

на оказание услуг по организации питания обучающихся,
из многодетных малообеспеченных семей, кроме обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов.

г. Стерлитамак

«19» 01 2022 г.

Общество с ограниченной ответственностью « Центр питания», именуемое в дальнейшем «Исполнитель» в лице директора Ахмадуллиной Энже Ревилевны действующего на основании Устава, с одной стороны и **Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 10» городского округа города Стерлитамак Республики Башкортостан**, в лице директора Аксаевой Ольги Анатольевны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства по организации питания обучающихся, на базе помещения Заказчика, переданного по акту на основании договора безвозмездного пользования помещений, на условиях, определенных настоящим договором и в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями в условиях новой коронавирусной инфекции COVID-19.

1.2. Организация питания включает в себя приготовление пищи силами и средствами Исполнителя в помещении Заказчика в соответствии с примерным 10-14 дневным меню, натуральными нормами питания, соответствующими среднесуточному набору пищевых продуктов для воспитанников дошкольных образовательных учреждений, утвержденному Исполнителем.

1.3. Срок оказания услуг: с 17 января 2022 г. по 31 января 2022 г.

1.4. Место оказания услуг: пищеблок Заказчика, расположенная по адресу: г. Стерлитамак, ул. Волочаевская, 15А

1.5. Количество обучающихся: 124 человек. Количество обучающихся может изменяться в зависимости от фактической посещаемости общеобразовательной организации

2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ИСПОЛНИТЕЛЯ.

2.1. «Исполнитель» обязуется:

2.1.1. Организовать горячее питание обучающихся (завтрак или обед) в соответствии с примерным 10-14 дневным меню, натуральными нормами питания, соответствующими среднесуточному набору пищевых продуктов (приложение №2).

2.1.2. Разработать и согласовать Примерное меню с Заказчиком, в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями, требованиями ХАССП для обучающихся, в том числе для детей, нуждающихся в индивидуальном (специализированном питании). Примерное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель с учетом режима деятельности учреждения для каждой возрастной группы воспитанников.

2.1.3. В соответствии с Примерным меню на базе общеобразовательного учреждения организовать питание обучающихся с соблюдением технологии приготовления продукции общественного питания, норм закладки продуктов, в соответствии с действующими в РФ сборниками рецептов и технологическими нормативами, действующими требованиями санитарно-эпидемиологических норм и правил. В исключительных случаях предусматривать замену одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности таблицы замены пищевых продуктов и подтверждать замену продуктов необходимыми расчетами.

В индивидуальном порядке разработать и организовать приготовление рационов для детей, нуждающихся в специализированном питании (аллергия, сахарный диабет и прочее).

2.1.4. Организовать питание ежедневно, в соответствии с Примерным меню. Готовые блюда, напитки, кондитерские изделия, используемые для питания обучающихся должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям.

2.1.5. Определять необходимые объемы (потребность) закупаемых товаров для организации питания самостоятельно. Осуществлять закупки товаров для приготовления продукции установленного ассортимента и качественных характеристик с сопровождающими документами, используемыми для детского питания и свидетельством о государственной регистрации.

Осуществлять доставку пищевых продуктов для приготовления пищи в пищеблок Заказчика специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств. Погрузочно-разгрузочные работы осуществлять силами Исполнителя. Тара, в которой доставляются пищевые продукты, должна соответствовать требованиям ТР/ТС021-2011 «О безопасности пищевой продукции».

2.1.6. Организовывать питание в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающими использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключая продукты с раздражающими свойствами.

2.1.7. Контролировать сроки реализации продукции (включая ее транспортировку) и не допускать превышения установленных для такой продукции сроков реализации.

2.1.9. Укомплектовывать пищеблок Заказчика штатными сотрудниками Исполнителя в соответствии с СанПиН 1.2.3685-21, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию (3-6 разряды), прошедшими предварительный, при поступлении на работу, и периодический медицинские осмотры, с наличием сведений о своевременном проведении вакцинации в установленном законодательством порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Контролировать наличие у сотрудников пищеблока личных медицинских книжек установленного образца. Организовывать курсовую гигиеническую подготовку и переподготовку персонала по программе гигиенического обучения. Своевременно не менее чем за 3 суток предоставить необходимые сведения о работниках пищеблока администрации дошкольного образовательного учреждения.

2.1.10. Осуществлять мероприятия по соблюдению санитарных норм и правил, в том числе: обеспечить своевременным и обязательным прохождением работников пищеблока медицинскими и профилактическими осмотрами; разрабатывать план производственного и лабораторного контроля за безопасностьюготавливаемых блюд и соответствию их гигиеническим требованиям, проведению лабораторных исследований готовых блюд и кулинарных изделий с периодичностью и в сроки, установленные законодательством.

2.1.11. Обеспечить надлежащее содержание помещений, коммуникаций (ХВС, ГВС, канализация, электроснабжение) и оборудования, предоставляемых Заказчиком, с соблюдением установленных санитарных норм и правил, требований охраны труда, электрической, технической, антитеррористической и пожарной безопасности, правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического, санитарно-технического и другого оборудования. Содержать оборудование в постоянной исправности и нести полную ответственность за соблюдение указанных правил и требований сотрудниками столовой перед соответствующими органами государственного надзора. Обеспечивать за свой счет чистоту, порядок, сохранность помещений и оборудования пищеблока, соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовой. В случае засоров канализационных системы, произошедшей в результате деятельности работников пищеблока, их прочистка производится силами Исполнителя.

2.1.12. Заключать договора на техническое обслуживание по текущему ремонту вверенного оборудования, обеспечить правильную и бережную его эксплуатацию с соблюдением правил техники безопасности; в случае если по вине Исполнителя потребуются капитальный ремонт оборудования, Исполнитель несет затраты по такому ремонту. Производить ежегодный текущий ремонт столовой. Не допускать проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания воспитанников образовательного учреждения.

2.1.13. Обеспечивать проверку и клеймение весоизмерительного оборудования, техническое обслуживание и ремонт торгово-технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования, а также замену вышедшего из строя оборудования, переданного в пользование Исполнителю.

2.1.14. Обеспечить гарантии качества и безопасности услуг, их соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания.

2.1.15. Осуществлять вывоз мусора, дезинфекцию и дератизацию производственных помещений или возмещать стоимость таких услуг Заказчику. Осуществлять за свой собственный счет сбор мусора в специализированную тару, хранение и вывоз пищевых отходов.

2.1.16. Обеспечивать пищеблок производственным инвентарем, столовой посудой и приборами, моющими и дезинфицирующими средствами, производственный персонал-спецодеждой и средствами индивидуальной защиты в соответствии с действующими нормами оснащения.

2.1.17. Обеспечить пищеблок контрольно-измерительными приборами, холодильным оборудованием и прочим необходимым оборудованием.

2.1.18. Осуществлять надлежащий контроль за приготовлением пищи, контроль качества, безопасности и полноценного питания обучающихся, а также качества используемого сырья на пищеблоке, соблюдение сроков годности и условий хранения продукции, соблюдения технологии приготовления пищи. Проводить совместно с Заказчиком ежедневно бракераж каждой партии готовой пищи, обеспечивать надлежащее хранение суточной пробы в течении 48 часов. Исполнитель обязан назначить ответственное лицо за отбор суточной пробы.

2.1.19. Осуществлять самостоятельно раздачу готовых блюд порционирование готовых блюд и накрытие столов в соответствии с меню.

2.1.20. Обеспечить ведение в каждой столовой необходимой учетной документации, согласно действующим санитарно-гигиеническим требованиям и ХАССП: («Гигиенический журнал (сотрудники)», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях», «Журнал бракеража готовой пищевой продукции», «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» и др.

4.5. Исполнитель обязан поставлять продовольственные товары в столовую с наличием копии документов, удостоверяющих качество товара. При поступлении на пищеблок продукты питания должны сопровождаться соответствующими документами (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающие их происхождение, сертификаты соответствия, декларации о соответствии и др.) на каждую партию пищевых продуктов, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5. ПОРЯДОК ОТПУСКА И ПРЕМКИ УСЛУГ, КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ

5.1. Исполнитель обязан своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении договора. К установленному договором сроку обязан предоставить Заказчику результаты оказания услуг, предусмотренные договором, при этом Заказчик обязан обеспечить приемку оказанной услуги в соответствии с настоящим договором.

5.2. Стороны обязаны производить сдачу и приемку услуг по количеству и качеству в порядке, установленном действующим законодательством и настоящим договором.

5.3. Исполнитель обязан оформлять документы (товарную накладную на поступление в столовую продуктов, меню для потребителей), а также не реже одного раза в месяц предоставлять акты оказанных услуг и счета на оплату.

5.4. Качество и безопасность продукции должны соответствовать всем требованиям, предъявляемым к такой продукции. Ассортимент, нормы, закладки и выхода блюд и изделий должны соответствовать согласованному с Заказчиком меню.

5.5. Исполнитель производит отпуск готовой продукции воспитанникам, согласно графику получения пищи и количеству в соответствии с заявкой Заказчика.

5.6. Заказчик или его уполномоченное ответственное лицо по организации питания осуществляет ежедневный контроль соответствия организации питания условиям настоящего договора.

5.7. В случае выявленных скрытых недостатков продукции в составе рациона, Заказчик обязан незамедлительно уведомить Исполнителя в письменной форме, по телефону/факсу, составить акт о выявленных недостатках с приглашением представителя Исполнителя.

5.8. Исполнитель обязан заменить продукцию ненадлежащего качества в течении 24 часов не допуская ее к реализации.

5.9. Исполнитель в случае установления расхождений с меню по качеству, наименованиям блюд или выхода порций обеспечивает замену продукции

питания соответствующего наименования, качества, веса и количества в течении текущего дня.

5.10. Расходы, связанные с транспортировкой некачественной и опасной продукции, ее хранением, экспертизой, использованием и уничтожением, оплачиваются Исполнителем.

5.11. В целях повышения качества рационов питания и разнообразия меню при исполнении договора по согласованию с Заказчиком Исполнитель вправе вносить изменения и дополнения по наименованию блюд и изделий в меню с соблюдением требований к составлению такого меню.

5.12. Исполнитель не принимает исправлений и изменений в заявке Заказчика в день исполнения заказа.

6. СТОИМОСТЬ ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ ЗА ПИТАНИЕ.

6.1. Общая стоимость настоящего договора 96 646,88 (**девятью шесть тысяч шестьсот сорок шесть рублей 88 копеек**), НДС не облагается.

Заказчик производит оплату Исполнителю за одноразовое горячее питание по фактическому количеству питающихся детей, путем перечисления стоимости питания на расчетный счет Исполнителя.

Сумма оплаты определяется из расчета на одного обучающегося на один учебный день, в том числе:

- для обучающихся 1-4 классов (завтрак) – 59,76 (пятьдесят девять рублей семьдесят шесть копеек), в том числе 50,20 руб. – за счет средств бюджета РФ, 9,56 руб. – за счет средств бюджета РБ

- для обучающихся 1-4 классов (обед) – 67,12 (шестьдесят семь рублей двенадцать копеек), в том числе 50,20 руб. – за счет средств бюджета РФ, 16,92 руб. – за счет средств бюджета РБ

- для обучающихся 5-11 классов (завтрак) - 67,21 (шестьдесят семь рублей двадцать одна копейка) – за счет средств бюджета РБ,

- для обучающихся 5-11 классов (обед) - 77,54 (семьдесят семь рублей пятьдесят четыре копейки) – за счет средств бюджета РБ

Расчет цены договора представлен в Приложении №1 к настоящему договору.

6.2. Заказчик производит оплату Исполнителю за питание по фактической посещаемости детей, путем перечисления стоимости питания на расчетный счет Исполнителя.

В случае изменения уполномоченным органом стоимости питания воспитанников, общая стоимость настоящего договора подлежит соответствующему перерасчету на основании дополнительного соглашения сторон.

6.3. Платежи по договору осуществляются в российских рублях.

6.4. Заказчик производит оплату при условии поступления средств из бюджета на счет Заказчика. Датой оплаты считается дата списания денежных средств с расчетного счета Заказчика.

6.5. Заказчик и Исполнитель проводят сверку правильности расчетов за организацию питания. Оплата производится на основании выставленных Исполнителем счета (счета-фактуры) и акта оказанных услуг 2 (два) раза в месяц в течение 15 (пятнадцати) рабочих дней со дня подписания акта.

6.6. Платежи по договору осуществляется в российских рублях.

6.7. В цену настоящего договора входят все расходы, связанные с выполнением работ, в т.ч. расходы на приобретение и перевозку продуктов питания, содержание оборудования, страхование, уплату налогов, сборов и других обязательных платежей.

7. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

7.1. Договор вступает в силу с момента его подписания сторонами и действует до полного исполнения сторон своих обязательств.

8. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

8.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему Договору Стороны несут ответственность, в соответствии с действующим законодательством.

8.2. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по настоящему Договору в случае если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы.

9. РАСТОРЖЕНИЕ ДОГОВОРА.

9.1. Расторжение договора допускается по соглашению сторон или решению суда по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством.

9.2. В случае просрочки оказания услуг более чем на 10 (десять) рабочих дней по вине Исполнителя, Заказчик в праве расторгнуть настоящий Договор в установленном законодательном порядке и разместить заказ на оказание услуг у третьих лиц.

10. РАЗРЕШЕНИЕ СПОРОВ.

10.1. Все споры и разногласия в связи с реализацией настоящего Договора разрешаются путем переговоров между сторонами.

10.2. В случае невозможности разрешения споров путем переговоров Стороны передают их на рассмотрение в Арбитражный суд Республики Башкортостан.

11. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

11.1. Любые изменения и дополнения к настоящему Договору, не противоречащие действующему законодательству РФ, оформляются в виде дополнительного соглашения, подписываемого Сторонами.

11.2. Любое уведомление, которое одна Сторона направляет другой Стороне в соответствии с Договором, направляется в письменной форме почтой или факсимильной связью с последующим представлением оригинала.

11.3. Во всем, что не предусмотрено настоящим Договором, Стороны руководствуются действующим законодательством РФ.

11.4. Настоящий Договор составлен в 2-х экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу: 1 экземпляр для Заказчика, 1 экземпляр для Исполнителя.

10. РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК

МАОУ «СОШ №10»

Поч.адрес: 453103,РБ,г.Стерлитамак,
ул.Волочаевская,15А

ИНН 0268022826 КПП 026801001

ОГРН 1020202088510

ФУ администрации ГО г.Стерлитамак РБ

(МАОУ «СОШ № 10» Л/сч: 30503006700)

Отделение- НБ Республика Башкортостан// УФК

По Республике Башкортостан г.Уфа

Казначейский счет 03234643807450000100

Единый казначейский счет 40102810045370000067

БИК ТОФК 018073401 semanova101@yandex.ru

Тел: 8(3473) 43-37-05

Директор _____ /О.А.Аксаева/

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

ООО «Центр питания»

Юр. адрес:452172,РБ,Чишминский район
р.п. Чишмы, ул.Кирова,3/1,кв.66

Поч.адрес452172,РБ,Чишминский район

р.п. Чишмы, ул.Строительная,д.2

ИНН 0250013877 КПП 025001001

ОГРН 1110250000420(25.04.2011)

Расч.сч: 40702810300320000440

в филиале ПАО « Банк УралСИБ» в г. Уфа

Тел: 9273349665 , КР22177@mail.ru

Корр.сч: 30101810600000000770

БИК 048073770

Директор _____ /Э.Р.Ахмадуллина//

Приложение №1
к договору № 3
от « 19 » 07 2022 г.

Расчет цены договора

№	Наименование варианта питания	Количество дней	Количество детей	Количество детодней	Стоимость питания, руб.	Сумма договора, руб.
1	Завтрак для питающихся 1-4 классов	11	39	429	59,76 из них,	25 637,04
					ФБ-50,2	21535,80
					РБ-9,56	4101,24
2	Обед для питающихся 1-4 классов	11	13	143	67,12 из них	9598,16
					ФБ-50,2	7178,60
					РБ-16,92	2419,56
4	Обед для питающихся 5-11 классов	11	72	792	77,54 из РБ	61411,68
	Итого сумма договора		124			96 646,88



Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) для организации питания детей от 7 до 18 лет
(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	77
15	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	300	350
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе 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 используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	От 7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-100	100-150
Первое блюдо	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100	100

1. Исполнитель должен организовать питание для воспитанников в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами, регулирующими исполнение Технического задания:

1.1. Конституции Российской Федерации.

1.2. Федеральный закон от 18 июля 2011 г. N 223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц" (с изменениями и дополнениями)

1.3. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. № 52-ФЗ.

1.4. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г. № 29-ФЗ.

1.5. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ, в том числе статья 37 и ч.7 ст.79.

1.6. О внесении изменений в Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" по вопросам воспитания обучающихся от 31.07.2020г. № 304-ФЗ.

1.7. Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации».

1.8. Федеральный закон РФ от 21 ноября 2011 г. N 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации».

1.9. Федеральный закон РФ от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ "О техническом регулировании".

1.10. Федеральный закон РФ от 7 февраля 1992 г. N 2300-Г "О защите прав потребителей".

1.11. Федерального закона РФ от 30.12.2001 № 197-ФЗ ТК РФ.

1.12. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции".

1.13. ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции".

1.14. ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции".

1.15. ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».

1.16. ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного Союза «Технический регламент на масложировую продукцию».

1.17. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».

1.18. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

1.19. СанПиН 2.3.2.1153-02 (дополнение №1 к СанПиН 2.3.2.1078-01).

1.20. СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; - в части обеспечение постоянного контроля за санитарно-эпидемиологическим режимом в столовых при кулинарной обработке продуктов;

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

1.22 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

1.23. СанПиН 2.3.4.2401-08 «Требования безопасности и пищевой ценности к мучным кондитерским изделиям, полуфабрикатам, сокам, нектарам, напиткам, овощным консервам, используемым в питании обучающихся и воспитанников дошкольного и школьного возраста».

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

1.25. СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

1.26. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» от 30.06.2020 № 16 (далее – СП 3.1/2.4.3598-20);

1.27. Рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 12.05.2020 № 02/9060-2020-24 «Организация работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»;

1.28. Методических рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 30.05.2020 № МР 3.1./2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы пред-

приятый общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19» (далее – № МР 3.1./2.3.6.0190-20)

1.29. Методические рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020 МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций».

1.30. «Инструкция профилактической витаминизации детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях» № 06-15/1-15 от 18.02.1994 г.

1.31. Картоотека блюд лечебного и рационального питания под редакцией профессора Самсонова, том 1.2. – НИИ питания РАМН.-1995.

1.32. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».

1.33. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».

1.34. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

1.35. ГОСТ Р 51074-2003, утвержденного Постановлением Госстандарта от 29.12.2003г. № 401-ст «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». (с Изменением №1,2).

1.36. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

1.37. ГОСТ Р 54659-2011 «Оценка соответствия. Правила проведения добровольной сертификации услуг (работ)».

1.38. ГОСТ 12.0.004-2015 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Организация обучения безопасности труда. Общие положения.

1.39. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования(с изменениями № 1,2).

1.40. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

1.41. «Инструкция профилактической витаминизации детей дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях» № 06-15/1-15 от 18.02.1994 г.

1.42. Методические рекомендации МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах»утвержден от 12.11.2015г.

1.43. Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях).

1.44. Постановление Правительства Российской Федерации № 644 от 29.07.2013 "Об утверждении Правил холодного водоснабжения и водоотведения и о внесении изменений в некоторые акты Правительства Российской Федерации".

1.45. Постановление Правительства Российской Федерации № 1134 от 03.11.2016 О вопросах осуществления холодного водоснабжения и водоотведения.

1.46. Постановлением Правительства Российской Федерации от 01 декабря 2009 г. № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии» (с изменениями на 21 февраля 2018 г).

1.47. Постановление Правительства Российской Федерации от 16.07.2009 г. № 584 «Об уведомительном порядке начала осуществления предпринимательской деятельности».

1.48. Постановление Правительства Республики Башкортостан от 29.12.2007 № 403 «О порядке оформления прав пользования государственным имуществом Республики Башкортостан и об определении годовой арендной платы за пользование государственным имуществом Республики Башкортостан».

1.49. Постановление Кабинета Министров Республики Башкортостан от 11.03.2002 № 68 «О мерах по реализации Закона Республики Башкортостан «О государственной поддержке многодетных семей в Республике Башкортостан».

1.50. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, - М.: Хлебпродинформ, 2000 г.» «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов, под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2014.-584с.».

А.Я. Перевалов Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г.;

«Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания, ООО Фирма «Партнер» г.Уфа изд. (2004-2018гг.)» (или любой сборник технических нормативов для школьного, детского и общественного питания).

В процессе оказания услуг по организации питания должны использоваться следующие пищевые продукты:

ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия» (с Изменениями № 1, 2) Требования к качеству: Форма изделий булочных должна быть правильной, корка без трещин, надрывов, плотно прилегающей к мякишу. Мякиш - хорошо пропеченный, эластичный, не крошащийся, не липкий, равномерно пористый, без пустот. Окраска булочных изделий - равномерная от светло-золотистой до светло-коричневой. Вкус и запах булочных изделий должны быть характерными для данного вида товара. Вес не менее 0,4кг. На момент поставки время выемки изделий из печи не должно превышать 6 часов.

Не допускаются: привкус горечи, излишняя кислотность, соленость, запах плесени и другие посторонние привкусы.

ГОСТ 26987-86 Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, с Поправкой) Форма продукта соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка. Продукт не расплывчатый, без протисков, без боковых выплывов, пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму, быть эластичным и с хорошо развитой пористостью, без постороннего запаха и привкуса.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, дрожжи хлебопекарные прессованные. Соль поваренная пищевая, вода питьевая. Вес не менее 0,55кг и не более 0,6 кг

На момент поставки время выемки изделий из печи не должно превышать 6 часов.

ГОСТ 2077-84. Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия (с изменениями № 1,2) Настоящий стандарт распространяется на хлеб, вырабатываемый из ржаной обойной, обдирной, сеяной муки или из смеси различных сортов ржаной и пшеничной муки 1 сорта, с добавлением солода, сахара, патоки и другого сырья в соответствии с рецептурой для каждого вида хлеба, без постороннего запаха.

Вес не менее 0,8 кг и не более 0,85кг Срок хранения изделия не более 36 часов. На момент поставки время выемки изделий из печи не должно превышать 6 часов.

ГОСТ 2077-84 Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия (с изменениями № 1,2) Хлеб бородинский формовой штучный (или эквивалент). Состав: мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, мука ржаная обдирная вода питьевая, солод ржаной ферментированный, патока .кориандр ,сахар- песок, соль поваренная пищевая , дрожжи хлебопекарные.

Условия хранения: хранить в сухом проветриваемом помещении, при температуре не выше 25,0° и влажности воздуха не более 70 % .Срок реализации: не более 36ч. На момент поставки время выемки изделий из печи не должно превышать 6 часов.

ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия. Молоко пастеризованное, стерилизованное 3,2% жирности после термообработки, пюр-пак, полиэтилен, полипак, тетрапак 1 л. Настоящий стандарт распространяется на упакованное в потребительскую тару после термической обработки в потребительской таре питьевое молоко, изготавливаемое из коровьего сырого молока и предназначенное для непосредственного использования в пищу.

Требования к качеству: Внешний вид и консистенция: однородная жидкость без осадка, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира. Вкус и запах чистый, без посторонних, не свойственных свежему молоку привкусов и запахов. Цвет белый, со слегка желтоватым оттенком. Не менее 4 часов остаточного срока годности.

ГОСТ 31454-2012 Кефир. Технические условия Кефир 0,5 кг не менее 2,5 % жирности и не более 3,2% жирности, пюр-пак, полиэтилен, полипак, тетрапак. Без посторонних привкусов и запахов. Не менее 96 часов остаточного срока годности

ГОСТ 31455-2012. Ряженка. Технические условия. пюр-пак, полиэтилен, полипак, тетрапак Ряженка 0,5 кг не менее 2,5 % жирности и не более 3,2 % жирности. Без посторонних привкусов и запахов. Не менее 96 часов остаточного срока годности

ГОСТ 31981-2013 Йогурты. Общие технические условия. Требования к качеству: Йогурт упакованный в п/э стакан (или эквивалент) не менее 0,15кг и не более 0,5кг Йогурт фруктовый не менее 2,5 и не более 3,2% жирности. Консистенция однородная, в меру вязкая. Кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. При выработке с сахаром или подсластителем - в меру сладкий. При выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками и вкусоароматизаторами - с соответствующим вкусом, ароматом и цветом внесенного ингредиента. Молочно-белый, равномерный по всей массе. Не менее 96 часов остаточного срока годности

Согласно техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»: продукция детского питания на молочной основе для детей школьного возраста (от 6 лет и старше).

ГОСТ 31453-2013 Творог. Технические условия. В индивидуальной упаковке: стакан, пачка, контейнер, вес нетто не менее 0,2 кг и не более 0,25кг. Творог не менее 5 % жирности и не более 9% жирности с кислотностью не более 150°Т — после термической обработки. Цвет творога белый с кремовым оттенком.

ком. Консистенция творога мягкая, допускается неоднородная, мажущаяся, рассыпчатая с наличием мягкой крупитчатости. Не менее 48 часов остаточного срока годности

Вкус и запах творога чистый, кисломолочный без посторонних запахов и привкусов.

ГОСТ 31452-2012 Сметана. Технические условия. тетрапак, пюр-пак, поли-пак, п/ст стакан, пленка не менее 0,2 кг и не более 0,5 кг; сметана не менее 10% и не более 15% жирности – после термической обработки
Требования к качеству:

Цвет сметаны белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Внешний вид и консистенция – однородная, в меру густая, вид глянцевый; допускается наличие единичных пузырьков воздуха, незначительная крупитчатость. Вкус и запах сметаны – чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Не менее 96 часов остаточного срока годности

ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия. Состав: изготовлено из сливок пастеризованных.

Требования к качеству: сливочное масло сладко-сливочное, несоленое – Крестьянское. Вкус и запах: выраженный сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция и внешний вид: плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги. Цвет: от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе. Сорт: высший. Кислотность жировой фазы должна быть не более 2,5 °К. Фасовка: различный вид упаковки, разрешенный по ГОСТу 32261-2013. При доставке не более 20 кг – масло фасованное монолитом фасовка в пергамент, упакованное в ящики гофрированного картона, обеспечивающие сохранность. Остаточный срок годности на момент поставки при весе не более 20 кг – не менее 25 дней (при условии хранения при минус 12 °С, установленного предприятием – изготовителем. При доставке весом 0,2 кг (в пачках в пергаменте) – не менее 7 суток, установленного предприятием – изготовителем; в фольге – не менее 8 суток, установленного предприятием – изготовителем; ГОСТ 31690-2013 Сыры плавленые. Общие технические условия. Вкус и запах чистый, с выраженным сырным вкусом или со вкусом внесенных добавок, специй, пряностей. Цвет кремовый или обусловленный цветом введенного наполнителя, равномерный по всей массе. Консистенция мажущаяся, пластичная, однородная по всей массе с наличием или без наличия частиц наполнителя. Допускается небольшое наличие воздушных пустот. Упакованный в п/э стакан не менее 50 гр. и не более 100 гр. Остаточный срок годности сыра на момент поставки должен составлять не менее 20 суток от срока годности, установленного предприятием – изготовителем.

ГОСТ 32260-2013 Сыры полутвердые. Технические условия. Настоящий стандарт распространяется на полутвердые сыры с массовой долей влаги в обезжиренном веществе* от 54,0% до 69,0% изготавливаемые из коровьего молока и продуктов, полученных из коровьего молока: обезжиренного молока и сливок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки – с низкой температурой второго нагревания: Российский, Голландский, Костромской, Ярославский, Эстонский, Степной, Угличский, Латвийский. Сыры должны быть без посторонних привкусов и запахов, не свойственных данному виду сыра. На каждом сыре должны быть указаны: дата выработки (число, месяц), номер варки сыра (цифры располагаются в центре верхнего полотна головки сыра) и производственная марка, состоящая из следующих обозначений: массовой доли жира в сухом веществе, в процентах; номера предприятия-изготовителя; сокращенного наименования области (края, республики), в которой находится предприятие (условные обозначения, утвержденные в установленном порядке). Остаточный срок годности сыра на момент поставки должен составлять не менее 25 суток от срока годности, установленного предприятием – изготовителем.

ГОСТ Р 55502-2013 Яйца куриные пищевые. Торговые описания Яйца куриные пищевые столовые, не ниже 1-ой категории. Вес каждого яйца не менее 55г. Скорлупа яйца должна быть чистой, неповрежденной, без пятен крови и помета. На каждом яйце должна быть четкая, легко читаемая маркировка, средствами, разрешенными уполномоченными органами в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Белок – достаточно плотный, светлый, прозрачный. Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.). Остаточный срок годности яиц на момент поставки должен составлять не менее 10 суток от срока годности, установленного предприятием – изготовителем при температуре хранения от 0° С до 20° С и влажности воздуха в пределах от 85-88% .

ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия
Требования к качеству: по термическому состоянию охлажденное с температурой от минус 2°С до плюс 4°С включительно. Тушки цыплят бройлеров должны иметь товарный вид, вес от 600 до 2000г. Внешний вид тушек цыплят бройлеров: мышцы развиты хорошо, форма груди округлая. Кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин, кровоподтеков. Цвет кожи бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Оперение полностью удалено. Отложения подкожного жира в нижней части живота незначительные. Костная система без деформаций. Киль грудной кости не выделяется, хрящевидный, легко сгибаемый. Остаточный срок годности мяса цыплят бройлеров 1 категории, без вложения комплекта потрохов на момент поставки должен составлять не менее 3 суток от срока годности, установленного предприятием – изготовителем при хранении температуры воздуха в холодильной камере от минус 2°С до плюс 2°С.

ГОСТ Р 54754-2011 Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия. Требования к качеству: мясо говядины без кости задняя часть, по возрасту от коров первотелок, бычков, телок, без жил, 1 категории, замороженное, кусковое. Мышцы розово-красного цвета, тонкозернистые, жир белый, плотный, крошащийся, мраморность слабо-выражена. Термическое состояние – мороженое, тем-

пература в толще мышц – 6С. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Каждая единица фасованной, упакованной продукции должна иметь маркировку, характеризующую продукцию. Маркировка на упаковке должна соответствовать ГОСТ Р 51074. Упаковка без внешних видимых нарушений "под вакуумом" (без порезов упаковки и ее посторонних загрязнений) - гофротара, ящик п/эт, п/эт меш. (или эквивалент). Остаточный срок годности не менее 2 месяцев.

ГОСТ 31798-2012 Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия (с Поправками).

ГОСТ 32967-2014 Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия.

ГОСТ 34424-2018 Промышленность мясная. Классификация жилованного мяса при производстве мясной продукции для детского питания.

ГОСТ 31498-2012 Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия (с Изменением N 1).

ГОСТ Р 55366-2012 Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания. Технические условия.

ГОСТ 32887-2014 Колбаски для питания детей раннего возраста. Технические условия. Межгосударственный стандарт.

ГОСТ Р 52818-2007 Изделия колбасные вареные из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия (с Изменением N 1).

ГОСТ 31799-2012. Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия. Продукт (печень) отечественного производства. Чистая, без кровяных сгустков, лимфатических узлов, остатков связок, жира, патологических изменений и посторонних запахов. Заморожена целиком поштучно или блоками высотой, не превышающей высоту самой печени. Цвет коричневый или красно-коричневый.

ГОСТ 31799-2012. Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия. Язык говяжий, отечественного производства 1 категории, без посторонних запахов, подвергшееся после разделки охлаждению температуры в толще мышц (допустимый предел) от плюс 0 до 2°С. Цвет от бледно-розового до красного цвета. При ощупывании поверхности рука остается сухой, не прилипает к пальцам, сок прозрачный. Консистенция плотная, упругая, ямки от надавливания пальцем быстро восполняются. Упаковка: п/полиуретановая подложка (или эквивалент). Вес упаковки (допустимый предел) не более 10 кг.

ГОСТ 31802-2012. Изделия колбасные вареные мясные для детского питания. Общие технические условия. Внешний вид: батоны с чистой, сухой поверхностью. Сорт высший. Консистенция упругая. Цвет и вид на разрезе розовый или светло-розовый. Без посторонних запаха и привкуса, с ароматом пряностей, в меру соленый. Фасовка не более 20 кг. Массовая доля влаги, %, не более 70. массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более 1,8. Массовая доля жира, %, не более 22. Массовая доля белка, %, не менее 12.

ГОСТ 31802-2012. Изделия колбасные вареные мясные для детского питания. Общие технические условия. Сорт высший. Внешний вид: батончики с чистой сухой поверхностью, консистенция нежная, сочная. Цвет и вид фарша на разрезе розовый или светло-розовый, фарш однородный, равномерно перемешан. Запах и вкус свойственные данному виду продукта с ароматом пряностей, в меру соленый. Длина батончика в диапазоне от 11 до 13 см (включительно), в оболочке диаметром в диапазоне от 27 до 32 мм (включительно). Тара чистая сухая без постороннего запаха. Фасовка не более 20 кг. Массовая доля влаги, %, не более 70. массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более 1,8. Массовая доля жира, %, не более 22. Массовая доля белка, %, не менее 12.

ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженная. Технические условия.

Рыба мороженная, потрошенная, без головы, 1-го сорта-Требования к качеству: Тушки рыбы должны иметь товарный вид. Внешний вид рыбы минтай после размораживания: поверхность рыбы чистая, без наружных повреждений, естественной окраски, присущей рыбе данного вида. Консистенция плотная, присущая рыбе данного вида. Запах рыбы минтай после размораживания или варки, свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков. Остаточный срок годности на дату поставки товара, не менее 7 месяцев от срока годности, установленного изготовителем.

ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженная. Технические условия. Требования к качеству: вес тушек от 1000 г; Тушки рыбы должны иметь товарный вид; Внешний вид рыбы (горбуша): поверхность рыбы чистая, без наружных повреждений, естественной окраски, присущей рыбе данного вида; Консистенция плотная, присущая рыбе данного вида; Запах рыбы после размораживания или варки свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков. Остаточный срок годности на дату поставки товара, не менее 7 месяцев от срока годности, установленного изготовителем.

ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженная. Технические условия. Рыба (Сайда (Треска)) Мороженные тушки рыбы первого сорта, разделанные, потрошенные обезглавленные. Поверхность рыбы должна быть чистая без наружных повреждений. Запах после размораживания свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов.

ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный. Технические условия.

Требования к качеству: Ранний или поздний картофель, первого сорта, урожай не ранее 2019г. Клубни целые, чистые, здоровые, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски. Клубни зрелые, с плотной кожурой. Допускаются клубни с пятнами бледно-зеленого цвета общей площадью не более 2 см², которые могут быть удалены при очистке

Без гнили и пустот, сухой размером 7-10см наличие удостоверения качества обязательно. Наличие земли не допускается. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 40 - 50мм.

ГОСТ Р 51809-2001 Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной сети. Технические условия. Требования к качеству: кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, не увядшие, не треснувшие, не побитые, не проросшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, без излишней влажности; вполне сформировавшиеся; типичной для ботанического сорта формы и окраски. Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.

ГОСТ 32284-2013 Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические условия. Требования к качеству: Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, очищенные от земли сухим способом, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности; без боковых корешков, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0см. или без них, но без повреждения плечиков корнеплода. Масса корнеплодов 75,0 - 275,г, размер по длине - не менее 10см. Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.

ГОСТ 32285-2013 Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной сети. Технические условия.

Требования к качеству: корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, без излишней влажности; типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0см или без них. Мякоть сочная, темно-красная, различных оттенков. Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.

ГОСТ 34306-2017 Лук репчатый свежий. Технические условия (с Поправкой). Требования к качеству: Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, непроросшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой, длиной не более 5,0см. Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса; Размер луковиц не менее 4,0см по поперечному диаметру.

ГОСТ Р 55909-2013 Чеснок свежий. Технические условия. Требования к качеству. Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими кроющими чешуями, сухими обрезанными листьями длиной не более 50мм, с остатками сухих корешков или без них. Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса; Размер луковиц не менее 4,0см по поперечному диаметру.

ГОСТ 33932-2016 Огурцы свежие. Технические условия. Плоды свежие, целые, здоровые, не загрязненные, без механических повреждений, без плодоножек, с типичной для ботанического сорта формой и окраской. Допускаются плоды с незначительным побурением у плодоножки типа Неженский. Внутреннее строение. Мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, не кожистыми семенами, без внутренних пустот. Вкус и запах Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса. Длина огурцов не более 20см, без нитратов.

ГОСТ 34298-2017 Томаты свежие. Технические условия. Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, не перезревшие, без механических повреждений и солнечных ожогов, без зеленых пятен (зеленых или желтых спинок у плодоножки) и не зарубцевавшихся трещин, без излишней внешней влажности.

ГОСТ 16270-70 Яблоки свежие ранних сроков созревания. Технические условия (с Изменениями N 1-7) Плоды I сорта, с целыми, вполне развившимися, чистыми, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и привкуса. Перезревшие плоды не допускаются. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 65мм для плодов круглой формы, 60мм - для плодов овальной формы.

ГОСТ 4429-82 Лимоны. Технические условия (с Изменениями N 1, 2) Требования к качеству: Плоды должны быть свежими, чистыми, не уродливыми, без механических повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой. Запах и вкус - Свойственные свежим лимонам, без постороннего запаха и привкуса. Окраска - от светло-зеленой до желтой или оранжевой. Допускаются плоды с прозеленью. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 50мм.

ГОСТ 4427-82 Апельсины. Технические условия (с Изменениями N 1, 2) Требования к качеству: Плоды должны быть свежими, чистыми, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей плодоножкой. Запах и вкус — свойственные свежим апельсинам, без постороннего запаха и привкуса. Окраска — от светло-оранжевой до оранжевой, допускаются плоды с прозеленью. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 50мм.

ГОСТ 21714-76 Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия (с Изменениями N 1-4) Плоды по форме и окраске типичные для данного помологического сорта, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой, целой или сломанной, или без нее, но без повреждения кожицы плода. Размер по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее 50.

ГОСТ Р 51603-2000 Бананы свежие. Технические условия. Плоды свежие, не ниже первого сорта. Плоды в кистях твердые, свежие, чистые, целые, здоровые, развившиеся, не уродливые, без остатков цветка, имеющие хорошо выраженные ребристые боковые грани. Крона зеленого цвета, срезы ее ровные, гладкие,

здоровые, не пересушенные. Вкус не определяют, так как он очень вяжущий и терпкий. Плоды при разрезании имеют легкий огуречный аромат. Специфический запах спелых бананов, вкус сладкий, без постороннего привкуса и аромата. Длина плодов не более 20 см.

ГОСТ 4428-82 Мандарины. Технические условия (с Изменениями N 1, 2). Плоды свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой.

Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой. Свойственные свежим мандаринам, без постороннего запаха и привкуса. Окраска от светло-оранжевой до оранжевой. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее 38.

ГОСТ 31823-2012 (UNECE STANDARD FFV-46:2008) Киви, реализуемые в розничной торговле. Технические условия Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, твердые, в стадии товарной зрелости, хорошо сформировавшиеся, без стебля, неперезревшие, без повреждений насекомыми – вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, типичной для помологического сорта формы и окраски. Допускаются плоды с незначительными дефектами формы, но без наростов и деформаций, незначительными дефектами окраски, незначительными дефектами кожицы, общая площадь которых не более 1 см, с небольшими следами от удаленной этикетки в виде продольных линий, без бугорков. Без постороннего запаха и привкуса. Мякоть твердая, сочная, упругая, без повреждений. Диаметр плода не менее 0,7. Масса плодов, г, не менее 70.

ГОСТ 56637-2015 Рябина черноплодная свежая. Технические условия. Внешний вид: Плоды свежие, чистые, здоровые, съёмной зрелости, без постороннего запаха, черной окраски с сизым налетом, не поврежденные; без механических повреждений, без повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, ягодами и гроздьями в кистях или без кистей, с плодоножкой или без нее. Наличие заплесневелых, загнивших плодов, посторонних примесей не допускается. Плоды черноплодной рябины должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность и безопасность. Тара, применяемая для упаковки плодов черноплодной рябины, должна быть цельной, крепкой, чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями и не должна иметь постороннего запаха. По согласованию с потребителем допускается плоды черноплодной рябины не фасовать

ГОСТ 26574-2017. Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия.

Вкус - свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах - свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Массовая доля влаги – не более 15%.

Зараженность вредителями не допускается.

ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия. Сорт – высший. Требования к качеству: Цвет: цвет соответствует сорту муки, без следов непромеса; Внешний вид: поверхность гладкая, излом стекловидный, форма соответствует типу изделий. Изделия не должны слипаться между собой при варке до готовности. Не допускается: наличие признаков заражения вредителями, содержание в рецептуре (составе) сырья из генетически модифицированных источников; Размер нитеобразных макаронных изделий (вермишель) - длина не менее 20см, диаметр 1,5 см. Вкус и запах: свойственные данному изделию, без постороннего вкуса и запаха. Остаточный срок годности макаронных изделий (вермишель) на момент поставки должен составлять не менее 30 суток от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

ГОСТ 21149-93 Хлопья овсяные. Технические условия. Вид - «Геркулес» высшего сорта. Фасованная в потребительскую упаковку не менее 25 кг и не более 50 кг. Амбарные вредители не допускаются.

ГОСТ 28674-2019 Горох. Технические условия. Фасованная в потребительскую упаковку не менее 25 кг - для длительного хранения и досрочного завоза: не более 14 %. 2 Сорная примесь:- минеральной примеси: не более 0,05 %;- испорченных семян: не более 0,40 %. Сечка и мучка: не допускаются. Магнитная примесь не допускаются. Зараженность вредителями хлебных запасов: не допускается.

ГОСТ Р 55290-2012. Крупа гречневая. Общие технические условия (с Поправкой)- для длительного хранения и досрочного завоза: не более 13 %.Доброкачественное ядро: не менее 99,2 %,в том числе: колотые ядра: не более 3 %.Сорная примесь: не более 0,4 %,в том числе: минеральная примесь: не более 0,05 %.Испорченные ядра: не более 0,2 %. Зараженность хлебных запасов: Не допускается. Магнитная примесь на 1 кг крупы: не более 3 мг.

ГОСТ 276-60 Крупа пшеничная (Полтавская, "Артек"). Технические условия (с Изменениями N 1-4). Вид – крупа «Полтавская». Крупа N 3 и 4 - частицы дробленого зерна пшеницы различной величины, полностью освобожденные от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек. Частицы крупы округлой формы и зашлифованы. Наличие не дробленных зерен не допускается.

ГОСТ 7022-2019 Крупа манная. Технические условия. Марки «М» из мягкой пшеницы. Минеральные примеси: При разжевывании крупы не должно ощущаться хруста. По физико-химическим показателям манная крупа должна соответствовать следующим требованиям. Влажность: не более 15 %.Зольность в пересчете на сухое вещество: не более 0,7 %.

Зараженность вредителями (насекомыми и клещами) или наличие следов заражения: не допускается.

ГОСТ 5784-60. Крупа ячменная. Технические условия (с Изменениями N 1-4) Вид - крупа перловая. Фасованная в потребительскую упаковку не более 25 кг Доброкачественное ядро: не менее 99,6 %, в том числе:

- недодир: не более 0,7 %.Сорная примесь: не более 0,3 %, в том числе:
- минеральная примесь: не более 0,05 %;

- вредная примесь: не более 0,05 %, в том числе: горчака ползучего и вязаля разноцветного: не более 0,02 %.

Мучка: не более 0,2 %. Зараженность вредителями хлебных запасов: Не допускается.

ГОСТ 572-2016. Крупа пшено шлифованное. Технические условия . Вредители- не допускаются.

ГОСТ 6292-93. Крупа рисовая. Технические условия. Вредители не допускаются.

ГОСТ 276-60 Крупа пшеничная (Полтавская, "Артек"). Технические условия (с Изменениями N 1-4). Вид - крупа Артек. Частицы мелкодробленого зерна пшеницы, освобожденные полностью от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек. Частицы крупы зашлифованы. Наличие не дробленных зерен и вредителей не допускается.

Концентрат киселя с витаминами и кальцием «Валетек» (или эквивалент) Состав: Концентрат должен содержать не менее 12 различных витаминов, а также кальций. Концентрат не должен содержать стабилизаторов, консервантов, глутена, искусственных красителей и генетически модифицированных компонентов. Продукт должен иметь свидетельство о государственной регистрации, действующий на территории таможенного союза. По внешнему виду продукт должен представлять собой сыпучую, однородную порошкообразную массу. Допускается наличие неплотно слежавшиеся комочки (диаметром не более 2 мм). Назначение: для употребления детей дошкольного и школьного возраста в качестве дополнительного источника витаминов. В ассортименте не менее 4 вкусов. Продукт должен быть расфасован в тару из полимерных материалов, обеспечивающую сохранность витаминов. Масса-нетто упаковки – не более 500г. Срок годности не более 12 месяцев.

Смесь сухая с витаминами и пребиотиком «Валетек Классные Витаминки» (или эквивалент). Смесь сухая с витаминами для напитка предназначен для употребления детей дошкольного и школьного возраста в качестве дополнительного источника витаминов. Смесь сухая для напитка представляет собой концентрат, содержащий в своем составе не менее 11 различных витаминов, а также пребиотик, должен иметь не менее 3 видов вкуса в ассортименте.

Смесь сухая для напитка не должна содержать в своем составе консервантов, искусственных ароматизаторов и искусственных красителей. Смесь сухая должна обладать: утвержденными режимами приготовления: из не менее 1000 г. концентрата должно выходить не менее 10 л готового напитка; иметь свидетельство о государственной регистрации, действующий на территории таможенного союза. Смесь сухая предназначена для употребления. Срок годности сухой смеси после вскрытия потребительской упаковки не менее 1 месяца, в упаковке производителя не менее 1 года. Остаточный срок годности должен составлять не менее 70% на момент поставки. Упаковка: не более 1000г. в герметичной упаковке из термосвариваемого пленочного материала.

ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия (с Поправкой). 100% подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное масло для производства детского и диетического питания. С обязательной информацией на этикетке, для каких видов кулинарной обработки может использоваться продукт - для жарки и салатов. Разлито в п/эт бутылках не менее 950-не более 1000 мл. Срок реализации не более 12 месяцев.

ГОСТ 14031-2014 Вафли. Общие технические условия. С начинкой без постороннего привкуса и запаха. Поверхность с четким рисунком, края с ровным обрезом без подтеков. От светло-желтого до желтого для вафель с начинкой. От желтого до светло-коричневого для вафель без начинки. При применении красителя цвет вафельного листа должен соответствовать цвету красителя. Не допускаются пятна, пригорелость. Цвет начинки однотонный.

ГОСТ 4570-2014 Конфеты. Общие технические условия (с Поправкой). Вкус и запах свойственные основному составу компонентов конфет с ясно выраженным вкусом и запахом. Не допускаются посторонние вкусы и запахи. Конфеты, содержащие жиры, не должны иметь салостого, прогорклого или иного неприятного привкуса и послевкуса. Не допускается с ликерным наполнителем и заспиртованных фруктов, входящих в состав начинки.

ГОСТ 24901-2014 Печенье. Общие технические условия. Вкус и запах выраженные, свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкуса и запаха.

ГОСТ 15810-2014 Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические условия. Форма, поверхность, цвет, вкус и запах Свойственные данному наименованию изделия с учетом вкусовых добавок, без посторонних запаха и привкуса. Вид в изломе Пропеченное изделие без следов непромеса, с равномерной пористостью.

ГОСТ 34112-2017 Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия Горошек зеленый высшего сорта. Цвет горошка от светло-зеленого до зеленого, однородный. Вкус и запах, свойственный молодому зеленому горошку. Посторонний вкус и запах не допускаются. Заливочная жидкость прозрачная. Вес не менее 0,4 кг.

ГОСТ 54845-2011 Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия. Вкус и запах свойственный сухим дрожжам, без посторонних примесей и плесени. Вес не более 0,1 кг.

ГОСТ 6882-88 Виноград сушеный. Технические условия. высший сорт Внешний вид- ягоды одного вида, сыпучий, без комкования и плодоножек. Вкус свойственный сушеному винограду, вкус сладкий или сладко-кислый. Цвет светло-зеленый с золотистым оттенком. Не допускается -посторонний привкус и запах, загнившие ягоды, насекомые вредители и их личинки и куколки, металлические примеси, признаки брожения и плесени.

ГОСТ 108-2014 Какао-порошок. Технические условия (с Поправкой). Какао-порошок быстрорастворимый, от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. Аромат свойственный данному продукту. Посторонние привкусы и запахи не допускаются. Вес не менее 0,1кг.

ГОСТ 18488-2000 «Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия». Кисель, упаковка различная. Не допускается промокания упаковки, наличие плесени и посторонних примесей.

Вкус и запах: свойственный фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха.

ГОСТ Р 50364-92. Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия. Напиток порошкообразный, комки не допускаются. Вкус и запах свойственный продукции в зависимости от вида сырья, без посторонних примесей и запахов. Упаковка мягкая или полужесткая не менее 100гр.

ГОСТ 31713-2012 Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия. Огурцы должны быть залиты раствором лимонной кислоты и поваренной соли. Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица). Стеклобанка не более 3л.

ГОСТ 54648-2011 Консервы. Томаты в заливке. Общие технические условия. Стеклобанка не менее 1 кг без осколов и трещин. Томатная паста однородная масса без темных включений, без плесени постороннего запаха и вкуса. Цвет от красного до малиново-красного. Цвет от светло коричневого до темно-коричневого. Консистенция густая, мажущаяся.

ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия. белый свекловичный сахар: Белый сахар, полученный из сахарной свеклы. Вкус и запах сладкий, без посторонних привкусов. Цвет белый, консистенция сыпучая.

ГОСТ 32920-2014 Соки и нектары для питания детей раннего возраста.

Для детского питания. Внешний вид, вкус, цвет и аромат сока должен соответствовать виду выработанного сока. Не допускается посторонний аромат и привкус.

ГОСТ Р 51574 -2018 Соль пищевая. Технические условия. Соль пищевая с добавкой йода (йодированная соль), упакованная в полиэтиленовый пакет не менее 1 кг. Продукт кристаллический, сыпучий. Цвет белый, без посторонних запахов. Не допускается наличие посторонних примесей.

ГОСТ 32573-2013 Чай черный. Общие технические условия. Не менее 100 г в мягкой или полужесткой упаковке листовой или гранулированный. В чае не допускается наличие плесени и затхлости, посторонние примеси и привкусы.

ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. Технические условия (с изменениями № 1,2). Внешний вид- листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме- продолговатые, ланцетовидные, овальные. Цвет- зеленый, сероватый с серебристым оттенком. Без постороннего запаха и привкуса.

ГОСТ 31688-2012 Консервы молочные. Молоко и сливки, сгущенные с сахаром. Технические условия (с Изменением N 1, с Поправкой). Молоко цельное сгущенное молоко с сахаром; Вкус сладкий, чистый с выраженным вкусом и запахом пастеризованных молока или сливок (для сливок, сгущенных с сахаром) без посторонних привкусов и запахов. Цвет – белый с кремовым оттенком. Массовая доля жира не менее 8,5%.

Массовая доля влаги – не более 26,5%.

ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия. Продукция в упаковке с маркировочным ярлыком, фрукты целые, не слипшиеся, свойственные данному виду фруктов. Вкус и запах свойственный фруктам данного вида, без посторонних привкусов и запахов, без посторонних предметов. Легкий запах сернистого ангидрида в обработанных сушеных фруктах не считается посторонним. Допускается поставка урюка по ТУ 9163-002-01606288-96 Компот из сушеного урюка с косточкой 1 сорта

ГОСТ 32099-2013 Повидло. Общие технические условия. Настоящий стандарт распространяется на повидло, изготовленное из фруктового или овощного пюре или их смеси путем уваривания с сахаром или сахаропаточным сиропом, с добавлением или без добавления пектина, пищевой лимонной кислоты и консервантов. По способу изготовления повидло стерилизованное, герметично упакованное.

ТУ 9114-415-05747152-2006 Хлеб из пшеничной муки, обогащенный йодказеином для детского питания или эквивалент

ТУ 9113-414-05747152-2003 Хлеб из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, обогащенный йодказеином для детского питания или эквивалент.

ЗАКАЗЧИК



/О.А. Аксаева/

ИСПОЛНИТЕЛЬ



/Э.Р. Ахмадуллина/