Приложение № 1 к Договору

от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202\_\_ г. № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**к договору на оказание услуг по организации питания участников сборов в учебно-методическом центре военно-патриотического воспитания молодежи «АВАНГАРД»**

**(далее – Техническое задание)**

1. **Общие положения.**

**1.1. Под Услугами в Договоре понимаются.**

1.1.1. Закупка, транспортирование, хранение пищевой продукции, соответствующей требованиям, указанным в разделе «Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания участников сборов» (раздел № 3 Технического задания), в количестве, обеспечивающем бесперебойное оказание Услуг, с соблюдением условий, режимов, сроков хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, требованиями нормативных документов.

Допускается использование продовольствия для организации питания, произведенного на территории государств – членов Евразийского экономического союза, при условии подтверждения соответствия качества указанных товаров требованиям технического регламента Таможенного союза (необходимыми документами, сертификатами и т.д.).

Допускается использование продовольствия (апельсины, бананы, киви, лимоны, мандарины, груши, виноград, перец болгарский, оливки, маслины, сухофрукты: курага, изюм, чернослив) стран-производителей, не попадающих под действие постановления Правительства Российской Федерации от 7 августа 2014 г. № 778 и не входящих в Евразийский экономический союз, при условии отсутствия производства данного продовольствия на территории Евразийского экономического союза.

Допускается использование продовольствия, для организации питания, произведенного по нормативно-технической документации, действующей на момент производства продовольствия, но отмененной в период после его закупки, доставки и хранения на Объекте оказания услуг. Данное продовольствие может использоваться для оказания услуг до истечения срока его годности.

1.1.2. Организация пятиразового питания, приготовление пищи ко времени, установленному распорядком дня (раздел № 2 Технического задания), в соответствии с меню и меню-раскладкой (меню-требование) продуктов, разработанных Исполнителем и утвержденных Заказчиком, с соблюдением технологических режимов, приемов, рецептур и норм выхода готовых блюд, мясных и рыбных порций, установленных законодательством Российской Федерации, и Договором.

Основанием для составления меню-раскладки (меню-требование) является набор пищевых продуктов (приложение № 1 к Техническому заданию), сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Положение по организации питания (раздел № 2 Технического задания), нормы замены пищевых продуктов (СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-Эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»), перечень пищевых продуктов, предназначенных для организации питания участников сборов, (раздел № 3 Технического задания) при этом планирование питания, ассортимент и масса продуктов на одного человека в неделю в меню-раскладках (меню-требование) должны соответствовать требованиям по планированию питания указанным во 2 разделе Технического задания.

Меню-раскладка (меню-требование) составляется в 4 (четырёх) экземплярах. Один экземпляр остается у Исполнителя и является основанием для выписки накладных (требование-накладных) на выдачу продуктов в столовую, второй экземпляр выдается в столовую для руководства повару при приготовлении пищи, третий экземпляр вывешивается в вестибюле перед каждым обеденным залом или внутри обеденного зала. Четвёртый экземпляр сдается Заказчику и хранится в соответствии с установленными руководящими документами сроками.

Меню разрабатывается на весь период оказания услуг, предусмотренным Договором, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития. Меню разрабатывается руководителем предприятия общественного питания и согласовывается руководителем организации, в которой организуется питание детей.

Указанная меню-раскладка (меню-требование) подписываются должностными лицами Исполнителя и Заказчика. Исполнитель представляет меню-раскладку (меню-требование) на подпись и утверждение указанным должностным лицам еженедельно до 11:00 среды, предшествующего следующей недели, должностные лица Заказчика передают Исполнителю меню-раскладку (меню-требование) до 15:00 пятницы, предшествующей следующей недели. При этом приготовление пищи по неутвержденным меню-раскладкам (меню-требование) запрещено.

Организация трехразового питания, приготовление пищи ко времени, установленному распорядком дня, в соответствии с меню продуктов, разработанного Исполнителем и утвержденного Заказчиком, с соблюдением технологических режимов, приемов, рецептур и норм выхода готовых блюд, мясных и рыбных порций, установленных законодательством Российской Федерации, и Договором.

Основанием для составления меню является положение по организации питания (раздел № 2 Технического задания), нормы замены пищевых продуктов (СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-Эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»), перечень пищевых продуктов, предназначенных для организации питания участников сборов (раздел № 3 Технического задания) при этом планирование питания, ассортимент продуктов и выход блюд на одного человека в день должны соответствовать требованиям по планированию питания указанным в 2 разделе Технического задания.

Меню составляется в 2 (двух) экземплярах. Один экземпляр остается у Исполнителя, второй экземпляр сдается Заказчику и хранится в соответствии с установленными руководящими документами сроками.

Меню разрабатывается на весь период оказания услуг, предусмотренным Договором, Меню разрабатывается руководителем предприятия общественного питания и согласовывается руководителем организации, в которой организуется питание участников сборов.

1.1.3. Продукты со склада Исполнителя в столовую для приготовления пищи взвешиваются и выдаются ежедневно на следующие сутки по накладным (требование-накладным), выписанным в трех экземплярах (раздельно на каждый прием пищи) на основании меню-раскладки (меню-требование) и заявки.

Заявка письменно доводится Заказчиком до Исполнителя не позднее, чем за 24 часа до начала оказания услуги (приема пищи), перед каждой сменой или одного заезда участников сборов, при этом Заказчик имеет право при изменении количества Потребителей на текущие сутки представлять уточненные заявки с учетом времени необходимого для приготовления пищи, но не позднее, чем за 4 (четыре) часа до очередного приема пищи.

Первый и второй экземпляр накладной остается у Исполнителя для контроля в процессе работы, третий экземпляр передается Заказчику для контроля и на следующий день сдается Заказчику и хранится в соответствии с установленными руководящими документами сроками.

Первый и второй экземпляр накладной (требование-накладной) остается у Исполнителя для контроля в процессе работы, третий экземпляр (по запросу Заказчика) передается Заказчику для контроля и хранится в соответствии с установленными руководящими документами сроками.

1.1.4. Раздача готовой пищи (продуктов, не требующих кулинарной обработки) в обеденных залах осуществляется в соответствии с Положением по организации питания (раздел № 2 Технического задания), в количествах, соответствующих нормам выхода готовых блюд, указанным в раскладке (меню-требование) продуктов, разработанной Исполнителем и утвержденной Заказчиком.

1.1.5. Раздача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее 3 (трех) человек из числа представителей Исполнителя и Заказчика по органолептическим показателям (проба снимается непосредственно из емкостей, в которых пища готовится (доставляется). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в раскладке продуктов.

В случае довоза или замены готовых блюд или кулинарных изделий бракеражной комиссией производится дополнительная запись в бракеражном журнале.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

1.1.6. Непосредственно после приготовления пищи работником пищеблока (поваром) отбирается суточная проба от каждой партии готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается за счет Исполнителя в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 грамм; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. отбирают поштучно, целиком (в объеме одной порции).

1.1.7. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 – +6 °C в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

1.1.8. Обеспечение собственными силами и за счет собственных средств сохранности продовольственных товаров, технологического оборудования и иных материальных средств, переданных Исполнителю по актам приема-передачи для оказания Услуг, хранящихся (находящихся) на Объектах оказания услуг.

Объект оказания услуг – объект недвижимого имущества Заказчика, предоставляемый Заказчиком в рамках Договора в пользование Исполнителю в укомплектованном виде и используемый им при оказании Услуг.

1.1.9. Содержание в надлежащем санитарном состоянии Объекта оказания услуг, переданного в рамках Договора Исполнителю и используемых им для оказания Услуг по Договору.

1.1.10. Содержание в рабочем состоянии, обслуживание (за исключением гарантийного ремонта) и правильная эксплуатация, технологического, холодильного и немеханического оборудования, а также весоизмерительных приборов используемых в рамках Договора Исполнителем.

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.

Посуда для приготовления и хранения рационов питания должна отвечать требованиям безопасности для материалов, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

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.

1.1.11. Своевременный вывоз Исполнителем твердых коммунальных отходов, в том числе пищевых, образующихся при оказании Услуг от первичной обработки продуктов, их приготовления и остатков готовой пищи в соответствии с действующими нормативными правовыми актами.

При этом оборудование мест для сбора твёрдых коммунальных и пищевых отходов возлагается на Заказчика.

* 1. **Положение об организации питания.**

**2.1. Общие требования по организации питания.**

Питание организуется с использованием набора пищевых продуктов (приложение № 2 к Техническому заданию), в соответствии с требованиями СанПиН **2.3/2.4.3590-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации **общественного** питания **населения**», с учетом их увеличения при повышенных энергозатратах, предусмотренных соответствующими программами обучения, в том числе проведение спортивных и массовых программ, военно – патриотических сборов.

Конструктивные особенности линии раздачи пищи обеспечивают поддержание оптимальных температурных режимов выдаваемых первых и вторых блюд, чая, какао до окончания раздачи, а также удобство выдачи и получения приготовленных в столовой блюд.

Потребители обеспечиваются продуктами в упаковке, предназначенной для индивидуального потребления, по следующей номенклатуре: молоко коровье, масло коровье, соки плодовые и ягодные. Хлеб поставляется в упаковке в нарезанном виде.

Для участников сборов в возрасте 18 лет и старше организуется трехразовое питание (завтрак, обед, ужин) в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», где:

на завтрак: планируется гарнир (180-200 гр), мясное блюдо (100-150 гр), мелкоштучное хлебобулочное (кондитерское) изделие (30 гр), масло сливочное (10 гр), яйцо куриное (40-50 гр), хлеб белый (50 гр) и черный (100 гр), напиток (кофе или чай с сахаром/250 гр);

на обед: планируется овощной салат (100-150 гр), первое блюдо (250-300 гр), гарнир (180-200 гр), мясное блюдо (100-150 гр), хлеб белый (100 гр) и черный (100 гр), компот/250 гр;

на ужин: планируется гарнир (180-200 гр), мясное или рыбное блюдо (100-150 гр), масло сливочное (10 гр), хлеб белый (100 гр) и черный (50 гр), напиток (чай с сахаром/250 гр)».

**2.2. Обязательные требования технической, санитарно-эпидемиологической безопасности при оказании Услуг.**

2.2.1. Оказание Услуг осуществляют работники Исполнителя, имеющие необходимую квалификацию, 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, а также справку о наличии (отсутствии) судимости и (или) факта уголовного преследования.

2.2.2. Прохождение работниками Исполнителя обязательных и периодических медицинских осмотров, и обследований проводится в медицинских учреждениях, имеющих лицензию, выданную в установленном порядке.

2.2.3. Ежедневно Исполнителем проводится медицинский осмотр работников, занятого на работах по приготовлению и раздаче готовой пищи, с документальным оформлением.

2.2.4. Все работники Исполнителя должны быть обеспечены в соответствии с установленными нормами своевременно выданной специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты, а также смывающими и (или) обезвреживающими средствами, прошедшими обязательную сертификацию или декларирование соответствия.

Работники Исполнителя обязаны работать в чистой специальной одежде, менять её по мере загрязнения.

* + 1. Исполнитель контролирует состояние условий труда на рабочих местах, соблюдение правил безопасности и охраны труда, правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты.
    2. Не реже, чем один раз в три месяца Исполнителем с привлечением специализированной организации проводится дератизация, дезинсекция помещений Объектов оказания услуг. При возникновении дополнительных требований надзорных органов, обработка производится на основании выданных рекомендаций.
    3. Медицинский контроль за организацией питания и состоянием Объектов оказания услуг осуществляется медицинской службой Заказчика ежедневно.
    4. При оказании Услуг должны соблюдаться требования, установленные нормативными документами Евроазиатского 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:

2.2.8.1. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

2.2.8.2. Санитарные правила СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»;

2.2.8.3. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;

2.2.8.4. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

2.2.8.5. ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

2.2.8.6.ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Общие требования»;

2.2.8.7. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения»;

2.2.8.8. ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;

2.2.8.9. ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

2.2.8.10. ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;

2.2.8.11. ГОСТ 31989-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;

2.2.8.12. ГОСТ Р 54607.2-2012. Национальный стандарт Российской Федерации. «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания»;

2.2.8.13. Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

2.2.8.14. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 г. N 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».

2.2.9. При хранении пищевой продукции Исполнителем должны соблюдаться следующие требования:

2.2.9.1. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты;

2.2.9.2. Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах);

2.2.9.3. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.);

2.2.9.4. Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов;

2.2.9.5. Холодильные камеры для хранения скоропортящихся продуктов должны быть оборудованы регистрирующими устройствами контроля температурного режима во времени. При отсутствии таких устройств Исполнителем ведется «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

2.2.10. Пищевые продукты должны быть расфасованы и упакованы в материалы, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами, такими способами, которые позволяют обеспечить сохранность их качества и безопасность при их хранении, транспортировке и реализации. Упаковка пищевых продуктов должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТРТС005/2011 «О безопасности упаковки» и техническим документам на соответствующий вид продукции.

2.2.11. Маркировка продовольственного сырья и пищевых продуктов должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза ТРТС022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технических регламентов Евроазиатского Экономического союза, Таможенного союза, Российской Федерации, межгосударственных стандартов на продукцию отдельных групп.

2.2.12. Используемые при оказании Услуг продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность.

2.2.13. Подтверждением качества пищевой продукции являются внесенные в сопроводительные документы сведения о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации – номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника.

2.2.14. Для 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 мая 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).

2.2.15. Для 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.

2.2.16. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

2.2.17. При транспортировании Исполнителем сырья и пищевых продуктов должны соблюдаться следующие требования:

2.2.17.1. Транспортирование сырья и пищевых продуктов должно осуществляться в исправной, чистой таре специальным, чистым транспортом, кузов которого изнутри должен быть обит материалом, легко поддающимся санитарной обработке. Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты должны перевозиться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. При необходимости транспортирования готовой пищи она должна перевозиться в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками;

2.2.17.2. Продовольственное сырье и готовая продукция 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 пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается;

2.2.17.3. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их 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.

1. **Обеспечение контроля качества и организации питания участников сборов**
   * 1. Заказчик и Исполнитель обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья питающихся, в том числе:

* соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
* проведение производственного контроля;
* проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (приложение № 2 к Техническому заданию).
  + 1. Исполнитель осуществляет систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

а) за качеством и безопасностью Услуг, при необходимости проводится идентификация состава продукта;

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

в) за соответствием Услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также – подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

**Раздел 3. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ ПОСТАВЛЯЕМОГО ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ   
(****для участников сборов от 18 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование продукции | Соответствие ГОСТ или НТД (ТУ) производителя | Дополнительные функциональные характеристики (потребительские свойства) продукции |
|  | Хлеб из смеси ржаной обдирной и пшеничной муки 1 сорта | ГОСТ 26983-2015,  ГОСТ 26984-86,  ГОСТ 2077-84,  ГОСТ 26985-86,  ГОСТ 31752-2012,  ГОСТ 31807-2018,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Хлеб белый из пшеничной муки 1 сорта | ГОСТ 26987-86,  ГОСТ 31752-2012,  ГОСТ Р 58233-2018,  ГОСТ 31805-2018,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Мелкоштучные хлебобулочные изделия | ГОСТ 26987-86,  ГОСТ 24557-89,  ГОСТ 27844-88,  ГОСТ 31752-2012,  ГОСТ 31805-2018,  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Хлеб из пшеничной муки высшего сорта | ГОСТ 31752-2012,  ГОСТ 26987-86,  ГОСТ Р 58233-2018,  ГОСТ 31805-2018,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Хлеб длительного хранения из смеси ржаной и пшеничной муки 1 сорта | НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Хлеб длительного хранения из пшеничной муки 1 сорта | НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Сухари (хлебцы) армейские из муки пшеничной 1-го сорта | ГОСТ 686-83,  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Мука пшеничная 1 сорта | ГОСТ 26574-2017  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Мука пшеничная высшего сорта | ГОСТ 26574-2017  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Крупа гречневая | ГОСТ 5550-74,  ГОСТ Р 55290-2012,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Крупа манная | ГОСТ 7022-97,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Крупа ячменная, перловая, ячневая | ГОСТ 5784-60,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Крупа пшеничная | ГОСТ 276-60,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Крупа пшено шлифованное 1 сорта | ГОСТ 572-2016,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Горох шлифованный или колотый 1 сорта | ГОСТ 6201-68,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Фасоль продовольственная | ГОСТ 7758-75,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Крупа рисовая | ГОСТ 6292-93,  НТД (ТУ) производителя | Не ниже 1 сорта |
|  | Крупа овсяная | ГОСТ 3034-75,  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Макаронные изделия | ГОСТ 31743-2017  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Овсяные хлопья | ГОСТ 21149-93  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Крупы не требующие варки | НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Мясо-говядина 1кат. | Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);  ГОСТ Р 54315-2011,  ГОСТ 34120-2017  ГОСТ 31797-2012.  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Мясо свинина 1 и 2 кат. | Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);  ГОСТ 31476-2012,  ГОСТ 31778-2012.  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Мясо баранина 1 кат. | Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013); ГОСТ 31777-2012, НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Печень говяжья | Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);  ГОСТ Р 54366-2011,  ГОСТ 32244-2013,  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Блоки мясные из говяжьего мяса | Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);  ГОСТ 4814-57,  ГОСТ 3739-89,  ГОСТ Р 54704-2011,  ГОСТ 31799-2012.  НТД (ТУ) производителя. | Для ГОСТ Р 54704-2011 массовая доля соединительной и жировой тканей не более 10%. |
|  | Блоки мясные из свиного мяса | Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);  ГОСТ 4814-57,  ГОСТ 3739-89,  ГОСТ 31799-2012,  ГОСТ Р 54704-2011,  ГОСТ 31778-2012.  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Колбаса варёно-копчёная | Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);  ГОСТ Р 55455-2013,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Продукты из свинины копчено-вареные (категории А, Б, В) | Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);  ГОСТ Р 54043-2010,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Колбасы полукопченые (категории А, Б) | Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);  ГОСТ 31785-2012,  ГОСТ 34162-2017,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Субпродукты говяжьи и свиные обработанные замороженные –печень, сердце, язык | Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);  ГОСТ Р 54366-2011,  ГОСТ 32244-2013,  НТД (ТУ) производителя | 1 категории |
|  | Сосиски | ГОСТ 31498-2012  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят бройлеров и их части) | Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2013);  ГОСТ Р 52306-2005,  ГОСТ 31962-2013,  ГОСТ 31936-2012.  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Грудинка | Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);  ГОСТ 16594-85,  ГОСТ Р 54043-2010,  ГОСТ 34159-2017,  НТД (ТУ) производителя | Для ГОСТ 34159-2017 продукт из мяса категории А и Б |
|  | Ветчина категории А или Б | Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);  ГОСТ 16594-85,  ГОСТ 31790-2012,  ГОСТ 34159-2017.  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Рыба с/м минтай | Технический регламент ЕАЭС «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016  ГОСТ 1168-86,  ГОСТ Р 51493-99,  ГОСТ 17660-97,  ГОСТ 32366-2013.  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Рыба с/м треска | Технический регламент ЕАЭС «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016  ГОСТ 1168-86,  ГОСТ Р 51493-99,  ГОСТ 17660-97,  ГОСТ 32366-2013,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Рыба с/м хек | Технический регламент ЕАЭС «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016  ГОСТ 1168-86,  ГОСТ Р 51493-99  ГОСТ 17660-97,  ГОСТ 32366-2013,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Рыба с/м пикша | Технический регламент ЕАЭС «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016  ГОСТ 1168-86,  ГОСТ Р 51493-99,  ГОСТ 17660-97,  ГОСТ 32366-2013,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Рыба с/м горбуша | Технический регламент ЕАЭС «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016  ГОСТ Р 51493-99,  ГОСТ 1168-86,  ГОСТ 32366-2013,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Рыба с/м сайда | Технический регламент ЕАЭС «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016  ГОСТ 1168-86,  ГОСТ Р 51493-99,  ГОСТ 17660-97,  ГОСТ 32366-2013,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Филе рыбное мороженое | Технический регламент ЕАЭС «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016  ГОСТ 3948-2016  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Сельдь солёная | Технический регламент ЕАЭС «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016  ГОСТ 815-2004,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Горбуша соленая | Технический регламент ЕАЭС «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016  ГОСТ 7449-2016  ГОСТ 16080-2002,  ГОСТ 16080-2019,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Масло растительное рафинированное, дезодорированное, фасованное, (подсолнечное, оливковое) | Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию (ТР ТС 024/2011);  ГОСТ 1129-2013.  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Масло коровье крестьянское сладкосливочное не соленое  с содержанием жира не менее 72,5% | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);  ГОСТ 32261-2013,  НТД (ТУ) производителя | Показатели идентификации масла коровьего сливочного: массовая доля жира – не менее 72,5%; массовая доля влаги – 18,5-25,0 %; кислотность жировой фазы – не более 4,0 градусов Кеттстофера. Плотная, однородная, пластичная, поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается поверхность слабо блестящая или слегка матовая, с наличием единичных мельчайших капелек влаги, недостаточно плотная и пластичная, слабо крошащаяся. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием. Выраженный сливочный вкус с кисломолочным привкусом, без посторонних привкусов и запахов. Допускается слабокормовой привкус и (или) недостаточно выраженные привкусы: сливочный, пастеризации, перепастеризации и растопленного масла, кисломолочный. Цвет от светло-желтого до желтого, однородный, равномерный. |
|  | Молоко коровье  массовая доля жира – не менее 3,2% | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);  ГОСТ 31450-2013,  ГОСТ 32252-2013,  НТД (ТУ) производителя | Показатели идентификации молока коровьего: массовая доля жира – не менее 3,2%; массовая доля белка – не менее 2,8 %; лактоза- 4,7-5,6 %; массовая доля обезжиренных сухих веществ – не менее 8,2 %; минеральные вещества – 0,7 %; кислотность – 16-21 градусов Тернера.  Вкус и запах чистые, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку. Допускаются слабовыраженный кормовой привкус и запах. Молоко питьевое в потребительской таре, в т.ч. пастеризованное. |
|  | Сметана  массовая доля жира  15-20 % | Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013);  ГОСТ 31452-2012.  НТД (ТУ) производителя. | Показатели идентификации сметаны: массовая доля жира 15-20 %; массовая доля белка – не менее 1,2 %; сухой обезжиренный молочный остаток – не менее 3,6 %. Молочнокислые микроорганизмы для сметаны - не менее 1 x 107 КОЕ.  Однородная густая масса с глянцевой поверхностью, запах чистый кисломолочный. Допускается привкус топленого масла, цвет белый с кремовым оттенком, равномерный. |
|  | Молоко цельное сгущенное с сахаром (по нормам замены молока) | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);  НТД (ТУ) производителя,  ГОСТ 31688-2012. | Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3 – 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера; б) количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов не более 10 колониеобразующих единиц /см3 (г). Вязкая однородная масса. Чистый, сладкий, с выраженным вкусом пастеризованного молока. У молока сгущенного с сахаром, подвергнутого дополнительной термической обработке, карамельный привкус. Допускается наличие легкого кормового привкуса. Цвет белый с кремовым оттенком, равномерный. |
|  | Творог  массовая доля жира – 9 % | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);  НТД (ТУ) производителя,  ГОСТ 31453-2013. | Физико-химические показатели идентификации творога: массовая доля жира – 9 %; массовая доля белка – не менее 8,0 %; сухой обезжиренный молочный остаток – не менее 13,5 %. Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая консистенция с наличием ощутимых частиц молочного белка или без них. Вкус чистый кисломолочный, допускается привкус сухого молока. Цвет белый или с кремовым оттенком равномерный или обусловленный добавленными компонентами. |
|  | Сыр сычужный твердый (полутвердый) | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);  НТД (ТУ) производителя,  ГОСТ Р 52686-2006. | Физико-химические показатели идентификации сыра сычужного твердого: массовая доля влаги – 40,0 – 42,0 %; влаги в обезжиренном веществе; 49,0 – 69,0 % вкл; жира в сухом веществе: 1,0 – 60,0 % и более; соли: 0,5 – 2,5 % вкл. Форма бруска, цилиндра или другая произвольная форма. Консистенция однородная, плотная, слегка ломкая или другая. Глазки крупные, средние, мелкие или отсутствуют. Вкус сырный, сладковато-пряный запах с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра. |
|  | Сыр плавленый | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);  ГОСТ 31690-2013,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Кефир  массовая доля жира – не менее 3,2% | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);  ГОСТ 31454-2012,  НТД (ТУ) производителя | Кефир – кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибках, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей. Однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком жидкость. Для продукта, изготовленного с применением дрожжей допустимо газообразование.  Вкус чистый, кисломолочный, слегка острый или обусловленный добавленными компонентами.  Цвет молочно-белый равномерный или обусловленный добавленными компонентами. |
|  | Ряженка  массовая доля жира – не менее 3,2% | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);  ГОСТ 31455-2012,  НТД (ТУ) производителя | Ряженка – кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания топленого молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов – термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением болгарской молочнокислой палочки или без ее добавления;  Однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком, без газообразования жидкость. Вкус чистый кисломолочный с выраженным привкусом пастеризации. Цвет светло-кремовый равномерный. |
|  | Йогурт  массовая доля жира – не менее 3,2% | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);  НТД (ТУ) производителя,  ГОСТ 31981-2013. |  |
|  | Какао со сгущенным молоком и сахаром | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Яйцо куриное столовое 1 категории | ГОСТ 31654-2012.  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Порошок яичный  Меланж (сухая яичная смесь) | НТД (ТУ) производителя,  ГОСТ 30363-2013. | По органолептическим и физико-химическим показателям яичные сухие смеси должны соответствовать следующим требованиям: внешний вид – порошкообразная масса, комочки легко раздавливаются, цвет – от светло-желтого до желтого и запах – свойственные продукту, без постороннего привкуса и запаха, массовая доля влаги не более 8%, массовая доля жира не более 32%, массовая доля белка не более 35%, содержание токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов, не должно превышать допустимые уровни, утвержденные органами Минздрава РФ. |
|  | Какао-порошок | ГОСТ 108-2014,  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Сахар | ГОСТ 33222-2015.  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Сахар-рафинад прессованный | ГОСТ 33222-2015,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Повидло | ГОСТ 32099-2013,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Джем | ГОСТ 31712-2012.  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Варенье | ГОСТ Р 53118-2008.  ГОСТ 34113-2017,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Мёд | ГОСТ 19792-2017,  ГОСТ Р 54644-2011,  ГОСТ 31766-2012,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Соль пищевая, в т.ч. йодированная | ГОСТ Р 51574-2018  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Чай чёрный крупный (листовой) | ГОСТ 32573-2013.  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Лавровый лист | ГОСТ 17594-81,  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Желатин пищевой | ГОСТ 11293-89,  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Томатная паста 25% | НТД (ТУ) производителя.  ГОСТ 3343-2017 |  |
|  | Томат-пюре | ГОСТ 3343-2017 |  |
|  | Соус острокислый | НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Соус деликатесный | НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Соус томатный (кетчуп) | НТД (ТУ) производителя,  ГОСТ 32063-2013. |  |
|  | Кексы | ГОСТ 15052-2014,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Бараночные изделия  (в том числе сушки) | ГОСТ 7128-91.  ГОСТ 32124-2013,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Пряники | ГОСТ 15810-2014,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Вафли | ГОСТ 14031-2014,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Печенье | ГОСТ 24901-2014,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Коржи молочные | РСТ РСФСР 577-77,  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Сок фруктовый восстановленный в ассортименте  (поставка не менее 5 наименований). | Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011);  НТД (ТУ) производителя,  ГОСТ 32103-2013. | Сок – жидкий пищевой продукт, который несброжен, способен к брожению, получен из съедобных частей доброкачественных, спелых, свежих или сохраненных свежими либо высушенных фруктов путем физического воздействия на эти съедобные части и в котором в соответствии с особенностями способа его получения сохранены характерные для сока из одноименных фруктов пищевая ценность, физико-химические и органолептические свойства. Сок может быть осветленным. В сок могут быть добавлены концентрированные натуральные ароматообразующие фруктовые вещества и (или) концентрированные натуральные ароматообразующие овощные вещества, фруктовая мякоть, и (или) фруктовое пюре, и (или) клетки цитрусовых фруктов, произведенные из одноименных фруктов путем физического воздействия на них. Смешанный сок производят путем смешивания двух и более различных соков или соков и фруктовых пюре. Консервирование сока может быть осуществлено только с использованием физических способов, за исключением обработки ионизирующим излучением. |
|  | Сок томатный | Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011);  ГОСТ Р 32876-2014,  ГОСТ 32100-2013,  ГОСТ 3343-2017,  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Соки, нектары и сокосодержащие напитки овощные и овощефруктовые | Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011);  ГОСТ 32103-2013,  ГОСТ 32100-2013,  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Картофель свежий | ГОСТ 7176-2017  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Полуфабрикаты картофеля и овощей очищенные натуральные (в том числе консервированные) | ТУ 9730-276-04782324-08,  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Капуста свежая | ГОСТ Р 51809-2001,  ГОСТ 1724-85,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Капуста китайская и капуста пекинская свежая | ГОСТ 34323-2017,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Капуста цветная свежая | ГОСТ 7968-89,  ГОСТ 33952-2016,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Капуста квашенная | ГОСТ 28322-2014,  ГОСТ 34220-2017.  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Свекла свежая | ГОСТ 1722-85,  ГОСТ 32285-2013,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Морковь | ГОСТ 32284-2013,  ГОСТ 1721-85,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Лук репчатый | ГОСТ 1723-86,  ГОСТ 34306-2017,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Огурцы свежие | ГОСТ 1726-85,  ГОСТ 33932-2016,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Томаты свежие | ГОСТ 1725-85,  ГОСТ 34298-2017,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Огурцы соленые | ГОСТ Р 53972-2010,  ГОСТ 52477-2005,  ГОСТ 31713-2012,  ГОСТ 28322-2014,  ГОСТ 34220-2017.  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Томаты соленые | ГОСТ Р 53972-2010,  ГОСТ 52477-2005,  ГОСТ Р 54648-2011,  ГОСТ 28322-2014,  ГОСТ 34220-2017,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Чеснок | ГОСТ 7977-87,  ГОСТ 55909-2013.  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Перец сладкий свежий | ГОСТ 13908-68,  ГОСТ Р 34325-2017.  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Редька зеленая | РСТ РСФСР 361-77.  ГОСТ 32810-2014,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Редис свежий | РСТ РСФСР 659-81,  ГОСТ 34216-2017,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Баклажаны | ГОСТ 13907-86,  ГОСТ 31821-2012,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Кабачки | ГОСТ 31822-2012,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Тыква | ГОСТ 7975-2013,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Овощи быстрозамороженные | ГОСТ Р 54683-2011.  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Консервы овощные (Зеленый горошек) | ГОСТ Р 54050-2010  ГОСТ 34112-2017  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Консервы овощные (кукуруза консервированная) | ГОСТ 34114-2017  ГОСТ Р 53958-2010,  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Консервы овощные (фасоль консервированная) | ГОСТ 54679-2011,  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Зелень (лук зеленый, укроп, петрушка, кинза, салат лист, сельдерей) | ГОСТ 32856-2014,  ГОСТ 33985-2016,  ГОСТ 32788-2014.  ГОСТ 34214-2017  ГОСТ 34212-2017  ГОСТ 34320-2017  ГОСТ 34301-2017  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Консервы овощные натуральные (оливки, маслины) | ГОСТ Р 55464-2013,  ГОСТ 28322-2014  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Фрукты свежие (яблоки, груши, бананы, киви, мандарины, апельсины, арбузы, дыни) | ГОСТ 34314-2017  ГОСТ 16270-70,  ГОСТ 21713-76,  ГОСТ 33499-2015,  ГОСТ 21714-76,  ГОСТ Р 51603-2000,  ГОСТ 31823-2012,  ГОСТ 32786-2014,  ГОСТ 4427-82,  ГОСТ 4428-82,  ГОСТ 32286-2013  ГОСТ 32787-2014  ГОСТ 21833-76  ГОСТ 7177-2015  ГОСТ 7178-2015  ГОСТ 34307-2017  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Лимоны | ГОСТ 4429-82,  ГОСТ 34307-2017  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Ягоды, плоды (свежие, быстрозамороженные) | ГОСТ 32786-2014,  ГОСТ 6828-89,  ГОСТ 6829-2015,  ГОСТ 33485-2015,  ГОСТ 33823-2016  ГОСТ 33953-2016  ГОСТ 6830-89  ГОСТ 19215-73  ГОСТ 33309-2015  ГОСТ 28322-2014  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Фрукты сушеные | ГОСТ 32896-2014.  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Виноград сушеный высшего сорта | ГОСТ 6882-88,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Сливы сушеные – чернослив (кроме столового) | ГОСТ 32896-2014,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Плоды шиповника | ГОСТ 1994-93.  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Крахмал картофельный | ГОСТ Р 53876-2010,  НТД (ТУ) производителя | Не ниже 1 сорта |
|  | Дрожжи хлебопекарные прессованные | ГОСТ 54731-2011,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Дрожжи хлебопекарные сушенные | ГОСТ Р 54845-2011,  НТД (ТУ) производителя. | Внешний вид в форме вермишели, гранул, мелких зерен, порошка или крупообразный. Цвет от светло-бежевого до светло-коричневого. Вкус и запах свойственный сушеным дрожжам без посторонних вкуса и запахов: гнилостного, плесени и др. По физико-химическим показателям: массовая доля влаги не более 8 %, подъемная сила дрожжей в день выработки (подъем теста до 70 мм) не более 65 мин. По микробиологии должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.560-96 (п.6.9.9.1), не допускаются бактерии группы кишечной палочки (колиформы), КОЕ в 0,01г продукта, патогенные микроорганизмы в т.ч.бактерии рода сальмонел, КОЕ в 25 г продукта, Staphylococcus aureus, в 0,1 продукта. По показателем безопасности должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.560-96 (п.6.9.9) токсичные элементы, не более мг/кг не более свинец 1,0; мышьяк 0,2; кадмий 0,2; ртуть 0,03; медь 10,0; цинк 30,0. Радионуклиды не более Бк/кг цезий-137 – 100; стронций – 80,0. Транспортная тара должна соответствовать ГОСТ 13511-06 с вкладышем из картона. Продукция должна иметь срок годности не менее 12 месяцев от даты выработки. |
|  | Курага | ГОСТ 32896-2014,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Мясо индейки | Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2013);  ГОСТ Р 52820-2007,  ГОСТ 31473-2012,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Молоко сгущенное стерилизованное без сахара (по нормам замены молока) | ГОСТ Р 54666-2011,  Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013),  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Ацидофилин, массовая доля жира – не менее 2,5 % | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);  ГОСТ 31668-2012,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Простокваша, массовая доля жира – не менее 2,5 % | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);  ГОСТ 31456-2013,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Полуфабрикаты высокой степени готовности | НТД (ТУ) производителя. |  |

**Раздел 4. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ ПОСТАВЛЯЕМОГО ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

**(для участников сборов до 18 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование продукции | Соответствие ГОСТ или НТД (ТУ) производителя | Дополнительные функциональные характеристики (потребительские свойства) продукции |
|  | Хлеб из смеси ржаной обдирной и пшеничной муки 1 сорта | ГОСТ 26983-2015,  ГОСТ 26984-86,  ГОСТ 2077-84,  ГОСТ 26985-86,  ГОСТ 31752-2012,  ГОСТ 31807-2018. |  |
|  | Хлеб белый из пшеничной муки 1 сорта | ГОСТ 26987-86,  ГОСТ 31752-2012,  ГОСТ Р 58233-2018,  ГОСТ 31805-2018. |  |
|  | Мелкоштучные хлебобулочные изделия | ГОСТ 26987-86,  ГОСТ 24557-89,  ГОСТ 27844-88,  ГОСТ 31752-2012,  ГОСТ 31805-2018,  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Хлеб из пшеничной муки высшего сорта | ГОСТ 31752-2012,  ГОСТ 26987-86,  ГОСТ Р 58233-2018,  ГОСТ 31805-2018. |  |
|  | Хлеб длительного хранения из смеси ржаной и пшеничной муки 1 сорта | НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Хлеб длительного хранения из пшеничной муки 1 сорта | НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Сухари (хлебцы) армейские из муки пшеничной 1-го сорта | ГОСТ 686-83,  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Мука пшеничная 1 сорта | ГОСТ 26574-2017 |  |
|  | Мука пшеничная высшего сорта | ГОСТ 26574-2017 |  |
|  | Крупа гречневая | ГОСТ 5550-74,  ГОСТ Р 55290-2012. | 1 сорта |
|  | Крупа манная | ГОСТ 7022-97. |  |
|  | Крупа ячменная, перловая, ячневая | ГОСТ 5784-60. |  |
|  | Крупа пшеничная | ГОСТ 276-60. |  |
|  | Крупа пшено шлифованное 1 сорта | ГОСТ 572-2016 |  |
|  | Горох шлифованный или колотый 1 сорта | ГОСТ 6201-68. |  |
|  | Фасоль продовольственная | ГОСТ 7758-75. |  |
|  | Крупа рисовая | ГОСТ 6292-93. | Не ниже 1 сорта |
|  | Крупа овсяная | ГОСТ 3034-75,  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Макаронные изделия группы А в ассортименте | ГОСТ 31743-2017 |  |
|  | Овсяные хлопья | ГОСТ 21149-93 |  |
|  | Крупы не требующие варки | НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Мясо-говядина 1кат. | Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);  ГОСТ Р 54315-2011,  ГОСТ 34120-2017  ГОСТ 31797-2012. |  |
|  | Мясо свинина 1 и 2 кат. | Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);  ГОСТ 31476-2012,  ГОСТ 31778-2012. |  |
|  | Мясо баранина 1 кат. | Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);  ГОСТ 31777-2012. |  |
|  | Печень говяжья | Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);  ГОСТ Р 54366-2011,  ГОСТ 32244-2013,  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Блоки мясные из говяжьего мяса | Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);  ГОСТ 4814-57,  ГОСТ 3739-89,  ГОСТ Р 54704-2011,  ГОСТ 31799-2012. | Для ГОСТ Р 54704-2011 массовая доля соединительной и жировой тканей не более 10%. |
|  | Блоки мясные из свиного мяса | Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);  ГОСТ 4814-57,  ГОСТ 3739-89,  ГОСТ 31799-2012,  ГОСТ Р 54704-2011,  ГОСТ 31778-2012. |  |
|  | Колбаса варёно-копчёная | Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);  ГОСТ Р 55455-2013. |  |
|  | Продукты из свинины копчено-вареные (категории А, Б, В) | Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);  ГОСТ Р 54043-2010. |  |
|  | Колбасы полукопченые (категории А, Б) | Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);  ГОСТ 31785-2012,  ГОСТ 34162-2017. |  |
|  | Субпродукты говяжьи и свиные обработанные замороженные –печень, сердце, язык | Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);  ГОСТ Р 54366-2011,  ГОСТ 32244-2013. | 1 категории |
|  | Сосиски | ГОСТ 31498-2012  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят бройлеров и их части) | Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2013);  ГОСТ Р 52306-2005,  ГОСТ 31962-2013,  ГОСТ 31936-2012. |  |
|  | Грудинка | Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);  ГОСТ 16594-85,  ГОСТ Р 54043-2010,  ГОСТ 34159-2017. | Для ГОСТ 34159-2017 продукт из мяса категории А и Б |
|  | Ветчина категории А или Б | Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);  ГОСТ 16594-85,  ГОСТ 31790-2012,  ГОСТ 34159-2017. |  |
|  | Рыба с/м минтай | Технический регламент ЕАЭС «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016  ГОСТ 1168-86,  ГОСТ Р 51493-99,  ГОСТ 17660-97,  ГОСТ 32366-2013. |  |
|  | Рыба с/м треска | Технический регламент ЕАЭС «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016  ГОСТ 1168-86,  ГОСТ Р 51493-99,  ГОСТ 17660-97,  ГОСТ 32366-2013 |  |
|  | Рыба с/м хек | Технический регламент ЕАЭС «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016  ГОСТ 1168-86,  ГОСТ Р 51493-99  ГОСТ 17660-97,  ГОСТ 32366-2013 |  |
|  | Рыба с/м пикша | Технический регламент ЕАЭС «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016  ГОСТ 1168-86,  ГОСТ Р 51493-99,  ГОСТ 17660-97,  ГОСТ 32366-2013 |  |
|  | Рыба с/м горбуша | Технический регламент ЕАЭС «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016  ГОСТ Р 51493-99,  ГОСТ 1168-86,  ГОСТ 32366-2013 |  |
|  | Рыба с/м сайда | Технический регламент ЕАЭС «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016  ГОСТ 1168-86,  ГОСТ Р 51493-99,  ГОСТ 17660-97,  ГОСТ 32366-2013 |  |
|  | Филе рыбное мороженое | Технический регламент ЕАЭС «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016  ГОСТ 3948-2016  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Сельдь солёная | Технический регламент ЕАЭС «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016  ГОСТ 815-2004 |  |
|  | Горбуша соленая | Технический регламент ЕАЭС «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016  ГОСТ 7449-2016  ГОСТ 16080-2002,  ГОСТ 16080-2019 |  |
|  | Масло растительное рафинированное, дезодорированное, фасованное, (подсолнечное, оливковое) | Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию (ТР ТС 024/2011);  ГОСТ 1129-2013. |  |
|  | Масло коровье крестьянское сладкосливочное не соленое  с содержанием жира не менее 72,5% | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);  ГОСТ 32261-2013. | Показатели идентификации масла коровьего сливочного: массовая доля жира – не менее 72,5%; массовая доля влаги – 18,5-25,0 %; кислотность жировой фазы – не более 4,0 градусов Кеттстофера. Плотная, однородная, пластичная, поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается поверхность слабо блестящая или слегка матовая, с наличием единичных мельчайших капелек влаги, недостаточно плотная и пластичная, слабо крошащаяся. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием. Выраженный сливочный вкус с кисломолочным привкусом, без посторонних привкусов и запахов. Допускается слабокормовой привкус и (или) недостаточно выраженные привкусы: сливочный, пастеризации, перепастеризации и растопленного масла, кисломолочный. Цвет от светло-желтого до желтого, однородный, равномерный. |
|  | Молоко коровье  массовая доля жира – не менее 3,2% | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);  ГОСТ 31450-2013,  ГОСТ 32252-2013. | Показатели идентификации молока коровьего: массовая доля жира – не менее 3,2%; массовая доля белка – не менее 2,8 %; лактоза- 4,7-5,6 %; массовая доля обезжиренных сухих веществ – не менее 8,2 %; минеральные вещества – 0,7 %; кислотность – 16-21 градусов Тернера.  Вкус и запах чистые, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку. Допускаются слабовыраженный кормовой привкус и запах. Молоко питьевое в потребительской таре, в т.ч. пастеризованное. |
|  | Сметана  массовая доля жира  15-20 % | Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013);  ГОСТ 31452-2012. | Показатели идентификации сметаны: массовая доля жира 15-20 %; массовая доля белка – не менее 1,2 %; сухой обезжиренный молочный остаток – не менее 3,6 %. Молочнокислые микроорганизмы для сметаны - не менее 1 x 107 КОЕ.  Однородная густая масса с глянцевой поверхностью, запах чистый кисломолочный. Допускается привкус топленого масла, цвет белый с кремовым оттенком, равномерный. |
|  | Молоко цельное сгущенное с сахаром (по нормам замены молока) | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);  НТД (ТУ) производителя,  ГОСТ 31688-2012. | Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3 – 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера; б) количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов не более 10 колониеобразующих единиц /см3 (г). Вязкая однородная масса. Чистый, сладкий, с выраженным вкусом пастеризованного молока. У молока сгущенного с сахаром, подвергнутого дополнительной термической обработке, карамельный привкус. Допускается наличие легкого кормового привкуса. Цвет белый с кремовым оттенком, равномерный. |
|  | Творог  массовая доля жира – 9 % | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);  НТД (ТУ) производителя,  ГОСТ 31453-2013. | Физико-химические показатели идентификации творога: массовая доля жира – 9 %; массовая доля белка – не менее 8,0 %; сухой обезжиренный молочный остаток – не менее 13,5 %. Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая консистенция с наличием ощутимых частиц молочного белка или без них. Вкус чистый кисломолочный, допускается привкус сухого молока. Цвет белый или с кремовым оттенком равномерный или обусловленный добавленными компонентами. |
|  | Сыр сычужный твердый (полутвердый) | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);  НТД (ТУ) производителя,  ГОСТ Р 52686-2006. | Физико-химические показатели идентификации сыра сычужного твердого: массовая доля влаги – 40,0 – 42,0 %; влаги в обезжиренном веществе; 49,0 – 69,0 % вкл; жира в сухом веществе: 1,0 – 60,0 % и более; соли: 0,5 – 2,5 % вкл. Форма бруска, цилиндра или другая произвольная форма. Консистенция однородная, плотная, слегка ломкая или другая. Глазки крупные, средние, мелкие или отсутствуют. Вкус сырный, сладковато-пряный запах с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра. |
|  | Сыр плавленый | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);  ГОСТ 31690-2013,  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Кефир  массовая доля жира – не менее 3,2% | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);  ГОСТ 31454-2012. | Кефир – кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибках, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей. Однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком жидкость. Для продукта, изготовленного с применением дрожжей допустимо газообразование.  Вкус чистый, кисломолочный, слегка острый или обусловленный добавленными компонентами.  Цвет молочно-белый равномерный или обусловленный добавленными компонентами. |
|  | Ряженка  массовая доля жира – не менее 3,2% | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);  ГОСТ 31455-2012. | Ряженка – кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания топленого молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов – термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением болгарской молочнокислой палочки или без ее добавления;  Однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком, без газообразования жидкость. Вкус чистый кисломолочный с выраженным привкусом пастеризации. Цвет светло-кремовый равномерный. |
|  | Йогурт  массовая доля жира – не менее 3,2% | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);  НТД (ТУ) производителя,  ГОСТ 31981-2013. |  |
|  | Какао со сгущенным молоком и сахаром | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Яйцо куриное столовое 1 категории | ГОСТ 31654-2012. |  |
|  | Порошок яичный  Меланж (сухая яичная смесь) | НТД (ТУ) производителя,  ГОСТ 30363-2013. | По органолептическим и физико-химическим показателям яичные сухие смеси должны соответствовать следующим требованиям: внешний вид – порошкообразная масса, комочки легко раздавливаются, цвет – от светло-желтого до желтого и запах – свойственные продукту, без постороннего привкуса и запаха, массовая доля влаги не более 8%, массовая доля жира не более 32%, массовая доля белка не более 35%, содержание токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов, не должно превышать допустимые уровни, утвержденные органами Минздрава РФ. |
|  | Какао-порошок | ГОСТ 108-2014,  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Сахар | ГОСТ 33222-2015. |  |
|  | Сахар-рафинад прессованный | ГОСТ 33222-2015. |  |
|  | Повидло | ГОСТ 32099-2013. |  |
|  | Джем | ГОСТ 31712-2012. |  |
|  | Варенье | ГОСТ Р 53118-2008.  ГОСТ 34113-2017. |  |
|  | Мёд | ГОСТ 19792-2017  ГОСТ Р 54644-2011.  ГОСТ 31766-2012 |  |
|  | Соль пищевая, в т.ч. йодированная | ГОСТ Р 51574-2018 |  |
|  | Чай чёрный крупный (листовой) | ГОСТ 32573-2013. |  |
|  | Лавровый лист | ГОСТ 17594-81,  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Желатин пищевой | ГОСТ 11293-89,  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Томатная паста 25% | НТД (ТУ) производителя.  ГОСТ 3343-2017 |  |
|  | Томат-пюре | ГОСТ 3343-2017 |  |
|  | Соус острокислый | НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Соус деликатесный | НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Соус томатный (кетчуп) | НТД (ТУ) производителя,  ГОСТ 32063-2013. |  |
|  | Кексы | ГОСТ 15052-2014 |  |
|  | Бараночные изделия  (в том числе сушки) | ГОСТ 7128-91.  ГОСТ 32124-2013 |  |
|  | Пряники | ГОСТ 15810-2014. |  |
|  | Вафли | ГОСТ 14031-2014. |  |
|  | Печенье | ГОСТ 24901-2014. |  |
|  | Коржи молочные | РСТ РСФСР 577-77,  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Сок фруктовый восстановленный в ассортименте  (поставка не менее 5 наименований). | Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011);  НТД (ТУ) производителя,  ГОСТ 32103-2013. | Сок – жидкий пищевой продукт, который несброжен, способен к брожению, получен из съедобных частей доброкачественных, спелых, свежих или сохраненных свежими либо высушенных фруктов путем физического воздействия на эти съедобные части и в котором в соответствии с особенностями способа его получения сохранены характерные для сока из одноименных фруктов пищевая ценность, физико-химические и органолептические свойства. Сок может быть осветленным. В сок могут быть добавлены концентрированные натуральные ароматообразующие фруктовые вещества и (или) концентрированные натуральные ароматообразующие овощные вещества, фруктовая мякоть, и (или) фруктовое пюре, и (или) клетки цитрусовых фруктов, произведенные из одноименных фруктов путем физического воздействия на них. Смешанный сок производят путем смешивания двух и более различных соков или соков и фруктовых пюре. Консервирование сока может быть осуществлено только с использованием физических способов, за исключением обработки ионизирующим излучением. |
|  | Сок томатный | Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011);  ГОСТ Р 32876-2014,  ГОСТ 32100-2013,  ГОСТ 3343-2017,  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Соки, нектары и сокосодержащие напитки овощные и овощефруктовые | Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011);  ГОСТ 32103-2013,  ГОСТ 32100-2013,  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Картофель свежий | ГОСТ 7176-2017 |  |
|  | Полуфабрикаты картофеля и овощей очищенные натуральные (в том числе консервированные) | ТУ 9730-276-04782324-08,  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Капуста свежая | ГОСТ Р 51809-2001,  ГОСТ 1724-85. |  |
|  | Капуста китайская и капуста пекинская свежая | ГОСТ 34323-2017. |  |
|  | Капуста цветная свежая | ГОСТ 7968-89,  ГОСТ 33952-2016 |  |
|  | Капуста квашенная | ГОСТ 28322-2014,  ГОСТ 34220-2017. |  |
|  | Свекла свежая | ГОСТ 1722-85,  ГОСТ 32285-2013. |  |
|  | Морковь | ГОСТ 32284-2013,  ГОСТ 1721-85, |  |
|  | Лук репчатый | ГОСТ 1723-86,  ГОСТ 34306-2017. |  |
|  | Огурцы свежие | ГОСТ 1726-85,  ГОСТ 33932-2016. |  |
|  | Томаты свежие | ГОСТ 1725-85,  ГОСТ 34298-2017. |  |
|  | Огурцы соленые | ГОСТ Р 53972-2010,  ГОСТ 52477-2005,  ГОСТ 31713-2012,  ГОСТ 28322-2014,  ГОСТ 34220-2017. |  |
|  | Томаты соленые | ГОСТ Р 53972-2010,  ГОСТ 52477-2005,  ГОСТ Р 54648-2011,  ГОСТ 28322-2014,  ГОСТ 34220-2017. |  |
|  | Чеснок | ГОСТ 7977-87,  ГОСТ 55909-2013. |  |
|  | Перец сладкий свежий | ГОСТ 13908-68,  ГОСТ Р 34325-2017. |  |
|  | Редька зеленая | РСТ РСФСР 361-77.  ГОСТ 32810-2014 |  |
|  | Редис свежий | РСТ РСФСР 659-81,  ГОСТ 34216-2017 |  |
|  | Баклажаны | ГОСТ 13907-86,  ГОСТ 31821-2012. |  |
|  | Кабачки | ГОСТ 31822-2012. |  |
|  | Тыква | ГОСТ 7975-2013. |  |
|  | Овощи быстрозамороженные | ГОСТ Р 54683-2011. |  |
|  | Консервы овощные (Зеленый горошек) | ГОСТ Р 54050-2010  ГОСТ 34112-2017  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Консервы овощные (кукуруза консервированная) | ГОСТ 34114-2017  ГОСТ Р 53958-2010,  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Консервы овощные (фасоль консервированная) | ГОСТ 54679-2011,  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Зелень (лук зеленый, укроп, петрушка, кинза, салат лист, сельдерей) | ГОСТ 32856-2014,  ГОСТ 33985-2016,  ГОСТ 32788-2014.  ГОСТ 34214-2017  ГОСТ 34212-2017  ГОСТ 34320-2017  ГОСТ 34301-2017 |  |
|  | Консервы овощные натуральные (оливки, маслины) | ГОСТ Р 55464-2013,  ГОСТ 28322-2014  НТД (ТУ) производителя. |  |
|  | Фрукты свежие (яблоки, груши, бананы, киви, мандарины, апельсины, арбузы, дыни) | ГОСТ 34314-2017  ГОСТ 16270-70,  ГОСТ 21713-76,  ГОСТ 33499-2015,  ГОСТ 21714-76,  ГОСТ Р 51603-2000,  ГОСТ 31823-2012,  ГОСТ 32786-2014,  ГОСТ 4427-82,  ГОСТ 4428-82,  ГОСТ 32286-2013  ГОСТ 32787-2014  ГОСТ 21833-76  ГОСТ 7177-2015  ГОСТ 7178-2015  ГОСТ 34307-2017 |  |
|  | Лимоны | ГОСТ 4429-82,  ГОСТ 34307-2017 |  |
|  | Ягоды, плоды (свежие, быстрозамороженные) | ГОСТ 32786-2014,  ГОСТ 6828-89,  ГОСТ 6829-2015,  ГОСТ 33485-2015,  ГОСТ 33823-2016  ГОСТ 33953-2016  ГОСТ 6830-89  ГОСТ 19215-73  ГОСТ 33309-2015  ГОСТ 28322-2014  НТД (ТУ) производителя |  |
|  | Фрукты сушеные | ГОСТ 32896-2014. |  |
|  | Виноград сушеный высшего сорта | ГОСТ 6882-88. |  |
|  | Сливы сушеные – чернослив (кроме столового) | ГОСТ 32896-2014. |  |
|  | Плоды шиповника | ГОСТ 1994-93. |  |
|  | Крахмал картофельный | ГОСТ Р 53876-2010. | Не ниже 1 сорта |
|  | Дрожжи хлебопекарные прессованные | ГОСТ 54731-2011. |  |
|  | Дрожжи хлебопекарные сушенные | ГОСТ Р 54845-2011,  НТД (ТУ) производителя. | Внешний вид в форме вермишели, гранул, мелких зерен, порошка или крупообразный. Цвет от светло-бежевого до светло-коричневого. Вкус и запах свойственный сушеным дрожжам без посторонних вкуса и запахов: гнилостного, плесени и др. По физико-химическим показателям: массовая доля влаги не более 8 %, подъемная сила дрожжей в день выработки (подъем теста до 70 мм) не более 65 мин. По микробиологии должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.560-96 (п.6.9.9.1), не допускаются бактерии группы кишечной палочки (колиформы), КОЕ в 0,01г продукта, патогенные микроорганизмы в т.ч.бактерии рода сальмонел, КОЕ в 25 г продукта, Staphylococcus aureus, в 0,1 продукта. По показателем безопасности должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.560-96 (п.6.9.9) токсичные элементы, не более мг/кг не более свинец 1,0; мышьяк 0,2; кадмий 0,2; ртуть 0,03; медь 10,0; цинк 30,0. Радионуклиды не более Бк/кг цезий-137 – 100; стронций – 80,0. Транспортная тара должна соответствовать ГОСТ 13511-06 с вкладышем из картона. Продукция должна иметь срок годности не менее 12 месяцев от даты выработки. |
|  | Курага | ГОСТ 32896-2014. |  |
|  | Мясо индейки | Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2013);  ГОСТ Р 52820-2007,  ГОСТ 31473-2012. |  |
|  | Молоко сгущенное стерилизованное без сахара (по нормам замены молока) | ГОСТ Р 54666-2011,  Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013). |  |
|  | Ацидофилин, массовая доля жира – не менее 2,5 % | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);  ГОСТ 31668-2012. |  |
|  | Простокваша, массовая доля жира – не менее 2,5 % | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);  ГОСТ 31456-2013. |  |
|  | Полуфабрикаты высокой степени готовности | НТД (ТУ) производителя. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик:  АНО «Авангард»  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Борисова Д.О.//  м.п. | Исполнитель:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  м.п. |

Приложение № 1

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 12 до 18 лет

(в нетто г, мл, на 1 ребёнка в сутки)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции | Итого за сутки, гр. |
| 12 лет и старше |
| 1 | Хлеб ржаной | 120 |
| 2 | Хлеб пшеничный | 200 |
| 3 | Мука пшеничная | 20 |
| 4 | Крупы, бобовые | 50 |
| 5 | Макаронные изделия | 20 |
| 6 | Картофель | 187 |
| 7 | Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т. ч. томат-пюре, зелень, гр. | 320 |
| 8 | Фрукты свежие | 185 |
| 9 | Сухофрукты | 20 |
| 10 | Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т. ч. инстантные | 200 |
| 11 | Мясо 1-й категории | 78 |
| 12 | Субпродукты (печень, язык, сердце) | 40 |
| 13 | Птица (цыплята-бройлеры потрошеные – 1 кат.) | 53 |
| 14 | Рыба (филе), в т. ч. филе слабо– или малосоленое | 77 |
| 15 | Молоко | 350 |
| 16 | Кисломолочная пищевая продукция | 180 |
| 17 | Творог (5% - 9% м. д. ж.) | 60 |
| 18 | Сыр | 15 |
| 19 | Сметана | 10 |
| 20 | Масло сливочное | 35 |
| 21 | Масло растительное | 18 |
| 22 | Яйцо, шт. | 1 |
| 23 | Сахар (в т. ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции) | 35 |
| 24 | Кондитерские изделия | 15 |
| 25 | Чай | 2 |
| 26 | Какао-порошок | 1,2 |
| 27 | Кофейный напиток | 2 |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | 0,3 |
| 29 | Крахмал | 4 |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная | 5 |
| 31 | Специи | 2 |

Приложение №2 к Техническому заданию

**Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Вид исследований** | **Объект исследования (обследования)** | **Количество, не менее** | **Кратность, не реже** |
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда | 2-3 блюда исследуемого приема пищи | 2 раза в год |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Рацион питания | 1 | 1 раз в год |
| Контроль проводимой витаминизации блюд | Третьи блюда | 1 блюдо | 2 раза в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарнго-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 5-10 смывов | 1 раз в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей | 5-10 смывов | 1 раз в год |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 5 смывов | 1 раз в год |
| Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) | 2 пробы | 1 раз в год |