	3671-1
5	Прилавок АВАТ ПНГ -70 КМ 02 АСТА для горячих напитков без полок 1120 мм	1	3692-1
6	Прилавок АВАТ ПСП-70 КМ Аста для столовых приборов 630мм	1	3691-1
7	Шкаф МХМ КАПРИ 0,7 СК холодильный среднетемпературный стеклянная дверь	1	3669-1
8	Терминал сенсорный, завод 150612009	1	2850

9	Принтер EPrint-11, завод №0450278, приобр.19.08.15г.	1	02791
10	Адаптер компьютерный USB Z-2, завод №1694	1	02860
11	Ванна ВМ-1/500 500*500*870 с бортом глубина 300 1 секции комб	1	3675-1
12	Ванна ВМ-2/500 1000*500*870 без борта глубина 300 2 секции комб	1	3673-1
13	Ванна ВМ-2/500 1000*500*870 без борта глубина 300 2 секции комб	1	3681-1
14	Ванна ВМ-3/600 1600*600*870 без борта глубина 400 3 секции комб	1	3674-1
15	Весы БАЗАР МТ-15 МЖА без стойки 15кг	1	3754-1
16	Водонагреватель ТЕРМЕКС Praktik 100 V 100л нерж Россия	1	3679-1
17	Водонагреватель ТЕРМЕКС Praktik 80 V 80л нерж Россия	1	3680-1
18	Водонагреватель ТЕРМЕКС Praktik 80 V 80л нерж Россия	1	3689-1
19	Модуль АВАТ МН-70 КМ Аста стол нейтральный 630 мм	1	3693-1
20	Стеллаж СТКТ-1/1500 200 тарелок 1500*300*1650 комб	1	3677-1
21	Стеллаж СТКТ-1200 решетчатый 1200*600*1650 комб	1	3678-1
22	Стол СР-1/1200 разделочный 1200*600*870 без борта комб	6	3672-1,3682-1- 3686-1
23	Шкаф ШЗР-1200 кухонный 1200*600*1750 нерж	2	3676-1,3688-1
24	Облучатель ОБН-3-2х15 Вт бактерицид.закр. (с ЭПРА, без ламп) TDM	1	
1	Вилка столовая нерж	168	

2	Гастроемкость 1/1 h20 нерж.	4	
3	Дуршлаг -миска LUXSTAHL d315 мм нерж	1	
4	Кастрюля 3л нерж	2	
5	Кастрюля 30 нерж	1	
6	Кастрюля 5 л нерж	1	
7	Кастрюля 50 нерж	1	
8	Кастрюля 11 л нерж	2	
9	Ложка столовая нерж	286	
10	Сотейник 1,7л нерж	2	
11	Стакан	247	
12	Тарелка под 1-ое	272	
13	Тарелка под 2-ое	228	
14	Пиала 170 см3 ф.584 "Белье"	157	

ПЕРЕЧЕНЬ

собственного оборудования ООО «Гранд-питание» ,размещенного в пищеблоке

МОАУ СОШ Лицей №1

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
1	Киоск информационный сенсорный СТ-1-4	1	3771-1
2	Мармит АВАТ ПМЭС-70М 1-хблюд паровой(3конф,2полки подсветка1500мм	1	2893
3	Мармит АВАТЭМК-70М 2-хблюд паровой(полка с подсвет гастроем/и1120мм	1	2894
4	Прилавок АВАТ ПСП-70 для столовых приборов 630мм,	1	2891
5	Машина протирачно-резательная МПО-1- 00	1	2956
6	Пароконвектомат АВАТ ПКА-10уровней	1	2590
7	Прилавок АВАТ ПВВ(Н) -70М-с-01-Н 1120мм	1	2892
8	Шкаф холодильный Капри среднетемпер.стеклян. дверь	1	3104
9	Шкаф холодильный Капри среднетемпер.стеклян. дверь	1	3107
10	Шкаф холодильный Капри среднетемпер.стеклян. дверь	1	3112
11	Шкаф холодильный Капри среднетемпературный стеклянная дверь	1	3737-1
12	Терминал сенсорный , завод№150612059	1	2852
13	Принтер EPrint-11, завод №0451661.	1	2788

14	Адаптер компьютерный USB Z-2, завод №4244	1	2811
15	Принтер EPrint-11, завод №0451661.	1	2788
16	Ванна моечная 2-х секц.для мытья мяса 50*50	1	3237
17	Ванна моечная 2-х секц.для мытья овощей, соков, фруктов 45*45	1	3236
18	Кипятильник электрический проточный 100л. нерж ДЕБИС КНЭ-100-01	1	2972
19	Модуль АВАТ КК-70 кабина кассовая 1120мм	1	2895
20	Подставка для бачков 40*40*40.	1	3239
21	Подставка настенная для досок (4-5 доски)	3	3241-3243
22	Раковина для рук 30*30	1	3235
23	Раковина для рук 40*40	2	3233,3234
24	Раковина для рук 45*45	2	3231,3232
25	Раковина для рук 50*50	1	3229
26	Раковина для слива гарнира 50*50	1	3230
27	Стеллаж для сушки тарелок 90*50*150	1	3240
28	Стол (цвет Орех)	40	
29	Стол 870*80*60	1	3238
30	Стулья (оранжевая эко кожа)	160	
31	Облучатель ОБН-3-2х15 Вт бактерицид.закр. (с ЭПРА, без ламп) TDM	1	

1	Вилка столовая нерж	634	
2	Гастроемкость 1/1 h20 нерж.	22	
3	Гастроемкость 1/1 h40 нерж.	3	
4	Гастроемкость 1/1 h65 нерж.	13	
5	Кастрюля 1л нерж	2	
6	Кастрюля 3л нерж	5	
7	Кастрюля 5 л нерж	4	
8	Кастрюля 40 л нерж	1	
9	Кастрюля 11 л нерж	1	
10	Кастрюля 12 л нерж	1	
11	Ложка столовая нерж	552	
12	Стакан	948	
13	Стеклобанка 0,25 твист + крышка 66 мм	30	
14	Тарелка под 1-ое	926	
15	Тарелка под 2-ое	1304	
16	Пиала 170 см3 ф.584 "Белье"	392	
17	Термометр для холодильника "Айсберг-30*С Т +30*	5	

18	Чайник эмали 3,5л	1	
19	Чайник нерж 3л	1	

ПЕРЕЧЕНЬ

оборудования, арендованного у МОАУ СОШ Лицей №1 и размещенного в пищеблоке МОАУ СОШ Лицей №1

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
1	Весы напольные	1	б/н
2	Весы настольные	4	б/н
3	Весы почтовые	2	б/н
4	Водонагреватель	1	775200250
5	Корзина ITALFROST для ларя	1	б/н
6	Котел пищеварочный	1	77520098
7	Котел электрический	1	77520009
8	Ларь морозильный ITALFROST CF-600 S 572л	1	77520111
9	Машина посудомоечная	1	77520097
10	Машина тестомесильная	1	77520014

11	Мясорубка МИМ-600	1	77520027
12	Печь микроволновая	1	77580025
13	Печь хлебопекарная	1	77520099
14	Плита электрическая	1	77520003
15	Плита электрическая	1	889(1)
16	Плита электрическая	1	889(2)
17	Плита электрическая	1	889(3)
18	Полка для досок	1	458
19	Полка для крышек	1	457
20	Привод электрический	1	77520021
21	Сковорода электрическая	1	890
22	Стеллаж металлический	4	б/н
23	Стол предмочный	1	77520100
24	Стол производственный	12	б/н
25	Холодильник Бирюса	1	77520026
26	Холодильник Свияга	1	878
27	Шкаф холодильный	1	77520002
28	Шкаф ШХХ для хранения хлеба в тарелках 660*640*1956	1	77521112

1.ПЕРЕЧЕНЬ

собственного оборудования ООО "Гранд-питание",размещенного в пищеблоке МОАУ СОШ №2начальная

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Инвентарный номер
1	Машина посудомоечная АВАТ МПТ-1700		3301
2	Пароконвектомат АВАТ ПКА-10уровней		2564
3	Котёл АВАТ КПЭМ-250/9Т пищеварочный нерж250л		2594
4	Витрина тепловая AIRHOT HW-2		3728-1
5	Водонагреватель EDISSON ER 80 V		3660-1
6	Ларь морозильный FROSTOR F-400 S глухая крышка 393л		3010
7	Ларь Снеж МЛК-500 морозильный серый		2915
8	Шкаф POZIS RS-416 холодильный среднетемпературный глухая дверь 224 л		3747-1
9	Шкаф холодильный Капри среднетемпер.стеклян. дверь		3111
10	Шкаф холодильный, завод №505667984		
11	Адаптер компьютерный USB Z-2, инв.№2808, завод №7027		2808
12	Терминал сенсорный, инв№2704, завод№150602808		2704
13	Принтер EPrint-11, инв.№02855, завод №0450276		02855
14	Облучатель ОБН-3-2х15 Вт бактерицид.закр. +лампа 15Вт		

1	Гастроемкость 1/1 h40 нерж.	6	
2	Гастроемкость 1/1 h20 нерж.	14	
3	Гастроемкость 1/1 h65 нерж.	10	
4	Вилка столовая "Tango" нерж	380	
5	Доска разделочная береза 500*300*30мм	15	
6	Дуршлаг -миска LUXSTANL d315 мм нерж	2	
7	Кастрюля 5л нерж.	5	
8	Кастрюля 3л нерж.	3	
9	Кастрюля 7л нерж.	3	
10	Кастрюля 12л нерж.	5	
11	Ковш нерж 2л	1	
12	Ложка 18,9 см "Бристоль" столовая	405	
13	Ложка д/соуса 0,05л,75мл,100мл	4	
14	Ложка разливательная	2	
15	Лопатка кулинарная	4	
16	Поднос пластмассовый	14	
17	Стакан 220мл,250мл	578	
18	Стакан 220мл,250мл Деколь	50	
19	Тарелка под 1-ое	400	
20	Тарелка под 1-ое Деколь	50	
21	Тарелка под 2-ое	50	
22	Тарелка под 2-ое Деколь	50	
23	Скамейка	54	
24	Столешница зеленая	27	

2.ПЕРЕЧЕНЬ

оборудования ,арендованного у МОАУ СОШ №2начальная и размещенного в пищеблоке МОАУ СОШ №2начальная

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Инвентарный номер
1	Агрегат холодильный ИНВ 77520188 (СОШ №2нач)	1	77520188
2	Ванна 2-х секционная ИНВ 77595412 (СОШ №2нач)	1	77595412
3	Ванна ВМ 3/500 ИНВ 77585309 (СОШ №2нач)	1	77585309
4	Ванна моечная ИНВ 77585311(1) (ванна ВМ-2секции (СОШ №2нач)	1	77585311
5	Ванна моечная ИНВ 77585311(2) (ванна ВМ-2секции)(СОШ №2нач)	1	77585311
6	Водонагреватель ИНВ 77520116 (СОШ №2нач)	1	77520116
7	Водонагреватель DEXP WHER 050 MNAN ИНВ б/н (СОШ №2нач)	1	б/н
8	Водонагреватель Electr ИНВ 77520024 (СОШ №2нач)	1	77520024
9	Котел электрический ИНВ 77520028 (СОШ №2нач)	1	77520028
10	Мармит ИНВ 77520110 (СОШ №2нач)	1	77520110
11	Машина протирачная МПР-350 ИНВ 77585312 (СОШ №2нач)	1	77585312
12	Машина тестомесильная ИНВ 775210014 (СОШ №2нач)	1	775210014
13	Мясорубка электрическая ИНВ б/н (СОШ №2нач)	1	б/н
14	Овощерезка ИНВ 77520021 (СОШ №2нач)	1	77520021
15	Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-500 ИНВ 77585362 (СОШ №2нач)	1	77585362
16	Плита электрическая АВАТ ЭП-4конфорки без ж/ш ИНВ 77595547 (СОШ №2нач)	1	77595547
17	Плита электрическая ИНВ 09220008 (СОШ №2нач)	1	9220008

18	Полка для досок ИНВ 77595446 (СОШ №2осн)	1	77595446
19	Привод универсальный ИНВ 09230030 (СОШ №2нач)	1	9230030
20	Сковорода электрическая ИНВ б/н (СОШ №2нач)	1	б/н
21	Стол разделочный ИНВ 77595447 (СОШ №2нач)	1	77595447
22	Холодильник Индезит ИНВ 77520005 (СОШ №2нач)	1	77520005
23	Шкаф холодильный ИНВ 77520027 (СОШ №2нач)	1	77520027

1.ПЕРЕЧЕНЬ

собственного оборудования ООО "Гранд-питание", размещенного в пищеблоке МОАУ СОШ №2основная

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Инвентарный номер
1	Котёл АВАТ КПЭМ-250/9Т пищеварочный нерж250л	1	3350
2	Мармит АВАТ ПМЭС-70 1500мм для первых блюд 3конф1	1	3347
3	Пароконвектомат АВАТ ПКА-10уровней	1	2563
4	Прилавок АВАТ ПБВ(Н) -70КМ СНШ Аста холодильный 1120мм	1	3353
5	Водонагреватель EDISSON ER 80 V накопительный		3828-1
6	Ларь Снеж МЛК-500 морозильный серый	1	2899
7	Холодильник	1	34005

8	Шкаф холодильный Капри среднетемпер.стеклян. Дверь	1	3344
9	Шкаф холодильный Капри среднетемпер.стеклян. дверь	1	3382
10	Модуль АВАТ КК-70 КМ кабина кассовая 1120мм	1	3349
11	Машина для переработки овощей МПО-1-01	1	3656-1
12	Плита АВАТ ЭПК-27 Н электрическая 2 конфорки нерж	1	3351
13	Прилавок АВАТ ПСП-70 для столовых приборов 630мм	1	3348
14	Стол СР-1/900 разделочный 900*600*870 без борта комб	1	3342
15	Стол СР-1/900 разделочный 900*600*870 без борта комб	1	3343
16	Шкаф с полками	1	2968
17	Шкаф ШЗР-1200,1200*600*1750 кухонный нерж	1	3389
18	Терминал сенсорный инв.№2693, завод№150611909	1	2693
19	Адаптер компьютерный USB Z-2, инв.№2814, завод №4249	1	2814
20	Принтер EPrint-11 для ЕНВД	1	2798
21	Облучатель ОБН-3-2х15 Вт бактерицид.закр.+лампа 15Вт	1	б/н
22	Весы кухонные до 5кг Ecom ECO-BS113K	1	3857-1
23	Ванна ВМ-2/500, 1000*500*870 без борта 2 секции комб.	1	3346
24	Ванна ВМ-3/500, 1350*500*870 без борта 3 секции комб.	1	3387
25	Ванна ВМ-3/500, 1350*500*870 без борта 3 секции комб.	1	3388
	Модуль АВАТ МН-02 400*700*540мм(подставка под плиту)	1	3352

1	Гастроемкость 1/1 h40 нерж.	6	
2	Гастроемкость 1/1 h20 нерж.	14	
3	Гастроемкость 1/1 h65 нерж.	10	
4	Вилка столовая "Tango" нерж	350	
5	Доска разделочная береза 500*300*30мм	9	
6	Кастрюля 12 л нерж	1	
7	Кастрюля 5л эконом 220мм нерж.	1	
8	Ковш нерж 1л	1	
9	Ложка 18,9 см "Бристоль" столовая	324	
10	Ложка д/соуса 0,05л,75мл,100мл	2	
11	Поднос пластмассовый	28	
12	Стакан 220мл,250мл	450	
13	Стакан 220мл,250мл Деколь	50	
14	Тарелка под 1-ое	420	
15	Тарелка под 1-ое Деколь	50	
16	Тарелка под 2-ое	600	
17	Тарелка под 2-ое Деколь	50	
18	Скамейка	58	

19	Столешница оранжевая	24	
20	Стол (столешница оранжевая)	5	

2.ПЕРЕЧЕНЬ

оборудования ,арендованного у МОАУ СОШ №2основная и размещенного в пищеблоке МОАУ СОШ №2основная

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Инвентарный номер
1	Ванна моечная 2-х секционная	1	77520083
2	Ванна моечная 2-х секционная	1	77520084
3	Ванна моечная 2-х секционная	1	77520089
4	Весы товарные МАССА со стойкой 200кг	1	77595550
5	Водонагреватель EDISSON 70л	1	б/н
6	Камера холодильная	1	б/н
7	Камера холодильная	1	77520015
8	Машина посудомочная	1	77520085
9	Машина тестомесильная	1	77520459
10	Мясорубка	1	77520025
11	Мясорубка	1	77520453

12	Овощерезка	1	77520014
13	Овощерезка	1	77520021
14	Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-500	1	77585363
15	Плита электрическая АВАТ ЭП-4	1	77585295
16	Полка для досок	1	77595446
17	Сковорода электрическая СЭЧ-0,25	1	77585310
18	Стеллаж СТКТ-1/1200	1	77585227
19	Стеллаж СТКТ-1/1200	1	77585227
20	Стеллаж для тарелок	1	77595445
21	Стол разделочный	1	77585308
22	Установка холодильная	1	77520455
23	Холодильник Бирюса (ларь морозильный)	1	77520082
24	Шкаф холодильный	1	77520460

1.ПЕРЕЧЕНЬ

собственного оборудования ООО "Гранд-питание", размещенного в пищеблоке МОАУ СОШ №3

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Инвентарный номер
----------	---------------------------	------------	----------------------

1	Пароконвектомат АВАТ ПКА-10уровней	1	2992
2	Витрина тепловая AIRHOT HW-1	1	3735-1
3	Водонагреватель EDISON ER 100 V накопительный	1	3517
4	Водонагреватель EDISON ER 80 V накопительный 1	1	3659
5	Кипятильник электрический	1	324450
6	Плита АВАТ ЭП-4 П электрическая 4 конфорки	1	3658-1
7	Адаптер компьютерный USB Z-2, (инв.№2859), завод №1706	1	2859
8	Терминал сенсорный, инв№2701, завод№150611949	1	2701
9	Принтер EPrint-11, для ЕНВД, (инв.№2857), завод №0450230	1	2857
10	Ларь FROSTOR F-500 S морозильный глухая крышка 472 л	1	3670-1
11	Ларь морозильный , (КирХК)	1	б/н
12	Шкаф холодильный Капри среднетемпер.стеклян. дверь	1	3381
13	Облучатель ОБН-3-2х15 Вт бактерицид.закр.+лампа 15Вт	1	
14	Термоконтейнер Kocateq A02	3	
1	Гастроемкость 1/1 h40 нерж.	9	
2	Гастроемкость 1/1 h20 нерж.	19	
3	Гастроемкость 1/1 h65 нерж.	9	
4	Гастроемкость 1/1 h100 нерж.	1	
5	Вилка столовая "Tango" нерж	390	

6	Доска разделочная береза 500*300*30мм	14	
7	Дуршлаг d300мм на подставке две ручки алюм	3	
8	Кастрюля 20 л цельнотянутая нерж	2	
9	Кастрюля 12 л нерж	2	
10	Кастрюля 40 л нерж	3	
11	Сотейник LUXSTANL 2л 160*100мм тройное дно нерж	1	
12	Кастрюля 5л эконом 220мм нерж.	1	
13	Кастрюля 7л эконом 220мм нерж.	1	
14	Ковш нерж 1л	2	
15	Термос профессиональный нерж 10л	4	
16	Термос профессиональный нерж 25л	4	
17	Подставка VERLEX для 6 досок нерж США	2	
18	Ложка 18,9 см "Бристоль" столовая	510	
19	Ложка д/соуса 0,05л,75мл,100мл	2	
20	Поднос пластмассовый	41	
21	Противень 600*400*20 металл	3	
22	Стакан 220мл,250мл	384	
23	Стакан 220мл,250мл Деколь	50	
24	Тарелка под 1-ое	354	

25	Тарелка под 1-ое Деколь	50	
26	Тарелка под 2-ое	379	
27	Тарелка под 2-ое Деколь	50	

2.ПЕРЕЧЕНЬ

оборудования ,арендованного у МОАУ СОШ №3 и размещенного в пищеблоке МОАУ СОШ №3

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Инвентарный номер
1	Водонагреватель (не рабочий)	1	77520011
2	Кипятильник электрический КНЭ-100	1	77520254
3	Котел пищеварочный	1	77520018
4	Ларь морозильный	1	77520232
5	Мармит	1	33386
6	Машина посудомочная	1	77520014
7	Машина протирочно-резательная МПР-350М-01	1	77520255
8	Машина тестомесильная	1	77520013
9	Мясорубка	1	77520016
10	Мясорубка электрическая	1	77520098

11	Плита электрическая ПСЭМ-4	1	77520234
12	Сковорода электрическая СЭСМ-2	1	77520002
13	Стол производственный	1	77580253
14	Холодильник VESTEL	1	77580438
15	Холодильник Индезит	1	77520240
16	Шкаф жарочный	1	77520207
17	Шкаф холодильный	1	77520095

1.ПЕРЕЧЕНЬ

собственного оборудования ООО "Гранд-питание",размещенного в пищеблоке МОАУ СОШ №6

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Инвентарный номер
1	Котёл АВАТ КПЭМ-160/9Т пищеварочный нерж160л	1	2981
2	Мармит АВАТ ПМЭС-70 1500мм для первых блюд 3конф1полка подсветка	1	3405
3	Мармит АВАТЭМК-70М 2-хблюд паровой 2полки с подсвет бгастроном/и1120мм	1	3406
4	Машина МПО-1-02 овощерезательная 350 кг/час	1	3742-1
5	Машина посудомоечная АВАТ МПТ-1700	1	3455
6	Пароконвектомат АВАТ ПКА-10уровней	1	2565
7	Плита АВАТ ЭП-4 П электрическая 4 конфорки без ж/ш нерж.	1	3408
8	Плита АВАТ ЭП-4 П электрическая 4 конфорки без ж/ш нерж.	1	3409

9	Весы кухонные до 5кг Econ ECO-BS113K	1	3855-1
10	Витрина тепловая AIRHOT HW-2	1	3730-1
11	Водонагреватель электрический проточный ЭВАН В1-12	1	3114
12	Облучатель ОБН-3-2х15 Вт бактерицид.закр.+лампа бактер.15Вт	1	б/н
13	Адаптер компьютерный USB Z-2, инв.№2805, завод №7033	1	2805
14	Принтер EPrint-11 для ЕНВД,инв.№2792, завод №0450239	1	2792
15	Терминал сенсорный, инв№2692, завод 150602810	1	2692
16	Ларь морозильный FROSTOR F-200 S глухая крышка 236л.(инв.№3108)	1	3108
17	Ларь морозильный Снеж,МЛК600,551л, корзина 1шт,сер №2-6-0915-15907	1	3787
18	Шкаф холодильный Капри стреднетемпературный глухая дверь	1	3333
19	Ванна ВМ-2/600 1200*600*870 борт глубина 400 2 секции	1	3816-1
20	Ванна ВМ-2/600 1200*600*870 борт глубина 400 2 секции	1	3817-1
21	Ванна ВМ-2/600 1200*600*870 борт глубина 400 2 секции	1	3818-1
22	Ванна ВМ-2/600 1200*600*870 борт глубина 400 2 секции	1	3819-1
23	Ванна ВМ-2/600 1200*600*870 борт глубина 400 2 секции	1	3820-1
24	Подставка-сушилка для досок 6 отделений	1	2989
1	Гастроемкость 1/1 h100 нерж.	6	
2	Гастроемкость 1/1 h20 нерж.	15	
3	Гастроемкость 1/1 h65 нерж.	14	
4	Гастроемкость 1/1*1 530*325*20 нерж	10	
5	Вилка столовая "Tango" нерж	760	
6	Доска разделочная береза 500*300*30мм	11	
7	Дуршлаг d300мм на подставке две ручки алюм	2	
8	Кастрюля 20 л цельнотянутая нерж	5	

9	Кастрюля 40 л сварная нерж	2	
10	Кастрюля нерж 50л	3	
11	Кастрюля 5л эконом 220мм нерж.	3	
12	Ковш нерж 1,5л	2	
13	Ковш нерж 2л	1	
14	Сковорода LUXSTANL 2-ое дно тефлон покр.	1	
15	Ложка 18,9 см "Бристоль" столовая	537	
16	Ложка д/соуса 0,05л,75мл,100мл	7	
17	Поднос пластмассовый	30	
18	Стакан 220мл,250мл	666	
19	Стакан 220мл,250мл Деколь	130	
20	Стол (цвет Орех)	47	
21	Стол для учителей	1	
22	Стол СР-2/1800 разделочный 1800*600*870 борт комб	1	3821-1
23	Стол СР-2/1800 разделочный 1800*600*870 борт комб	1	3822-1
24	Столешница(цвет Орех)	5	
25	Стул "Бистро" (оранжевая эко кожа)	12	
26	Скамейка	96	
27	Тумба 800*325*85 ЛДСП Белое (ИНВ 3826-1)	1	3826-1
28	Шкаф 800*450*200 ЛДСП БУК (ИНВ 3825-1)	1	3825-1
29	Тарелка под 1-ое	480	
30	Тарелка под 1-ое Деколь	49	
31	Тарелка под 2-ое	563	
32	Тарелка под 2-ое Деколь	130	
33	Салатник Деколь	160	

2.ПЕРЕЧЕНЬ

оборудования ,арендованного у МОАУ СОШ №6 и размещенного в пищеблоке МОАУ СОШ №6

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Инвентарный номер
1	Водонагреватель ИНВ 77580126	1	77580126
2	Камера холодильная ИНВ 77520680	1	77520680
3	Кипятильник КНЭ-100-01 ИНВ 77580721	1	77580721
4	Котел КПЭМ ИНВ 77520718	1	77520718
5	Ларь морозильный ИНВ 77520678	1	77520678
6	Установка холодильная моноблок ИНВ 77520679	1	77520679
7	Холодильник САДКО ИНВ б/н	1	б/н
8	Шкаф холодильный ИНВ 77520654	1	77520654
9	Шкаф холодильный КАПРИ 2-х дверная,глухая ИНВ 77589784	1	77589784
10	Машина тестомесильная ИНВ 77520720	1	77520720
11	Машина универсальная (мясорубка,овощерезка,протирка) ИНВ 77520719	1	77520719
12	Мясорубка ИНВ 77520657	1	77520657
13	Сковорода электрическая СЭСМ-2 ИНВ 77520002	1	77520002
14	Шкаф жарочный ИНВ 77520658	1	77520658
15	Весы циферблатные	3	б/н
16	Стол производственный	6	б/н

ПЕРЕЧЕНЬ

оборудования, арендованного у МОАУ СОШ №9 и размещенного в пищеблоке

МОАУ СОШ №9

№ п/п	Наименование оборудования	Количе- ство	Номер инвентарный
1	Ванна 1 секционная	1	б/н
2	Ванна 2-х секционная	1	б/н
3	Ванна 2-х секционная	1	б/н
4	Ванна 2-х секционная	1	б/н
5	Котел электрический (не рабочий)	1	77580016
6	Ларь морозильный FROSTOR 500л	1	77590112
7	Лифт	1	7758002
8	Машина посудомоечная	1	77520146
9	Машина тестомесильная	1	7752006
10	Мясорубка УКМ-06	1	77585010
11	Мясорубка электрическая	1	77520011
12	Плита электрическая 2конфорки	1	77520002(АОС)

13	Плита электрическая ЭКЭМ-4	1	77520019
14	Сковорода электрическая СЭ-12/7НСКВ	1	77585011
15	Стеллаж для посуды	1	77590064/1
16	Стеллаж для посуды	1	77590064/2
17	Стол рабочий	1	б/н
18	Стол рабочий	1	б/н
19	Стол рабочий	1	б/н
20	Стол рабочий	1	б/н
21	Стол рабочий	1	б/н
22	Холодильник Позис	1	77520018
23	Шкаф жарочный	1	77520004
24	Шкаф холодильный	1	77520148

ПЕРЕЧЕНЬ

собственного оборудования ООО «Гранд-питание» ,размещенного в пищеблоке

МОАУ СОШ №9

№ п/п	Наименование оборудования	Количе- ство	Номер инвентарный
1	Машина МПО-1-00 протиочно-резательная 350 кг/ч	1	3383
2	Пароконвектомат АВАТ ПКА-10уровней	1	2566
3	Плита АВАТ ЭП -4 ЖШ электрическая 4 конфорки ж/ш	1	3778-1
4	Машина МПО-1-00 протиочно-резательная 350 кг/ч	1	3383
5	Пароконвектомат АВАТ ПКА-10уровней	1	2566
6	Водонагреватель Ariston NTS 80 V 1.5K (80л)	1	3833-1
7	Котел 250 л АВАТ	1	02673
8	Водонагреватель Ariston NTS 80 V 1.5K (80л)	1	3834-1
9	Мармит АВАТ ПМЭС-70 КМ АСТА 1-х блюд 2 конфорки 1 полка подсветка	1	03652-1
10	Прилавок АВАТ ПНГ -70 КМ 03 АСТА для горячих напитков без полок 1500 мм	1	03653-1
11	Водонагреватель EDISSON ER 100V накопительный	1	3782-1
12	Водонагреватель электрический ATLANTIK ROUND 80л.	1	03478

13	Витрина тепловая AIRHOT HW-2	1	03654-1
14	Терминал сенсорный, завод 150508394	1	2849
15	Принтер EPrint-11, для ЕНВД, завод №0450247	1	2789
16	Адаптер компьютерный USB Z-2, , завод №6989	1	2807
17	Ларь морозильный POZIS	1	б/н
18	Ларь Снеж МЛК-350 морозильный серый	1	2914
19	Весы МАССА К TBS-60 2 А1 без стойки 60 кг	1	3780-1
20	Холодильник 2-х камерный "Минск", завод №042679882	1	б/н
21	Шкаф холодильный Капри ,среднетемпературный стеклянная дверь	1	03098
22	Шкаф холодильный Капри среднетемпер.стеклян. дверь	1	3103
23	Облучатель ОБН-3-2х15 Вт бактерицид.закр. (с ЭПРА, без ламп) TDM+лампа	1	
1	Вилка столовая "Tango" нерж	320	
2	ЛОЖКА LUXSTAHL Astra столовая нерж Германия	552	
3	Гастроемкость 1/1 h20 нерж.	14	
4	Гастроемкость 1/1 h40 нерж.	8	
5	Гастроемкость 1/1 h65 нерж.	10	
6	Дуршлаг с ручками нерж	2	
7	Кастрюля 12л цельнотянутая нерж	2	

8	Кастрюля 20 л цельнотянутая нерж	2	
9	Кастрюля 3 л "Эконом" лист.р.метал.кр.без трс	1	
10	Кастрюля 30 л цельнотянутая нерж	2	
11	Кастрюля 5 л "Эконом" лист.р.метал.кр.без трс	2	
12	Ковш нерж. 1л.	2	
13	Ковш нерж. 2л.	1	
14	Пиала 170 см3 ф.584 "Белье"	338	
15	Полка д/досок ПКД-600 (9 досок) 600*430*300 (инв.№2902)	1	
16	Салатник ф.Принц емк.130см3 Деколь "Ешь,учись,расти"	50	
17	Салатник ф.Принц емк.300см3 Деколь "Ешь,учись,расти"	50	
18	Стакан ф.Классический емк.270см3 Деколь "Ешь,учись,расти"	50	
19	Сито с ободом и ручкой 24 см, нерж сталь, SY-021-24	2	
20	Стеклобанка 0,25 твист + крышка 66 мм	63	
21	Стакан 220мл ДФЗ "Белье"	661	
22	Тарелка под 1ое	565	
23	Тарелка под 2-ое	482	
24	Термометр для холодильника "Айсберг" ТБ-225	5	
25	Термометр электронный B.Well WT-03	1	

26	Чайник 3,5 л без декора /С-2713П2/Рч/	2	
----	---------------------------------------	---	--

ПЕРЕЧЕНЬ

оборудования, арендованного у МОАУ СОШ №10 и размещенного в пищеблоке

МОАУ СОШ №10

№ п/п	Наименование оборудования	Количе- ство	Номер инвентарный
1	Ванна моечная	1	77531127 (1)
2	Ванна моечная	1	77531127 (2)
3	Котел КПЭМ-250/9	1	77529043
4	Ларь морозильный		7752024
5	Машина тестомесильная		77520010
6	Мясорубка		77520027
7	Плита электрическая 4 конфорки		77520026
8	Плита электрическая		77529042
9	Сковорода электрическая		09220002
10	Стеллаж СКТ-1200-Э		77589040
11	Стол производственный	6	б/н

17	Холодильник МИР		77521020
18	Шкаф жарочный		б/н

ПЕРЕЧЕНЬ

собственного оборудования ООО «Гранд-питание» ,размещенного в пищеблоке

МОАУ СОШ №10

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
1	Мармит АВАТ ПМЭС-70 1500мм для первых блюд 3конф1	1	3121
2	Машина МПО-1-00 протиочно-резательная 350 кг/час	1	3741-1
3	Машина МПР-350 протиочно-резательная	1	3007
4	Машина посудомоечная АВАТ МПТ-1700,	1	3130
5	Пароконвектомат АВАТ ПКА-10уровней	1	3125
6	Прилавок -витрина АВАТ ПВВ(Н)-70 КМ-С-НШ Аста холодильный1120мм	1	3122
7	Мармит АВАТ ПМЭС-70 КМ 1120мм для первых блюд 2 конф 1 полка подсв	1	3120
8	Транспортер КАЮР -М 3м(Лента+3модуля(вед,натяж,промежут)	1	3134
9	Терминал сенсорный, завод№150612090	1	2851
10	Принтер EPrint-11 для ЕНВД , завод №0450227	1	02794

11	Адаптер компьютерный USB Z-2, завод №6993	1	2806
12	Ванна 1-секция.для повторной обработки овощей 50*50 (ин	1	3224
13	Ванна 1-секция.для повторной обработки овощей 50*50	1	3225
14	Ванна 1-секция.для слива гарнира 40*40	1	3223
15	Ванна 2-секции для обработки яиц 1000*50	1	3226
16	Ванна 3-секции для мытья столовой посуды 1500*50	1	3227
17	Раковина для мытья рук	1	3269
18	Раковина для мытья рук 30*30	1	3268
19	Раковина для мытья рук 30*30	1	3270
20	Раковина для мытья рук 30*30	1	3271
21	Раковина для мытья рук 30*30	1	3272
22	Стол СР-1/1200 разделочный 1200*600*870 без борта комб	1	3123
23	Стол СР-1/1200 разделочный 1200*600*870 без борта комб	1	3124
24	Вентилятор ВЦ-14-46-4,0ПР 2,2кВт	1	3215
25	Весы товарные (напольные) М-ER 333АСР150/50	1	3267
26	Ларь морозильный FROSTOR F-600 S глухая крышка 551л.	1	3013
27	Ларь Снеж МЛК-350 морозильный серый	1	2901
28	Тележка сервировочная Техно-ТТ ТПР-320/805	1	3850-1

29	Холодильник "Минск"	1	б/н
30	Холодильник "Свияга"	1	б/н
31	Холодильник, ларь сер.№ 3194	1	б/н
32	Шкаф 2-х створчатый	1	1758
33	Шкаф POZIS RS-405 холодильный среднетемпер.глухая дверь 199л	1	3126
34	Шкаф POZIS RS-405 холодильный среднетемпер.глухая дверь 199л	1	3127
35	Шкаф POZIS RS-405 холодильный среднетемпер.глухая дверь 199л	1	3128
36	Шкаф POZIS RS-416 холодильный среднетемпературный глухая дверь 224 л	1	3748-1
37	Шкаф холодильный Капри среднетемпер	1	3021
38	Шкаф холодильный Капри среднетемпер.	1	3022
39	Шкаф холодильный Капри среднетемпер.	1	3023
40	Шкаф для посуды нерж	1	3273
41	Облучатель ОБН-3-2х15 Вт бактерицид.закр. (с ЭПРА, без ламп) TDM+лампа	1	
1	АП Сковорода 260*60 мм "Традиция" нерж с утолщ.дном с/р.	1	
2	Вилка столовая "Tango" нерж	694	
3	ЛОЖКА LUXSTAHL Astra столовая нерж Германия	302	
4	Гастроемкость 1/1 h40 нерж.	10	

5	Гастроемкость 1/1 h65 нерж.	6	
6	Дуршлаг с ручками нерж	2	
7	Кастрюля 12л цельнотянутая нерж	2	
8	Кастрюля 20 л цельнотянутая нерж	2	
9	Кастрюля 3 л "Эконом" лист.р.метал.кр.без трс	2	
10	Кастрюля 40 л сварная нерж	1	
11	Кастрюля 5 л "Эконом" лист.р.метал.кр.без трс	1	
12	Котел LUXSTAHL 50л d400*400мм нерж 3е дно, Германия	2	
13	Ковш нерж. 2л.	3	
14	Скамейка	78	
15	Столешница (под мрамор)	39	
16	Стеклобанка 0,25 твист + крышка 66 мм	78	
17	Стакан 220мл ДФЗ "Белье"	575	
18	Тарелка под 1ое	256	
19	Тарелка под 2-ое	637	
20	Термометр для холодильника "Айсберг" ТБ-225	10	

ПЕРЕЧЕНЬ

собственного оборудования ООО «Гранд-питание» ,размещенного в пищеблоке

МОАУ СОШ №11 начальная

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
1	Котел АВАТ КПЭМ-160/9Т пищеварочный нерж160л,	1	03528
2	Машина АВАТ МПК-1400 К посудомоечная купольная,	1	03533
3	Машина МПО-1-00 протирачно-резательная 350кг/ч	1	03530
4	Пароконвектомат АВАТ ПКА-10 1/1 ПМ	1	03529
5	Плита АВАТ ЭП-6 П электрическая 6конфорок	1	03526
6	Сковорода ПРОММАШ СЭЧ-0,25 электрическая Саратов.	1	03554
7	Мармит МЭ-ЗК-15/7 1-х блюд 1500*700*850 передние и боковые панели нерж.сталь 1500мм	1	03544
8	Шкаф АВАТ ЭШ-2 К пекарский 2 секции	1	03527
9	Шкаф МХМ КАПРИ 1,12М холодильн.среднетемпер.глух.дверь	1	03531
10	Мясорубка,инв	1	3251
11	Холодильник SANTO-81840-5i	1	3829-1
12	Шкаф FROSTOR RV-400 G холодильный среднетемпер. 360л. ИНВ 03565	1	03565

13	Шкаф кухонный ШЗК-1200 1200*600*1750 нерж (инв.№03550)	1	03550
14	Шкаф хлебный ,инв№1876	1	1876
15	Шкаф холодильный POZIS СВЯЯГА-513-5 среднетемпер.глухая дверь 250л.(инв.№03536-1)	1	03536-1
16	Терминал сенсорный,, завод№ 150611900	1	2695
17	Принтер EPrint-11, завод №0450221	1	02793
18	Адаптер компьютерный USB Z-2, завод №4243	11	02813
19	Ванна ВМ-2/500, 1000*500*870 с бортом глубина 300 2 секции комб.	1	03546
20	Ванна ВМ-2/800, 1500*800*870 без борта глубина 450 2 секции комб.	1	03539
21	Ванна ВМ-3/600, 1600*600*870 без борта глубина 400 3 секции комб.	1	03538
22	Ванна ВМ-3/600, 1600*600*870 без борта глубина 400 3 секции комб.	1	03552
23	Весы БАЗАР МТ-15 МЖА без стойки 15кг	1	03535
24	Весы МАССА К ТBS-200 А3 со стойкой 200кг	1	03534
25	Ларь морозильный FROSTOR F-200 S глухая крышка 236л	1	03532
26	Ларь морозильный FROSTOR F-200 S глухая крышка 236л	1	03555
27	Ларь морозильный FROSTOR F-200 S глухая крышка 236л	1	03556
28	Подставка АТЕССИ ПКИ-400 под оборудование 400*400*420 комб.	1	03551
29	Подставка АТЕССИ ПКИ-400 под оборудование 400*400*420 комб.	1	03557
30	Подставка АТЕССИ ПКИ-400 под оборудование 400*400*420 комб.	1	03558

31	Стеллаж СТК-900/500 кухонный 900*500*1650 комб.		03549
32	Стеллаж СТКР-1200 решетчатый 1200*600*1650 комб.полка от пола 500мм 3 полки		03542
33	Стеллаж СТКР-1500 решетчатый 1500*600*1650 комб.полка от пола 500мм 3 полки		03547
34	Стеллаж СТКР-1500 решетчатый 1500*600*1650 комб.полка от пола 500мм 3 полки		03564
35	Стеллаж СТКТ-1/1200 160 тарелок 1200*300*1650 комб.(инв.№03543)		03543
36	Стеллаж СТКТ-1/1200 160 тарелок 1200*300*1650 комб.(инв.№03553)		03553
37	Стол СР-1/1200 разделочный 1200*600*870 без борта комб		03537
38	Стол СР-1/1200 разделочный 1200*600*870 без борта комб		03545
39	Стол СР-1/1200 разделочный 1200*600*870 без борта комб		03559
40	Стол СР-1/1200 разделочный 1200*600*870 без борта комб		03560
41	Стол СР-1/1200 разделочный 1200*600*870 без борта комб		03561
42	Стол СР-1/1200 разделочный 1200*600*870 без борта комб		03562
43	Стол СР-1/1200 разделочный 1200*600*870 без борта комб		03563
44	Стол СР-1/900 разделочный 900*600*870 без борта комб		03540
45	Стол СРД-1/1500 разделочный 1500*600*870 столешница дерево		03548
46	Стол-ванна СВМ-600 моечные 1100*600*870 глубина 400		03541
47	Облучатель ОБН-3-2х15 Вт бактерицид.закр. (с ЭПРА, без ламп) TDM+лампа	1	
1	Вилка столовая "Tango" нерж	200	

2	ЛОЖКА LUXSTAHL Astra столовая нерж Германия	550	
3	Гастроемкость 1/1 h20 нерж.	10	
4	Гастроемкость 1/1 h40 нерж.	6	
5	Гастроемкость 1/1 h65 нерж.	7	
6	Дуршлаг с ручками нерж	1	
7	Кастрюля 10л нерж	1	
8	Кастрюля 11л нерж	2	
9	Кастрюля 20 л цельнотянутая нерж	2	
10	Кастрюля 7 л нерж	1	
11	Кастрюля 30 л нерж	3	
12	Кастрюля 40 л нерж	2	
13	Кастрюля 5 л "Эконом" лист.р.метал.кр.без трс	2	
14	Ковш нерж 2л	1	
15	Контейнер круглый нерж	1	
16	Чайник 3,5 л без декора /С-2713П2/Рч/	1	
17	Столешница (под мрамор)		
18	Стеклобанка 0,25 твист + крышка 66 мм	38	
19	Стакан 220мл ДФЗ "Белье"	172	

20	Тарелка под 1ое	601	
21	Тарелка под 2-ое	432	
22	Термометр для холодильника "Айсберг" ТБ-225	5	

ПЕРЕЧЕНЬ

оборудования, арендованного у МОАУ СОШ №11 основная и размещенного в пищеблоке

МОАУ СОШ №11 основная

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
1	Кипятильник электрический	1	7752002
2	Котел пищеварочный	1	77520025
3	Ларь морозильный	1	77520024
4	Мармит ИНВ	1	77520013
5	Машина протирочная	1	77520168
6	Машина тестомесильная	1	77520017
7	Мясорубка	1	77520008
8	Мясорубка	1	77520195

9	Печь хлебопекарная	1	77521134
10	Плита электрическая	1	77520009
11	Плита электрическая 6-ти конфорочная	1	77661136
12	Плита электрическая	1	б/н(1)
13	Плита электрическая	1	б/н(2)
14	Привод универсальный	1	77520005
15	Сковорода электрическая СЭСМ-2	1	77520001
16	Стойка раздаточная	1	б/н
17	Стол рабочий	4	б/н
18	Установка холодильная	1	77520193
19	Шкаф для посуды	5	б/н

ПЕРЕЧЕНЬ

собственного оборудования ООО «Гранд-питание» ,размещенного в пищеблоке

МОАУ СОШ №11 основная

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
------------------	----------------------------------	-------------------	------------------------------

1	Машина АВАТ МПТ -1700 посудомоечная туннельная правая	1	3657-1
2	Пароконвектомат АВАТ ПКА-10уровней	1	2994
3	Тележка сервировочная Техно-ТТ ТПР-320/805	1	3852
4	Терминал сенсорный, инв№2696, завод 150611872	1	2696
5	Принтер EPrint-11 для ЕНВД завод №0450287	1	2795
6	Адаптер компьютерный USB Z-2, завод №7025	1	2801
7	Весы кухонные до 5кг Eсop ECO-BS113K	1	3856-1
8	Витрина тепловая AIRHOT HW-2	1	3731-1
9	Водонагреватель ЭВАН В1-9	1	3309
10	Ларь Снеж МЛК-250 морозильный серый	1	2900
11	Ларь Снеж МЛК-500 морозильный серый	1	2896
12	Шкаф холодильный Капри стреднетемпературный глухая дверь	1	3334
13	Облучатель ОБН-3-2х15 Вт бактерицид.закр. (с ЭПРА, без ламп) TDM+лампа	1	
14	Столешница желтая	17	
15	Столешница зеленая	16	
16	Столешница оранжевая	14	
17	Скамейка	92	

1	Вилка столовая "Tango" нерж	538	
2	Ложка столовая	354	
3	Гастроемкость 1/1 h20 нерж.	19	
4	Гастроемкость 1/1 h40 нерж.	8	
5	Гастроемкость 1/1 h65 нерж.	8	
6	Кастрюля 12л цельнотянутая нерж	3	
7	Кастрюля нерж 30л цельнотянутая	1	
8	Кастрюля 50л нерж	2	
9	Стакан 220мл ДФЗ "Белье"	542	
10	Стеклобанка 0,25 твист + крышка 66 мм	47	
11	Тарелка под 1-ое	479	
12	Тарелка под 2-ое	541	
13	Термометр для холодильника "Айсберг" ТБ-225	5	
14	Чайник 3,5 л без декора /С-2713П2/Рч/	2	

ПЕРЕЧЕНЬ

оборудования, арендованного у МОАУ СОШ №14 и размещенного в пищеблоке

МОАУ СОШ №14

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
1	Камера холодильная	1	77520016
2	Картофелечистка	1	77521004
3	Кипятильник	1	77520020
4	Машина посудомоечная	1	77520040
5	Машина протирочная	1	77521034
6	Машина тестомесильная	1	09220011
7	Мясорубка	1	77523001
8	Мясорубка	1	77581031
9	Овощерезка	1	77521005
10	Плита электрическая	1	б/н(1)
11	Плита электрическая	1	б/н(2)
12	Сковорода	1	77520014

13	Стол производственный	6	б/н
19	Установка холодильная Pola,	1	77520256
20	Холодильник Полюс	1	б/н
21	Шкаф жарочный	1	77520257
22	Шкаф холодильный	1	77520258
23	Шкаф холодильный	1	77521033
24	Шкаф холодильный CM-110S	1	77520039

ПЕРЕЧЕНЬ

собственного оборудования ООО «Гранд-питание» ,размещенного в пищеблоке

МОАУ СОШ №14

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
1	Мармит АВАТ ПМЭС-70 КМ АСТА 1-х блюд 3 конфорки 1 полка подсветка 1500 мм (3824-1)	1	3824-1
2	Ларь морозильный FROSTOR F-200 S глухая крышка 236л	1	3009
3	Пароконвектомат АВАТ ПКА-10уровней	1	2995

4	Витрина тепловая AIRHOT HW-2	1	3733-1
5	Прилавок АВАТ ПГН-70 КМ 02 для горячих напитков без полок	1	3827-1
6	Шкаф POZIS RS-405 холодильный среднетемпер.глухая дверь 199л	1	3105
7	Шкаф POZIS RS-416 холодильный среднетемпературный глухая дверь 224 л	1	3749-1
8	Терминал сенсорный, завод 150611871	1	2699
9	Принтер EPrint-11, для ЕНВД, завод №0450228	1	2856
10	Адаптер компьютерный USB Z-2, завод №4241	1	2810
11	Облучатель ОБН-3-2х15 Вт бактерицид.закр. (с ЭПРА, без ламп) TDM	1	
12	Скамейка на металлокаркасе	10	3803-1-3811-1
13	Скамейка на металлокаркасе	12	3791-1-3802-1
14	Стол вдоль стены (4шт соединенные)	1	3812-1
15	Стол на металлокаркасе	6	3785-1-3790-1
1	Вилка столовая нерж	462	
2	Гастроемкость 1/1 h20 нерж.	10	
3	Гастроемкость 1/1 h40 нерж.	10	
4	Гастроемкость 1/1 h65 нерж.	5	
5	Кастрюля 11л нерж	3	

6	Кастрюля 3л нерж	2	
7	Кастрюля 5 л нерж	2	
8	Кастрюля 50 л нерж	1	
9	Кастрюля нерж 30л цельнотянутая	2	
10	Кастрюля 40 л нерж	3	
11	Ковш нерж. 2л.	1	
12	Ложка столовая нерж	441	
13	Сотейник LUXSTAHL 2л 160*100мм тройное дно нерж	3	
14	Стакан	500	
15	Стеклобанка 0,25 твист + крышка 66 мм	38	
16	Тарелка под 1-ое	616	
17	Тарелка под 2-ое	416	
18	Термометр для холодильника "Айсберг-30*С Т +30*	5	
19	Чайник 3,5 л без декора /С-2713П2/Рч/	1	

ПЕРЕЧЕНЬ

собственного оборудования ООО «Гранд-питание» ,размещенного в пищеблоке

МОАУ СОШ №16

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
1	Пароконвектомат АВАТ ПКА-10уровней	1	2993
2	Сковорода ПРОМАШ СЭЧ-0,45 электрическая	1	3752-1
3	Терминал сенсорный, завод 150611908	1	2700
4	Принтер EPrint-11, для ЕНВД, завод №0450218	1	2854
5	Адаптер компьютерный USB Z-2, завод №1720.	1	2862
6	Витрина тепловая AIRHOT HW-2	1	3734-1
7	Водонагреватель ЭВАН В1-9	1	3312
8	Весы кухонные до 5кг Eсop ECO-BS113K	1	3858-1
9	Ларь морозильный Снеж-400	1	03420
10	Ларь Снеж МЛК-500 морозильный серый	1	2897
11	Ларь Снеж МЛК-500 морозильный серый	1	2898
12	Машина протиочно-резательная (МПР)	1	3840-1
13	Мясорубка МИМ 600	1	03494
14	Плита электрическая бытовая 4-х конфорочная	1	б/н
15	Тележка сервировочная Техно-ТТ ТПР-320/805	1	3853-1
16	Холодильник	1	01496

17	Облучатель ОБН-3-2х15 Вт бактерицид.закр. (с ЭПРА, без ламп) TDM	1	
1	Вилка столовая нерж	607	
2	Гастроемкость 1/1 h20 нерж.	10	
3	Гастроемкость 1/1 h40 нерж.	10	
4	Гастроемкость 1/1 h65 нерж.	5	
5	Кастрюля 10 л нерж	1	
6	Кастрюля 11 л нерж	1	
7	Кастрюля 12 л нерж	2	
8	Ковш 2л нерж	1	
9	Ложка столовая нерж	442	
10	Стакан	448	
11	Стеклобанка 0,25 твист + крышка 66 мм	37	
12	Тарелка под 1-ое	425	
13	Тарелка под 2-ое	436	
14	Термометр для холодильника "Айсберг-30*С Т +30*	8	
15	Чайник эмаль 3,5л	1	

ПЕРЕЧЕНЬ

оборудования, арендованного у МОАУ СОШ №16 и размещенного в пищеблоке

МОАУ СОШ №16

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
1	Ванна 2-х секционная	1	77580206
2	Ванна 3-х секционная	1	77580205
3	Ванна эмалированная глубокая	6	б/н
4	Весы напольные	1	б/н
5	Весы почтовые	1	б/н
6	Весы циферблатные	2	б/н
7	Кипятильник электрический	1	7752114
8	Котел пищеварочный КПЭМ-250/9Т	1	77520030
9	Линия раздачи	1	77520001
10	Мармит ПМЭС-70КМ	1	77520031
11	Машина посудомочная МПК-1400К	1	77520029
12	Машина протирачная	1	77520007

13	Машина тестомесильная	1	б/н
14	Мясорубка электрическая	1	77520095
15	Плита электрическая	1	77520026
16	Плита электрическая	1	77520061
17	Плита электрическая ПЭ-7240	1	77580154
18	Привод электрический	1	77520009
19	Стеллаж металлический	9	б/н
20	Стол производственный	9	б/н
21	Холодильник Бирюса)	1	77520028
22	Холодильник ЮРЮЗАНЬ	1	77520022
23	Шкаф пекарный	1	77520002
24	Шкаф пекарный	1	б/н
25	Шкаф холодильный Carboma R 560C	1	77580155
26	Шкаф холодильный	1	77520018
27	Шкаф холодильный	1	77520148

ПЕРЕЧЕНЬ

оборудования, арендованного у МОАУ СОШ №Башкирская Гимназия и размещенного в пищеблоке МОАУ
СОШ№Башкирская Гимназия

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
1	Ванна 1 секционная	5	б/н
2	Ванна 2-х секционная	1	77520083 (1)
3	Ванна 2-х секционная	1	77520083 (2)
4	Ванна 2-х секционная	1	77520083 (3)
5	Весы напольные	1	77530094
6	Весы товарные	1	77530078
7	Камера холодильная	1	77520008
8	Камера холодильная	1	77520009
9	Корзина для посудомоечной машины	4	б/н
10	Котел пищевой	1	77520003
11	Машина протирачная	1	77520016
12	Машина тестомесильная	1	77520021
13	Мясорубка электрическая	1	77520037

14	Овощерезка	1	77520017
15	Плита электрическая ПСЭМ-4	1	77520056
16	Плита электрическая ПСЭМ-4	1	77520057
17	Плита электрическая ПСЭМ-4	1	77520058
18	Подставка ИНВ б/н (1)	4	б/н
19	Полка с сушкой для посуды	1	77530064
20	Прилавок	1	77520026
21	Прилавок	1	77520038
22	Сковорода электрическая	1	77520010
23	Стеллаж металлический кухонный ИНВ б/н (1)	4	б/н
24	Стол производственный	13	б/н
25	Тележка передвижная	1	77580087
26	Тележка сервировочная	1	б/н
27	Холодильник vist	1	77520283
28	Холодильник Саратов	1	77520006
29	Холодильник Саратов	1	77520046
30	Шкаф кухонный	1	77520117
31	Шкаф пекарный	1	77520022

32	Шкаф холодильный	1	77520054
33	Шкаф холодильный	1	77520055
34	Шкаф холодильный Полаир	1	77520024
35	Шпилька КШ-1	1	77520041

ПЕРЕЧЕНЬ

собственного оборудования ООО «Гранд-питание» ,размещенного в пищеблоке

МОАУ СОШ Башкирская Гимназия

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
1	Пароконвектомат АВАТ ПКА-10уровней		2567
2	Прилавок -витрина АВАТ ПВВ(Н)-70 КМ-С-НШ Аста плоский стол 1120мм,нерж		2519
3	Терминал сенсорный, завод 150603007		2694
4	Принтер EPrint-11, завод №0450241		2800
5	Адаптер компьютерный USB Z-2, завод №7008		2804
6	Водонагреватель электрический ATLANTIK ROUND 80л.		03479

7	Ларь морозильный FROSTOR F-400 S глухая крышка 393л		3011
8	Прилавок холодильный		2669
9	Шкаф холодильный Капри среднетемпер.стеклян. дверь		03101
10	Облучатель ОБН-3-2х15 Вт бактерицид.закр. (с ЭПРА, без ламп) TDM	1	
11	Скамейка	10	
12	Стол	27	
13	Стулья	179	
1	Вилка столовая нерж	835	
2	Гастроемкость 1/1 h20 нерж.	15	
3	Гастроемкость 1/1 h40 нерж.	5	
4	Гастроемкость 1/1 h65 нерж.	14	
5	Кастрюля 1л нерж	3	
6	Кастрюля 3л нерж	1	
7	Кастрюля 5 л нерж	1	
8	Кастрюля 40 л нерж	4	
9	Кастрюля 50 нерж	1	

10	Кастрюля 12 л нерж	4	
11	Ковш нерж. 1,5л.	1	
12	Ложка столовая нерж	610	
13	Сковорода 260*60 мм "Традиция" нерж с утолщ.дном с/р.	1	
14	Сотейник LUXSTAHL 2л 160*100мм тройное дно нерж		
15	Стакан	682	
16	Стеклобанка 0,25 твист + крышка 66 мм	77	
17	Тарелка под 1-ое	689	
18	Тарелка под 2-ое	1138	
19	Пиала 170 см3 ф.584 "Белье"	411	
20	Термометр для холодильника "Айсберг-30*С Т +30*	5	
21	Чайник нерж 3л	1	

ПЕРЕЧЕНЬ

собственного оборудования ООО «Гранд-питание» ,размещенного в пищеблоке

МОАУ СОШ Гимназия №1

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
1	Мармит АВАТ ПМЭС-70М 1-хблюд (3конф,1полка подсветка	1	2711
2	Машина посудомоечная АВАТ МПТ-1700	1	2708
3	Машина протирачно-резательная МПО-1- 00	1	2970
4	Пароконвектомат АВАТ ПКА-10уровней инв№2707	1	2707
5	Печь конвекционная АРАСН-10уровней 600х400	1	2709
6	Плита АВАТ ЭП-электрическая 6 конфорок нерж	1	2751
7	Прилавок АВАТ ПВВ холод/ый с гастроемкостями 1120мм	1	2706
8	Сковорода ПРОММАШ электрическая	1	2752
9	Машина протирачная	1	2980
10	Терминал сенсорный, завод 150611920	1	2697
11	Принтер EPrint-11, для ЕНВД, завод №0451665.	1	02797
12	Адаптер компьютерный USB Z-2, завод №1697.	1	2861
13	Ванна ВМ-2/800, 1500*800*870	2	2721,2722

14	Ванна ВМ-3/600, 1600*600*870 с бортом	1	2762
15	Весы без стойки 5кг два дисплея	1	2749
16	Весы без стойки 5кг один дисплей	1	2730
17	Подставка АВАТ ПК-10М под парокотвенкотмат	1	2715
18	Подставка для печи нерж	1	2745
19	Подтоварник АВАТ ПК 40 400*400*420 кухонный	5	2724-2728
20	Полка АТЕССИ ПКС-600 настенная 600*350*300 д/ крышек	2	2749,2774
21	Полка ПНКС-600 7 досок 600*400*400 нерж	1	2733
22	Полка ПНКС-900 12 досок 900*400*400	1	2734
23	Полка ПНЭК-1200 дверцы-купе 1200*400*600	1	2771
24	Прилавок АВАТ ППН-70 1120 мм для горячих напитков	1	2712
25	Прилавок АВАТ ПСП-70 для столовых приборов 630мм	1	2714
26	Стеллаж СТС-1500/600 кухонный комб	4	2717-2720
27	Стол обеденный 1200*800мм	28	
28	Стол СР-1/1200 разделочный 1200*600*870 без борта комб решетка от пола	3	2765-2767
29	Стол СР-1/1500 разделочный 1500*600*870 без борта комб решетка от пола	3	2768-2770
30	Стол СРД-1/1800 разделочный 1800*800*870 столешница дерево	1	2763
31	Стол-ванна СВМ-500 1300*600*870 (инв.№2776)	1	2776

32	Тележка АТЕСИ КШ-4 для листов 600*400 12 уровней	1	2716
33	Шкаф АВАТ ШРТ-8 расстоечный 8 уровней подставка	1	2748
34	Шкаф АРИАДА холодильник 700л глухая дверь	1	2750
35	Шкаф АРИАДА холодильник 700л стеклянная дверь	1	2747
36	Шкаф кухонный ШЗК-1200 1200*600*1750 нерж	1	2772
37	Шкаф кухонный ШЗК-1200 1200*600*1750 нерж	1	2773
38	Шкаф холодильный Капри среднетемпер.стеклян. дверь	1	3113
39	Облучатель ОБН-3-2х15 Вт бактерицид.закр. (с ЭПРА, без ламп) TDM	1	
1	Вилка столовая нерж	400	
2	Гастроемкость 1/1 h20 нерж.	15	
3	Гастроемкость 1/1 h40 нерж.	10	
4	Гастроемкость 1/1 h65 нерж.	9	
5	Гастроемкость 1/1 h100 нерж.	8	
6	Кастрюля 1л нерж	2	
7	Кастрюля 30-35л нерж	3	
8	Кастрюля 5 л нерж	4	
9	Кастрюля 45 л нерж	1	

10	Кастрюля 50 нерж	1	
11	Кастрюля 11 л нерж	1	
12	Кастрюля 15 л нерж	1	
13	Ковш нерж. 1л	1	
14	Ковш нерж. 2л	1	
15	Ложка столовая нерж	254	
16	Сотейник LUXSTANL 2л 160*100мм тройное дно нерж	1	
17	Стакан	408	
18	Стакан ф.Классический емк.270см3 Деколь "Ешь,учись,расти"	100	
19	Стеклобанка 0,25 твист + крышка 66 мм	37	
20	Салатник ф.Принц емк.130см3 Деколь "Ешь,учись,расти"	100	
21	Салатник ф.Принц емк.300см3 Деколь "Ешь,учись,расти"	100	
22	Тарелка под 1-ое	530	
23	Тарелка под 2-ое	520	
24	Пиала 170 см3 ф.584 "Белье"	344	
25	Термометр для холодильника "Айсберг-30*С Т +30*	5	
26	Чайник эмаль 3,5л	1	

ПЕРЕЧЕНЬ

оборудования, арендованного у МОАУ СОШ № Гимназия1 и размещенного в пищеблоке МОАУ СОШ № Гимназия1

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
1	Картофелечистка	1	77520150
2	Котел пищеварочный	1	77520199
3	Ларь морозильный	1	77520391
4	Ларь морозильный Позис	1	б/н
5	Ларь холодильный Снеж	1	77520018
6	Мармит	1	77520202
7	Машина тестомесильная	1	77520396
8	Мясорубка	1	77520014
9	Плита электрическая	1	77520393
10	Стол производственный	9	б/н
11	Шкаф холодильный	1	77520392
12	Шкаф холодильный Полаир	1	77520200

1.ПЕРЕЧЕНЬ

собственного оборудования ООО "Гранд-питание",размещенного в пищеблоке МАДОУ Детский сад №2

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Инвентарный номер
1	Картофелечистка МОК-150М 150 кг/час	1	3453-1
2	Облучатель ОБН-3-2х15 Вт +лампа бактерицидная 15 Вт	1	
1	Гигрометр психометрический ВИТ-2	4	
2	Ведро оцинкованное	1	
3	Ведро эмалированное 12л с крышкой без декора	1	
4	Венчик 300мм нерж	1	
5	Ковш 1л нерж	3	
6	Кастрюля 50л d400x400мм нерж	2	
7	Ложка разливательная 1л нерж	1	
8	Нож универсальный 148мм	10	
9	Нож для мяса	4	
10	Сито для муки	1	

2.ПЕРЕЧЕНЬ

оборудования ,арендованного у МАДОУ Детский сад №2 и размещенного в пищеблоке МАДОУ Детский сад №2

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Инвентарный номер
1	Сковорода электрическая	1	б/н
2	Привод универсальный	1	б/н
3	Машина овощерезательная МПО-1	1	77580078
4	Мясорубка МИМ-300М	1	77520338
5	Плита электрическая	2	77520333
6	Плита электрическая 4-х конфорочная	1	77580048
7	Шкаф жарочный	1	б/н
8	Кипятильник электрический ДЕБИС	1	77580074
9	Котел пищеварочный АВАТ КПЭМ-160/9Т	1	77580085
10	Ларь морозильный	1	77580060
11	Морозильник	1	77520036
12	Холодильник "Орск"	1	б/н
13	Холодильник CANDY	1	77580075
14	Холодильник POZIS	1	77580076
15	Холодильник Бирюса	1	77580077
16	Холодильник Минск	1	77530004
17	Шкаф холодильный ШХ-1,12 Ю	1	77520344
18	Весы настольные	4	б/н
19	Весы товарные	2	б/н
20	Стол производственный	12	б/н

1.ПЕРЕЧЕНЬ

собственного оборудования ООО "Гранд-питание",размещенного в пищеблоке МАДОУ Детский сад №5

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Инвентарный номер
1	Мясорубка	1	4714
2	Облучатель ОБН-3-2х15 Вт +лампа бактерицидная 15 Вт	1	
	Корпус от системного блока	1	765
1	Гигрометр психометрический ВИТ-2	1	
2	Ведро оцинкованное	2	
3	Ведро эмалированное 12л без крышки без декора	2	
	Гастроемкость h 65 нерж	10	
4	Доска разделочная береза 500*300*30мм	3	
5	Дуршлаг-миска d 315 нерж	1	
6	Ковш 1л нерж	3	
7	Ложка разливательная 1л нерж	1	
	Лопатка кулинарная "Поварская"	1	
8	Нож универсальный 148мм	1	
9	Сковорода d280*55мм нерж	1	
10	Сковорода d260*50мм нерж	1	
	Стеклобанка+крышки(под пробники)	29	
	Таз пластмассовый 8л	2	
	Таз пластмассовый 6л	1	
	Терка 4-х сторонняя метал	2	
	Термометр для холодильника "Айсберг" ТБ-225	5	
	Тряпкодержатель	5	

	Овощечистка с подольным лезвием	1	
--	---------------------------------	---	--

2.ПЕРЕЧЕНЬ

оборудования ,арендованного у МАДОУ Детский сад №5 и размещенного в пищеблоке
№5

МАДОУ Детский сад

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Инвентарный номер
1	Сковорода электрическая	1	77521009
2	Машина универсальная (мясорубка,овощерезка)	1	77521354
3	Картофелечистка	1	77521030
4	Водонагреватель накопительный	1	б/н
5	Плита электрическая ПСЭМ-4	1	77521011
6	Плита электрическая 4-х конфорочная АВАТ ЭП-4ЖШ	1	77581371
7	Котел электрический	1	77521008
8	Камера морозильная-ларь Позис С 155-1	1	77521082
9	Холодильник	1	77521015
10	Холодильник SIEMENS	1	77521019
11	Холодильник SIEMENS	1	77521017
12	Холодильник ларь Позис Свияга	1	77530119
13	Шкаф холодильный	1	77521004
14	Холодильник ларь Бирюса	1	77524343
15	Холодильник ларь Позис Свияга	1	77521343
16	Холодильник ларь Позис Свияга	1	77521342
17	Холодильник Свияга	1	77521202
18	Холодильник Свияга	1	77521120
19	Принтер	1	77560001

20	Весы напольные	4	б/н
----	----------------	---	-----

ПЕРЕЧЕНЬ

собственного оборудования ООО «Гранд-питание» ,размещенного в пищеблоке

МАДОУ детский сад №17

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
1	Шкаф POZIS RS-416 холодильный среднетемпературный глухая дверь 224 л	1	3750-1
2	Облучатель ОБН-3-2х15 Вт бактерицид.закр. (с ЭПРА, без ламп) TDM+лампа	1	
1	АП Сковорода 280*55 мм "Традиция" нерж	1	
2	Ведро 10 л, полипропилен бордовый	1	
3	Ведро 10л "Соло" пласт цв.микс	1	
4	Ведро 12л без кр. без декора/С-1124 эмалированное	3	
5	Ведро 5л черный 2 сорт	2	
6	Доска разделочная береза 500*300*30мм	1	
7	Кастрюля 5 л "Эконом" лист.р.метал.кр.без трс	2	

8	ЛОЖКА разливательная 1000 мл нерж	1	
9	Нож Dynamic для мяса 8"	2	
10	Нож LUXSTAHL PALEWOOD универсальный 148мм, Германия	3	
11	Стеклобанка 0,25 твист + крышка 66 мм	23	
12	Таз 12 л "Крепыш"пласт	4	
13	Ковш 1л нерж	3	

2.ПЕРЕЧЕНЬ

оборудования ,арендованного у МАДОУ Детский сад №17 и размещенного в пищеблоке МАДОУ Детский сад №17

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
1	Котел электрический	1	77520008
2	Шкаф жарочный ШЖЭСМ-2	1	б/н
3	Плита электрическая	1	б/н
4	Кипятильник электрический	1	77520010
5	Сковорода электрическая	1	77520009
6	Машина протирочная	1	77520102
7	Привод универсальный	1	77520035

8	Мясорубка МИМ-300М	1	77522250
9	Холодильник Свияга	1	б/н
10	Холодильник Полюс	2	б/н
11	Камера морозильная	1	77520003
12	Холодильник Бирюса	1	77520004
13	Холодильник Индезит	1	77521749
14	Ларь морозильный	1	77520036
15	Шкаф холодильный	1	77520002
16	Шкаф кухонный	3	б/н
17	Весы почтовые	2	б/н
18	Весы настольные	3	б/н
19	Стеллаж металлический	1	б/н
20	Стол производственный	2	б/н
21	Водонагреватель	1	б/н

ПЕРЕЧЕНЬ

собственного оборудования ООО «Гранд-питание» ,размещенного в пищеблоке

МАДОУ детский сад №19

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
1	Монитор PHILIPS	1	01731
2	Системный блок	1	0143
3	Принтер	1	0576
4	Ларь морозильный NORD	1	б/н
5	Облучатель ОБН-3-2х15 Вт бактерицид.закр. (с ЭПРА, без ламп) TDM+лампа	1	
1	Банка 0,25л стекло твист+Крышка метал. твист г.Елабуга	10	
2	Ведро 12 л оцинкованное	2	
3	Ведро 10 л, полипропилен бордовый	2	
4	Ведро 10л "Соло" пласт цв.микс	2	
5	Ведро Зубр строит.пласт. 12л	2	
6	Гигрометр психометрический ВИТ-2	2	
7	Дуршлаг -миска LUXSTAHL d315 мм нерж	2	
8	Кастрюля 40 л сварная нерж	4	
9	Клавиатура (инв№03805)	1	
10	Ковш 1,5л 160 мм нерж	1	

11	Ковш 1л 160 мм нерж	1	
12	Лопатка кулинарная "Поварская"	6	
13	Нож Athus овощной 3" /871-159/	1	
14	Нож LUXSTAHL PALEWOOD универсальный 148мм, Германия	2	
15	Овощечистка с подольным лезвием TalleR	1	
16	Стеклобанка 0,25 твист + крышка 66 мм	8	
17	Терка 4-х 21*6,5*9 см металл	2	
18	Терка комбинированная Н-230 Дно 86*111 4-стороняя металлическая	2	
19	Термометр электронный B.Well WT-03	1	
20	Тряпкодержатель "Новинка" /TP0359/	2	

2.ПЕРЕЧЕНЬ

оборудования ,арендованного у МАДОУ Детский сад №19 и размещенного в пищеблоке МАДОУ Детский сад №19

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
1	Котел пищеварочный	1	77520141
2	Плита электрическая	1	77520012
3	Шкаф жарочный	1	77270011

4	Мясорубка электрическая	1	б/н
5	Машина для переработки овощей	1	77520142
6	Привод универсальный	1	б/н
7	Миксер	1	б/н
8	Овощерезка	1	77520002
9	Водонагреватель электрический	1	77580089
10	Камера морозильная Фростор	1	77520158
11	Холодильник	1	77520160
12	Шкаф холодильный Полаир	1	77520157
13	Шкаф холодильный	1	77520090
14	Холодильник НОРД	1	77520015
15	Холодильник БОМОНД	1	77520017
16	Весы рычажные платформенные	1	77580176
17	Весы электронные ТВ-S-200-2-A1	1	77580178
18	Весы электронные ТВ-S-200-2-A1	1	77580177
19	Весы	3	б/н
20	Ванна 2-х секционная	4	б/н
21	Стол разделочный	5	б/н

22	Шкаф для одежды 2-х створчатый	1	77520071
23	Шкаф ШРС-1	1	77580141
24	Шкаф металлический	1	б/н
25	Стеллаж кухонный	1	77580175

ПЕРЕЧЕНЬ

собственного оборудования ООО «Гранд-питание» ,размещенного в пищеблоке

МАДОУ детский сад №20

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
1	Мясорубка МИМ-300 300кг/час	1	3740-1
2	Ванна ВМ-3/500 1500*500*870 борт глубина 400 3 секции комб	1	3779-1
3	Сковорода 260*60 мм "Традиция" нерж с утолщ.дном с/р.	2	
4	Сковорода LUXSTAHL d260*50мм нерж.тройное дно	2	
5	Облучатель ОБН-3-2х15 Вт бактерицид.закр. (с ЭПРА, без ламп) TDM+лампа	1	
1	Банка 0,25л стекло твист+Крышка метал. твист г.Елабуга	6	
2	Ведро 12л без кр. без декора/С-1124 эмалированное	2	
3	Венчик 300мм нерж Китай	1	

4	Гигрометр психометрический ВИТ-2	1	
5	Доска разделочная береза 500*300*30мм	1	
6	Кастрюля 20 л цельнотянутая нерж	2	
7	Кастрюля LUXSTAHL 11л d295*185мм нерж. тройное дно, Германия	2	
8	ЛОЖКА разливательная 1000 мл нерж	2	
9	Лопатка кулинарная "Поварская"	2	
10	Нож Athus овощной 3" /871-159/	3	
11	Нож LUXSTAHL MEDIUM овощной 88мм, Германия	1	
12	Нож LUXSTAHL PALEWOOD универсальный 148мм, Германия	4	
13	Нож филейный 15см "Country"	3	
14	Половник АМЕТ 0,25 цельный нерж Россия	1	
15	Стеклобанка 0,25 твист + крышка 66 мм	23	
16	Таз 10 л "Хозяюшка" с кр.	1	
17	Таз 12 л "Крепыш"пласт	1	
18	Таз 6 л "Хозяюшка" пласт	2	
19	Термометр для холодильника "Айсберг-30*С Т +30*	2	
20	Тряпкодержатель "Новинка" /ТР0359/	6	

2.ПЕРЕЧЕНЬ

оборудования ,арендованного у МАДОУ Детский сад №20 и размещенного в пищеблоке МАДОУ Детский сад №20

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
1	Кипятильник электрический 30л	1	б/н
2	Печь хлебопекарная 3-х ярусная	1	77520007
3	Плита электрическая	1	77520080
4	Плита электрическая	1	б/н
5	Мясорубка электрическая	1	б/н
6	Привод универсальный	1	7752005
7	Камера морозильная Позис	1	77520075
8	Камера морозильная ШХ-08	1	б/н
9	Ларь морозильный Фростор 200	1	77570012
10	Холодильник Полюс	1	б/н
11	Холодильник Свияга	1	б/н
12	Шкаф холодильный ШКХ-400М	1	77520233
13	Шкаф холодильный ШХ-08М	1	77520081
14	Холодильник Индезит	1	77524905

15	Весы ВТЦ-10	1	б/н
16	Весы РН-10 Ц13У	1	б/н
17	Весы товарные	2	б/н
18	Ванна 1 секционная	1	б/н
19	Ванна 3-х секционная	1	б/н
20	Стол производственный	6	б/н

ПЕРЕЧЕНЬ

собственного оборудования ООО «Гранд-питание» ,размещенного в пищеблоке

МАДОУ детский сад №22

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
1	Облучатель ОБН-3-2х15 Вт бактерицид.закр. (с ЭПРА, без ламп) TDM+лампа	1	б/н
1	Банка 0,25л стекло твист+Крышка метал. твист г.Елабуга	15	
2	Ведро 12л без кр. без декора/С-1124 эмалированное	4	
3	Гигрометр психометрический ВИТ-2	1	
4	Ковш 1л 160 мм нерж	2	

5	Нож Athus овощной 3/871-159/	2	
6	Нож LUXSTAHL PALEWOOD универсальный 148мм, Германия	4	
7	Стеклобанка 0,25 твист + крышка 66 мм	15	
8	Таз 10 л "Хозяюшка" с кр.	2	
9	Таз 6 л "Хозяюшка" пласт	2	
10	Тряпкодержатель "Новинка" /TP0359/	2	

2.ПЕРЕЧЕНЬ

оборудования ,арендованного у МАДОУ Детский сад №22 и размещенного в пищеблоке МАДОУ Детский сад №22

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
1	Плита электрическая 4-х конфорочная	1	7752003
2	Плита электрическая 6-ти конфорочная	1	77580027
3	Плита электрическая 3-х конфорочная	1	77520006
4	Мясорубка универсальная УKM-0,6	1	77520096
5	Комбайн кухонный	1	77520011
6	Ларь морозильный	1	77520012
7	Ларь морозильный Снеж МЛК-500-22	1	77580065

8	Холодильник Бирюса	1	77520009
9	Холодильник Смоленск	1	77520010
10	Шкаф холодильный ШХ-0,8 Полюс	1	77580063
11	Ванна моечная ВМ-2/430	1	77580060
12	Ванна моечная 2-х секционная	1	77500246
13	Стол рабочий	1	77520050
14	Стол разделочный	1	77580078
15	Стол разделочный	1	77580079
16	Стол разделочный	1	77580080
17	Стол разделочный	1	77580081
18	Шкаф универсальный ШМ-22/600	1	77580075

ПЕРЕЧЕНЬ

собственного оборудования ООО «Гранд-питание» ,размещенного в пищеблоке

МАДОУ детский сад №23

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
1	Облучатель ОБН-3-2х15 Вт бактерицид.закр. (с ЭПРА, без ламп)	1	б/н

	TDM+лампа		
2	Кондиционер DEXP AC-PO8MA/W	1	3765-1
1	Ведро 12л без кр. без декора/С-1124 эмалированное	4	
2	Гигрометр психометрический ВИТ-2	1	
3	Доска разделочная 500x300x30мм	6	
4	Кастрюля 20 л цельнотянутая нерж	1	
5	Кастрюля 3 л "Эконом" лист.р.метал.кр.без трс	1	
6	Кастрюля 5 л "Эконом" лист.р.метал.кр.без трс	2	
7	Кастрюля нерж 50л	1	
8	Котел LUXSTAHL 50л d400*400мм нерж 3е дно	4	
9	Нож Athus овощной 3"	3	
10	Нож Dynamic для мяса 8"	3	
11	Нож LUXSTAHL PALEWOOD универсальный 148мм,	3	
12	Подставка по бак ИНВ ГЛ4001	2	
13	Подставка по бак ИНВ ГЛ4002	2	
14	Подставка под пароконвектомат	1	
15	Стеклобанка 0,25 твист + крышка 66 мм	43	
16	Терка 4-х 21*6,5*9 см металл	3	

2.ПЕРЕЧЕНЬ

оборудования ,арендованного у МАДОУ Детский сад №23 и размещенного в пищеблоке МАДОУ Детский сад №23

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
1	Пароконвектомат АВАТ 10уровней	1	77580217
2	Котел пищеварочный №2588	1	77520004
3	Плита электрическая №514	1	77520008
4	Плита электрическая №645	1	77520007
5	Сковорода электрическая	1	77520006
6	Шкаф жарочный	1	77520002
7	Кипятильник электрический ДЕБИС КНЭ-100	1	77580140
8	Мясорубка МИМ-300М	1	77520123
9	Мясорубка электрическая УКМ	1	77520030
10	Картофелечистка	1	77520026
11	Шкаф холодильный Полюс	1	77520124
12	Холодильник Вестел	1	77520091

13	Морозильник Атлант	1	77520015
14	Шкаф холодильный МХМ КАПРИ 0,5М средне.темп.глухая дверь	3	77580218-77580220
15	Машина овощерезательная	1	77580209
16	Шкаф кухонный	1	77520052
17	Стол производственный	6	77520072-77520077

ПЕРЕЧЕНЬ

собственного оборудования ООО «Гранд-питание» ,размещенного в пищеблоке

МАДОУ детский сад №28

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
1	Облучатель ОБН-3-2х15 Вт бактерицид.закр. +Лампа	1	б/н
1	Ведро 10л "Соло" пласт цв.микс	2	
2	Ведро 12л без кр. без декора/С-1124 эмалированное	2	
3	Гигрометр психометрический ВИТ-2	1	
4	Ковш 1л 160 мм нерж	2	

5	Лопатка кулинарная "Поварская"	2	
6	Нож МПО МПР-350 терка 1,3*3,5мм	1	
7	Стеклобанка 0,25 твист + крышка 66 мм	18	
8	Теркакомбинированная Н-230 Дно 86*111 4-стороняя металлическая	2	

2.ПЕРЕЧЕНЬ

оборудования ,арендованного у МАДОУ Детский сад №28 и размещенного в пищеблоке МАДОУ Детский сад №28

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
1	Плита электрическая 4-х конфорочная	1	77522821
2	Котел пищеварочный АВАТ КПЭМ-60 ОР	1	77520024
3	Плита электрическая 4-х конфорочная	1	77522822
4	Мясорубка напольная МИМ-300	1	77520023
5	Мясорубка МИМ-300	1	77520072
6	Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-500	1	77520073
7	Машина для переработки овощей	1	77580125
8	Камера холодильная КХК-2-3	1	77520222
9	Холодильник импортный ЕНИЕМ	1	77520007

10	Холодильник импортный ЕНИЕМ	1	77520004
11	Шкаф холодильный витринный Бирюса	1	77580129
12	Шкаф холодильный ШХ-0,80М	1	77520021
13	Шкаф холодильный Полаир СМ-107S сред.темпер.гл.дверь	1	77580141
14	Шкаф холодильный	1	77580132
15	Ванна моечная 2-х секционная для овощей и рыбы	1	б/н

ПЕРЕЧЕНЬ

собственного оборудования ООО «Гранд-питание» ,размещенного в пищеблоке

МАДОУ детский сад №31

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
1	Ведро 5л черный 2 сорт	1	
2	Гигрометр психометрический ВИТ-2	1	
3	Кастрюля 20 л цельнотянутая нерж	1	
4	Кастрюля 30 л цельнотянутая нерж	1	
5	Ковш 1л 160 мм нерж	2	
6	Миска 4,5л d32см нерж	1	

7	Миска 6л d360мм нерж., Китай	1	
8	Нож консервный Эконом ,160мм с деревянной рукояткой	1	
9	Сотейник LUXSTAHL 2л 160*100мм тройное дно нерж	1	
10	Сотейник LUXSTAHL 5,1 л d220 h135 3-ое дно две ручки нерж индукция	1	
11	Стеклобанка 0,25 твист + крышка 66 мм	18	
12	Терка 4-х 21*6,5*9 см металл	1	
13	Терка комбинированная Н-230 Дно 86*111 4-стороняя металлическая	1	
14	Термометр для холодильника "Айсберг-30*С Т +30*	2	
15	Тряпкодержатель "Новинка" /ТР0359/	4	

2.ПЕРЕЧЕНЬоборудования ,арендованного у МАДОУ Детский сад №31 и размещенного в пищеблоке МАДОУ Детский сад №31

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
1	Плита электрическая ПЭСЭМ-4	1	б/н
2	Сковорода электрическая СЭСИ-2	1	б/н
3	Шкаф пекарский электрический ШПЭСМ-3	1	77520007
4	Кипятильник электрический непрерывный КНЭ-100	1	77527011
5	Привод универсальный УКМ-0,6	1	77527011

6	Мясорубка МИМ-500УЗ	1	б/н
7	Шкаф холодильный камера с агрегатом ФАК	1	77520008
8	Ларь морозильный ПОЗИС	1	77520051
9	Агрегат холодильный ВС-800	1	77520059
10	Холодильник ИНДЕЗИТ	1	77522010
11	Шкаф холодильный ШХ-1,12 СЕ	1	77520060
12	Ларь морозильный SMATRONCF-M249 EWH	1	77572061
13	Стол разделочный СР 1/100	1	77572017
14	Расстойник	1	б/н

ПЕРЕЧЕНЬ

собственного оборудования ООО «Гранд-питание» ,размещенного в пищеблоке

МАДОУ детский сад №36 корпус 1

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
1	Облучатель ОБН-3-2х15 Вт бактерицид.закр. + Лампа бактерицидная 15 Вт Т8/G13 безозоновая TDM	1	
1	Венчик 500мм нерж Китай	1	

2	Гигрометр психометрический ВИТ-2	1	
3	Доска разделочная 500x300x30мм	2	
4	Доска разделочная береза 500*300*30мм	2	
5	Кастрюля 12л цельнотянутая нерж	3	
6	Кастрюля 20 л цельнотянутая нерж	2	
7	Кастрюля LUXSTAHL 11л d295*185мм нерж. тройное дно, Германия	3	
8	Ковш 1л 160 мм нерж	2	
9	Миска 4,5л d32см нерж	1	
10	Миска 6л d360мм нерж., Китай	2	
11	Ножницы кухонные 20см 3,0мм,ручка нжс	1	
12	Сито "Эконом"	1	
13	Стеклобанка 0,25 твист + крышка 66 мм	28	
14	Терка 4-х 20 см стороная металлическая	1	
15	Терка комбинированная Н-230 Дно 86*111 4-стороня металлическая	1	

2.ПЕРЕЧЕНЬ

оборудования ,арендованного у МАДОУ Детский сад №36 корпус 1 и размещенного в пищеблоке МАДОУ Детский сад №36 корпус 1

№	Наименование оборудования	Количество	Номер
---	---------------------------	------------	-------

п/п			инвентарный
1	Машина универсальная кухонная	1	77520008
2	Котел пищеварочный КРЭМ-60-ОР	1	77520066
3	Шкаф жарочный АВАТ ШЖЭ-3 3 секции	1	77580633
4	Плита электрическая	1	77520009
5	Сковорода электрическая	1	77520010
6	Мясорубка электрическая	1	77520014
7	Кипятильник электрический КНЭ-100	1	77580070
8	Ванна эмаль	1	б/н
9	Ванна нерж	2	б/н
10	Шкаф холодильный	1	77520002
11	Морозильник Позис	1	77520012
12	Морозильник Бирюса	1	77560011
13	Холодильник Индезит	1	77520112
14	Холодильник Веко	1	77580634
15	Стеллаж	1	б/н
16	Весы почтовые	1	77580036
17	Весы циферблатные	1	77580047

ПЕРЕЧЕНЬ

собственного оборудования ООО «Гранд-питание» ,размещенного в пищеблоке

МАДОУ детский сад №36 корпус 2

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
1	Облучатель ОБН-3-2х15 Вт бактерицид.закр. + Лампа бактерицидная 15 Вт Т8/G13 безозоновая TDM	1	
1	Гигрометр психометрический ВИТ-2	1	
2	Лампа бактерицидная 15 Вт Т8/G13 безозоновая TDM	1	
3	Стакан 220мл ДФЗ "Белье" ДЕКОЛЬ	1	
4	Стеклобанка 0,25 твист + крышка 66 мм	18	
5	Тарелка мелкая 200 мл "Белье" гр.Б ДЕКОЛЬ	1	

2.ПЕРЕЧЕНЬ

оборудования ,арендованного у МАДОУ Детский сад №36 корпус 2 и размещенного в пищеблоке МАДОУ Детский сад №36 корпус 2

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
1	Плита электрическая	1	77520015
2	Плита электрическая 6-ти конф.б/жарочного шкафа	1	77580152
3	Котел пищеварочный	1	77580139
4	Шкаф пекарский	1	77580143
5	Пароконвектомат	1	77580146
6	Кипятильник электрический КНЭ-100	1	77580138
7	Сковорода электрическая	1	77580147
8	Машина тестомесильная	1	77580142
9	Машина универсальная кухонная	1	77580148
10	Овощерезка	1	77580125
11	Мясорубка	1	77580124
12	Машина картофелечистительная	1	б/н
13	Машина холодильная моноблочная	1	77580157
14	Камера холодильная	1	77580140
15	Шкаф холодильный	3	77580149,150,

			151
16	Ларь морозильный	1	77580261
17	Холодильник	2	77580259,77580260
18	Шкаф для хлеба	1	77580362
19	Шкаф для хозяйственного инвентаря	1	77580589
20	Шкаф хозяйственный	1	77580327
21	Шкаф расстоечный	1	77580289
22	Ванна 1секционная	5	77580123,77580134-77580137
23	Ванна 2-х секционная	3	77580120-77580122
24	Весы настольные	3	77580128,130,131
25	Весы товарные электронные	1	77580127
26	Подставка под кон/печь пароконвектомат	2	77580145,77580144
27	Подставка под котлы и кастрюли	9	77580291-77580299
28	Подставка под оборудование	3	77580512-77580514
29	Полка для досок и крышек	5	77580356-77580360
30	Полка купе с сушкой	3	77580344,347,348
31	Стеллаж	7	77580302-77580308
32	Стол с мойкой	1	77580309

33	Стол угловой	2	77580300,301
34	Стол производственный деревянный	1	77580361
35	Стол производственный нерж	8	77580290,351,352,353,354,355,363,364
36	Стол Луна	1	77580445
37	Кондиционер	1	77580169
38	Водоумягчитель	1	77580156
39	Водоумягчитель	1	77580155

ПЕРЕЧЕНЬ

собственного оборудования ООО «Гранд-питание» ,размещенного в пищеблоке

МАДОУ детский сад №39

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
1	Котел АВАТ КПЭМ-250/9Т пищеварочный нерж 250 л (ИНВ 3763-1)	1	3763-1
1	Ведро 10л Крепыш	4	
2	Ведро 12л без кр. без декора/С-1124 эмалированное	2	

3	Гигрометр психометрический ВИТ-1	1	
4	Гигрометр психометрический ВИТ-2	2	
5	Доска разделочная 500x300x30мм	4	
6	Доска разделочная 600x300x30 мм	3	
7	Кастрюля 20 л цельнотянутая нерж	1	
8	Кастрюля 40 л сварная нерж	2	
9	Ковш 1л 160 мм нерж	2	
10	Кастрюля LUXSTAHL 30л d350*320мм нерж индукция	1	
11	Кастрюля LUXSTAHL 50л d400*400мм нерж 3е дно	1	
12	ЛОЖКА разливательная 1000 мл нерж	1	
13	Нож Athus овощной 3" /871-159/	3	
14	Нож Dynamic для мяса 8"	3	
15	Нож LUXSTAHL PALEWOOD универсальный 148мм	3	
16	Нож Universal кухонный 8"	3	
17	Нож филейный 15см "Country"	3	
18	Сито 14см "Эконом",нжс	1	
19	Стакан 220мл ДФЗ "Белье" ДЕКОЛЬ	1	
20	Стеклобанка 0,25 твист + крышка 66 мм	24	

21	Тарелка глубокая 200 мл "Белье" гр.Б ДЕКОЛЬ	1	
22	Тарелка мелкая 200 мл "Белье" гр.Б ДЕКОЛЬ	1	
23	Терка 4-х 21*6,5*9 см металл	2	

2.ПЕРЕЧЕНЬ

оборудования ,арендованного у МАДОУ Детский сад №39 и размещенного в пищеблоке МАДОУ Детский сад №39

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
1	Пароконвектомат ПКА-20-1/1 ПП2	1	77520704
2	Печь хлебопекарная электрическая	1	77522631
3	Плита АВАТ 6-ти конфорочная	2	7752631,77520632
4	Плита АВАТ 4-х конфорочная	1	77520633
5	Сковорода СЭЧ-0,25	1	77520701
6	Сковорода Саратов СЭЧ-0,25	1	77520635
7	Машина тестомесильная	1	77520047
8	Машина универсальная кухонная УКМ-06	1	77520634
9	Картофелечистка	1	77520703
10	Мясорубка настольная	1	77520021

11	Ларь морозильный с корзиной 3шт	1	77522632
12	Витрина холодильная Свияга-Позис	1	77580802
13	Камера морозильная	1	77520019
14	Холодильник Индезит	1	77520580
15	Холодильник Свияга	1	77520050
16	Сплит система Ариада	1	77520636
17	Установка холодильная	1	77520049
18	Шкаф холодильный МХМ ШХК 400 М	1	77520705
19	Шкаф АТЕСИ ШЭХ-1200 хлебный	1	77530702
20	Шкаф ШРМ хозяйственный металлический	1	77520724
21	Весы CAS SW-1 5кг	3	77580710-77580712
22	Весы со стойкой 30кг	1	77580709
23	Весы товарные	3	б/н
24	Ванна ВМ-1/700/1300 удл 1 секц	1	77580791
25	Ванна ВМ-2/700	4	б/н
26	Ванна ВМ-1/600	3	б/н
27	Подставка под оборудование	11	77580766-77580776
28	Полка настенная для 5 досок	2	77580764,77580765

29	Полка для крышек	2	77580707,77580708
30	Полка для досок	2	77580705,77580706
31	Стойка	1	77520044
32	Стеллаж кухонный	1	77520722
33	Стеллаж кухонный реш 3полки	2	77520725,77520729
34	Стол разделочный с деревянной столешницей	1	77520718
35	Стол разделочный СР-1/1000	4	77520714-7750717
36	Стол разделочный СР-1/1500 без борта	1	77520721
37	Стол разделочный СР-1/1600	1	77520720
38	Стол разделочный СР-1/800	1	б/н
39	Стол разделочный СР-2/1500	1	77520719

ПЕРЕЧЕНЬ

собственного оборудования ООО «Гранд-питание» ,размещенного в пищеблоке

МАДОУ детский сад №40

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
----------	---------------------------	------------	----------------------

1	Кипятильник ДЕБИС КНЭ-100-01 электрический проточный 100 л. нерж (ИНВ 3764-1)	1	3764-1
2	Шкаф POZIS RS-416 холодильный среднетемпературный глухая дверь 224 л	1	3751-1
3	Облучатель ОБН-3-2х15 Вт бактерицид.закр. + Лампа бактерицидная 15 Вт Т8/G13 безозоновая TDM	1	б/н
1	Гигрометр психометрический ВИТ-2	1	
2	Доска разделочная 350x250x30мм	2	
3	Кастрюля 12л цельнотянутая нерж	1	
4	Кастрюля 40 л сварная нерж	4	
5	Ковш 1л 160 мм нерж	1	
6	ЛОЖКА разливательная 1000 мл нерж	1	
7	Нож Dynamic для мяса 8"	1	
8	Нож LUXSTAHL MEDIUM овощной 88мм	2	
9	Нож Universal кухонный 8"	3	
10	Сито 14см "Эконом",нжс	1	
11	Стеклобанка 0,25 твист + крышка 66 мм	19	
12	Тряпкодержатель "Новинка" /TP0359/	4	

2.ПЕРЕЧЕНЬ

оборудования ,арендованного у МАДОУ Детский сад №40 и размещенного в пищеблоке МАДОУ Детский сад №40

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
1	Плита электрическая ЭП-4П	1	77580196
2	Плита электрическая 6-ти конфорочная без духовки	1	77520064
3	Шкаф жарочный	1	77520018
4	Кипятильник	1	77580168
5	Машина протирочная	1	77520050
6	Мясорубка	1	77520015
7	Ларь морозильный Позис	1	77520017
8	Морозильник Позис	1	77520011
9	Морозильник Позис	1	77580203
10	Холодильник Атлант	1	77520013
11	Шкаф холодильный	1	77520014
12	Шкаф холодильный Рапсодия 700М	1	77580197
13	Мясорубка электрическая	1	б/н

14	Ванна ВМ-2/800	1	77520016
15	Вентилятор	1	77580014
16	Вентилятор	1	77580060
17	Шкаф 2-х створчатый	1	б/н
18	Стол производственный	4	б/н

ПЕРЕЧЕНЬ

собственного оборудования ООО «Гранд-питание» ,размещенного в пищеблоке

МАДОУ детский сад №42

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
1	Облучатель ОБН-3-2х15 Вт бактерицид.закр. + Лампа бактерицидная 15 Вт Т8/G13 безозоновая TDM	1	б/н
1	Банка 0,25л стекло твист+Крышка метал. твист	6	
2	Ведро 12 л оцинкованное	5	
3	Гигрометр психометрический	2	
4	Дуршлаг -миска LUXSTAHL d315 мм нерж	2	

5	Кастрюля 20 л цельнотянутая нерж	3	
6	Ковш 1л 160 мм нерж	2	
7	Ложка для соуса 100мл "Поварская"	1	
8	ЛОЖКА разливательная 1000 мл нерж	1	
9	Лопатка кулинарная "Поварская"	2	
10	Миска 12л d500мм нерж	4	
11	Миска 6л d360мм нерж	3	
12	Миска 9л d450мм нерж	3	
13	Нож Dynamic для мяса 8"	2	
14	Нож LUXSTAHL MEDIUM овощной 88мм	5	
15	Нож LUXSTAHL PALEWOOD универсальный 148мм	5	
16	Нож Universal кухонный 8"	7	
17	Нож МПО МПР соломка морковка по-корейски 2*2мм	1	
18	Сито 14см "Эконом",нжс	1	
19	Стеклобанка 0,25 твист + крышка 66 мм	24	
20	Тряпкодержатель "Новинка" /TP0359/	4	
21	Шумовка "Поварская"	1	
22	Щетка для посуды "Эрика"с длинной р.	3	

2.ПЕРЕЧЕНЬ

оборудования ,арендованного у МАДОУ Детский сад №42 и размещенного в пищеблоке МАДОУ Детский сад №42

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
1	Котел пищеварочный	2	77520206,77570012
2	Пароконвектомат	1	77520542
3	Печь конвекционная	1	77520236
4	Плита электрическая с жарочным шкафом	4	77520208-,77520211
5	Сковорода электрическая Саратов	1	77520249
6	Шкаф расстоечный	1	77521690
7	Кипятильник электрический	1	77521764
8	Привод универсальный с подставкой	1	77520247
9	Картофелечистка МОК 150	1	77589640
10	Мясорубка электрическая	1	77520212
11	Овощерезка в комплекте с ножами	1	77520214
12	Тестомесилка	1	77520215
13	Ларь морозильный	1	77570026

14	Шкаф холодильный АРИАДА	11	77520219-7750229
15	Шкаф холодильный ШХК-04 М	1	77520218
16	Тележка сервировочная	1	77520248
17	Весы со стойкой	2	77570171,77570171
18	Весы товарные МП-150	1	77580512
19	Весы электронные МТ 5	3	77580513,77581527,77581528
20	Подставка под оборудование	8	77580252-77580257,77570167,77570168
21	Полка для досок	2	77580258,77580259
22	Полка настенная для сушки крышек	2	77520250,77520251
23	Стеллаж кухонный	5	7758047-77580477,77580479,77580481
24	Стеллаж	3	77580452-77580454
25	Стол производственный	12	77580373-77580384
26	Стол производственный с деревянной столешницей	1	77530280
27	Шкаф для инвентаря	2	77580287,77580288
28	Шкаф металлический	3	77570105-77570107

29	Шкаф для хранения хлеба	1	77530286
----	-------------------------	---	----------

ПЕРЕЧЕНЬ

собственного оборудования ООО «Гранд-питание» ,размещенного в пищеблоке

МАДОУ детский сад №43

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
1	Ведро 12л без кр. без декора/С-1124 эмалированное	1	
2	Доска разделочная 600х300х30 мм	4	
3	Доска разделочная береза 500*300*30мм	6	
4	Кастрюля 30 л цельнотянутая нерж	1	
5	Кастрюля 40 л сварная нерж	1	
6	Кастрюля 50л нерж 400*395мм	1	
7	Ковш 1л 160 мм нерж	4	
8	ЛОЖКА разливательная 1000 мл нерж	1	
9	Лопатка кулинарная "Поварская"	4	
10	Стеклобанка 0,25 твист + крышка 66 мм	24	

11	Терка 4-х 21*6,5*9 см металл	2	
----	------------------------------	---	--

2.ПЕРЕЧЕНЬ

оборудования ,арендованного у МАДОУ Детский сад №43 и размещенного в пищеблоке МАДОУ Детский сад №43

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
1	Котел пищеварочный электрический	1	77520207
2	Плита электрическая	2	77520208,77580115
3	Сковорода электрическая	1	77581348
4	Пэчь ХПЭ-500 хлебопекарная	1	77580092
5	Мясорубка	1	77580116
6	Картофелечистка МОК-300М	1	77581869
7	Овощерезка в комплекте с ножами	1	77520209
8	Машина универсальная кухонная УКМ-11-02	1	77520213
9	Шкаф холодильный СМ-107S	4	77520227-77520229 77520216
10	Шкаф холодильный СМ-105 S	3	77520224-77520226
11	Ларь морозильный	2	77520214,77520215

12	Шкаф холодильный	1	77580117
13	Весы настольные циферблатные РЦ-6	3	77581614,77581616,77581617
14	Весы товарные платформенные	1	77581613
15	Шкаф для хозяйственных нужд	1	77521634
16	Шкаф раздевальный	5	77581752-77581756
17	Шкаф для хлеба	1	77580149
18	Стол производственный	6	77581273-77581277
19	Стол обеденный	2	77581279,77581280
20	Стол для мойки овощей с ванной	1	77581293
21	Стеллаж	5	77581357-77581361
22	Стеллаж кухонный	6	77581343- 77581347,77581338
23	Стеллаж для сушки тарелок	2	77581348,77581349
24	Поверхность рабочая	4	77581805-77581810
25	Полка для крышек	3	77581666-77581668
26	Полка для разделочных досок	5	77581670-77581674
27	Полка настенная куонная	1	77581679
28	Полка настенная кухонная для тарелок	8	77581690-

			77581696,77581688
29	Тачка хозяйственная	1	77580124

ПЕРЕЧЕНЬ

собственного оборудования ООО «Гранд-питание» ,размещенного в пищеблоке

МАДОУ детский сад №44

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
1	Гигрометр психометрический ВИТ-2	1	
2	Котел LUXSTAHL 30л d350*320мм нерж индукция, Германия	1	
3	Стеклобанка 0,25 твист + крышка 66 мм	28	
4	Термометр для холодильника "Айсберг-30*С Т +30*	3	
5	Термометр для холодильника "Айсберг" ТБ-225	2	

2.ПЕРЕЧЕНЬ

оборудования ,арендованного у МАДОУ Детский сад №44 и размещенного в пищеблоке МАДОУ Детский сад №44

№	Наименование оборудования	Количество	Номер
----------	----------------------------------	-------------------	--------------

п/ п			инвентарный
1	Котел пищеварочный электрический	1	77523506
2	Пароконвектомат	1	77563523
3	Плита электрическая	1	77524527
4	Плита электрическая с жарочным шкафом	1	77523534
5	Сковорода электрическая	1	77523512
6	Машина хлебрезательная	1	77523525
7	Овощерезка в комплекте с ножами	3	77523514,77523515,77523660
8	Мясорубка электрическая	1	77523505
9	Мясорубка	1	77583451
10	Ларь морозильный Снеж	2	77523665,77523666
11	Ларь морозильный	1	77583419
12	Холодильник Позис	1	77573526
13	Шкаф холодильный комбинированный	1	77524522
14	Шкаф холодильный Полаир ШХ-0,5	3	77524519-77524521
15	Шкаф холодильный Полаир ШХ-0,7	2	77523527,77523528

16	Тележка	1	77583531
17	Зонт вентиляционный	3	77583489-77583491
18	Весы механические	2	77583638,77583639
19	Весы настольные циферблатные	4	77583640-77583643
20	Весы товарные платформенные напольные	1	77583644
21	Устройство многофункциональное	1	77583458
22	Компьютер персональный	1	77563521
23	Подставка под пароконвектомат	1	77523724
24	Стеллаж кухонный	6	77583534-77583539
25	Стол разделочный	1	77583450
26	Стол с ванной для мойки овощей	1	77523535
27	Стол-тумба купе производственный СТ-1000	5	77583662,77583663,77583665,77583666,77583673
28	Стол-тумба купе производственный СТ-1200	3	77583683,77583684,77583686
29	Стол-тумба купе производственный СТ-1500	3	77523519-77523521
30	Стол-тумба купе производственный СТ-800/900	2	77523523,77523524
31	Шкаф для хранения хлеба	1	77523529

32	Шкаф раздевальный металлический	5	77583551,77583562,77583697-77583701
----	---------------------------------	---	-------------------------------------

ПЕРЕЧЕНЬ

оборудования, арендованного у МАДОУ детский сад №1 «Березка с.Николо-Березовка Краснокамского района и размещенного в пищеблоке

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
	Детский сад №1 «Березка с.Николо-Березовка		
	Морозильный ларь БЕКО	1	
	Морозильный ларь ПОЗИС	1	
	Холодильник CLATBONC	1	
	Холодильник SIMENS	1	
	Плита электрическая 2-конфорочная	1	
	Шкаф холодильный Bonvini	1	
	Котел электрический пищеварочный КПЭ-60-1Б	1	
	Плита Электрическая ПЭП-0,48-4М-1	1	
	Детский сад №4 с.Новонагаево		

	Ванна моечная ВСМ	1	
	Водонагреватель Polaris P50	1	
	Водонагреватель ТЕРМЕКС IR-100 V 100л нерж	1	
	Холодильник 2-х камерный	2	
	Мясорубка электрическая	2	
	Комплект столовый	1	
	Плита электрическая АВАТ ЭП-4 ЖШ 4 конфорки	1	
	Стол производственный СР-2	1	
	Стол разделочный	1	
	Холодильник Индезит	1	
	Весы Штрих	1	
	Детский сад №5 с.Шушнур		
	Водонагреватель ТЕРМЕКС 70л	1	
	Машина протирочная МПР-350М-01	1	
	Плита электрическая напольная с духовым шкафом	1	

	Весы МАССА со стойкой 200кг	1	
	Стеллаж СКН-700*400*1650 нерж	1	
	Стол разделочный СРО-900*600 каркас окрашен	3	
	Холодильник Индезит	2	
	Мясорубка	1	
	Стеллаж для тарелок	1	
	Ванна моечная ВМО 3/430 нерж	1	
	Детский сад №6 с.Новый Актанышбаш		
	Ванна моечная	1	
	Водонагреватель 1л «Garanterm»	2	
	Машина МПО-1-00протиочно-резательная	1	
	Стеллаж СТКР-900 решетчатый 900*400*1650 комб	1	
	Стол разделочный СР-1/1200 1200*600*870 б/бота комб	1	
	Холодильник Индезит	1	
	Холодильник Полюс	1	
	Камера морозильная Минск	1	

	Холодильник МИР	1	
--	-----------------	---	--

ПЕРЕЧЕНЬ

собственного оборудования ООО «Гранд-питание» ,размещенного в пищеблоке

МАДОУ детский сад №1 « Березка» с.Николо-Березовка

Краснокамского района

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
1	Облучатель ОБН-3-2х15 Вт бактерицид.закр. +лампа	1	б/н
1	Ведро 10л Крепыш	3	
2	Ведро 10л Крепыш с крышкой пласт	2	
3	Ведро 12л без кр. без декора/С-1124 эмалированное	3	
4	Ведро Зубр строит.пласт. 12л	2	
5	Ковш 1л 160 мм нерж	3	
6	Кастрюля LUXSTAHL 30л d350*320мм нерж индукция	1	
7	Кастрюля LUXSTAHL 50л d400*400мм нерж 3е дно	2	
8	ЛОЖКА разливательная 1000 мл нерж	1	

9	Лопатка кулинарная "Поварская"	1	
10	Миска 6л d360мм нерж.	1	
11	Нож LUXSTAHL PALEWOOD универсальный 148мм	3	
12	Поднос 459x359x21 мм п/э, /9900000130/ пласт	8	
13	Стеклобанка 0,25 твист + крышка 66 мм	12	
14	Таз 12 л "Крепыш"пласт	5	
15	Терка 4-х 21*6,5*9 см металл	1	
16	Термометр для холодильника "Айсберг-30*С Т +30*	4	
17	Тряпкодержатель "Новинка" /TP0359/	3	
18	Чайник 3,5 л без декора /С-2713П2/Рч/	1	
	Детский сад №4 с.Новонагаево		
1	Ведро 10 л, полипропилен бордовый	2	
2	Доска разделочная береза 500*300*30мм	4	
3	Кастрюля LUXSTAHL 11л d295*185мм нерж. тройное дно,	2	
4	Кастрюля LUXSTAHL 5л d235*130мм нерж.тройное дно,	1	
5	Нож LUXSTAHL MEDIUM овощной 88мм, Германия	3	
6	Противень 600*400*20 металл	1	
7	Стеклобанка 0,25 твист + крышка 66 мм	12	

8	Тёрка 4-х сторонняя 200мм с комбинир.ручкой нерж.,	1	
	Детский сад №5 с.Шушнур		
1	Стеклобанка 0,25 твист + крышка 66 мм	12	
	Детский сад №6 с.Новый Актанышбаш		
1	АП Сковорода 280*55 мм "Традиция" нерж	1	
2	Ведро 12 л оцинкованное	2	
3	Ведро Зубр строит.пласт. 12л	3	
4	Доска разделочная 600x300x30 мм	5	
5	Миска 6л d360мм нерж	1	
6	Миска 9л d450мм нерж	1	
7	Нож Dynamic для мяса 8"	2	
8	Нож LUXSTAHL MEDIUM овощной 88мм,	3	
9	Нож LUXSTAHL PALEWOOD универсальный 148мм,	2	
10	Овощечистка с подольным лезвием TalleR	1	
11	Поднос RESTOLA 450*350мм полистирол, Россия	4	
12	Стеклобанка 0,25 твист + крышка 66 мм	12	
13	Таз 10 л "Хозяюшка" с кр.	1	
14	Терка 4-х 21*6,5*9 см металл	2	

15	Термометр для холодильника "Айсберг-30*С Т +30*	2	
16	Тряпкодержатель "Новинка" /ТР0359/	3	
17	Чайник 3л. нерж	1	
	Детский сад №2 д.Арлан		
1	Ведро 12 л оцинкованное	3	
2	Доска разделочная 600х300х30 мм	3	
3	Стеклобанка 0,25 твист + крышка 66 мм	12	
4	Таз 10 л "Хозяюшка" с кр.	1	
5	Таз 6 л "Хозяюшка" пласт	2	
6	Терка 4-х 21*6,5*9 см металл	1	

ПЕРЕЧЕНЬ

оборудования, арендованного у МАДОУ детский сад №15 «Теремок» с.Куяново Краснокамского района и размещенного в пищеблоке

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
	Детский сад №15 «Теремок» с.Куяново		
1	Холодильник 2-камерный МИР 101	1	
2	Холодильник Индезит	2	

3	Плита электрическая 4-х конфорочная	2	
4	Ларь морозильный F200S	2	
	Детский сад №16 с.Новый Каинлык		
1	Водонагреватель	1	
2	Холодильник Атлант	1	
3	Плита электрическая	1	
4	Стол производственный СР-2	2	
5	Зонт вытяжка 1000*1200	1	
6	Холодильник Индезит	2	
7	Стеллаж СТК-1000/400 кухонный	1	
8	Стол разделочный	1	
9	Весы почтовые	1	
10	Весы циферблатные	2	
11	Мойка эмалированная	5	
12	Холодильник	2	
13	Шкаф для посуды	3	
14	Миксер электрический	1	
	Детский сад №13 д.Старый Буртюк		

1	Холодильник 2-камерный Позис	1	
2	Холодильник Индезит	1	
3	Ванна моечная	1	
4	Ларь морозильный FROSTORF-200 Скрышка глухая 236л	1	
5	Мясорубка МИМ-80	1	
6	Стол разделочный	1	
7	Весы	1	
8	Стеллаж 2-х ярусный кухонный	1	
9	Котел электрический	1	
10	Плита электрическая	1	
	Детский сад №14 с.Новая Бура		
1	Ванна 1-х секционная	1	
2	Ванна 2-х секционная	1	
3	Ванна 3-х секционная	1	
4	Машина кухонная универсальная	1	
5	Камера холодильная	1	
6	Холодильник	2	

7	Холодильник Индезит	2	
8	Шкаф холодильный	1	
9	Стол разделочный СР-2	1	
10	Плита АВАТ ЭП-4ЖШ электрическая 4конфорки нерж	1	
11	Котел электрический пищеварочный КПЭ-60-1Б	1	
12	Мясорубка электрическая	1	
13	Шкаф электрический жарочный	1	

ПЕРЕЧЕНЬ

собственного оборудования ООО «Гранд-питание» ,размещенного в пищеблоке

МАДОУ детский сад №15 «Теремок» с.Куяново

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
1	Ванна ВМ-2/800 1500*800*870 борт глубина 450 2 секции комб	1	3874-1
2	Водонагреватель 100л.	1	03476
3	Ларь морозильный 264л ITAL FROST, №808086034299(CF200F)	1	б/н
4	Холодильник ST-145	1	03466
5	Облучатель ОБН-3-2х15 Вт бактерицид.закр. (с ЭПРА, без ламп) TDM+Лампа	1	б/н

1	Ведро 12 л оцинкованное	2	
2	Ведро 10л Крепыш с крышкой пласт	2	
3	Ведро 10л пищевое	3	
4	Ведро 12л без кр. без декора/С-1124 эмалированное	2	
5	Гастроемкость 1/1 h40 нерж.	6	
6	Кастрюля 20 л цельнотянутая нерж	2	
7	Кастрюля 30 л цельнотянутая нерж	3	
8	Кастрюля 40 л сварная нерж	2	
9	Кастрюля LUXSTAHL 7л d255*160мм нерж.тройное дно,	1	
10	Миска 6л d360мм нерж.	1	
11	Миска 9л d450мм нерж.	1	
12	Нож LUXSTAHL MEDIUM овощной 88мм	2	
13	Нож LUXSTAHL PALEWOOD универсальный 148мм	1	
14	Овощечистка с подольным лезвием TalleR	2	
15	Совок для сыпучих продуктов 1,14л алюмин.	1	
16	Стеклобанка 0,25 твист + крышка 66 мм	12	
17	Терка 4-х 21*6,5*9 см металл	2	

18	Термометр для холодильника "Айсберг-30*С Т +30*	5	
19	Толкушка деревянная	2	
20	Тряпкодержатель "Новинка" /ТР0359/	2	
21	Чайник 3,5 л без декора /С-2713П2/Рч/	1	
	Детский сад №16 с.Новый Каинлык		
1	АП Сковорода 280*55 мм "Традиция" нерж	4	
2	Ведро 12 л оцинкованное	1	
3	Ведро 10л Крепыш	2	
4	Кастрюля 5 л "Эконом" лист.р.метал.кр.без трс	1	
5	Кастрюля LUXSTAHL 7л d255*160мм нерж.тройное дно,	1	
6	ЛОЖКА LUXSTAHL BAZIS столовая нерж, КНР	10	
7	Нож Dynamic для мяса 8"	1	
8	Нож LUXSTAHL PALEWOOD универсальный 148мм,	3	
9	Половник АМЕТ 0,25 цельный нерж Россия	1	
10	Стеклобанка 0,25 твист + крышка 66 мм	12	
11	Тарелка мелкая 200 мм Кубань /под второе/	20	
12	Терка 4-х 21*6,5*9 см металл	1	

13	Толкушка деревянная	1	
14	Тряпкодержатель "Новинка" /TP0359/	1	
	Детский сад №13 д.Старый Буртук		
1	Холодильник ST-145	1	03465
1	Доска разделочная береза 500*300*30мм	4	
2	Кастрюля LUXSTAHL 11л d295*185мм нерж. тройное дно, Германия	1	
3	Кастрюля LUXSTAHL 7л d255*160мм нерж.тройное дно, Ге	1	
4	Лопатка кулинарная "Поварская"	2	
5	Нож LUXSTAHL MEDIUM овощной 88мм,	2	
6	Нож LUXSTAHL PALEWOOD универсальный 148мм,	3	
7	Стеклобанка 0,25 твист + крышка 66 мм	12	
8	Терка 4-х 21*6,5*9 см металл	2	
9	Тёрка 4-х сторонняя 200мм с комбинир.ручкой нерж.,	1	
10	Тряпкодержатель "Новинка" /TP0359/	1	
11	Чайник 3,5 л без декора /С-2713П2/Рч/	2	
	Детский сад №14 с.Новая Бура		

1	Водонагреватель EDISSON ER 80 V накопительный (ИНВ 3758-1)	1	3758-1
2	Холодильник БЕКО инв. 03483, приоб	1	03483
1	Ведро 10 л, полипропилен бордовый	2	
2	Ведро 10л Крепыш	1	
3	Доска разделочная береза 500*300*30мм	5	
4	Нож Dynamic для мяса 8"	4	
5	Нож LUXSTAHL MEDIUM овощной 88мм,	2	
6	Стеклобанка 0,25 твист + крышка 66 мм	12	
7	Терка 4-х 21*6,5*9 см металл	2	
8	Тряпкодержатель "Новинка" /TP0359/	1	

ПЕРЕЧЕНЬ

собственного оборудования ООО «Гранд-питание» ,размещенного в пищеблоке

МАДОУ детский сад №18 «Солнышко» с.Николо-Березовка

№	Наименование оборудования	Количество	Номер
---	---------------------------	------------	-------

п/п			инвентарный
1	Облучатель ОБН-3-2х15 Вт бактерицид.закр. TDM+лампа	1	б/н
1	Ведро 12 л оцинкованное	3	
2	Ведро 12л без кр. без декора/С-1124 эмалированное	5	
3	Доска разделочная береза 500*300*30мм	4	
4	Кастрюля 20 л цельнотянутая нерж	5	
5	Кастрюля 30 л цельнотянутая нерж	4	
6	Ковш 1л 160 мм нерж	4	
7	Ложка разливательная 250мл "Поварская" нерж	4	
8	Лопатка кулинарная "Поварская"	2	
9	Миска 9л d450мм нерж.	2	
10	Нож Dynamic для мяса 8"	5	
11	Нож LUXSTAHL PALEWOOD универсальный 148мм	3	
12	Поднос 459х359х21 мм п/э, /9900000130/ пласт	6	
13	Стеклобанка 0,25 твист + крышка 66 мм	12	
14	Таз 12 л "Крепыш"пласт	6	

	Детский сад №10 с.Саклово		
1	Кастрюля 5 л "Эконом" лист.р.метал.кр.без трс	1	
2	Кастрюля LUXSTAHL 11л d295*185мм нерж. тройное дно,	1	
3	Кастрюля LUXSTAHL 7л d255*160мм нерж.тройное дно,	1	
4	Стеклобанка 0,25 твист + крышка 66 мм	21	
	Детский сад №11 с.Новокабаново		
1	Ведро 10л Крепыш с крышкой пласт	2	
2	Нож LUXSTAHL PALEWOOD универсальный 148мм, Германия	2	
3	Стеклобанка 0,25 твист + крышка 66 мм	12	
	Детский сад №12 с.Староянзигитово		
1	Ведро 8л пищевое	1	
2	Ведро 9л оцинкованное	1	
3	Доска разделочная береза 500*300*30мм	2	
4	Кастрюля 12л цельнотянутая нерж	1	

5	Кастрюля 5,5л эмаль	2	
6	Кастрюля LUXSTAHL 7л d255*160мм нерж.тройное дно,	1	
7	Ковш нерж. 1л.	1	
8	Миска 6л d360мм нерж.,	1	
9	Нож Tramontina 6	2	
10	Нож Tramontina 7	1	
11	Нож Tramontina 9	1	
12	Нож Tramontina Multicolor 5*	1	
13	Противень "Калитва" 23*30 без крышки	1	
14	Противень 600*400*20 металл	1	
15	Стеклобанка 0,25 твист + крышка 66 мм	12	
16	Тёрка 4-х сторонняя 200мм с комбинир.ручкой нерж.,	2	
17	Чайник 3л. нерж,	1	
18	Чаша 5л	1	

ПЕРЕЧЕНЬ

оборудования, арендованного у МАДОУ детский сад №18 «Солнышко» с.Николо-Березовка Краснокамского района и размещенного в пищеблоке

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
	Детский сад №18 «Солнышко» с.Николо-Березовка		
1	Плита электрическая с жарочным шкафом	1	
2	Шкаф жарочный	1	
3	Весы со стойкой 200кг	1	
4	Весы электронные	1	
5	Холодильник бытовой	2	
	Детский сад №10 с.Саклово		
1	Водонагреватель	1	
2	Водонагреватель аккумуляторный электрический 50л	1	
3	Холодильник	1	
4	Холодильник Индезит	2	
5	Холодильник Полюс	1	
6	Плита электрическая Лысьва	1	
7	Стол разделочный	1	
8	Весы Тюмень	2	
9	Мойка	2	

10	Мясорубка Аксион 300 Вт	1	
11	Плита электрическая	1	
12	Ванна большая	1	
	Детский сад №11 с.Новокабаново		
1	Весы электрические	1	
2	Холодильник Позис С155	1	
3	Холодильник Бирюса	1	
4	Холодильник Полюс	1	
5	Холодильник Индезит	2	
6	Плита ААТ ЭП-4 ЖШ электрическая 4 конфорочная нерж	1	
7	Стол разделочный	1	
8	Котел электрический пищеварочный КПЭ-60-1Б	1	
9	Мясорубка	1	
	Детский сад №12 с.Староянзигитово		
1	Водонагреватель Аристон	1	
2	Холодильник Атлант	1	

3	Холодильник Свияга	1	
4	Холодильник Индезит	2	
5	Котел электрический	1	
6	Плита электрическая 4-х конфорочная с духовкой	1	
7	Мясорубка электрическая Аксион+овощерезка+соковыж	1	
8	Стол производственный СР-2 1200*600*870	2	
9	Весы циферблатные	1	
10	Ванна стальная	1	
11	Устройство вытяжной вентиляционной системы	1	

ПЕРЕЧЕНЬ

оборудования, арендованного у МАДОУ детский сад №3 «Радуга» с.Николо-Березовка Краснокамского района и размещенного в пищеблоке

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
	Детский сад №3 «Радуга с.Николо-Березовка		
1	Холодильник Атлант	1	
2	Холодильник Бирюса	1	
3	Холодильник 2-камерный МИР 101	1	

4	Холодильник Ивезит	2	
5	Ларь морозильный ПОЗИС	1	
6	Весы №1	1	
7	Котел АВАТ КПЭМ-60/9Т пищеварочный 60л нерж	1	
	Детский сад №7 д.Раздолье		
1	Котел пищеварочный	1	
2	Плита с жарочным шкафом	1	
3	Холодильник Бирюса	1	
4	Холодильник-ларь	1	
5	Ванна моечная 2-х секционная	1	
	Детский сад №8 с.Музяк		
1	Холодильник 2-камерный МИР 101	1	
2	Холодильник Индезит	1	
3	Плита электрическая ЭП-4 конфорочная	1	
4	Стол производственный СР-2	2	
5	Шкаф морозильный Саратов (камера180л)	1	
6	Стол разделочный	1	

7	Блендер ручной	1	
8	Ванна	2	
9	Водонагреватель Аристон 200л	1	
10	Шкаф для посуды	2	
	Детский сад №9 с.Никольское		
1	Водонагреватель Аристон 50л	1	
2	Холодильник Атлант	1	
3	Холодильник Норд	1	
4	Холодильник Индезит	1	
5	Комбайн Витек	1	
6	Мойка 2-х секционная нерж	1	
7	Плита электрическая	1	
8	Стол разделочный	2	
9	Весы Тюмень	1	
10	Весы почтовые	1	
11	Мясорубка электрическая Аксион	1	
12	Шкаф для хранения хлеба	1	

	Детский сад №17 д.Кариево		
1	Котел электрический пищеварочный	1	
2	Плита электрическая с жарочным шкафом	1	
3	Шкаф электрический жарочный	1	
4	Ванна купальная прямооборотная стальная эмаль с 2-мя стальными подставками	2	
5	Водонагреватель	3	
6	Машина протирачная МПР-350М-01	1	
7	Мясорубка промышленная	2	
8	Фильтр для очистки воды 4-х ступ	1	
9	Холодильник бытовой	4	
10	Весы	2	
11	Стеллаж для сушки посуды	1	
12	Стол мойка 2-секционная	2	
13	Стол мойка 3-секционная	2	
14	Стол производственный	4	
15	Стол производственный с приставной тумбой 1200*600*760 ЛДСП	1	
16	Шкаф сушильный	1	

17	Хлебница из дерева на мет.каркасе	1	
18	Шкаф производственный с полками	1	

ПЕРЕЧЕНЬ

собственного оборудования ООО «Гранд-питание» ,размещенного в пищеблоке

МАДОУ детский сад №3 «Радуга» с.Николо-Березовка

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Номер инвентарный
1	Стеллаж СТК-1000/400 кухонный 1000*400*1600 комб	1	3783-1
2	Облучатель ОБН-3-2х15 Вт бактерицид.закр. TDM+лампа	1	б/н
1	Доска разделочная береза 500*300*30мм	10	
2	Дуршлаг LUXSTAHL d220 конический нерж,	1	
3	Миска 6л d360мм нерж.	2	
4	Миска 9л d450мм нерж.	5	
5	Половник АМЕТ 0,25 цельный нерж	2	
6	Сковорода LUXSTAHL d260*50мм нерж.тройное дно	1	
7	Стеклобанка 0,25 твист + крышка 66 мм	12	

	Детский сад №7 д.Раздолье		
1	Водонагреватель EDISSON ER 80 V накопительный	1	3738-1
1	Доска разделочная береза 500*300*30мм	9	
2	Кастрюля 12л цельнотянутая нерж	2	
3	Кастрюля LUXSTAHL 11л d295*185мм нерж. тройное дно	1	
4	Лопатка кулинарная "Поварская"	1	
5	Миска 6л d360мм нерж., Китай	2	
6	Миска 9л d450мм нерж., Китай	1	
7	Стеклобанка 0,25 твист + крышка 66 мм	12	
8	Таз 6 л "Хозяюшка" пласт	1	
9	Тряпкодержатель "Новинка" /TP0359/	1	
	Детский сад №8 с.Музяк		
1	Доска разделочная береза 500*300*30мм	3	
2	Кастрюля 20 л цельнотянутая нерж	1	
3	Кастрюля 5 л "Эконом" лист.р.метал.кр.без трс	1	
4	Кастрюля LUXSTAHL 11л d295*185мм нерж. тройное дно,	1	

5	Миска 6л d360мм нерж.,	2	
6	Нож LUXSTAHL PALEWOOD универсальный 148мм,	3	
7	Стеклобанка 0,25 твист + крышка 66 мм	12	
	Детский сад №9 с.Никольское		
1	Доска разделочная береза 500*300*30мм	3	
2	Кастрюля LUXSTAHL 11л d295*185мм нерж. тройное дно, Г	1	
3	Лопатка кулинарная 240мм нерж,	1	
4	Нож LUXSTAHL PALEWOOD универсальный 148мм,	3	
5	Стеклобанка 0,25 твист + крышка 66 мм	12	
6	Тарелка мелкая 200 мм Кубань /под второе/	2	
7	Тёрка 4-х сторонняя 200мм с комбинир.ручкой нерж.,	1	
	Детский сад №17 д.Кариево		
1	Ведро 12л без кр. без декора/С-1124 эмалированное	2	
2	Доска разделочная 600x300x30 мм	3	
3	Доска разделочная береза 500*300*30мм	3	
4	Миска 6л d360мм нерж.,	2	

5	Нож LUXSTAHL PALEWOOD универсальный 148мм,	3	
6	Стеклобанка 0,25 твист + крышка 66 мм	12	
7	Таз 12 л "Крепыш"пласт	2	
8	Таз 6 л "Хозяюшка" пласт	1	
9	Щетка для посуды "Эрика"с длинной р.	3	

ПЕРЕЧЕНЬ

собственного оборудования ООО «Гранд-питание» ,размещенного в пищеблоке МАОУ «Башкирская гимназия» г.Агидель

1	Считыватель карт (инв№ 4163-2)приоб.04.09.2025г.	1	шт
2	Принтер(ККТ АТОЛ 30Ф темно-серый .ФН USB	1	шт
3	Моноблок сенсорный POScenter POS90 Pro 15"	1	шт

ПЕРЕЧЕНЬ

собственного оборудования ООО «Гранд-питание» ,размещенного в пищеблоке МАОУ СОШ №1 им. Р.К. Холбана г.Агидель

№	Товар	Кол-во	Ед.
1	Бак 50 л пищевой ХанПласт	2	шт
2	Банка 0,25л стекло твист	5	шт
3	Банка 0,5 л стекло твист	10	шт
4	Ведро 10л без крышки борд пластик	5	шт
5	Ведро 12л без кр., без декора эмаль	2	шт
6	Ведро 12л с кр., без декора	3	шт

7	Ведро ЛЫСЬВА 12 л оцинкованное Россия	3	шт
8	Ведро эмал с рис 12л	1	шт
9	Венчик для взбивания металлический 27см deco	1	шт
10	Весы электронные/настольные Мера ВС 40кг беспроводные ,инв№4153-2,приоб.13.08.25г.	1	шт
11	Весы электронные/настольные Мера ВС 40кг беспроводные ,инв№4154-2,приоб.13.08.25г.	1	шт
12	Водонагреватель аккумуляционный электрический EDISSON ER 100V,инв№4156-2,приоб 22.08.25г.	1	шт
13	Водонагреватель аккумуляционный электрический EDISSON ER 100V,инв№4157-2,приоб 22.08.25г.	1	шт
14	Гастроемкость GN 1/1 h40 нерж	3	шт
15	Гастроемкость GN 1/1 h65 нерж	10	шт
16	Доска разделочная береза 20*30*0,8 см	2	шт
17	Доска разделочная береза 500*300*30	1	шт
18	Доска разделочная береза 500*300*30мм	7	шт
19	Дуршлаг 2,5 л Ханпласт	1	шт
20	Картофелечистка МОК-300М 300 кг/час ИНВ 3815-1	1	шт
21	Кастрюля 40л нерж	6	шт
22	Кастрюля LUXSTAHL 11л d295*185мм нерж. тройное дно, Германия	2	шт
23	Кастрюля Micasa с крышкой, нерж., термоупрочненное стекло 3л	2	шт
24	Кипятильник электрический наливной 20л ROAL DTL-20,инв№4151-2,приоб.13.08.25г.	1	шт
25	Контейнер RESTOLA Кристалл 9 л 400*335*85 мм универсальный с крышкой	2	шт
26	Котел LUXSTAHL 50л d400*400мм нерж 3е дно, Германия	1	шт
27	Ларь морозильный DEXP CE-20BMA 198л ,инв№4148-2,приоб.19.08.25г.	1	шт

28	Ларь морозильный DEXP CE-30АМА 293л ,инв№4144-2,приоб.19.08.25г.	1	шт
29	Ложка D-LUXSTAHL соусная 0,05л ручка 240 мм нерж, Герм	1	шт
30	Ложка D-LUXSTAHL соусная 0,07л ручка 240 мм нерж, Герм	2	шт
31	ЛОЖКА A-LUXSTAHL гарнир.ручка 150мм малая нерж. Германия	1	шт
32	ЛОЖКА гарнирная вм.100 мл Поварская	2	шт
33	ЛОЖКА разливательная вм.150 мл	1	шт
34	ЛОЖКА столовая нерж	220	шт
35	Лопатка ВЕСЕЛКА 1000мм дерево Россия	3	шт
36	Миска нерж 32 см Marsilen	2	шт
37	Нож LUXSTAHL MEDIUM 305 мм,деревянная ручка Германия	1	шт
38	Нож LUXSTAHL MEDIUM овощной 88мм, Германия	1	шт
39	Нож LUXSTAHL PALEWOOD 115 мм Германия	8	шт
40	Ножницы кухонные 20см 1,8 мм	1	шт
41	Поднос столовый Клен 415*305мм коричневый полистирол	20	шт
42	Подставка д/столовых приборов 10 см нжс	7	шт
43	Половник Нытвенский 500 мл нерж	2	шт
44	Рециркулятор бактерицидный Navigator ,с лампами Т6,приоб.13.08.2025г.	3	шт
45	СИТО для муки нерж 22 д	1	шт
46	СИТО для муки нерж 300 мм ручка пластик Китай	1	шт
47	Сковорода LUXSTAHL d400*50мм нерж.индукция	2	шт
48	Сотейник LUXSTAHL 2л 160*100мм тройное дно	2	шт
49	Стакан 220мл ДФЗ "Белье"	300	шт
50	Считыватель карт (инв№ 4161-2)приоб.04.09.2025г.	1	шт

51	Тарелка глубокая 350 мл "Белье" Голубка 220 мм /под первое/	400	шт
52	Тарелка мелкая 250 мл "Белье" Идилия 200 мм /под второе/	250	шт
53	Терка классическая в упаковке	1	шт
54	Терка четырехгранная с контейнером	1	шт
55	Толкушка для картофеля нерж	1	шт
56	Чайник 3,5 л без декора /С-2713П2/Рч/	1	шт
57	Чайник 3л. нерж, Китай	2	шт
58	Чайник со свистком 3л "MercuryHaus"	1	шт
59	Шкаф для одежды 2х створчатый	1	шт
60	Принтер(ККТ АТОЛ 30Ф темно-серый .ФН USB	1	шт
61	Моноблок сенсорный POScenter POS90 Pro 15"	1	шт

ПЕРЕЧЕНЬ

собственного оборудования ООО «Гранд-питание» ,размещенного в пищеблоке МАОУ СОШ №2 г.Агидель

№	Товар	Кол-во	Ед.
1	Банка 0,44 л стекло твист + крышка	30	шт
2	Ванна моечная алюминиевая 2 секции (круглая) (ГОРНО списанная)	1	шт
3	Ведро эмали с рис 12л	6	шт
4	Весы электронные/настольные Мера ВС 40кг беспроводные ,инв№4155-2,приоб.13.08.25г.	1	шт
5	Гастроемкость GN 1/1 h40 нерж	4	шт
6	Гастроемкость GN 1/1 h65 нерж	6	шт
7	Гигрометр психометрический ВИТ-1	2	
8	Доска разделочная пласт крас 400*300*12 мм	4	шт

9	Доска разделочная пласт син 400*300*12 мм	4	шт
10	Дуршлаг нерж.ст с 2мя ручками 30 см	1	шт
11	Картофелечистка МОК-300М 300кг/час,Россия,инв№4149-2,приоб.15.08.25г.	1	шт
12	Кастрюля 12 л цельнотянутая	1	шт
13	Кастрюля 14 л цельнотянутая	1	шт
14	Кастрюля 40л нерж	7	шт
15	Кастрюля 8.5л высокая 24*19 см Anett	2	шт
16	Кастрюля Мисама с крышкой, нерж., термоупрочненное стекло 3л	2	шт
17	Кастрюля нерж. со стекл.крышкой 12л Webber	2	шт
18	Кипятильник электрический наливной 20л ROAL DTL-20,инв№4152-2,приоб.13.08.25г.	1	шт
19	Ковш ФОКУС d170мм h70мм 1055 мл нерж. Китай	3	шт
20	Контейнер RESTOLA Кристалл 9 л 400*335*85 мм универсальный с крышкой	3	шт
21	Лампа бактерицидная 15 Вт Т8/G13 безозоновая TDM	2	шт
22	Ларь морозильный DEXP C-38АНА 380л,инв№4147-2,приоб.19.08.25г.	1	шт
23	Ларь морозильный DEXP CE-30АМА 293л ,инв№4143-2,приоб.19.08.25г.	1	шт
24	Ложка D-LUXSTAHL соусная 0,05л ручка 240 мм нерж, Герм	2	шт
25	Ложка D-LUXSTAHL соусная 0,07л ручка 240 мм нерж, Герм	2	шт
26	ЛОЖКА LUXSTAHL BAZIS столовая нерж, КНР	195	шт
27	ЛОЖКА А-LUXSTAHL гарнир.ручка 150мм малая нерж. Германия	6	шт
28	ЛОЖКА столовая нерж	105	шт
29	Лопатка кулинарная с отверстием ручка 40см нерж	1	шт
30	Лопатка кулинарная с прорезями 26 см нерж	2	шт

31	Мясорубка МИМ-600 (инв №03324) приоб.31.05.17г.	1	шт
32	Нож LUXSTAHL PALEWOOD 115 мм Германия	10	шт
33	Облучатель ОБН-3-2х15 Вт бактерицид.закр. (с ЭПРА, без ламп) TDM	2	шт
34	Пароконвектомат АВАТ ПКА-6 1/1 ПМ парогенератор 6 уровней GN 1/1 (ИНВ 3777-1)	1	шт
35	Поднос столовый Клен 415*305мм коричневый полистирол	20	шт
36	Подставка д/столовых приборов 10 см нжс	10	шт
37	Подставка для крышек, досок на 5 предметов	3	шт
38	Подставка под пароконвектомат 70*80 (собст.изготов),от 17.09.2025	1	шт
39	Половник Нытвенский 500 мл нерж	2	шт
40	СИТО для муки нерж 22 д	2	шт
41	Сотейник кух нерж с ручкой, диаметр 16см	2	шт
42	Стакан 220мл ДФЗ "Белье"	400	шт
43	Стол производственный Hessen СПО 10/6 оц,инв№4021-2,приоб.24.10.23г.	1	шт
44	Сухарница (хлебница) большая	1	шт
45	Считыватель карт (инв№ 4162-2)приоб.04.09.2025г.	1	шт
46	Тарелка глубокая 350 мл "Белье" Голубка 220 мм /под первое/	400	шт
47	Тарелка мелкая 250 мл "Белье" Идилия 200 мм /под второе/	550	шт
48	Тележка сервировочная маленькая с 3полками Kocateg RP3S,инв№4150-2,приоб.13.08.25г.	1	шт
49	Терка четырехгранная с контейнером	2	шт
50	Термометр для холодильника "Айсберг-30*С Т +30*С/6712465	10	шт
51	Холодильник DEXP S4-37AMA 352п ,инв№4145-2,приоб.19.08.25г.	1	шт

52	Холодильник DEXP S4-37AMA 352л ,инв№4146-2,приоб.19.08.25г.	1	шт
53	Чайник метал. Kelli 4,5 л	3	шт
54	Принтер(ККТ АТОЛ 30Ф темно-серый .ФН USB	1	шт
55	Моноблок сенсорный POScenter POS90 Pro 15"	1	шт