

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

I	ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ОБЪЕКТЕ ЗАКУПКИ	
1	Наименование объекта закупки	Муниципальное автономное дошкольное учреждение "Детский сад комбинированного вида №8"Планета детства"
2	Объем оказываемых услуг	Согласно Приложению № 1
3	Место оказания услуг	Согласно Приложению № 1
4	Обоснование использования показателей, требований, условных обозначений и терминологии, не установленных в соответствии с законодательством Российской Федерации о техническом регулировании, законодательством Российской Федерации о стандартизации.	
5.1	Принимая во внимание, что в соответствии с ч. 3 ст. 38 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, и в соответствии со ст. 2.1. Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов является обязательным, в настоящем Техническом задании используются, в том числе, условные обозначения и терминология, предусмотренные санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.	
5.2	Термины и определения, используемые в настоящем Техническом задании:	
	Пищевые продукты (пищевая продукция) – продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе специализированная пищевая продукция, питьевая вода, расфасованная в емкости, питьевая минеральная вода, безалкогольные напитки, биологически активные добавки к пище, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное сырье.	
	Продовольственное сырье – сырье животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для дальнейшей переработки при производстве пищевой продукции.	
	Продукция общественного питания – кулинарные, хлебобулочные, кондитерские изделия и напитки, отвечающие требованиям предусмотренных настоящим Техническим заданием меню и Технологических карт на продукцию общественного питания.	

	Рацион питания – набор блюд, хлебобулочных, кондитерских изделий и напитков, скомплектованных в соответствии с ежедневным меню основного (организованного) питания на сутки (далее – Ежедневное меню) на один прием пищи на одного обучающегося с учетом его возрастной категории.
	Услуга – услуга по приготовлению рационов питания, в том числе содержание персонала (работники Исполнителя, осуществляющие оказание услуг по Договору); содержание в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и Методических рекомендаций «МР 2.3.0279-22. 2.3. Гигиена питания. Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21.03.2022) пищеблоков учреждений и оборудования, переданных Заказчиком Исполнителю.
	Объем услуг – количество рационов питания, предоставляемых в соответствии с условиями настоящего Технического задания.
II	ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ, ТЕХНИЧЕСКИЕ, КАЧЕСТВЕННЫЕ, ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ
1	Общие требования к порядку оказания услуг
1.1	В течение 10 (десяти) рабочих дней с даты заключения Договора Исполнитель осуществляет: ¹
	1) приемку производственных, складских (мест хранения), хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещений столовых (далее – пищеблок), технологического, холодильного, весового, моечного оборудования, инвентаря, мебели, посуды, иного имущества, необходимого для оказания услуг (далее – имущество, необходимое для оказания услуг), соответствующего санитарным нормам и правилам, в исправном состоянии, позволяющем использовать его на весь период оказания услуг по настоящему Договору, предоставляемых по Договору безвозмездного пользования. Исполнитель имеет право использовать принятые пищеблок(и) и имущество исключительно в целях оказания услуг, предусмотренных настоящим Техническим заданием.
	2) при необходимости техническое обслуживание и ремонт принятого оборудования пищеблока(ов).
	3) доукомплектование пищеблока(ов) инвентарем, имуществом, документами, необходимыми для оказания услуг.
1.2	До начала оказания услуг Исполнитель предоставляет Заказчику:
	1) Сведения о лицах, непосредственно участвующих в оказании услуг, в том числе о работниках, занятых изготовлением продукции общественного питания и работниках, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем (далее – обслуживающий и производственный персонал), и их соответствии требованиям, установленным законодательством Российской Федерации в части прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации по форме, установленной Приложением № 2.

¹ Данный пункт включается в Техническое задание, если предусмотрено заключение Договоров, устанавливающих переход прав владения и (или) пользования в отношении государственного имущества к Исполнителю для целей исполнения Договора. Срок предоставления указанных прав на такое имущество не может превышать срок исполнения Договора.

1.3	В период оказания услуг:
	1) Исполнитель обеспечивает доставку пищевых продуктов в количестве, обеспечивающем бесперебойное оказание услуг, с соблюдением условий, режимов, сроков хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, требованиями нормативных документов.
	2) Транспортирование, фасование, маркировка, хранение пищевых продуктов должны соответствовать требованиям настоящего Технического задания, в том числе указанным в Приложении № 8.
	3) Исполнитель на пищеблоке осуществляет входной контроль поступающих пищевых продуктов, результаты которого фиксирует в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение № 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
	4) Услуги оказываются Исполнителем на основании Заявки на оказание услуг (Приложение № 5) (далее – Заявка).
	5) Заявка, подписанная Заказчиком, передается Исполнителю не позднее 5 рабочих дней до дня оказания услуг. Заказчик вправе изменить Заявку до 12 часов 00 минут рабочего дня, предшествующего дню оказания услуг, указанному в Заявке. Заявка направляется Исполнителю посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование передачи такой Заявки и получение Заказчиком подтверждения о ее вручении Исполнителю.
	6) Ежедневно до начала работ на пищеблоке медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо Исполнителя проводит осмотр и опрос обслуживающего и производственного персонала, на наличие признаков инфекционных заболеваний у работника и членов его семьи, заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела. Результаты заносятся в Гигиенический журнал (приложение № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать фактическим работникам на этот день в смену.
	7) На основании сведений, указанных в Заявке, в соответствии с Ежедневным меню на указанную дату и технологическими (технико-технологическими) картами на продукцию общественного питания работниками Исполнителя к установленному времени осуществляется приготовление продукции общественного питания с соблюдением требований к технологии приготовления пищи, санитарно-гигиенических норм и правил.
2	Требования к отпуску готовой пищевой продукции
	1) Отпуск готовой пищевой продукции осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества каждой партии готовых кулинарных изделий по органолептическим показателям и выдачу разрешения на их реализацию осуществляет бракеражная комиссия в составе не менее трех человек из числа представителей Исполнителя и Заказчика (проба снимается непосредственно из емкостей, в которых пища готовится (доставляется)). Результат бракеража регистрируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (приложение № 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к реализации не

	допускается до устранения выявленных недостатков. Органолептическая оценка проводится в соответствии с требованиями ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
	2) Исполнителем за свой счет должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока (поваром) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться Исполнителем не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.
	3) На основании Заявки и Ежедневного меню Исполнитель на каждый прием пищи оформляет Раздаточную ведомость на отпуск рационов питания (по форме, установленной в Приложении № 7) (далее – Раздаточная ведомость) в 2 (двух) экземплярах. На основании Раздаточной ведомости Исполнителем в соответствии со временем оказания услуг производится: - отпуск продукции общественного питания из состава рационов питания отдельно по группам в месте (местах) оказания услуг, ответственным Заказчика (помощникам воспитателя) под роспись для организации приема пищи в групповых ячейках дошкольных образовательных организаций и общеобразовательных организаций, реализующих дошкольные образовательные программы. Данные о количестве выданных рационов питания заверяются подписями уполномоченных должностных лиц Исполнителя и Заказчика и скрепляются печатями (при наличии), после чего 1 (один) экземпляр Раздаточной ведомости передается Заказчик.
	4) Момент (фактическое время) оказания услуг должен соответствовать графику питания обучающихся, приведенному в Приложении № 6. Несвоевременное оказание услуг не допускается.
	15) Под моментом оказания услуг понимается: - при организации питания обучающихся дошкольного возраста: момент передачи уполномоченному представителю Заказчика кулинарных изделий и пищевых продуктов из состава рационов питания, соответствующих требованиям настоящего Технического задания, в количестве, указанном в Заявке и в сроки, установленные Заказчиком.
3	Требования к разработке и утверждению меню
3.1	Общественное питание обучающихся осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню (Приложении № 3) (далее – Основное меню), включающего горячее питание и горячие напитки.
	Исполнитель с учетом режима работы Заказчика в целях реализации Основного меню разрабатывает для каждой возрастной категории обучающихся Меню приготавливаемых блюд (приложение № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) на период не менее 2 (двух) недель, соответствующее требованиям действующих нормативных актов к пищевой и биологической ценности, выполнению физиологических норм питания обучающихся.

	<p>Меню приготавливаемых блюд, в части наименования, веса, энергетической ценности, данных о пищевых веществах блюд, номеров их рецептуры по сборнику (наименованию сборника рецептов) должно соответствовать Основному меню.</p> <p>При разработке Меню приготавливаемых блюд допускается корректировка Основного меню:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ; - с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов, результатов федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора. <p>Исключение горячего питания из Меню приготавливаемых блюд, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.</p>
	Меню приготавливаемых блюд после согласования с Заказчиком утверждается руководителем Исполнителя ¹ .
	Меню приготавливаемых блюд предоставляется Исполнителем на согласование не позднее, чем за 2 (два) рабочих дня до начала оказания услуг по такому меню.
	На основании Меню приготавливаемых блюд Исполнитель составляет и утверждает Ежедневное меню, для всех возрастных категорий обучающихся с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, по форме, приведенной в Приложении № 4. Ежедневное меню в рабочий день, предшествующий дате оказания услуг Исполнитель согласовывает с Заказчиком.
	При разработке Ежедневных меню допускается по согласованию с Заказчиком замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий, в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
	Исполнитель размещает в установленных Заказчиком, доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию: <ul style="list-style-type: none"> - ежедневное меню; - рекомендации по организации здорового питания детей.
	На любую продукцию общественного питания, изготавливаемую Исполнителем (в том числе в соответствии с Меню дополнительного питания), на пищеблоке необходимо иметь технологические (техничко-технологические) карты.
4	Требования к качеству и безопасности оказываемых услуг
4.1	В период оказания услуг Исполнитель обеспечивает:
	1) Оказание услуг работниками Исполнителя, имеющими необходимую квалификацию, личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о своевременном прохождении ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленных законодательством Российской Федерации.

¹ В случае, если услуги оказывает индивидуальный предприниматель, Меню приготавливаемых блюд утверждается непосредственно индивидуальным предпринимателем.

2) Всех работников своевременно выданной в соответствии с установленными нормами специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты, а также смывающими и (или) обезвреживающими средствами, прошедшими обязательную сертификацию или декларирование соответствия.
3) Контроль состояния условий труда на рабочих местах, соблюдение правил безопасности и охраны труда, правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты.
4) Соблюдение обслуживающим и производственным персоналом:
4.1) Требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, в том числе государственных стандартов в сфере услуг общественного питания, включая ГОСТ 30524-2013 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу», СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в том числе санитарно-эпидемиологических требований, направленных на предотвращение вредного воздействия биологических, химических и физических факторов.
4.2) Технологии и (или) рецептуры приготовления блюд и кулинарных изделий.
4.3) Правил мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря, уборки помещений пищеблока, хранения уборочного инвентаря в соответствии с разработанными Исполнителем инструкциями.
4.4) Профессиональных этических норм поведения, предусматривающих в том числе: вежливость, тактичность, доброжелательность, внимательность и предупредительность в отношениях с обучающимися в пределах своих должностных обязанностей.
5) Соблюдение работниками сторонних организаций, привлекаемых Исполнителем для выполнения отдельных работ, оказания отдельных услуг, требований санитарных норм и правил, гигиенических нормативов, режима работы образовательной организации.
6) Поддержание пищеблока и имущества, необходимого для оказания услуг, в состоянии, соответствующем требованиям санитарных норм и правил, гигиенических нормативов (включая СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 (далее – СП 2.4.3648-20)).
7) Своевременное техническое обслуживание и ремонт имущества, необходимого для оказания услуг.
8) Своевременную поверку весового оборудования на пищеблоке.
9) Своевременную уборку помещений пищеблока, в том числе:
9.1) Ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств в производственных помещениях.
9.2) Уборку после каждого использования столов и технологического оборудования в производственных помещениях с применением моющих и дезинфицирующих средств.
9.3) Генеральную уборку всех помещений не реже одного раза в месяц с использованием моющих и дезинфицирующих средств.
10) Использование для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений отдельного промаркированного инвентаря, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Хранение уборочного инвентаря для туалета отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

	11) Использование для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов) моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению. Хранение моющих и дезинфицирующих средств в специально отведенных местах, исключение попадания их в пищевую продукцию.
	12) Сбор, хранение и вывоз мусора и отходов, образовавшихся в ходе оказания услуг (далее – отходы), в отдельных контейнерах (с крышками) в месте, установленном Заказчиком, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.
	13) Проведение систематического производственного контроля, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:
	13.1) за качеством и безопасностью услуг, при необходимости проводится идентификация состава продукта;
	13.2) за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг;
	13.3) за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.
	14) Предоставление заключений лабораторий, соответствующих требованиям действующего законодательства, по результатам проведения лабораторных и инструментальных исследований в рамках производственного контроля.
	15) допуск должностных лиц Заказчика и уполномоченных органов для осуществления контроля за исполнением обязательств по Договору (оценки соответствия оказываемых услуг условиям Договора) в помещения пищеблока. Указанные должностные лица при осуществлении контроля за исполнением Исполнителем условий Договора вправе использовать средства фото- и киносъемки, видеозаписи.
	16) Документы (копии документов, выписки из документов), подтверждающие разработку и внедрение (в соответствии с требованиями части 2 статьи 10 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 56671-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП, ГОСТ Р 56766-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации, ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования, ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS/22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание) процедур, основанных на принципах ХАССП, при осуществлении процессов производства (изготовления) продукции общественного питания, связанных с требованиями безопасности такой продукции (в том числе Программу (план) производственного контроля, разработанную в соответствии с Методическими рекомендациями «МР 2.3.0279-22. 2.3. Гигиена питания. Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21.03.2022).
4.2	В период оказания услуг Исполнитель обязан исключить:

	<p>1) Использование при организации питания пищевых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с истекшими сроками годности; - с ненадлежащей маркировкой и (или) ее отсутствием; - с признаками явной порчи и (или) нарушения условий хранения.
	2) Оказание услуг обслуживающим и производственным персоналом в состоянии алкогольного и (или) наркотического либо иного токсического опьянения.
	3) Наличие на пищеблоке любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и психотропных веществ, а равно и упаковок и (или) иной тары из-под вышеперечисленных веществ.
	4) Курение обслуживающего и производственного персонала на пищеблоке, в помещениях и на территории Заказчика.
	5) Проживание на пищеблоке физических лиц.
	6) Наличие на пищеблоке насекомых и грызунов, содержание на пищеблоке синантропных птиц и животных;
	7) Хранение обслуживающим и производственным персоналом в производственных помещениях пищеблока личных вещей и комнатных растений.
5	Требования к транспортированию (доставке) пищевых продуктов в т.ч. продовольственного сырья, готовой продукции общественного питания
5.1	<p>При транспортировании Исполнителем пищевых продуктов (в том числе продовольственного сырья) должны соблюдаться следующие требования:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) транспортирование пищевых продуктов (в том числе продовольственного сырья, готовой продукции общественного питания) должно осуществляться в исправной, чистой таре специальным, чистым транспортом, кузов которого изнутри должен быть обит материалом, легко поддающимся санитарной обработке; 2) скоропортящаяся и особо скоропортящаяся пищевая продукция должна перевозиться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки; 3) доставка готовой пищевой продукции должна производиться в изотермических емкостях с прикрепленным или наклеенным маркировочным ярлыком. На ярлыке должны быть указаны: <ol style="list-style-type: none"> 3.1) название, адрес предприятия общественного питания; 3.2) дата и час изготовления пищевой продукции, время окончания раздачи; 3.3) наименование пищевой продукции; 3.4) фамилия, имя и отчество (при наличии) ответственного лица. <p>Ярлыки должны сохраняться до конца обслуживания мероприятия. Срок хранения горячих блюд в изотермических емкостях не должен превышать 3 часа (включая время их перевозки);</p>

4) совместная перевозка (транспортирование) продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования);

5) продовольственное сырье и готовая продукция общественного питания при транспортировке не должны контактировать друг с другом. Транспортирование пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевой продукции (независимо от их упаковки), для других целей не допускается;

6) лица, сопровождающие пищевую продукцию в пути следования и выполняющие ее погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), иметь при себе личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о своевременном прохождении обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров, о результатах лабораторных исследований и о своевременном прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;

7) погрузочно-разгрузочные работы в ходе доставки пищевой продукции не должны создавать помех учебному процессу и представлять опасность для жизни и здоровья обучающихся, работников образовательной организации и иных лиц

8) каждая партия поступающей на пищеблок пищевой продукции должна иметь сопроводительные документы, содержащие сведения о подтверждении соответствия пищевой продукции установленным требованиям, в том числе (в случаях когда это предусмотрено действующими на территории Российской Федерации требованиями) регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего; регистрационный номер свидетельства о государственной регистрации, дата его выдачи, наименование изготовителя. Копии сопроводительных документов, заверенные печатью Исполнителя (при наличии), по требованию Заказчика предоставляются уполномоченному представителю Заказчика не позднее 1 (одного) рабочего дня со дня поступления соответствующего требования.

6	Требования к упаковке и маркировке пищевой продукции
6.1	<p>1) пищевая продукция должна быть расфасована и упакована в материалы, разрешенные для контакта с пищевой продукцией, такими способами, которые позволяют обеспечить сохранность ее качества и безопасность при ее хранении, транспортировке и реализации;</p> <p>2) упаковка пищевых продуктов должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» и техническим документам на соответствующий вид пищевой продукции;</p> <p>3) маркировка пищевой продукции должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технических регламентов Евразийского Экономического союза, Таможенного союза, Российской Федерации, межгосударственных стандартов на продукцию отдельных групп.</p> <p>4) маркировка пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке, должна содержать следующие сведения:</p> <p>4.1) наименование пищевой продукции;</p> <p>4.2) состав пищевой продукции (за исключением случаев, предусмотренных техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»);</p>

- 4.3) количество пищевой продукции;
- 4.4) дату изготовления пищевой продукции;
- 4.5) срок годности пищевой продукции;
- 4.6) условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей пищевую продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;
- 4.7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции, а также в случаях, установленных техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения импортера;
- 4.8) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;
- 4.9) показатели пищевой ценности пищевой продукции с учетом положений технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- 4.10) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов;
- 4.11) единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.
- 5) сведения, указанные в пункте 4 настоящей части должны быть нанесены на потребительскую упаковку и (или) на этикетку, удаление которой с потребительской упаковки затруднено. Сведения, предусмотренные подпунктами 4.2, 4.3, 4.7 – 4.11 пункта 4 настоящей части, могут быть нанесены на листок-вкладыш, и (или) на листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу либо прилагаемый к каждой упаковочной единице.
- Дополнительные требования к маркировке пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке, могут быть установлены в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.
- б) маркировка транспортной упаковки, в которую помещена пищевая продукция, должна содержать следующие сведения:
- 6.1) наименование пищевой продукции;
- 6.2) количество пищевой продукции;
- 6.3) дату изготовления пищевой продукции;
- 6.4) срок годности пищевой продукции;
- 6.5) условия хранения пищевой продукции;
- 6.6.) сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии);
- 6.7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции.

	<p>7) маркировка пищевой продукции, помещенной непосредственно в транспортную упаковку, должна наноситься на транспортную упаковку, и (или) на этикетку, и (или) листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, либо содержаться в документах, сопровождающих пищевую продукцию;</p> <p>8) в случае если в транспортную упаковку помещена пищевая продукция без потребительской упаковки, маркировка транспортной упаковки, в которую помещена такая пищевая продукция, должна соответствовать требованиям, предусмотренным для пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке;</p> <p>9) в случае, если маркировка, нанесенная на потребительскую упаковку пищевой продукции, помещенную в транспортную упаковку, доступна без нарушения целостности транспортной упаковки, указанную маркировку допускается не наносить на транспортную упаковку.</p> <p>Дополнительные требования к маркировке пищевой продукции, упакованной в транспортную упаковку, могут быть установлены в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.</p>
7	Требования к хранению пищевой продукции при оказании услуг
7.1	<p>Исполнитель при хранении пищевой продукции обеспечивает соблюдение требований санитарно-эпидемиологические правил и нормативов, в том числе в части соблюдения правил товарного соседства при хранении, норм складирования, сроков годности и условий хранения, а также соблюдение следующих требований:</p> <p>1) хранение пищевой продукции осуществляется отдельно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - согласно принятой классификации по видам пищевой продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты; - в отдельных холодильных камерах (в случае отсутствия нескольких холодильных камер, а также в камере суточного запаса пищевых продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением правил товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах)), не допускается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами; <p>2) пищевые продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от пищевых продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.);</p> <p>3) хранение особо скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся пищевых продуктов;</p> <p>В целях контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящейся пищевой продукции, требующей особых условий хранения, Исполнитель проводит контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, посредством мониторинга показаний регистрирующих устройств контроля температурного режима во времени (далее – регистрирующие устройства). При отсутствии регистрирующего устройства информация заносится в Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, оформляемый в соответствии с Приложением № 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Исполнитель проводит контроль показателей температурного режима и влажности хранения пищевой продукции в складских помещениях с регистрацией результатов в Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (приложение № 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).</p>

	Скоропортящиеся пищевые продукты после вскрытия упаковки должны быть реализованы в срок не более 12 часов с момента ее вскрытия при соблюдении условий хранения (температура, влажность).
8	Требования о соответствии оказываемых услуг нормативным документами Евразийского Экономического союза (Таможенного союза), законодательству Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими правилами, нормам и гигиеническим нормативам
8.1	<p>При оказании услуг должны соблюдаться требования, установленные нормативными документами Евразийского Экономического союза (Таможенного союза), законодательством Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими нормативами, иными нормативными и техническими документами (если иное не предусмотрено Договором), в том числе следующих:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; 2) Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; 3) Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»; 4) ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»; 5) ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»; 6) ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»; 7) ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Общие требования»; 8) ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения»; 9) ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»; 10) ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»; 11) ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»; 12) ГОСТ 31989-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»; 13) ГОСТ Р 54607.2-2012. Национальный стандарт Российской Федерации. «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания»; <p>Приказ Минздрава России от 28.01.2021 г. № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации»;</p>

	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».
9	Требования к пищевой продукции, используемой при оказании услуг
9.1	<p>1) используемые при оказании услуг пищевые продукты должны соответствовать требованиям, установленным «Едиными санитарно-эпидемиологическими, гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010. № 299), требованиям государственных стандартов и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность;</p> <p>2) для пищевой продукции, включенной в раздел II «Единого перечня продукции (товаров), подлежащей государственному санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Евразийского экономического союза», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299, требуется наличие документа, подтверждающего безопасность продукции (товаров), в части ее соответствия санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям.</p> <p>Подтверждением наличия такого документа является:</p> <ul style="list-style-type: none"> - копия документа, заверенная органом его выдавшим или получателем указанного документа; - или выписка из Единого реестра, выдаваемая органами и учреждениями государств-членов, уполномоченными в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, с указанием реквизитов документа, подтверждающего безопасность продукции (товаров), в части ее соответствия санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям, наименований продукции (товаров), изготовителя, получателя и органа, выдавшего документ, подтверждающий безопасность продукции (товаров), в части ее соответствия санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям; - или наличие указания в документах, подтверждающих приобретение (поступление) товаров, и (или) иной сопроводительной документации, номера и даты выдачи свидетельства о государственной регистрации (при наличии сведений в Едином реестре или национальных реестрах государств-членов); - или наличие на товаре и (или) его потребительской таре номера и даты выдачи свидетельства о государственной регистрации (при наличии сведений в Едином реестре или национальных реестрах государств-членов); <p>3) срок годности пищевых продуктов должен заканчиваться не ранее даты предполагаемого употребления (использования)</p> <p>4) для пищевой продукции, включенной в «Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами», утвержденный приказом Минсельхоза России от 18.12.2015 г. № 648 требуется наличие ветеринарного сопроводительного документа;</p> <p>5) документация, удостоверяющая качество и безопасность пищевой продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации пищевой продукции;</p> <p>6) перечень пищевой продукции, используемой при оказании услуг, требования о соответствии ее характеристик государственным стандартам, приведен в Приложение № 8.</p>

10	Требование о соответствии пищевой продукции техническим регламентам Евразийского Экономического союза (Таможенного союза), Российской Федерации, государственным стандартам
10.1	<p>Пищевая продукция, используемая при оказании услуг, должна соответствовать требованиям технических регламентов Евразийского Экономического союза (Таможенного союза), Российской Федерации, государственных стандартов, в том числе следующих:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»; 2) Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; 3) Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»; 4) Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»; 5) Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»; 6) Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; 7) Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; 8) Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»; 9) Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»; 10) Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017 "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду"; 11) Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; 12) Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324-03»; 13) Санитарно-эпидемиологические правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01»; 14) ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт Российской Федерации. «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»
11	Требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре
11.1	<ol style="list-style-type: none"> 1) Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке. 2) Посуда для приготовления и хранения рационов питания должна отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), при их использовании для производства пищи, должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

3) Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

Место оказания услуг и объем оказываемых услуг

1. Основные показатели оказываемых Услуг:

1.1. Место (места) оказания Услуг: Московская область, городской округ Реутов, ул. Октябряд.40
МАДОУ №8 «Планета детства»

1.2. Время оказания Услуг:

№ п/п	Наименования приемов пищи:			
	завтрак	2-й завтрак	Обед	Полдник совмещенный с ужином
	Время предоставления рационов питания (продукции общественного питания из состава рационов питания):			
1	8.00- 8.45	10.20- 10.30	12.10- 12.45	15.30-15.50

1.3. Объем предоставляемой услуги:

№ п/п	Наименование	Ед.изм	Объем услуги
1.	2.	3.	4.
1	организация рационального горячего питания (сад)	Дето-день	82 409
2	Организация рационального горячего питания (ясли)	Дето-день	6 368
3	Организация питания ГКП	Дето-день	7 761
4	Организация рационального горячего питания (услуга)	месяц	12

Сведения о работниках (лицах), непосредственно участвующих в оказании услуг

(в том числе занятых изготовлением пищевой продукции, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем), и их соответствии требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации

Наименование организации (исполнителя): _____

Предмет Договора: _____

№ Договора _____

№ п/п	Ф.И.О. работника	Должность	Соответствует требованиям, касающимся прохождения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации ¹	Код региона медицинской книжки	Номер медицинской книжки
1					
2					
3					
4					
5					

Дата:

Исполнитель: _____

 (Ф.И.О.) / (подпись, печать²)

¹ Указывается «соответствует»

² При наличии

Основное (организованное) меню

Прилагается отдельным файлом

<p>Утверждаю Дата:</p> <p>Наименование Заказчика: _____ (Ф.И.О.) (подпись, печать¹)</p>	<p>Утверждаю Дата:</p> <p>Наименование Исполнителя: _____ (Ф.И.О.) (подпись, печать²)</p>
--	--

Ежедневное меню

Прием пищи	Наименование блюда	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	гор. блюд о							
	гор.напиток							
	хлеб							
Завтрак 2	фрукты							
Обед	закуска							
	1 блюдо							
	2 блюдо							
	гарнир							
	сладкое							
	хлеб бел.							
	хлеб черн.							
							

¹ При наличии

² При наличии

Заявка
на оказание услуг

Предмет договора _____

№ договора _____

Дата заявки _____

Время заявки _____

№ п/п	Наименование или номер групп, классов	Возрастная категория воспитанников ¹	Адрес предоставления рационов питания	Дата предоставления рационов	Вид приема пищи ²	Количество рационов
1	2	3	4	5	6	7

Заказчик (Получатель услуг)

(Ф.И.О)

(подпись, печать)

¹ Варианты: от 1 года до 3 лет, 3-7 лет, 7-11 лет, 12 лет и старше

² Варианты: завтрак / 2-й завтрак / обед /полдник / ужин

Сведения о времени оказания услуг (график питания),
способах оказания услуги, форме (методе) обслуживания

№ п/п	Наименования приемов пищи:			
	завтрак	2-й завтрак	Обед	Полдник совмещенный с ужином
	Время предоставления рационов питания (продукции общественного питания из состава рационов питания):			
1	8.00- 8.45	10.20- 10.30	12.10- 12.45	15.30-15.50

Раздаточная ведомость на отпуск рационов питания

Наименование Исполнителя:

Предмет контракта:

№ контракта

Дата составления ведомости

Адрес предоставления рационов питания

Способ оказания услуги

Форма и метод обслуживания

№ п/п	Наименование или номер групп, классов	Возрастная категория обучающихся ¹	Количество рационов		Вид приема пищи ²
			заявлено ³	отпущено	
1	2	3	4	5	6

Исполнитель

(Ф.И.О)

Заказчик (Получатель услуг)

(Ф.И.О)

¹ Варианты: от 1 года до 3 лет, 3-7 лет, 7-11 лет, 12 лет и старше

² Варианты: завтрак / 2-й завтрак / обед / полдник / ужин

³ Согласно Заявке Заказчика (Получателя услуг)

**Перечень пищевой продукции,
используемой при оказании услуг, требования о соответствии ее характеристик государственным стандартам**

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции должны соответствовать
1.	Абрикосы сушеные без косточки (курага)	ГОСТ 32896-2014. Фрукты сушеные. Общие технические условия. Дата введения 02.02.2015.
2.	Абрикосы сушеные без косточки (курага)	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
3.	Апельсины свежие (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 34307-2017. Плоды цитрусовых. Технические условия. Дата введения 01.07.2018.
4.	Апельсины свежие (не ниже 1 сорта)	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
5.	Бананы свежие (не ниже 1 класса)	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
6.	Ванилин	ГОСТ 16599-71. Ванилин. Технические условия. Дата введения 01.07.1971.
7.	Ванильный сахар	По ТУ производителя
8.	Вафли в ассортименте	ГОСТ 14031-2014. Вафли. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016.
9.	Ветчина вареная для детского (дошкольного и школьного) питания	ГОСТ Р 54753-2011. Ветчина вареная в оболочке для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.01.2013.
10.	Ветчина вареная для детского (дошкольного и школьного) питания	По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания
11.	Виноград сушеный (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 6882-88. Виноград сушеный. Технические условия. Дата введения 01.01.1989.
12.	Виноград сушеный (не ниже 1 сорта)	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
13.	Вишня быстрозамороженная (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 33823-2016. Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018.
14.	Вишня быстрозамороженная (не ниже 1 сорта)	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
15.	Вода питьевая, расфасованная в емкости	ГОСТ 32220-2013. Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2015.
16.	Вода питьевая негазированная упакованная	ГОСТ Р 702.1.010-2020. Российская система качества. Вода питьевая негазированная упакованная. Потребительские испытания. Дата введения 01.09.2020.
17.	Горох шлифованный: целый или колотый (1 сорта)	ГОСТ 6201-68. Горох шлифованный. Технические условия. Дата введения 01.07.1968.
18.	Горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011. Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2013.

19.	Горошек зеленый быстрозамороженный	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
20.	Горошек зеленый консервированный (сорт высший)	ГОСТ 34112-2017. Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия. Дата введения 01.01.2019.
21.	Груши свежие (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 33499-2015. Груши свежие. Технические условия. Дата введения 01.01. 2017.
22.	Груши свежие (не ниже 1 сорта)	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
23.	Джем	ГОСТ 31712-2012. Джем. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2013.
24.	Джем	По ТУ производителя.
25.	Дрожжи хлебопекарные прессованные (не ниже 1 сорта)	ГОСТ Р 54731-2011. Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия. Дата введения 01.01.2013.
26.	Дрожжи хлебопекарные сушеные (не ниже 1 сорта)	ГОСТ Р 54845-2011. Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия. Дата введения 01.01.2013.
27.	Желатин пищевой	ГОСТ 11293-2017. Желатин. Технические условия. Дата введения 01.01.2021.
28.	Зелень свежая (лук зеленый) (не ниже 2 сорта)	ГОСТ 34214-2017. Лук зеленый свежий. Технические условия. Дата введения 01.07.2018.
29.	Зелень свежая (лук зеленый) (не ниже 2 сорта)	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
30.	Зелень свежая (петрушка)	ГОСТ 34212-2017. Петрушка свежая. Технические условия. Дата введения 01.07.2018.
31.	Зелень свежая (петрушка)	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
32.	Зелень свежая (укроп)	ГОСТ 32856-2014. Укроп свежий. Технические условия. Дата введения 01.01.2016.
33.	Зелень свежая (укроп)	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
34.	Зефир	ГОСТ 6441-2014. Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016.
35.	Изделия булочные, в том числе батоны нарезные, из пшеничной хлебопекарной муки в нарезке	ГОСТ 27844-88. Изделия булочные. Технические условия. Дата введения 01.01.1990. ГОСТ 31752-2012. Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия. Дата введения 01.07.2013.
36.	Изделия булочные, в том числе батоны нарезные, из пшеничной хлебопекарной муки в нарезке (из муки пшеничной 1 сорта)	ГОСТ 27844-88. Изделия булочные. Технические условия. Дата введения 01.01.1990.
37.	Изделия колбасные вареные для детского (дошкольного и школьного) питания: колбаски (сосиски), сардельки	По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания
38.	Изделия колбасные вареные для детского (дошкольного и школьного) питания: колбаски (сосиски), сардельки	ГОСТ 31498-2012. Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.07.2013.
39.	ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ КОЛБАСКИ (СОСИСКИ), САРДЕЛЬКИ	ГОСТ 23670-2019 Изделия колбасные вареные. Технические условия. Дата введения 01.11.2019.
40.	Изделия фигурные и хлопья (готовые завтраки) из кукурузной, гречневой и других видов круп сладкие, в том числе обогащенные микронутриентами	По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания

41.	Изделия кондитерские пряничные	ГОСТ 15810-2014 Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические условия Дата введения 01.01.2016г.
42.	Изделия хлебобулочные сдобные	ГОСТ 24557-89. Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия. Дата введения 01.06.1990.
43.	Йогурт или биоюгурт для детского (дошкольного и школьного) питания без компонентов или с компонентами	По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания
44.	Йогурт или биоюгурт питьевой	ГОСТ 31981-2013 Йогурты. Общие технические условия. Дата введения 2014-05-01
45.	Ирис	ГОСТ 6478-2014. Ирис. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016.
46.	Кабачки (цукини) быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011. Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2013.
47.	Кабачки свежие (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 31822-2012. Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия. Дата введения 01.01.2014.
48.	Какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый	По ТУ производителя.
49.	Какао-порошок	ГОСТ 108-2014. Какао-порошок. Технические условия. Дата введения 01.01.2016.
50.	Капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001. Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия. Дата введения 01.01.2003.
51.	Капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
52.	Капуста квашеная	ГОСТ Р 34220-2017. Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019.
53.	Картофель продовольственный свежий: ранний – картофель урожая текущего года, реализуемый до 1 сентября; поздний – картофель урожая текущего года, реализуемый с 1 сентября	ГОСТ 7176-2017. Картофель продовольственный. Технические условия. Дата введения 01.07.2018.
54.	Картофель продовольственный свежий: ранний – картофель урожая текущего года, реализуемый до 1 сентября; поздний – картофель урожая текущего года, реализуемый с 1 сентября	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
55.	Кексы	ГОСТ 15052-2014. Кексы. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016.
56.	кефир	ГОСТ 31454-2012. Кефир. Технические условия. Дата введения 01.07.2013.
57.	Кисель витаминизированный	По ТУ производителя.
58.	Кисель плодово-ягодный	ГОСТ 18488-2000. Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2002.
59.	Кисель плодово-ягодный	По ТУ производителя.
60.	Кислота лимонная	ГОСТ 908-2004. Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия. Дата введения 01.01.2006.

61.	Клубника быстрозамороженная (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 33823-2016. Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018.
62.	Клубника быстрозамороженная (не ниже 1 сорта)	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
63.	Клюква быстрозамороженная (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 33823-2016. Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018.
64.	Клюква быстрозамороженная (не ниже 1 сорта)	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
65.	Консервы мясные для детского питания (для обеспечения резерва пищевых продуктов на случай возникновения исключительных ситуаций)	По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания
66.	Консервы на фруктовой основе для детского питания (для детей дошкольного или школьного возраста)	ГОСТ 32218-2013. Консервы на фруктовой основе для питания детей раннего возраста. Общие технические условия. Дата введения от 01.07.2015.
67.	Консервы на фруктовой основе для детского питания (для детей дошкольного или школьного возраста)	По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания
68.	Икра овощная из кабачков	ГОСТ 2654-2017. Консервы. Икра овощная. Технические условия. Дата введения 01.01.2019.
69.	Консервы овощные: икра из кабачков для детского (дошкольного и школьного) питания	По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания
70.	Консервы рыбные - сайра натуральная и др.	ГОСТ 7452-2014. Консервы из рыбы натуральные. Технические условия. Дата введения 01.07.2015.
71.	Консервы рыбные натуральные, изготавливаемые из тихоокеанских (дальневосточных) лососевых рыб – горбуша, кета, кижуч, и др.	ГОСТ 7452-2014. Консервы из рыбы натуральные. Технические условия. Дата введения 01.07.2015. ГОСТ 32156-2013. Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и с добавлением масла. Технические условия. Дата введения 01.07.2014.
72.	Конфеты (конфеты укрупненного размера или батончик кондитерский) в шоколадной глазури или без нее, обогащенные очищенным гемоглобином, для детского (дошкольного и школьного) питания	По ТУ производителя.
73.	Концентрат пищевой напиток кофейный растворимый	ГОСТ Р 50364-92. Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия. Дата введения 01.01.1994.
74.	Корица молотая	ГОСТ ISO 6539-2016. Пряности. Корица (Cinnamomum zeylanicum Blume). Технические условия. Дата введения 01.01.2018.
75.	Корица молотая	По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания
76.	Кофейный напиток злаковый, в том числе обогащенный микронутриентами	По ТУ производителя.
77.	Крахмал картофельный (не ниже 1 сорта)	ГОСТ Р 53876-2010. Крахмал картофельный. Технические условия. Дата введения 01.01.2012.
78.	Крахмал кукурузный	ГОСТ 32159-2013. Крахмал кукурузный. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2014.

79.	Крупа гречневая ядрица (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 5550-2021. Крупа гречневая. Технические условия. Дата введения 01.04.2022.
80.	Крупа кукурузная шлифованная № 1 или № 2	ГОСТ 6002-69. Крупа кукурузная. Технические условия. Дата введения 01.01.1970.
81.	Крупа манная (марки М)	ГОСТ 7022-2019. Крупа манная. Технические условия. Дата введения 01.11.2020.
82.	Крупа овсяная	ГОСТ 3034-2021. Крупа овсяная. Технические условия. Дата введения 01.04.2022.
83.	Крупа пшеничная	ГОСТ 276-2021. Крупа пшеничная (Полтавская, Артек.). Технические условия. Дата введения 01.04.2022.
84.	Крупа пшено шлифованное (сорт высший)	ГОСТ 572-2016. Крупа пшено шлифованное. Технические условия. Дата введения 01.01.2018.
85.	Крупа рис шлифованный (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 6292-93. Крупа рисовая. Технические условия. Дата введения 01.01.1995.
86.	Крупа ячменная перловая	ГОСТ 5784-60. Крупа ячменная. Технические условия. Дата введения 31.03.1960.
87.	Кукуруза сахарная в зернах, консервированная (сорт высший)	ГОСТ 34114-2017. Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия. Дата введения 01.01.2019.
88.	Лавровый лист	ГОСТ 17594-81. Лист лавровый сухой. Технические условия. Дата введения 30.06.1982.
89.	Лимоны свежие (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 34307-2017. Плоды цитрусовых. Технические условия. Дата введения 01.07.2018.
90.	Лимоны свежие (не ниже 1 сорта)	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
91.	Лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017. Лук репчатый свежий. Технические условия. Дата введения 01.07.2018.
92.	Лук репчатый свежий	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
93.	Мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006. Мак пищевой. Технические условия. Дата введения 01.01.2007.
94.	Макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные (сорт высший)	ГОСТ 31743-2017. Изделия макаронные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019.
95.	Макаронные изделия группы А (соломка, рожки, перья, лапша и др.) (сорт высший)	ГОСТ 31743-2017. Изделия макаронные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019.
96.	Малина быстрозамороженная (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 33823-2016. Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018.
97.	Мандарины свежие (не ниже 1 сорта)	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
98.	Мармелад формовой или резной неглазированный	ГОСТ 6442-2014. Мармелад. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016.
99.	Масло подсолнечное:рафинированное дезодорированное (не ниже высшего сорта)	ГОСТ 1129-2013. Масло подсолнечное. Технические условия. Дата введения 01.07.2014.
100.	Масло сладко-сливочное несоленое (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 32261-2013. Масло сливочное. Технические условия. Дата введения 01.07.2015.
101.	Масло сладко-сливочное несоленое	ГОСТ 33633-2015. Масло сливочное для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.07.2016.
102.	Масло соевое рафинированное дезодорированное	ГОСТ 31760-2012. Масло соевое. Технические условия. Дата введения 01.07.2013.
103.	Мед натуральный порционный	ГОСТ 19792-2017. Мед натуральный. Технические условия. Дата введения 01.01.2019.
104.	Молоко питьевое пастеризованное, ультрапастеризованное м.д.ж. 3,2%	ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия. Дата введения 01.07.2014.

105.	Молоко питьевое для питания детей раннего возраста стерилизованное, ультрапастеризованное	По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания
106.	Молоко питьевое (обогащенное или необогащенное) для детского (дошкольного и школьного) питания	ГОСТ 32252-2013. Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия. Дата введения 01.07.2015.
107.	Молоко питьевое (обогащенное или необогащенное) для детского (дошкольного и школьного) питания	По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания
108.	Молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012. Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия от 01.07.2013.
109.	Морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013. Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия. Дата введения 15.02.2015.
110.	Морковь столовая свежая	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
111.	Мука пшеничная хлебопекарная 1 сорта	ГОСТ 26574-2017. Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия. Дата введения 01.01.2019.
112.	Мука пшеничная хлебопекарная (сорт высший)	ГОСТ 26574-2017. Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия. Дата введения 01.01.2019.
113.	Мюсли	По ТУ производителя.
114.	Мясо жилованное, замороженное в блоках - свинина, для детского питания (класс А, группа 2); подгруппы 2.1 и 2.2	ГОСТ 31799-2012. Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия. Дата введения 01.07.2013.
115.	Мясо жилованное, замороженное в блоках - свинина, для детского питания (класс А, группа 2); подгруппы 2.1 и 2.2	По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания
116.	Мясо жилованное, замороженное в блоках – говядина (класс А, группа 1), для детского питания, подгруппы 1.1, 1.2, 1.3	ГОСТ 31799-2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия. Дата введения 01.07.2013.
117.	Мясо жилованное, замороженное в блоках – говядина (класс А, группа 1), для детского питания, подгруппы 1.1, 1.2, 1.3	По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания
118.	Мясо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени) охлажденное, замороженное	ГОСТ 31473-2012 Мясо индеек (тушка и их части). Технические условия. Дата введения
119.	Мясо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени) охлажденное, замороженное	По ТУ производителя.
120.	Напиток кофейный из цикория (сухой растворимый или концентрат), в том числе обогащенный микронутриентами	ГОСТ Р 55512-2013. Цикорий натуральный растворимый. Технические условия. Дата введения 01.01.2015
121.	Натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76. Натрий двууглекислый. Технические условия. Дата введения 01.01.1977.
122.	Нектары фруктовые	ГОСТ 32104-2013. Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2014.

123.	Нектары фруктовые и фруктово-овощные	ГОСТ 32104-2013. Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2014.
124.	Огурцы консервированные без добавления уксуса для детского (дошкольного и школьного) питания	По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания
125.	Огурцы с зеленью в заливке (залитые раствором лимонной кислоты и поваренной соли)	ГОСТ 31713-2012. Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия. Дата введения 01.07.2013.
126.	Огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016. Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия. Дата введения 01.07.2017.
127.	Огурцы соленые	ГОСТ 34220-2017. Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019.
128.	Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)	ГОСТ 34220-2017. Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019.
129.	Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без уксуса) для детского (дошкольного и школьного) питания	По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания
130.	Пастила	ГОСТ 6441-2014. Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016.
131.	Пельмени	ГОСТ 32750-2014. Полуфабрикаты в тесте замороженные для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.01.2016.
132.	Пельмени	ГОСТ Р 58111-2018. Полуфабрикаты в тесте замороженные из мяса птицы для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.01.2019.
133.	Пельмени	По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания
134.	Перец сладкий свежий (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 34325-2017. Перец сладкий свежий. Технические условия. Дата введения 01.07.2018.
135.	Печенье (галеты)	ГОСТ 14032-2017. Галеты. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019.
136.	Печенье сухое (крекер)	ГОСТ 14033-2015. Межгосударственный стандарт. Крекер. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2017.
137.	Печенье	По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания
138.	Печенье из пшеничной муки сахарное или затяжное (из муки не ниже 1 сорта)	ГОСТ 24901-2014. Печенье. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016.
139.	Печенье сухое (крекер)	ГОСТ 14033-2015. Крекер. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2017.
140.	Плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93. Плоды шиповника. Технические условия. Дата введения 01.01.1995.
141.	Повидло	ГОСТ 32099-2013. Повидло. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2014.

142.	Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (котлеты, биточки, тефтели, зразы) замороженные для детского (школьного) питания	ГОСТ 31465-2012. Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2013.
143.	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из свинины охлажденные, замороженные: лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части (категория А), котлетное мясо (категория В)	ГОСТ Р 54754-2021 Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.03.2022
144.	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из говядины охлажденные, замороженные: вырезка, лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части (категория А), котлетное мясо (категория В)	ГОСТ Р 54754-2011. Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.01.2013.
145.	Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания	ГОСТ 34846-2022. Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.01.2023.
146.	Полуфабрикаты мясные в тесте замороженные	По ТУ производителя.
147.	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные:мясокостные - грудка, окорочок, бедро, голень, плечо;бескостные – филе, большое филе, малое филе, кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, гуляш, азу	ГОСТ 31465-2012. Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2013.
148.	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные:мясокостные - грудка, окорочок, бедро, голень, плечо; бескостные – филе, большое филе, малое филе, кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, гуляш, азу	По ТУ производителя.
149.	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные, замороженные:мясокостные окорочок, бедро, голень;мясокостные , грудка, окорочок, бедро, голень; бескостные – филе, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, рагу, азу, гуляш	ГОСТ 31465-2012. Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2013.
150.	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные, замороженные:мясокостные окорочок, бедро, голень;мясокостные , грудка, окорочок, бедро, голень; бескостные – филе, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, рагу, азу, гуляш	По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания

151.	Продукт творожный для детского (дошкольного и школьного) питания с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или овощными) или без компонентов	По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания
152.	Продукты яичные жидкие пищевые охлажденные пастеризованные – желтки (для образовательных учреждений, в которых отсутствуют условия для обработки яиц)	ГОСТ 30363-2013. Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия. Дата введения 01.07.2014.
153.	Продукты яичные жидкие пищевые охлажденные пастеризованные – белки (для образовательных учреждений, в которых отсутствуют условия для обработки яиц)	ГОСТ 30363-2013. Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия. Дата введения 01.07.2014.
154.	Продукты яичные жидкие пищевые охлажденные пастеризованные – меланж (для образовательных учреждений, в которых отсутствуют условия для обработки яиц)	ГОСТ 30363-2013. Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия. Дата введения 01.07.2014.
155.	Рыба мороженая (треска, пикша, сайда, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ГОСТ 32366-2013. Рыба мороженая. Технические условия. Дата введения 01.01.2015.
156.	Ряженка	ГОСТ 31455-2012. Ряженка. Технические условия. Дата введения 01.07.2013г
157.	Ряженка для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира	По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания
158.	Сахарная пудра	ГОСТ 33222-2015. Сахар белый. Технические условия. Дата введения 01.07.2016.
159.	Сахар-песок или сахар белый кристаллический (не ниже 2 категории)	ГОСТ 33222-2015. Сахар белый. Технические условия. Дата введения 01.07.2016.
160.	Сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный (не ниже 2 категории)	ГОСТ 33222-2015. Сахар белый. Технические условия. Дата введения 01.07.2016.
161.	Свекла столовая свежая	ГОСТ 32285-2013. Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия. Дата введения 01.01.2015.
162.	Свекла столовая свежая	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
163.	сельдь соленая или слабосоленая	ГОСТ 815-2019. Сельди соленые. Технические условия. Дата введения 01.07.2020.
164.	Сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014. Сиропы. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016.
165.	Сметана	ГОСТ 31452-2012. Сметана. Технические условия. Дата введения 01.07.2013.
166.	Смородина красная быстрозамороженная (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 33823-2016. Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018.
167.	Смородина красная быстрозамороженная (не ниже 1 сорта)	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
168.	Смородина черная быстрозамороженная, (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 33823-2016. Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018.

169.	Смородина черная быстрозамороженная, (не ниже 1 сорта)	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
170.	Соки фруктовые прямого отжима	ГОСТ 32101-2013. Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2014.
171.	Соки фруктовые, овощные, овощефруктовые, фруктово-овощные для питания детей раннего возраста	По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания
172.	Соки фруктовые, овощные, овощефруктовые, фруктово-овощные для питания детей раннего возраста	ГОСТ 32920-2014. Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016.
173.	Соль пищевая выварочная йодированная	ГОСТ Р 51574-2018. Соль пищевая. Общие технические условия Дата введения 01.09.2018.
174.	Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжьих (класс Б, группа 1), для детского питания - печень	ГОСТ 31799-2012. Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия. Дата введения 01.07.2013.
175.	Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжьих (класс Б, группа 1), для детского питания - сердце	ГОСТ 31799-2012. Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия. Дата введения 01.07.2013.
176.	Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89. Сухари панировочные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.1991.
177.	Сыры для детского питания	ГОСТ 33631-2015. Сыры для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.07.2016.
178.	Сыр (полутвердый, твердый) м.д.ж.не менее 45%	ГОСТ 52686-2006. Сыры. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2008.
179.	Сыр мягкий	По ТУ производителя.
180.	Сырники замороженные – полуфабрикат для детского (школьного) питания	По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания
181.	Сыры полутвердые	ГОСТ 32260-2013. Сыры полутвердые. Технические условия. Дата введения 01.07.2015.
182.	Творог для детского питания (не ниже 9% жирности)	ГОСТ 32927-2014. Творог для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.01.2016.
183.	Творог (не ниже 9% жирности)	ГОСТ 31453-2013. Творог. Технические условия. Дата введения 01.07.2014.
184.	Творог для детского питания (для детей раннего, дошкольного и школьного возраста) с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или овощными) или без компонентов	По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания
185.	Томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017. Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты томатные концентрированные. Общие Технические условия. Дата введения 01.01.2019.
186.	Томаты свежие (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 34298-2017. Томаты свежие. Технические условия. Дата введения 01.07.2018.
187.	Томаты свежие (не ниже 1 сорта)	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

188.	Тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные	ГОСТ Р 52306-2005. Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.01.2006.
189.	Тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные	ГОСТ 31962-2013 Межгосударственный стандарт. Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия" Дата введения 01.07.2014г
190.	Фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75. Фасоль продовольственная. Технические условия. Дата введения 30.06.1976.
191.	Филе из сельди малосоленой или слабосоленой	По ТУ производителя.
192.	Филе или филе-кусочек рыбное мороженое с кожей или без кожи (треска, хек, горбуша, минтай, сайда, пикша, судак с кожей и др.) (не ниже категории А)	ГОСТ 3948-2016 Филе рыбы мороженое. Технические условия. Дата введения 01.01.2018
193.	Филе или филе-кусочек рыбное мороженое с кожей или без кожи (треска, хек, горбуша, минтай, сайда, пикша, судак с кожей и др.) (не ниже категории А)	По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания
194.	Филе или филе-кусочек рыбное мороженое с кожей или без кожи для детского (дошкольного и школьного) питания (треска, пикша, сайда, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ГОСТ 33282-2015. Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.01.2017.
195.	Фиточай цветочный, травяной, цветочно-плодово-травяной, цветочно-плодовый, цветочно-травяной, фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки	По ТУ производителя.
196.	Фруктовая смесь быстрозамороженная, (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 33823-2016. Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018.
197.	Фруктовая смесь быстрозамороженная, (не ниже 1 сорта)	По ТУ производителя.
198.	Фруктовая смесь быстрозамороженная, (не ниже 1 сорта)	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
199.	Фрукты косточковые сушеные (чернослив), (не ниже столового сорта)	ГОСТ 32896-2014. Фрукты сушеные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016.
200.	Фрукты косточковые сушеные (чернослив), (не ниже столового сорта)	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
201.	Хлеб белый из пшеничной муки в нарезке	ГОСТ 26987-86. Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия. Дата введения 01.12.1986. ГОСТ 31752-2012. Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия. Дата введения 01.07.2013.
202.	Хлеб дарницкий из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной в нарезке	ГОСТ 31752-2012. Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия. Дата введения 01.07.2013.
203.	Хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89. Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия. Дата введения 30.06.1990.
204.	Хлопья овсяные (вид,Геркулес, Экстра.)	ГОСТ 21149-93. Хлопья овсяные. Технические условия. Дата введения 01.01.1995.

205.	Чай зеленый в ассортименте	ГОСТ 32574-2013. Чай зеленый. Технические условия. Дата введения 01.07.2015.
206.	Чай черный байховый в ассортименте	ГОСТ 32573-2013. Чай черный. Технические условия. Дата введения 01.07.2015.
207.	Чай краснодарский	ГОСТ Р 59700-2021. Чай краснодарский. Технические условия. Дата введения 01.03.2022.
208.	Чеснок свежий	ГОСТ Р 55909-2013. Чеснок свежий. Технические условия. Дата введения 01.01.2015.
209.	Чеснок свежий	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
210.	Яблоки свежие (не ниже 1 сорта)	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
211.	Яйца куриные пищевые	ГОСТ 31654-2012. Яйца куриные пищевые. Технические условия. Дата введения 01.01.2014.

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"

Исполнитель:

Дата подписания:	06.12.2022 13:59 (МСК)
Организация:	ООО "АЛЪЯНС"
ФИО:	Романов Роман Геннадьевич
Должность:	Генеральный Директор
Сертификат ЭП действителен с:	29.12.2021 17:37 (МСК)
действителен до:	16.03.2023 15:31 (МСК)
Серийный номер сертификата ЭП:	039654F2000DAE74B943C0FE814C1A4DBB

Заказчик:

Дата подписания:	16.12.2022 00:32 (МСК)
Организация:	МАДОУ №8 "ПЛАНЕТА ДЕТСТВА"
ФИО:	Коранкевич Елена Николаевна
Должность:	заведующий
Сертификат ЭП действителен с:	08.11.2022 12:44 (МСК)
действителен до:	01.02.2024 12:44 (МСК)
Серийный номер сертификата ЭП:	0E562E0DC53E569ED0B17E5DE812750E