

**Приложение № 1 к Техническому заданию  
на оказание услуг по организации горячим питанием воспитанников  
МАОУ «Филипповская ООШ»**

---

**I. Общая информация об объекте закупки:**

1.1. **наименование объекта закупки:** оказание услуг по организации горячим питанием воспитанников МАОУ «Филипповская ООШ» (далее – услуги);

1.2. **количество оказываемых услуг:** может изменяться в период действия договора в связи с:

- уменьшением или увеличением количества воспитанников,
- уменьшением или увеличением календарных дней оказания услуг;

1.3. **срок оказания услуг:** с 12.01.2026 по 31.12.2026, ежедневно, в соответствии с распорядком дня и утвержденным графиком питания воспитанников, кроме выходных, праздничных и каникулярных дней;

1.4. **место оказания услуг:**

- по месту нахождения Заказчика, расположенного по адресу: 617472, Пермский край, Кунгурский муниципальный округ, с.Филипповка, ул.Лукина, 1А.

**II ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ, ТЕХНИЧЕСКИЕ, КАЧЕСТВЕННЫЕ,  
ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ**

**1. Требования о соответствии оказываемых услуг нормативным документами Евразийского Экономического союза (Таможенного союза), законодательству Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими правилам, нормам и гигиеническим нормативам\***

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 Контрактом), в том числе следующих:

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»;

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, 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».

Методические рекомендации по организации питания обучающихся образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» (далее – методические рекомендации, утвержденные Приказом № 213н/178).

## **2. Требование о соответствии пищевой продукции техническим регламентам Евразийского Экономического союза (Таможенного союза), Российской Федерации, государственным стандартам\*.**

Пищевая продукция, используемая при оказании услуг, должна соответствовать требованиям технических регламентов Евразийского Экономического союза (Таможенного союза), Российской Федерации, государственных стандартов, в том числе следующих:

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»

*\* в случаях содержания ссылок на нормативно-технические документы, в которые были внесены изменения (актуализация документов), либо признания документов утратившими силу, принятия их новых редакций или новых документов, взамен утративших силу в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, используются требования документов с учетом изменений, актуализированных редакций документов либо документов, принятых взамен утративших силу.*

### 3. Требования к безопасности оказания услуг:

Исполнитель обязуется обеспечивать безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья воспитанников учреждения, окружающей среды.

Исполнитель обязуется обеспечивать сохранность предоставленных по договору помещений и оборудования, соблюдать установленные санитарные правила по их содержанию, требования по ОТ и ТБ, надзорных органов Госпожнадзора.

### 4. Исполнитель оказывает услуги организации питания следующим категориям воспитанников:

№	Наименование услуги	Кол-во	Ед. изм.	Цена единицы услуги, руб.	
1	в возрасте от 1 года до 3 лет	2 346	дето-день	188,00	
				из них:	
				Родительская плата <sup>1</sup>	наценка <sup>2</sup>
				138,00	50,00
2	в возрасте от 3 лет до 8 лет	14 820	дето-день	214,00	
				из них:	
				Родительская плата <sup>1</sup>	наценка <sup>2</sup>
				164,00	50,00

<sup>1</sup> показатель является твердым (установлен постановлением) и направляется на приобретение продуктов питания и из доставку

<sup>2</sup> показатель может изменяться и средства направляются на услуги организации питания

Стоимость родительской платы для воспитанников дошкольных учреждений установлена постановлением администрации Кунгурского муниципального округа Пермского края от 02.11.2022 № 171-01-09-1550 «Об утверждении размера платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных организациях, осуществляющих образовательную деятельность» (с изм. от 27.10.2025г. № 271-01-10-1443)

Наряду с основным питанием воспитанников Исполнитель организует дополнительное горячее питание сотрудников учреждения за наличный и/или безналичный расчет.

## **5. Порядок оказания услуг:**

### **1) Общий порядок оказания услуг:**

Исполнитель своими силами, без привлечения других исполнителей, предоставляет весь комплекс услуг, необходимый для организации питания воспитанников, а именно: организацию горячего питания, в том числе приготовление рационов питания с выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил.

Оказание услуг организации горячего питания воспитанников осуществляется по разработанному Исполнителем и согласованному с Заказчиком меню, а именно цикличное: - 10-дневное меню для воспитанников в возрасте от 1 года до 3 лет с пятиразовым питанием при пятидневной рабочей неделе;  
- 10-дневное меню для воспитанников в возрасте от 3 лет до 8 лет с пятиразовым питанием при пятидневной рабочей неделе.

Участник самостоятельно разрабатывает основное меню на основании примерного меню, приложенного к конкурсной документации, с учетом возрастных категорий воспитанников, требований настоящего раздела и проекта договора.

На этапе подачи заявок участник в праве не предоставлять примерное меню по возрастным категориям.

Победитель процедуры закупки обязан предоставить на этапе заключения договора меню в соответствии с возрастными категориями воспитанников (от 1 года до 3 лет и от 3 лет и 8 лет).

Исполнитель разрабатывает меню с учетом сезонности, продолжительности пребывания воспитанников в учреждении, возрастной категории и физической нагрузки воспитанников, с соблюдением принципов рационального, сбалансированного питания и требований к калорийности, количеству белков, жиров, углеводов и микроэлементов, необходимых для нормального развития и роста детей, составленного в соответствии с утвержденным набором продуктов в соответствии с региональным стандартом по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций.

Меню должно соответствовать нормам СанПин 2.3/2.4.3590-20 в соответствии с ведомостью контроля за рационом питания (приложение №13 к СанПин 2.3/2.4.3590-20).

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов.

Исполнитель обеспечивает соблюдение технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий, с приведением ссылок на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептов. Технологические карты оформляются в соответствии с рекомендациями, установленными СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Не допускается поставка и использование пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов с наличием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

Пищевые продукты не должны содержать химические сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты). В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки,

пюре или порошки, какао, а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в т.ч. с кодами INS E-140, E-160-163, E160a, E101). В качестве пищевых кислот (регуляторов кислотности) в состав пищевых продуктов, предназначенных для детей и подростков, не должны входить уксусная кислота, фосфорная (ортофосфорная) кислота, винная кислота, уголекислота. Содержание нитритов (E250) допускается только в колбасных изделиях и ограничивается в пределах не более 30 мг/кг.

Не допускается использование в питании мяса птицы механической обвалки, замороженного мяса птицы и выработанных из него продуктов сроком годности более 6 месяцев; рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков; молочного напитка и молочных продуктов, выработанных из/и с использованием сухого молока (за исключением йогуртов), составных частей молока; продукции, выработанной с применением коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок (Приложение № 6 к СанПин 2.3/2.4.3590-20).

Исполнитель обеспечивает нахождение готовых для выдачи блюд на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Не допускает подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.

Исполнитель обеспечивает доступность проверки представителями «Заказчика» соблюдения условий организации питания учащихся, хранения продуктов питания и технологического процесса приготовления пищи.

Питание воспитанников должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как, варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключить продукты с раздражающими свойствами.

Не позднее чем за 3 (три) рабочих дня до дня начала оказания услуг меню по всем возрастным категориям воспитанников предоставляется Исполнителем на согласование Заказчику.

В наглядной и доступной форме Исполнитель доводит до сведения сотрудников учреждения необходимую и достоверную информацию о готовой продукции. Информация о продукции доводится до сведения посредством меню (ассортимента), которое ежедневно размещается в месте ее реализации. Информация (меню) должна содержать: наименование предлагаемой готовой продукции, сведения о весе (объеме) порции готовых блюд продукции, стоимости готовой продукции.

Ежедневный ассортимент готовых блюд должен полностью соответствовать утвержденному цикличному меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (Приложение № 11 СанПин 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020г.), указанной в санитарно-эпидемиологических требованиях, что должно подтверждаться необходимыми расчетами. О корректировке рациона питания и замене продуктов Исполнитель извещает Заказчика, с обоснованием необходимости внесения изменений не менее чем за один рабочий день, до внесения изменений.

Не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих 5 дней.

График работы Исполнителя:

- понедельник-пятница (за исключением праздничных дней), с 6 час. 00 мин. до 17 час. 00 мин. Выдача готовых блюд осуществляется исполнителем в соответствии с утвержденным директором учреждения графиком, который доводится до Исполнителя.

## **2) Техническое обеспечение:**

Для исполнения условий по организации горячего питания Заказчик по договору о передаче муниципального недвижимого имущества, принадлежащего на праве оперативного управления муниципальным учреждениям, в безвозмездное пользование с возмещением расходов на содержание, передает Исполнителю:

- нежилые помещения общей площадью 76,2 кв.м., расположенные по адресу: Пермский край, Кунгурский муниципальный округ, с. Филипповка, ул. Лукина 1-а, (помещения № 5,7,8,9,10,11,12,18,19,20,21 согласно техническому плану), на первом этаже 2х этажного здания детского сада.
- движимое имущество – по договору безвозмездного пользования движимым имуществом с определением списка передаваемого имущества .

После заключения договора Исполнитель осуществляет:

1) приемку производственных, складских (мест хранения), хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещений столовой (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 договору оказания услуг. При передаче как движимого, так и недвижимого имущества составляются акты передачи, являющимися неотъемлемой частью договоров безвозмездного пользования. Исполнитель имеет право использовать принятые пищеблок(и) и имущество исключительно в целях оказания услуг, предусмотренных настоящим Описанием объекта закупки.

2) при необходимости техническое обслуживание и ремонт принятого оборудования пищеблока(ов).

3) доукомплектование пищеблока(ов) инвентарем, имуществом, документами, необходимыми для оказания услуг.

По окончании срока действия договора Исполнитель в течение 5 рабочих дней должен передать Заказчику помещения пищеблока, другое муниципальное имущество Заказчику в состоянии, пригодном для дальнейшей эксплуатации, по акту приема-передачи.

В соответствии с подписанием договора о передаче имущества в безвозмездное пользование арендная плата за пользование недвижимым имуществом за период оказания услуг не взимается.

Исполнитель возмещает Заказчику расходы на коммунальные услуги (электроснабжение, отопление, водоснабжение и водоотведение, плату за негативное воздействие на работу централизованной системы водоотведения, вывоз твердых бытовых отходов, дератизация и дезинсекция), согласно Расчету стоимости коммунальных услуг (приложение № 4 к договору о передаче муниципального недвижимого имущества, принадлежащего на праве оперативного управления муниципальным учреждениям, в безвозмездное пользование без возмещения расходов на содержание) производится путем перечисления денежных средств на расчетный счет Заказчика ежемесячно, в течение 7 рабочих дней со дня получения счета.

Исполнитель обеспечивает использование предоставленных помещений пищеблока и материально-технического оборудования, силовой электроэнергии, освещения, отопления, горячей и холодной воды строго в соответствии с их целевым назначением – для организации горячего питания обучающихся, с соблюдением установленных правил и требований, надлежащую эксплуатацию технологического, холодильного и другого оборудования и поддержание его в исправном (рабочем) состоянии.

При недостаточном количестве весоизмерительного оборудования в пищеблоке, обеспечить его наличие, с действующим сроком поверки и наличием клеймления.

Исполнитель обязан за счет собственных средств обеспечить наличие кухонной посуды, кухонного инвентаря (в случае если кухонной посуды, кухонного инвентаря, переданного Заказчиком Исполнителю в соответствии с договором, будет недостаточно в

целях надлежащего оказания услуги), моющих и дезинфицирующих средств, канцелярских товаров.

Все технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами (иметь сертификаты качества).

Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

В период действия договора оказания услуг по обеспечению горячим питанием воспитанников Исполнитель обязан осуществлять за счет собственных средств техническое обслуживание и ремонт технологического, холодильного и иного оборудования, переданного по Договору безвозмездного пользования движимого имущества.

В случае порчи имущества Заказчика по вине Исполнителя, Исполнитель возмещает причиненный ущерб Заказчику за счет собственных средств и/или аналогичным имуществом, по согласованию с Заказчиком, при этом составляется соответствующий акт.

#### **6. До начала оказания услуг Исполнитель предоставляет Заказчику:**

Сведения о лицах, непосредственно участвующих в оказании услуг, в том числе о работниках, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, 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 №1.

#### **7. В период оказания услуг:**

- 1) Исполнитель осуществляет 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 Описания объекта закупки и действующим законодательством Российской Федерации.
- 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 ежедневных сведений, подаваемых неоднократно сотрудниками учреждения. Время передачи данных, необходимых для определения объема изготавливаемых блюд, определяется и согласовывается сторонами в соответствии с графиком выдачи готовых блюд и распорядком работы учреждения.
- 5) 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.

б) На основании поданных сведений о количестве воспитанников, в соответствии с Ежедневным меню на указанную дату и технологическими (техничко-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.

## **8. 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 поданных сведений о количестве обучающихся и Ежедневного меню Исполнитель на каждый прием пищи оформляет Раздаточную ведомость на отпуск рационов питания (по форме, установленной в Приложении № 2) (далее – Раздаточная ведомость) в 2 (двух) экземплярах.

На основании Раздаточной ведомости Исполнителем в соответствии со временем оказания услуг осуществляется отпуск готовых рационов питания.

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 Заказчику.

4) Момент (фактическое время) оказания услуг должен соответствовать графику питания воспитанников, приведенному в Приложении № 5. Несвоевременное оказание услуг не допускается.

5) Под моментом оказания услуг понимается:

- при организации горячего питания воспитанников дошкольного возраста: момент предоставления рационов питания, соответствующих требованиям настоящего Описания объекта закупки, в количестве, указанном в Заявке, и в сроки, установленные Заказчиком.

б) Осуществлять порционирование и раздачу блюд в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) - с использованием специальных щипцов.



7) Замена горячего питания на буфетную продукцию, полуфабрикаты не допускается.

**9. 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.

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 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 сотрудниками Заказчика 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) Проведение систематического производственного контроля, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

12.1) за качеством и безопасностью услуг, при необходимости проводится идентификация состава продукта;

12.2) за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг;

12.3) за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

13) Предоставление заключений лабораторий, соответствующих требованиям действующего законодательства, по результатам проведения лабораторных и инструментальных исследований в рамках производственного контроля.

14) 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.

15) 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).

#### **10. В период оказания услуг Исполнитель обязан исключить:**

1) Использование при организации питания пищевых продуктов:

- 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.

#### **11. Требования к транспортированию (доставке) пищевых продуктов в т.ч. продовольственного сырья, готовой продукции общественного питания**

При транспортировании Исполнителем пищевых продуктов (в том числе продовольственного сырья) должны соблюдаться следующие требования:

- 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:

- 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.

Ярлыки должны сохраняться до конца обслуживания мероприятия. Срок хранения горячих блюд в изотермических емкостях не должен превышать 3 часа (включая время их перевозки);

- 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.

## **12. Требования к упаковке и маркировке пищевой продукции**

- 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;
- 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;
- 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.
- 4) маркировка пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке, должна содержать следующие сведения:
  - 4.1) наименование пищевой продукции;
  - 4.2) состав пищевой продукции (за исключением случаев, предусмотренных техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»);
  - 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.

6) 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.

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;

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;

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.

Дополнительные требования к маркировке пищевой продукции, упакованной в транспортную упаковку, могут быть установлены в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

### **13. Требования к хранению пищевой продукции при оказании услуг**

Исполнитель при хранении пищевой продукции обеспечивает соблюдение требований санитарно-эпидемиологических 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:

1) хранение пищевой продукции осуществляется отдельно:

- 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;

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.);

3) хранение особо скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся пищевых продуктов;

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).

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).

#### **14. Требования к пищевой продукции, используемой при оказании услуг**

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;

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.

Подтверждением наличия такого документа является:

- 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);

3) срок годности пищевых продуктов должен заканчиваться не ранее даты предполагаемого употребления (использования)

- 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;
- 5) документация, удостоверяющая качество и безопасность пищевой продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации пищевой продукции;
- 6) перечень пищевой продукции, используемой при оказании услуг, требования о соответствии ее характеристик государственным стандартам, приведен в Приложение № 4.

## **15. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре**

- 11.1 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 материалов.
- 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.

## Приложение № 1 к Описанию объекта закупки

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 контракта:

№ контракта

№ 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 <sup>1</sup>	Код региона медицинской книжки	Номер медицинской книжки
1					
2					
3					
4					
5					

Дата:

Исполнитель:

(Ф.И.О.)

(подпись,  
печать<sup>2</sup>)

<sup>1</sup> Указывается «соответствует»

<sup>2</sup> При наличии



Приложение №2 к Описанию объекта закупки

**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 <sup>3</sup>	Количество рационов		Вид приема пищи <sup>4</sup>	Подпись должностного лица
			заявлено <sup>5</sup>	отпущено		
1	2	3	4	5	6	7
		1 год - 3 лет				
		3 лет – 7 лет				

Исполнитель

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О)

Заказчик (Получатель услуг)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О)

<sup>3</sup> Варианты: от 1 года до 3 лет, 3-7 лет, 7-11 лет, 12 лет и старше

<sup>4</sup> Варианты: завтрак / 2-й завтрак / обед /полдник / ужин

<sup>5</sup> Согласно Заявке Заказчика (Получателя услуг)

## Приложение № 3 к Описанию объекта закупки

Примерное (организованное) меню

\*прилагается отдельным файлом

Приложение № 4 к Описанию объекта закупки

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 6201-2020. Горох шлифованный. Технические условия. Дата введения 01.01.2023
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. Джемы. 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 биоЙогурт 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 биоЙогурт 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	ГОСТ Р 51809-2001. Капуста белокочанная свежая,

	раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	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 (CinnamomumzeylanicumBlume). 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 6002-2022. Крупа кукурузная. Технические условия. Дата введения 01.04.2023.
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 5784-2022. Крупа ячменная. Технические условия. Дата введения 01.04.2023
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	ГОСТ 6442-2014. Мармелад. Общие технические условия.

	неглазированный	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 54754-2021 Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.03.2022
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	По ТУ производителя.

	(дошкольного и школьного) питания с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или овощными) или без компонентов	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 мороженная (треска, пикша, сайда, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ГОСТ 32366-2013. Рыба мороженная. 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, плодово 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, овошефруктовые, фруктово-овощные для питания детей раннего возраста	По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания
172.	Соки фруктовые, овощные, овошефруктовые, 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, говяжьи (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, говяжьи (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 7758-2020. Фасоль продовольственная. Технические условия. Дата введения 01.01.2023.
191.	Филе из сельди малосоленой или слабосоленой	По ТУ производителя.
192.	Филе или филе-кусоч 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-кусоч рыбное	По ТУ производителя.

	мороженое с кожей или без кожи (треска, хек, горбуша, минтай, сайда, пикша, судак с кожей и др.) (не ниже категории А)	При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания
194.	Филе или филе-кусоч 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 21149-2022. Хлопья овсяные. Технические условия. Дата введения 01.01.2023.
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.

Сведения  
о времени оказания услуг (график питания)

<b>Прием пищи</b>	<b>Младшая группа</b>	<b>Средняя группа</b>	<b>Старшая группа</b>	<b>Подготовительная группа</b>
<b>Завтрак</b>	08:00-08:05	08:05-08:10	08:10-08:15	08:18-08:20
<b>II завтрак</b>	09:35-09:40	09:40-09:45	09:45-09:50	09:50-09:55
<b>Обед</b>	11:20-11:30	11:30-11:40	11:40-11:50	11:50-12:00
<b>Полдник</b>	15:00-15:05	15:00-15:05	15:00-15:05	15:00-15:05
<b>Ужин</b>	17:30-17:35	17:35-17:40	17:40-17:45	17:45-17:50

Место подписания: ЭТП utp.sberbank-ast.ru Реестровый номер на сайте zakupki.gov.ru:		Номер договора: 32515483498 Дата заключения: 22.12.2025	
Документ подписан электронной подписью		Документ подписан электронной подписью	
Данные электронной подписи (от Заказчика) Владелец: Гупалова Юлия Николаевна Организация: МАОУ "ФИЛИППОВСКАЯ ООШ" (ИНН 5940307294, КПП 591701001)		Данные электронной подписи (от Поставщика) Владелец: БРАТАНОВ РОМАН АЛЕКСЕЕВИЧ Организация: БРАТАНОВ РОМАН АЛЕКСЕЕВИЧ (ИНН 591792875544, КПП )	
Данные сертификата	Серийный номер: 1F98AC6E685E9BF63FD94D429D430F2B Удостоверяющий центр: Федеральное казначейство Срок действия: 18.03.2025 12:17 (МСК) - 11.06.2026 12:17 (МСК)	Данные сертификата	Серийный номер: 021B5261002CB397A34AD7EAC972F4BCDC Удостоверяющий центр: Федеральная налоговая служба Срок действия: 01.08.2025 08:44 (МСК) - 01.11.2026 08:54 (МСК)