

Муниципальный контракт №0301300324323000001
на оказание услуг по организации питания
обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения «Средняя общеобразовательная школа №10» городского округа город
Кумертау Республики Башкортостан городского округа город Кумертау Республики
Башкортостан
ИКЗ №233026201019702620100100050015629244

г. Кумертау

«03» марта 2023г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №10» городского округа город Кумертау Республики Башкортостан, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице Директора Корепиной Альфии Ринатовны, действующего на основании Устава, с одной стороны, Общество с ограниченной ответственностью «Межшкольный комбинат общественного питания», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Директора Приходько Юлии Владимировны, действующего на основании Устава, вместе именуемые – «Стороны», и каждый в отдельности «Сторона», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон о контрактной системе), и на основании протокола от 20.02.2023г. заключили настоящий муниципальный контракт, именуемый в дальнейшем «Контракт», о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. Исполнитель обязуется по Заданию Заказчика (приложение № 1 к Контракту) оказать услуги по организации питания обучающихся МБОУ СОШ № 10 (далее - услуги) согласно примерному меню, (приложение № 2 к Контракту), в соответствии с национальными стандартами Российской Федерации, межгосударственными стандартами, требованиями СанПиН, ГОСТ, ТУ, Техническими регламентами Таможенного союза и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации, а Заказчик обязуется принять и оплатить эти услуги.

1.2. Объем и содержание услуг определяется заданием Заказчика (приложение № 1 к Контракту), расчетом стоимости услуг.

1.3. Услуга оказывается в соответствии с графиком выдачи готовых блюд согласно Приложению №1 к Контракту.

Согласно Федеральному закону от 26.12.2008 №294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» Исполнитель должен уведомить о начале оказания услуг общественного питания уполномоченный орган государственного контроля (надзора).

1.4. На период надомного обучения учащихся льготных категорий учащихся ОВЗ, дети-инвалиды, учащиеся из многодетных малообеспеченных семей услуги по организации питания в Учреждении осуществляются посредством выдачи продуктовых наборов родителям (законным представителям) обучающихся Учреждения.

2. Цена Контракта и порядок расчетов

2.1. Цена контракта (далее - цена контракта) составляет **16 678 290,54** рублей (Шестнадцать миллионов шестьсот семьдесят восемь тысяч двести девяносто рублей 54 копейки), без НДС.

Аванс не предусмотрен.

Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

Цена оказываемых услуг указана с учетом всех расходов на организацию питания, включая цену продуктов питания, поставку, транспортные расходы по доставке, расходов на мытье посуды после каждого приема пищи учащимися, стоимость всех необходимых погрузочно-разгрузочных работ и иные расходы, а также уплату налогов, сборов, таможенных пошлин, страхования и других обязательных платежей, установленных законодательством Российской Федерации. Цена Контракта является твердой и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных п. 2.5, п. 2.6. Контракта.

2.2. Источник финансирования:

за счет средств, поступивших из Федерального бюджета Российской Федерации

за счет средств, поступивших из бюджета Республики Башкортостан.

за счет средств бюджета г.о.г. Кумертау РБ.

2.3. Оплата по Контракту осуществляется по безналичному расчету - путем перечисления Заказчиком денежных средств на банковский счет Исполнителя, указанный в Контракте, в следующем порядке:

- расчет по факту оказания услуг осуществляется исходя из объема фактически оказанных услуг, осуществленного в отчетном периоде в течение 7 дней с даты подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки оказанных услуг, счета, счета-фактуры.

2.4. Датой (днем) оплаты Контракта Стороны считают дату (день) списания денежных средств с лицевого счета Заказчика.

2.5. Цена Контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных Контрактом объема услуг и иных условий исполнения Контракта.

2.6. Цена Контракта может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом изменение цены Контракта осуществляется пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в Контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренного Контрактом объема услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта, исходя из цены единицы услуги.

В случаях, предусмотренных пунктом 6 статьи 161 Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении ранее доведенных до Заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств. При этом Заказчик в ходе исполнения Контракта обеспечивает согласование новых условий Контракта, в том числе цены и (или) сроков исполнения контракта и (или) объема услуги, предусмотренных контрактом.

2.7. В течение 10 (десяти) рабочих дней с даты оплаты Заказчиком Услуг, оказанных в отчетном периоде, Исполнитель представляет Заказчику Акт сверки взаимных расчетов (два экз.) Заказчик должен подписать, заверить печатью (при наличии) и вернуть один экземпляр Акта сверки взаимных расчетов Исполнителю или предоставить мотивированные возражения по поводу достоверности содержащейся в нем информации в течение 3 (трех) рабочих дней с даты его получения.

3. Сроки и место оказания услуг

3.1. Сроки оказания услуг начало: «01» апреля 2023 года, окончание: «31» декабря 2025 г.

3.2. Место оказания услуг определено в приложении №1 к Контракту.

4. Права Сторон

4.1. Заказчик по Контракту вправе:

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств, а также своевременного устранения выявленных недостатков.

4.1.2. Требовать от Исполнителя предоставления надлежаще оформленных документов, подтверждающих исполнение принятых им обязательств, указанных в разделе 2 Контракта, а также поименованных в Задании Заказчика (Приложение № 1 к Контракту).

4.1.3. При обнаружении недостатков оказанных услуг требовать от Исполнителя их своевременного устранения.

4.1.4. В любое время проверять ход и качество услуг, оказываемых Исполнителем.

4.1.5. Привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями, для подтверждения качества продуктов питания, оказываемой услуги.

4.1.6. Направить продукты питания на экспертизу, в том числе лабораторные испытания, с целью проверки качества продуктов питания.

4.1.7. Не принимать оказанные услуги ненадлежащего качества.

4.1.8. Обращаться с требованием к Исполнителю об отстранении от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

4.1.9. При направлении в суд искового заявления с требованием о расторжении Контракта, в том числе заявлять требования об оплате неустойки (штрафа, пени), рассчитанной в соответствии с положениями законодательства Российской Федерации и условиями Контракта, если на момент подачи такого заявления имелись основания для взыскания неустойки и такая неустойка не была удержана в соответствии с разделом. 10. Контракта.

4.1.10. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.2. Исполнитель по Контракту вправе:

4.2.1. Требовать своевременной приемки надлежаще оказанных услуг.

4.2.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг.

4.2.3. Присутствовать на всех этапах оказания Услуг.

4.2.4. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.3 Исполнитель гарантирует:

4.3.1 Соответствие требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации к лицам, осуществляющим оказание услуг, являющихся объектом закупки.

4.3.2. Обеспечение отсутствия недоимки по налогам, сборам, страховым взносам, пеням, штрафам, процентам, подлежащим уплате в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5. Обязанности Сторон

5.1. Заказчик по Контракту обязан:

5.1.1. Заключение с Исполнителем договор передачи в безвозмездное пользование имущества (недвижимое имущество и движимое имущество, технологически связанные между собой и предназначенные для осуществления деятельности, предусмотренной настоящим Контрактом, в том числе производственные, административные помещения пищеблока и их оборудование), имеющееся на объекте Заказчика, и необходимые Исполнителю для оказания Услуг по настоящему Контракту (Приложения №5, № 6 к Контракту). Факт передачи движимого и недвижимого имущества подтверждается Актом

приема-передачи оборудования и помещений. При этом срок договора передачи в безвозмездное пользование не может превышать срока действия настоящего Контракта.

5.1.2. Обеспечить на период оказания Услуги Исполнителя электроэнергией, горячей и холодной водой, отоплением и освещением, контролировать их использование исключительно на нужды Заказчика, связанные с организацией питания по настоящему контракту.

5.1.3. Осуществлять контроль за исполнением условий Контракта, в том числе сроков оказания услуг, качества оказания услуг, проверки их соответствия условиям Контракта и приложений к нему.

5.1.4. Утверждать примерное меню, разработанное Исполнителем, согласно меню в соответствии с Приложением № 2 к Контракту соответствующее требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.1.5. Сообщать Исполнителю в случае обнаружения при осуществлении контроля и надзора за процессом выполнения услуги отступлений от условий настоящего Контракта или иных недостатков.

5.1.6. Предоставлять Исполнителю:

– сведения о категориях обучающихся, в том числе сведения о количестве детей с заболеваниями, сопровождающимися в ограничении питания;

– заявки с указанием количества питающихся до 12-00 часов рабочего дня, предшествующего дню оказания услуги. В случае изменения количества питающихся или отказа от заявки предоставить корректировку заявки до 08.30 часов дня оказания услуги;

– режим работы столовой по дням и часам, своевременно утвержденный график питания. При необходимости изменения этого графика Заказчик ставит в известность Исполнителя не позднее, чем за 2 рабочих дня;

– сведения об установленных предельных значениях (лимитах) потребления электрической энергии, холодной и горячей воды. (при наличии электро и водосчетчиков).

5.1.7. Ежедневно участвовать в бракераже продукции в составе бракеражной комиссии, в порядке согласно Санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

5.1.8. В случае наступления обстоятельств, препятствующих исполнению Контракта, предупредить Исполнителя в течение 48 часов с момента их наступления.

5.1.9. Обеспечить беспрепятственный проезд к местам разгрузки.

5.1.10. Осмотреть продукты питания и принять оказанные услуги.

5.1.11. Произвести оплату на основании подписанного Акта сдачи-приемки оказанных услуг, а также представленных документов в соответствии с разделом 2 Контракта.

5.1.12. Оказывать содействие в оказываемой услуге.

5.1.13. Осуществлять организационную работу по вопросам питания. Назначать и контролировать ответственных лиц; на которых возложены обязанности учёта и контроля организации питания и пропаганды гигиенических основ питания.

5.1.14. Размещать информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню на Интернет-ресурсах образовательного учреждения.

5.1.15. Предоставить имеющиеся помещения, в том числе пищеблок, необходимые для оказания услуги, торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование на условиях договора безвозмездного пользования (Приложение №5 к Контракту) в соответствии с перечнем (согласно Акту передачи помещения, Акту передачи имущества). Необходимые и при этом отсутствующие на объекте Заказчика помещения Исполнитель должен иметь в собственности, аренде или на других установленных законных основаниях.

5.1.16. Назначить в день заключения Контракта ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по Контракту и передать Исполнителю

информацию об ответственном лице, письменно лично либо заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Исполнителя. Должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица _____.

5.1.17. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства.

5.2. Исполнитель по Контракту обязан:

5.2.1. Оказать услуги в соответствии с принятыми на себя обязательствами и руководствуясь нормативными правовыми актами, указанными в Задании Заказчика (Приложение № 1 к Контракту).

5.2.2. Не допускать к применению продукты и блюда, указанные в приложении №10 к Контракту.

5.2.3. Принять имеющиеся помещения, в том числе пищеблок, необходимые для оказания услуги, торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование на условиях договора безвозмездного пользования (Приложение №5 к Контракту) в соответствии с перечнем (согласно Акту передачи помещения, Акту передачи имущества по форме согласно Приложению № 6 к Контракту). Необходимые и при этом отсутствующие на объекте Заказчика помещения Исполнитель должен иметь в собственности, аренде или на других установленных законных основаниях.

5.2.3.1. Стороны согласились с тем, что Исполнитель освобождается от расходов по возмещению коммунальных услуг (водоснабжение горячее и холодное, электроэнергия, водоотведение, тепловая энергия).

5.2.4. Согласовывать с Заказчиком примерное меню, в том числе примерное меню для детей страдающими заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (Приложение № 4 к Контракту), которое должно соответствовать требованиям действующего законодательства, в течение 10 (десяти) дней с момента заключения Контракта в следующем порядке:

- до начала оказания услуг Заказчику предоставить согласованное с Заказчиком примерное меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение № 4);

- примерное меню должно быть разработано на основе утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ от 18 мая 2020 г. № МР 2.4.0179-20 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», от 30 декабря 2019 г. МР 2.4.0162-19 «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации» с учетом указанных выше Правил;

- в случае непредвиденных обстоятельств (в случае отсутствия продуктов для приготовления блюда) допускается замена одного дня из циклического меню на другой.

5.2.5. Размещать ежедневно в обеденном зале или в другом доступном для родителей и обучающихся месте согласованное Заказчиком меню с указанием всей информации для потребителя в соответствии с требованиями действующих нормативных актов, в том числе с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, а также рекомендации по организации здорового питания учащихся.

Предоставлять утвержденное и согласованное с Заказчиком меню (изменений к нему), для размещения на сайте учреждения не позднее 1 дня предшествующего дню оказания услуги.

5.2.6. Осуществлять профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности блюд с этой целью выполнить следующее.

5.2.6.1. Включить в меню для дополнительного обогащения рациона микронутриентами специализированные продукты питания, обогащенные

микронутриентами, или осуществить витаминизацию третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

5.2.6.2. Витаминизацию блюд проводить под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иного ответственного лица).

5.2.6.3. Не допускать подогрев витаминизированной пищи.

5.2.6.4. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

5.2.7. Производить отпуск готовой продукции обучающимся согласно графику питания и по весу с выходом блюд и количеством порций в соответствии с заявкой Заказчика.

5.2.8. Не допускать замены горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

5.2.9. Ежедневно участвовать в бракераже готовой продукции в составе бракеражной комиссии, в порядке согласно Санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

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 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды и т.д. отбирают поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С. Пробу отбирать в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.2.10. Обеспечить непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение суточной пробы, проводимой бракеражной комиссией.

5.2.11. Назначить в день заключения контракта ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по контракту и передать Заказчику информацию об ответственном лице письменно лично либо заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Заказчика. Должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица _____.

5.2.12. Организовать горячее питание учащихся по классам на переменах, в соответствии с графиком работы Заказчика.

5.2.13. При необходимости доукомплектовать пищеблок Заказчика оборудованием, инвентарем, мебелью, иным имуществом, необходимым Исполнителю для оказания услуг с обеспечением гарантии качества и безопасности;

5.2.14. Укомплектовать столовую достаточным количеством посуды, столовых приборов (в том числе контрольно-измерительными приборами, согласно ФЗ от 26.06.2008 г. № 102-ФЗ «Об обеспечении единицы измерений»), кухонного инвентаря.

5.2.15. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях и столовых. Содержать в надлежащем порядке обеденный зал в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (в том числе, обеспечить соответствующую уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи). Осуществлять мытье кухонной посуды, кухонного инвентаря, столовых приборов и столовой посуды после каждого приема пищи учащимися. Обеспечить персонал пищеблока моющими средствами для мытья кухонного инвентаря, кухонной посуды, столовых приборов и посуды для приема пищи.

5.2.16. Обеспечить правильную и бережную эксплуатацию оборудования и помещений пищеблока Заказчика, с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности.

5.2.17. Производить своими силами своевременное техобслуживание и при необходимости ремонт технологического, сантехнического оборудования пищеблоков в

соответствии с требованиями нормативных правовых актов, регламентов, технических паспортов.

5.2.18. В случае приведения в непригодность по вине Исполнителя помещений пищеблока, технологического и холодильного оборудования, инвентаря, мебели, иного имущества переданных Исполнителю для оказания Услуг, возмещает Заказчику стоимость основных средств, другого имущества по рыночной цене, действующей на момент установления такого факта.

5.2.19. Производить экономный расход электроэнергии и воды, а при наличии водо- и электросчетчиков, в пределах установленных Заказчиком лимитов.

5.2.20. Обеспечить ведение необходимой технологической и нормативной документации (технологических и технико-технологических карт, картотек блюд, инструкции по охране труда, инструкции по эксплуатации производственного оборудования в производственных помещениях, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, меню-раскладки, ежедневное меню, программу производственного контроля, а также иных документов в соответствии с действующим законодательством)

5.2.21. Производить предварительное накрытие столов, в том числе сервировку приборами, подачу на столы: холодных закусок, горячих блюд, напитков, хлеба, кулинарных изделий.

5.2.22. Обеспечить оказание услуг квалифицированными кадрами в количестве, установленном СанПин 1.2.3685-21, и не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией и имеющими действующие медицинские книжки и прививочные сертификаты с отметками о своевременном прохождении всех необходимых осмотров, обследований, прививок, согласно санитарному законодательству, включая аттестацию по гигиеническому обучению.

5.2.23. Обеспечить работников пищеблока специальной одеждой в единой цветовой гамме.

5.2.23.1. Отстранять от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки, установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, иными явными признаками заболеваний.

5.2.24. Контролировать состояние условий труда на рабочих местах, соблюдение правил безопасности и охраны труда, правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты.

5.2.25. Обеспечить предоставление качественного и безопасного питания, соблюдение правил приемки поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения и реализации продуктов питания с соблюдением технологии приготовления блюд, а также всех санитарно-противоэпидемических правил и норм, а также других норм и правил питания, выполняя все требования Задания Заказчика (приложение № 1).

5.2.26. Производить оперативный внутренний, производственный контроль всех этапов процесса получения, обработки продуктов питания, а также выдачи готовых блюд в соответствии с санитарно-эпидемиологическими и другими правилами и нормами.

5.2.27. Осуществлять за свой счет систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный контроль качества и безопасности приготовляемой пищи проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях в

номенклатуре, объеме и периодичности проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, основываясь на принципах ХАССП согласно Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, принятый решением Комиссии Таможенного Союза от 9 декабря 2011 года № 880 «О безопасности пищевой продукции» с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством Российской Федерации..

5.2.28. Обеспечить транспортировку продуктов питания специализированным автотранспортом, в исправном и чистом состоянии, с обязательным проведением с установленной периодичностью санитарной обработки транспорта с применением моющих и дезинфицирующих средств, согласно действующим санитарным правилам.

5.2.29. Своими силами осуществлять погрузочно-разгрузочные работы. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

5.2.30. В соответствии с условиями Контракта своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта. Срок предоставления информации о ходе исполнения обязательств составляет 3 (три) рабочих дня с момента получения запроса Заказчика.

5.2.31. Предоставлять Заказчику по его требованию документы о качестве продуктов питания в соответствии с разделом 6 Контракта.

5.2.32. Обеспечивать проведение необходимых противопожарных мероприятий и мероприятий по технике безопасности, электробезопасности, а также надлежащее соблюдение законодательства об окружающей среде. Исполнитель несет полную ответственность за соблюдение указанных правил и требований сотрудниками столовой перед соответствующими органами государственного надзора.

5.2.33. Организовать своевременную утилизацию отходов, вывоз мусора.

5.2.34. Обеспечивать использование производственных помещений и иного имущества, указанного в п. 5.1.6. Контракта, только для предоставления услуги по организации питания по данному Контракту.

5.2.35. Предоставлять Заказчику документы о качестве продуктов питания, из которых будет приготовлена пища в соответствии с разделом 6 Контракта, в том числе документы, подтверждающие соответствие продуктов питания, приготовленной пищи требованиям нормативных документов (декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации, документов о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы), сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость продуктов питания, результаты бракеражной оценки приготовленной пищи, результаты производственного контроля.

5.2.36. Обеспечить допуск должностных лиц и представителей Заказчика в помещения, в которых осуществляются технологические процессы, связанные с оказанием Услуг.

5.2.37. Устранить за свой счет все выявленные недостатки при оказании услуг. Исполнитель в случае установления расхождений с меню по качеству, наименованиям блюд или выхода порций, обеспечивает приготовление продукции общественного питания (горячее питание, выпечка) соответствующего наименования, качества, веса и количества в течение текущего дня, но не более 2-х часов.

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

5.2.38. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства по Контракту.

5.2.39. Немедленно предупредить Заказчика и до получения от него указаний

приостановить оказание услуг при обнаружении возможных неблагоприятных для Заказчика последствий оказания услуг.

6. Качество используемого пищевого сырья и пищевой продукции, документы

6.1. Исполнитель доставляет Заказчику пищевую продукцию и пищевое сырье в упаковке (таре), обеспечивающей сохранность продуктов питания от всякого рода повреждений, загрязнений при перевозке различными видами транспорта.

6.2. Ассортимент и качество пищевой продукции и пищевого сырья, доставляемых в пищевые блоки Заказчика, должны соответствовать (*в зависимости от пищевого блока каждого Заказчика):

№9а к Контракту.

– в пищевой блок категории Б (доготовочные организации общественного питания) – Приложению №9б к Контракту.

Исполнитель при организации горячего питания обучающихся должен не допускать к реализации продукты и блюда, поименованные в Приложении 6 к СанПиН 2.4.3590-20;

6.3. Исполнитель обеспечивает соблюдение условий хранения, транспортировки пищевых продуктов по параметрам температуры, влажности и светового режима в соответствии с требованиями, установленными изготовителем продукции и информации, нанесенной на маркировку, этикетку, листок вкладыш.

6.4. Качество продуктов питания должно соответствовать техническим регламентам, документам по стандартизации, а также требованиям, установленным Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также нормативным правовым актам, указанным в Приложении № 8 к Контракту.

6.5. Качество продуктов питания и приготовленной пищи должно соответствовать утвержденным рецептурам, технологическим картам и обеспечивать безопасность жизни, здоровья потребителей, отвечать требованиям действующего законодательства Российской Федерации, предъявляемым требованиям.

6.6. Для подтверждения качества продуктов питания и приготовленной пищи должен осуществляться производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю предоставляются Заказчику не позднее (трех) рабочих дней с момента подписания указанных результатов.

6.7. Не допускается использование продуктов питания, содержащие генно-модифицированные организмы (ГМО), в соответствии положениями действующих нормативов питания для детей в том числе утвержденных ТР ТС 021/2011, ТР ТС 023/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013.

6.8. Продукты питания не должны содержать: пищевые добавки, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания в установленном порядке (Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011, принятый решением Комиссии Таможенного Союза от 9 декабря 2011 года № 880 «О безопасности пищевой продукции»).

6.9. Документы на продукты питания:

6.9.1. При доставке продуктов питания Исполнитель обязан на каждую партию продуктов питания надлежащим образом оформлять пакет товаросопроводительной документации, обеспечивающий прослеживаемость продуктов питания от изготовителя до конечного пункта доставки, включая: ветеринарно-сопроводительные документы (документы, подтверждающие проведение ветеринарно-санитарной экспертизы), декларацию о соответствии (или сведения о декларации соответствия включенные в сопроводительные документы к продукции), свидетельство о государственной регистрации (в случае, если продукты питания подлежат обязательной государственной регистрации на территории РФ), акты государственного карантинного фитосанитарного контроля

Управления Россельхознадзора по Республике Башкортостан – на подкарантинную продукцию растениеводства и подкарантинную продукцию, вывозимую из карантинной фитосанитарной зоны, заключения (протоколы лабораторных испытаний) на содержание нитратов, пестицидов и тяжелых металлов на товар местного производства (овощная продукция) иные документы.

Вся документация на поставляемый товар, подтверждающая качество товара, должна быть зарегистрирована на одном из следующих официальных сайтов в сети Интернет:

- ветеринарные сопроводительные документы, оформленные в соответствии с приказом Минсельхоза № 589 от 27.12.2016 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» в системе ФГИС «Меркурий» на подконтрольные товары, включенные в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденный приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 г. №648, из числа товаров, содержащихся в перечне подконтрольных товаров, установленном актом, составляющим право Евразийского экономического союза.

Товар должен быть зарегистрирован и разрешен к использованию на территории Российской Федерации.

7. Приемка пищевого сырья и пищевой продукции

7.1. Исполнитель принимает на себя обязательство по обеспечению использования пищевого сырья и пищевой продукции для оказания услуг в соответствии с требованиями действующего законодательства, в том числе по контролю за условиями транспортировки, исключая загрязнение и порчу продуктов питания, соблюдению температурно-влажностных условий хранения в соответствии с нормативными требованиями, осуществляет контроль за поставками скоропортящихся продуктов питания в выше указанной части.

7.2. Пищевая продукция и пищевое сырье должны быть поставлены на пищеблок(и) Заказчика.

7.3. Качество пищевой продукции и пищевого сырья проверяются на соответствие требованиям, предусмотренным разделом 6 Контракта.

7.4. В случае выявления недостатков и несоответствий пищевой продукции и пищевого сырья условиям Контракта Заказчик обязан отказаться от приемки пищевой продукции и пищевого сырья полностью и приостановить приемку для составления Акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей (согласно унифицированной форме ТОРГ-2 «Альбома унифицированных форм первичной учетной документации по учету торговых операций» утвержденных Постановлением Госкомстата РФ от 25.12.1998 № 132).

7.5. Сведения о поставке пищевой продукции и пищевого сырья, не соответствующих условиям Контракта о качестве и ассортименте, указываются в товарной накладной и в Акте, указанном в п. 7.4. Контракта.

7.6. При выявлении пищевой продукции и пищевого сырья ненадлежащего качества, Исполнитель обязан в течение 1 (одного) рабочего дня с даты подписания Акта, указанного в п. 7.4. Контракта заменить на пищевую продукцию и пищевое сырье надлежащего качества.

7.7. Ненадлежащее качество продуктов питания может быть подтверждено экспертизой качества продуктов питания, в том числе посредством лабораторных испытаний соответствующей организации. В случае, если будет установлено ненадлежащее качество продуктов питания, все расходы на проведение вышеуказанных мероприятий возлагаются на Исполнителя.

8. Порядок сдачи и приемки оказанных услуг

8.1. По завершению каждого месяца учебного периода, в котором оказывались услуги по настоящему Контракту Исполнитель представляет Заказчику Акт сдачи-приемки оказанных услуг, документы, указанные в пункте 2.3 Контракта, а также счет-фактуру (счет).

8.2. Заказчик для приемки оказанных услуг (результатов отдельного этапа) исполнения Контракта может создать приемочную комиссию, которая состоит из пяти человек.

8.3. В случае несоответствия объема, качества услуг после их выполнения, а также невозможности или нецелесообразности продолжения оказания услуг Сторонами составляется соответствующий двусторонний Акт, содержащий перечень необходимых доработок, в соответствии с которым Исполнитель обязан в течение одного дня устранить выявленные недостатки без дополнительной оплаты, при условии, что они не выходят за пределы Задания Заказчика (приложение № 1).

8.4. В случае обнаружения недостатков в оказанных услугах Заказчик вправе потребовать от Исполнителя:

- безвозмездного устранения недостатков в течение 1(одного) рабочего дня;
- возмещения понесенных Заказчиком расходов по исправлению недостатков своими силами или силами третьих лиц.

8.5. Для проверки соответствия оказанных услуг условиям в части их соответствия условиям Контракта, Заказчик вправе провести экспертизу. Экспертиза оказанных услуг может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании Контрактов, заключенных в соответствии с Законом о контрактной системе.

8.6. Для проведения экспертизы качества продуктов питания, оказанных услуг Заказчик, эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Контракта и отдельным этапам исполнения Контракта.

8.7. Результаты проведения экспертизы, указанной в пункте 8.5 Контракта, оформляются в виде Заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации (представителями Заказчика или привлеченных им лиц, в случае, если экспертиза проводится силами Заказчика). Заключение должно соответствовать законодательству Российской Федерации.

8.8. В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы, указанной в п.8.6. Контракта, экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке результатов отдельного этапа исполнения Контракта либо оказанной услуги приемочная комиссия должна учитывать отраженные в Заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

8.9. В соответствии с ч. 13 ст. 94 федерального закона №44-ФЗ Исполнитель формирует и подписывает документ о приемке в единой информационной системе в сфере закупок (далее – структурированный документ о приемке) и направляет Заказчику в единой информационной системе в сфере закупок с приложенными документами.

Датой приемки считается дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного заказчиком.

Документы о приемке формируются и направляются Заказчику с использованием единой информационной системы в сфере закупок в виде структурированного документа о приемке.

По факту приемки Подрядчик и Заказчик подписывают структурированный документ о приемке в единой информационной системе в сфере закупок

Заказчик в срок не более 20 (двадцати) рабочих дней со дня получения от Подрядчика документов, подписывает структурированный документ о приемке в единой информационной системе в сфере закупок или мотивированный отказ от приемки, в котором указываются недостатки и сроки их устранения.

Структурированный документ о приемке считается подписанным с момента подписания его Заказчиком и Подрядчиком усиленной электронной подписью лиц, имеющих право действовать от имени Заказчика и Исполнителя, в единой информационной системе в сфере закупок.

Обязательства Подрядчика по Контракту считаются выполненными после подписания Сторонами структурированного документа о приемке.

9. Обеспечение исполнения контракта

9.1. В целях заключения Контракта Исполнитель предоставил следующее обеспечение исполнения своих обязательств: независимая гарантия, выданная банком и соответствующая требованиям статьи 45 Закона о контрактной системе, и в соответствии с документацией о закупке (иным документом, в зависимости от способа определения Исполнителя) или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику. Срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на 1 месяц.

9.2. Обеспечение исполнения Контракта представляется в размере 1 % от начальной (максимальной) цены Контракта в сумме **166 782,91** (Сто шестьдесят шесть тысяч семьсот восемьдесят два руб., 91 коп.) руб.

9.3. Обеспечение исполнения Контракта в виде внесения денежных средств возвращается Исполнителю при условии надлежащего исполнения им всех обязательств по Контракту в течение 30 календарных дней.

9.4. В ходе исполнения Контракта Исполнитель вправе предоставить Заказчику обеспечение исполнения Контракта, уменьшенное на размер выполненных обязательств, предусмотренных Контрактом, взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Контракта. При этом может быть изменен способ обеспечения исполнения Контракта.

9.5. Обеспечение исполнения Контракта обеспечивает все обязательства Исполнителя и распространяется, в том числе, на уплату неустоек в виде штрафа, пени, предусмотренных Контрактом, а также убытков, понесенных Заказчиком в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением Исполнителем своих обязательств по Контракту, в том числе убытков в связи с проведением экспертизы качества продуктов питания, в том числе лабораторных испытаний, оказанных услуг, в результате которой будет установлено их ненадлежащее качество.

Обеспечение исполнения Контракта удерживается Заказчиком в размере, равном сумме невыполненных обязательств, неустойки и причиненных убытков, в случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения своих обязательств Исполнителем, включая просрочку исполнения обязательств, одностороннего отказа Исполнителя от исполнения Контракта при отсутствии нарушения условий Контракта Заказчиком.

9.7. Реквизиты счета для перечисления денежных средств, в качестве обеспечения исполнения контракта:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 10» городского округа город Кумертау Республики Башкортостан

ИНН/КПП 0262010197/026201001

р/с 03234643807230000100

**в Отделение - НБ РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН БАНКА РОССИИ//УФК по
Республике Башкортостан г.Уфа
к/с 40102810045370000067
БИК 018073401**

**Получатель: УФК по Республике Башкортостан (ФУ Администрации ГО г. Кумертау
РБ МБОУ «СОШ № 10», л.сч. 20170070140)**

**назначение платежа: КБК 7750000000000000510 ТС 400000 обеспечение исполнение
контракта на организацию бесплатного питания обучающихся в МБОУ СОШ №10.
Без НДС.**

9.8. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего банковскую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления заказчиком исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение.

10. Ответственность сторон

10.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, предусмотренных Контрактом.

10.1.1. В случае привлечения к исполнению Контракта соисполнителей, ответственность перед Заказчиком за неисполнение обязательств по Контракту несет Исполнитель.

10.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

10.2.1. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

- а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);*
- б) 5000 рублей, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);*
- в) 10000 рублей, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);*
- г) 100000 рублей, если цена Контракта превышает 100 млн. рублей.*

10.2.2. В случае нарушения Исполнителем срока представления документов, необходимых для оплаты Контракта, Заказчик не несет ответственность, установленную пунктами 10.2-10.2.1 Контракта.

10.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта,

уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

10.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном настоящими Правилами, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

а) в случае, если цена контракта не превышает начальную (максимальную) цену контракта:

10 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

б) в случае, если цена контракта превышает начальную (максимальную) цену контракта:

10 процентов цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

1 процент цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно)

10.5. За каждый факт неисполнения Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в Контракте таких обязательств) в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;

б) 5000 рублей, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

в) 10000 рублей, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена Контракта превышает 100 млн. рублей.

10.6. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

10.7. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

10.8. Размер штрафа устанавливается Контрактом в соответствии с пунктами 3 – 9 постановления Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063» (далее – Правила), за исключением случая, предусмотренного пунктом 13 настоящих Правил, в том числе рассчитывается как процент цены Контракта, или в случае, если Контрактом предусмотрены этапы исполнения Контракта, как процент этапа исполнения Контракта.

10.9. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа) если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

10.10. Уплата неустоек (штрафов) не освобождает Стороны от выполнения принятых обязательств.

10.11. В случаях, не урегулированных Контрактом, Стороны несут ответственность за невыполнение либо ненадлежащее выполнение взятых на себя по Контракту обязательств в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

10.12. Оплата Контракта может быть осуществлена путем выплаты исполнителю суммы, уменьшенной на сумму неустойки (штрафов), при условии перечисления в установленном порядке неустойки в доход соответствующего бюджета бюджетной системы Российской Федерации на основании платежного документа, оформленного получателем бюджетных средств, с указанием исполнителя, за которого осуществляется перечисление неустойки (штрафов) в соответствии с условиями Контракта.

10.13. В случае если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафа, чем порядок, предусмотренный настоящими Правилами, размер такого штрафа и порядок его начисления устанавливается Контрактом в соответствии с законодательством Российской Федерации.

11. Обстоятельства непреодолимой силы

11.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение обязательств по настоящему Контракту, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, возникших после его заключения, в результате событий чрезвычайного характера.

11.2. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы.

11.3. При наступлении обстоятельств, указанных в пункте 11.1-11.2., Сторона, для которой создавалась невозможность исполнения ее обязательств, должна известить о них в письменном виде другую Сторону с приложением соответствующих доказательств и документов в десятидневный срок со дня наступления этих обстоятельств.

12. Порядок разрешения споров

12.1. До передачи спора на разрешение арбитражного суда Стороны обязаны принять все меры к его урегулированию в претензионном порядке.

12.2. Претензия должна быть направлена другой Стороне в письменном виде. По полученной претензии, Сторона должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 10 (десяти) календарных дней с даты ее получения.

12.3. Если претензионные требования подлежат денежной оценке, в претензии указывается истребуемая сумма и ее полный и обоснованный расчет.

12.4. В подтверждение заявленных требований к претензии должны быть приложены надлежащим образом оформленные и заверенные необходимые документы, либо выписки из них. В претензии могут быть указаны иные сведения, которые, по мнению заявителя, будут способствовать более быстрому и правильному ее рассмотрению, объективному урегулированию спора.

12.5. В случае невыполнения Сторонами своих обязательств и не достижения взаимного согласия споры по Контракту разрешаются в Арбитражном суде Республики Башкортостан.

Если иное не предусмотрено законодательством Российской Федерации или Контрактом, любая корреспонденция (включая, уведомления, претензии, связанные с неисполнением или ненадлежащим исполнением, требования об уплате неустойки, связанная с Контрактом, будет считаться надлежащим образом доставленной другой Стороне и

получена ею, если она передана нарочно уполномоченному представителю другой Стороны под роспись, отправлена заказным письмом с уведомлением о вручении, либо направлена другой Стороне по адресу электронной почты, указанному в Контракте.

12.7. В случае отправления корреспонденции посредством электронной почты корреспонденция считается полученной Стороной в день их отправки.

12.8. Стороны установили, что надлежащим и действующим адресом электронной почты Исполнителя будет являться следующий адрес:

mshkop@yandex.ru

12.9. Стороны установили, что надлежащим и действующим адресом электронной почты Заказчика будет являться следующий адрес:

zakupki_mu_uo@mail.ru.

13. Срок действия и порядок расторжения Контракта

13.1. Контракт считается заключенным и вступает в силу с момента его подписания, распространяется на правоотношения, возникшие с **01.04.2023**, и действует до **31.12.2025** года включительно, а в части неисполненных сторонами обязательств – до полного их исполнения.

13.2. Прекращение (окончание) срока действия настоящего Контракта не освобождает Стороны от гарантийных обязательств (в случае их наличия), ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение настоящего Контракта, если таковые имели место при исполнении условий настоящего Контракта, а также от оплаты Контракта в части исполненных обязательств Исполнителем до даты окончания действия Контракта.

13.3. Контракт может быть расторгнут по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством.

13.4. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в следующих случаях:

- если в ходе исполнения Контракта будет установлено, что Исполнитель не соответствует установленной документацией о закупке требованиям к участникам закупки или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем;

- отступление Исполнителя при оказании услуг от условий Контракта или иные недостатки в ее результате, которые не были устранены в установленный Заказчиком разумный срок, либо являются существенными и неустраняемыми;

- неоднократное нарушение Исполнителем сроков оказания Услуг;

- оказание Исполнителем Услуг ненадлежащего качества с недостатками, которые не могут быть устранены в приемлемый для Заказчика срок;

- по иным основаниям, предусмотренным Гражданским Кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

13.5. Заказчик вправе провести экспертизу оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с пунктом 13.4. Контракта.

13.6. Если Заказчиком проведена экспертиза оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения контракта может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанной услуги в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

13.7. В случае принятия заказчиком решения об одностороннем отказе от исполнения контракта, заключенного по результатам проведения электронных процедур, закрытых

электронных процедур:

1) заказчик с использованием единой информационной системы формирует решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика, и размещает такое решение в единой информационной системе.

2) решение об одностороннем отказе от исполнения контракта не позднее одного часа с момента его размещения в единой информационной системе автоматически с использованием единой информационной системы направляется поставщику (подрядчику, исполнителю). Датой поступления поставщику (подрядчику, исполнителю) решения об одностороннем отказе от исполнения контракта считается дата размещения такого решения в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен поставщик (подрядчик, исполнитель);

3) поступление решения об одностороннем отказе от исполнения контракта считается надлежащим уведомлением поставщика (подрядчика, исполнителя) об одностороннем отказе от исполнения контракта.

13.8. Решение заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта вступает в силу и контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления заказчиком поставщика (подрядчика, исполнителя) об одностороннем отказе от исполнения контракта

Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления поставщика (подрядчика, исполнителя) о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения контракта устранено нарушение условий контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы в соответствии с частью 10 настоящей статьи. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) условий контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа заказчика от исполнения контракта.

13.9. В случае отмены заказчиком в соответствии с Федеральным законом 44ФЗ не вступившего в силу решения об одностороннем отказе от исполнения контракта, размещенного в единой информационной системе, заказчик не позднее одного дня, следующего за днем такой отмены, формирует с использованием единой информационной системы извещение об отмене решения об одностороннем отказе от исполнения контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика, и размещает такое извещение в единой информационной системе.

13.10. При расторжении Контракта в связи с односторонним отказом Стороны Контракта от исполнения Контракта другая сторона Контракта вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

13.11. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в ходе исполнения Контракта будет установлено, что Исполнитель не

соответствует установленным документацией о закупке требованиям к участникам закупки или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

14. Адреса места нахождения, банковские реквизиты и подписи Сторон

<p>Заказчик Адрес: РБ, г. Кумертау, ул. Мира, 3 А. Телефон: +7 (347 61) 2-21-77 Банковские реквизиты: получатель УФК по Республике Башкортостан (ФУ Администрации ГО г. Кумертау РБ-МБОУ «СОШ № 10», л.сч.21170070140) в Отделение - НБ РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН БАНКА РОССИИ//УФК по Республике Башкортостан г.Уфа к/с 40102810045370000067 БИК 018073401; р/с 03234643807230000100 ИНН 0262010197 КПП 026201001</p> <p>_____/Корепина А.Р. «__» _____ 2023 г. М.П.</p>	<p>Исполнитель Адрес: 453300, Республика Башкортостан, г. Кумертау, ул. Салавата, д.5 Телефон: +7 (34761) 4-23-99; 4-46-99 Банковские реквизиты: Филиал ПАО «Банк «Уралсиб» в г. Уфа г.Уфа р/с 40702810800230000027 к/с 30101810600000000770 БИК 048073770 ИНН 0262037015 КПП 026201001 ОКОПФ 12300</p> <p>_____/ Ю.В. Приходько «__» _____ 2023г. М.П.</p>
---	---

Техническое задание

- 1. Сроки оказания Услуг:** с 01 апреля 2023 года по 31 декабря 2025 года.
2. Объемы оказываемых Услуг:

Объект закупки	Категории	Кол-во детей* Кол-во учебных дней	Кол-во приемов пищи
Организация бесплатного горячего питания обучающихся в МБОУ СОШ №10 по адресу: РБ, г. Кумертау, ул. Мира, 3А.	Учащиеся 1-4 кл., Учащиеся из многодетных малообеспеченных семей 1-4 кл.	114 750	1
	Учащиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды 1-4 кл.	19 278	2
	Учащиеся из многодетных малообеспеченных семей 5-11 кл.	20 655	1
	Учащиеся с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды 5-11 кл.	30 780	2

*Точное количество рационов питания определяется в соответствии с заявкой Заказчика в зависимости от фактического количества детей. Заявка подается ответственным лицом Заказчика до 12-00 часов рабочего дня, предшествующего дню оказания услуги ответственному работнику Исполнителя на пищеблоке.

В день оказания услуги в срок до 08.30 часов допускается коррекция количества рационов питания с учетом количества фактически присутствующих обучающихся путем подачи уточненной заявки.

1. Место (места) оказания Услуг:

Наименование образовательного учреждения: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №10» городского округа город Кумертау Республики Башкортостан
Корпус №1

Адрес: Республика Башкортостан, г. Кумертау, ул. Мира, 3А.

1.1. Исполнитель обязан иметь опыт работы по организации питания учащихся общеобразовательных учреждений с использованием автоматизированной информационной системы учета питания («АИС-Образование»)

2. График выдачи готовых блюд (наименование учебного заведения):

Смена	Возраст, лет	Класс	Рацион (прием пищи)	Время приема пищи
1 смена	7-11	1-4	Завтрак	По согласованию с Заказчиком на момент оказания услуг
	7-11	1-4	Обед	
	11-18	5-11	Завтрак	
	11-18	5-11	Обед	

3. Содержание оказываемых услуг

Организация горячего питания обучающихся в виде завтраков, обедов (далее-рационы

питания) осуществляется по утвержденному Заказчиком, примерному меню (Приложение 2 к Контракту), Суммарные объемы блюд по приемам пищи, с массой порций для детей в зависимости от возраста, с учетом СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и Рекомендуемыми среднесуточными наборами продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет в соответствии с Методическими рекомендациями № МР 2.4.0179-20 и МР 2.4.0162-19.

При организации питания Исполнитель должен использовать методические рекомендации «О применении единого стандарта по организации питания обучающихся в образовательных организациях Республики Башкортостан» утвержденный Государственным комитетом Республики Башкортостан по торговле и защите прав потребителей. (Приложение №10 к Контракту).

Организация горячего питания осуществляется силами Исполнителя, используя его продукты, транспортные средства, материальные ресурсы и кадры, необходимые для оказания Услуг.

Приготовление пищи должно осуществляться в пищеблоке, который должен отвечать требованиям действующих нормативных документов, в том числе требованиям Федерального закона от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 1.2.3685-21, СанПин 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3.2.1078-01, технических регламентов, иных соответствующих государственных стандартов и который должен быть оснащен необходимым технологическим оборудованием, инвентарем.

В целях оказания услуг, являющихся объектом настоящего Контракта, Исполнителю предоставляется право пользования помещениями, технологическим оборудованием и предметами материально-технического оснащения, необходимыми для организации питания, переданными Заказчиком в пользование Исполнителю на условиях договора безвозмездного пользования.

Исполнитель освобождается от расходов по возмещению коммунальных услуг (водоснабжение горячее и холодное, электроэнергия, водоотведение, тепловая энергия).

Минимальный состав собственного и (или) арендованного имущества, необходимого для надлежащего и полноценного исполнения Исполнителем всех условий Контракта в достаточном количестве на срок исполнения Контракта должен соответствовать Приложению №7 к Контракту.

При этом услуги оказываются (* в зависимости от типа пищеблока):

Категория пищеблока Б)

на базе предприятия общественного питания Исполнителя с доготовкой на базе школьной столовой Заказчика доготовочного типа, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и пищевой продукции соответствующим требованиям, указанным в настоящем техническом задании и согласно приложению №9б.

Категория пищеблока В)

на базе предприятия общественного питания Исполнителя оказываются услуги по организации, обеспечению, приготовлению блюд, кулинарных изделий с последующей доставкой готовой продукции и реализацией в буфете-раздаточной Заказчика.

Не менее чем за 5 дней до начала срока оказания Услуг Заказчик передает, а Исполнитель принимает помещения школьной столовой (и/или буфета) со всеми коммуникациями, исправным оборудованием и иным имуществом, а после окончания срока оказания услуг Исполнитель передает данный имущественный комплекс в целостности и сохранности, в срок не позднее 5 дней со дня окончания срока оказания услуг, а также возмещает Заказчику стоимость основных средств, другого имущества в случае их поломки, приведения в непригодность по вине Исполнителя. Передача имущества и оборудования Заказчика производится по форме согласно Приложения №6 к Контракту.

Питание обучающихся обеспечивается организацией общественного питания Исполнителя, соответствующей требованиям к технологическому и холодильному оборудованию, инвентарю, режиму обработки сырья, технологии приготовления пищи, правилам личной гигиены персонала, предъявляемых к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Производство (изготовление) пищевых продуктов для питания детей должно соответствовать требованиям, предъявляемым к производству специализированной пищевой продукции для питания детей.

Исполнитель несет ответственность за качество приобретаемых продуктов питания, иных товаров.

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, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), при их использовании для производства пищи, должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

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 пресованной фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

Исполнитель должен осуществлять систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемами и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований Санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Обязательное соответствие услуг горячего питания и процессов их производства, безопасности пищевых продуктов, предназначенных для питания детей, процессов их обработки, хранения, перевозки, реализации и утилизации следующим требованиям:

требования к безопасности оказания услуг:

Наличие Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил при осуществлении услуг общественного питания с применением принципов ХАССП.

требования к качеству оказываемых Услуг:

требования, установленные нормативными документами Евразийского Экономического союза (Таможенного союза), законодательством Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими нормативами, иными нормативными и техническими документами, в том числе:

- Закон Российской Федерации от 07.02.1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Федеральный закон от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- Федеральный закон от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299)
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880) и перечень стандартов к техническому регламенту;
- Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881);
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания (ТР ТС 027/2012, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 15.06.2012 № 34);
- Технический регламент на масложировую продукцию (ТР ТС 024/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883) и перечень стандартов к техническому регламенту;
- Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882) и перечень стандартов к техническому регламенту;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769);
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013 утв. решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68);
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013, принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от

09.10.2013 года № 67);

– Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016, принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 года № 162);

– Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (ТР ЕАЭС 044/2017, принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06. 2017 года №45);

– Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;

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

– СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

– СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

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

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

– ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

– Приказ Минтруда России / Минздрава России № 988н/1420н от 31 декабря 2020 г. «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;

– МР 2.4.0179-20 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации»;

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

2.3.3. Исполнитель должен соблюдать технологию приготовления продукции общественного питания, нормы закладки продуктов, в соответствии с действующими в Российской

Федерации сборниками рецептур и технологическими нормативами в том числе Химический состав Российских пищевых продуктов, под ред. И. М. Скурихина и В. А. Тутельяна, 2002 г. с изменениями 2009.г.

В случае прекращения действия нормативных актов, определяющих оказание услуг, услуги должны оказываться в соответствии с нормативными актами, действующим на момент оказания услуг. Исполнитель самостоятельно изучает нормативные акты в отношении оказываемых услуг, отслеживает изменение или отмену таких актов и введение в действие новых.

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.

СГР для детского питания

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.

СГР для детского питания

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 0,85кгСрок хранения изделия не более 36 часов.На момент поставки время выемки изделий из печи не должно превышать 6 часов.

СГР для детского питания

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.

СГР для детского питания

ТУ изготовителя - Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами

СГР для детского питания

ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия. Молоко пастеризованное, стерилизованное не менее 2,5 % и не более 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

СГР для детского питания

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

СГР для детского питания

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»: продукция детского питания на молочной основе для детей раннего возраста (от 0 до 3 лет), дошкольного возраста (от 3 до 6 лет).

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.

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. Масло сладко-сливочное несоленое. 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. 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 и целостность монолита и упаковки. 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 100гр. 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 31654-2012, ГОСТ Р 55502-2013 Яйца куриные пищевые. Торговые описания Яйца куриные пищевые столовые, не ниже 1-ой категории. Вес каждого яйца не менее 40 и не более 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 Р 52306-2005 Мясо птицы для детского питания должно быть чистым, хорошо обескровлены, без постороннего запаха.

Тушки должны быть потрошёнными с удалением всех внутренних органов, головы (между вторым и третьими шейными позвонками), шеи (с кожей или без нее) на уровне плечевых суставов, ног по за плюсневой сустав или ниже его, но не более чем 20мм, внутреннего жира брюшной полости, копчиковой железы.

Мышцы хорошо развиты, плотные, упругие, на разрезе охлажденного мяса слегка влажные. Киль грудной кости может слегка выделяться.

Отложение подкожного жира в области нижней части живота и на спине незначительные.

Запах свойственный свежему мясу данного вида птицы.

Цвет мышечной ткани от бледно-розового до розового.

Цвет кожи бледно-желтый с розовым оттенком или без него.

Цвет подкожного и внутреннего жира бледно-желтый или желтый.

Оперение полностью удалено.

Не допускается наличие пеньков, волосовидного пера. Кожа чистая без разрывов, царапин, ссадин и кровоподтеков. Костная система без переломов и деформаций.

ГОСТ 31465-2012 Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания (охлажденные, замороженные)

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 -мороженное, температура 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.

СГР для детского питания

Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания старше 3-х лет, класса Б, замороженные

ГОСТ Р 55366-2012 или ТУ (техническим условиям) для детского питания не ниже ГОСТа

Для изготовления полуфабриката используется мясо от здоровых молодых животных, выращенных и откормленных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, антибиотиков и должно отвечать требованиям к мясному сырью для питания детей, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, отвечающих ветеринарно-санитарным требованиям.

Сырье, пищевые добавки, используемые для изготовления полуфабрикатов, по безопасности не должны превышать норм, установленных ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1940-2005 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок».

Внешний вид:

Котлеты- форма, округло-приплюснутая с заостренным концом, слегка вытянутая в длину.
Биточки – форма округло- приплюснутая. Поверхность без трещин, разорванных и ломаных краев, равномерно посыпана панировочными сухарями.

Вкус и запах: в сыром виде- свойственные доброкачественному сырью, доведенном до кулинарной готовности виде- свойственный данному виду продукта, без постороннего привкуса и запаха.

Вид на разрезе: для котлет и биточек- равномерно перемешанный фарш;

Консистенция: в доведенном до кулинарной готовности виде- сочная, некрошливая, мягкая.

Замороженный полуфабрикат фасуют в количестве от 2 до 10 шт в отформованные газонепроницаемые пакеты, картонные или полимерные контейнера, лотки или подложки из полимерных или комбинированных материалов с последующей оберткой их термоусадочной полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 25951

Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания старше 3-х лет, класса Б, замороженные

ГОСТ Р 55366-2012 или ТУ (техническим условиям) для детского питания не ниже ГОСТа

Для изготовления полуфабриката используется мясо от здоровых молодых животных, выращенных и откормленных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, антибиотиков и должно отвечать требованиям к мясному сырью для питания детей, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, отвечающих ветеринарно-санитарным требованиям.

Сырье, пищевые добавки, используемые для изготовления полуфабрикатов, по безопасности не должны превышать норм, установленных ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1940-2005 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок».

Внешний вид:

Тефтели – форма шаровидная или цилиндрическая. Поверхность без трещин, разорванных и ломаных краев, равномерно посыпана панировочными сухарями.

Вкус и запах: в сыром виде- свойственные доброкачественному сырью, доведенном до кулинарной готовности виде- свойственный данному виду продукта, без постороннего привкуса и запаха.

Вид на разрезе: для тефтелей с включением риса.

Консистенция: в доведенном до кулинарной готовности виде- сочная, некрошливая, мягкая.

Замороженный полуфабрикат фасуют в количестве от 2 до 10 шт в отформованные газонепроницаемые пакеты, картонные или полимерные контейнера, лотки или подложки из полимерных или комбинированных материалов с последующей оберткой их термоусадочной полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 25951

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

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, подвергнутое после разделки охлаждению температуры в толще мышц (допустимый предел) от плюс 0 до 2°C. 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.

Полуфабрикаты мясные бескостные для детского питания, категории А, порционные, мелкокусковые, замороженные

ГОСТ Р 54754-2021

Для изготовления полуфабриката используется говядина первой категории по ГОСТ 31798, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, отвечающих ветеринарно-санитарным требованиям. Мясное сырье должно быть получено от здоровых молодых животных, выращенных и откормленных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, антибиотиков и должно отвечать требованиям к мясному сырью для питания детей.

Внешний вид:

Порционные- куски мясной мякоти неправильной округлой или овальной формы, массой от 70 до 250г нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон, толщиной от 8 до 25мм.

Мелкокусковые- куски мясной мякоти различной формы (гуляш, бефстроганов) и размера массой от 10 до 30г.

Поверхность не заветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань не удаляют.

Цвет- свойственный данному виду сырья в замороженном состоянии, запах характерный для доброкачественного мяса.

Филе рыбы без кожи, мороженое для детского питания (минтай), глазированное

ГОСТ 33282-2015

Филе без кожи - рыба, разрезанная по длине на две продольные половины: голова, чешуя, позвоночная кость, плечевая, реберные и крупные мышечные кости, внутренности, плавники и черная пленка удалены.

Филе-кусочек без кожи, разрезанное на поперечные части.

Филе замораживают сухим искусственным способом поштучно.

Температура филе должна быть не выше минус 18С.

Филе глазированное, глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхности филе, и не должна отставать при легком постукивании.

Массовая доля глазури, нанесенная на продукцию не должна превышать 5%.

При изготовлении филе не допускается применения фосфатов, пищевых добавок, ароматизаторов и других вспомогательных средств, не разрешенных для детского питания.

Не допускается повторного замораживания, наличия льда и снега.

Внешний вид: Филе, замороженное поштучно- целое, без значительной деформации. Поверхность чистая, ровная, естественной окраски.

Консистенция после размораживания - плотная или мягкая (но не развалившиеся), свойственная данному виду рыбы.

Цвет мяса свойственный данному виду рыбы.

Запах после размораживания свойственный данному виду рыбы, без постороннего запаха.

Наличие посторонних примесей, костей и паразитов не допускается.

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»:

Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла – быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда, в т.ч. упакованные под вакуумом:

Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла;
Полуфабрикаты из морской рыбы;
Быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда, в т.ч. упакованные под вакуумом;
Быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда из порционных кусков, в т.ч. упакованные под вакуумом;

Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла – изделия структурированные фаршевые.

ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный. Технические условия.

Требования к качеству: Ранний или поздний картофель, первого сорта, урожай не ранее 2022 г. 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.

ТУ изготовителя – картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке

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 33952-2016 Капуста цветная свежая

ГОСТ 34220-2017 Капуста квашеная (без уксуса)

ТУ изготовителя Купуста квашеная (без уксуса)

ГОСТ 31822-2012 Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле

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.

ТУ изготовителя морковь свежая очищенная в вакуумной упаковке

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.

ТУ изготовителя Свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке

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.

ТУ изготовителя Лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке

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 31821-2012 Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле

ГОСТ 34114-2017 Консервы овощные Кукуруза сахарная Технические условия (в зернах, консервированная) Мягкая, однородная, молочного оттенка

ГОСТ 33932-2016 Огурцы свежие, 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 (с Изменениями N 1, 2, 3) 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 34214-2017, ГОСТ 32856-2014 Зелень свежая (лук, укроп)

ГОСТ 34314-2017 Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле Плоды 1 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 34307-2017 Плоды цитрусовых культур. Лимоны. 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 34307-2017 Плоды цитрусовых культур. Апельсины. 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 33499-2015 Груши свежие 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 34307-2017 Плоды цитрусовых культур. Мандарины. 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 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 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 зараженности 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 1 кг и не более 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. Металломагнитная примесь не допускаются. Зараженность вредителями хлебных запасов: не допускается.

ГОСТ Р 54683-2011 Горошек зеленый быстрозамороженный

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.

Металломагнитная 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 5784-60 Крупа ячменная. Технические условия (с Изменениями N 1-4)

Фасованная в потребительскую упаковку не более 25 кг Доброкачественное ядро: не менее 90,0 %, в том числе: недодир: не более 0,9 %. 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 вязеля разноцветного: не более 0,02 %. Мучка: не более 0,4 %. Зараженность вредителями хлебных запасов: не допускается.

Металломагнитная примесь на 1 кг крупы: Не более 3 мг.

ГОСТ 7022-97 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 вязеля 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, глютена, 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 32188-2013 Маргарины. Общие технические условия. (для выпечки) Сливочный с содержанием натурального сливочного масла, массовая доля жира не менее 60%, без компонентов полученных из генетически модифицированных источников. Упакованный в пергамент.

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 салитого, прогорклого или иного неприятного привкуса и послевкусия. 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 32896-2014 Фрукты косточковые сушеные (чернослив)

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). Стеклянная банка не более 3л.

ТУ производителя Огурцы консервированные без добавления уксуса

ГОСТ 34325-2017 Перец сладкий свежий

ГОСТ 54648-2011 Консервы. Томаты в заливке. Общие технические условия». Стеклянная банка 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 3343-2017 Продукты томатные консервированные. Томатная паста или томатное пюре без соли

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 Р 51574 -2018 Соль пищевая. Технические условия. Соль пищевая с добавкой йода (йодированная соль), упакованная в полиэтиленовый пакет не более 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.

ГОСТ 6882-88 Виноград сушеный

ГОСТ 32896-2014 Абрикосы сушеные без косточки (курага)

ГОСТ 2156-76 Натрий двууглекислый (сода пищевая)

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.

ГОСТ 31712-2012 Джемь Общие технические условия

ГОСТ 18488-2000 Концентраты пищевые сладких блюд (Кисель)

ГОСТ 28402-89 Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта

**МАССА ПОРЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ
ОТ ВОЗРАСТА (В ГРАММАХ)**

Блюдо	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

**ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТТО) С УЧЕТОМ
ИХ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ**

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30

		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Стоимость услуг по Организации бесплатного горячего питания обучающихся в МБОУ СОШ № 10

в период «01» апреля 2023 года, окончание: «31» декабря 2023 г.

Используемый метод определения начальной (максимальной) цены контракта с обоснованием	Получатели	Источник	Норма питания на 1 ребенка в день, руб.	Кол-во дето/дней (с 01.04.23г. по 31.12.23г.)	Цена
Тарифный метод	Учащиеся 1-4 кл.; Учащиеся из многодетных малообеспеченных семей 1-4 кл	Расчет начальной (максимальной) цены контракта произведен тарифным методом. Постановление Правительства Республики Башкортостан от 13.08.2020 №501	64,44	29 750	1 917 090,00
Тарифный метод	Учащиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды 1-4 кл.	Расчет начальной (максимальной) цены контракта произведен тарифным методом. Постановление Администрации городского округа город Кумертау Республики Башкортостан от 03.11.2022 г. № 1304 (с изменениями)	136,98	4 998	684 626,04
Тарифный метод	Учащиеся из многодетных малообеспеченных семей 5-11 кл	Расчет начальной (максимальной) цены контракта произведен тарифным методом. Стоимость одноразового питания для детей из многодетных малообеспеченных семей определена – Распоряжением Правительства Республики Башкортостан от 11.03.2002г. № 68	73,20	5 355	391 986,00
Тарифный метод	Учащиеся с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды 5-11 кл	Расчет начальной (максимальной) цены контракта произведен тарифным методом. Постановление Администрации городского округа город Кумертау Республики Башкортостан от 03.11.2022 г. № 1304 (с изменениями)	157,65	7 980	1 258 047,00
ИТОГО					4 251 749,04

в период «01» января 2024 года, окончание: «31» декабря 2024 г.

Используемый метод определения начальной (максимальной) цены контракта с обоснованием	Получатели	Источник	Норма питания на 1 ребенка в день, руб.	Кол-во дето/дней (с 01.01.24г. по 31.12.24г.)	Цена
Тарифный метод	Учащиеся 1-4 кл.; Учащиеся из многодетных малообеспеченных семей 1-4 кл	Расчет начальной (максимальной) цены контракта произведен тарифным методом. Постановление Правительства Республики Башкортостан от 13.08.2020 №501	64,44	42 500	2 738 700,00
Тарифный метод	Учащиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды 1-4 кл.	Расчет начальной (максимальной) цены контракта произведен тарифным методом. Постановление Администрации городского округа город Кумертау Республики Башкортостан от 03.11.2022 г. № 1304 (с изменениями)	138,86	7 140	991 460,40
Тарифный метод	Учащиеся из многодетных малообеспеченных семей 5-11 кл	Расчет начальной (максимальной) цены контракта произведен тарифным методом. Стоимость одноразового питания для детей из многодетных малообеспеченных семей определена – Распоряжением Правительства Республики Башкортостан от 11.03.2002г. № 68	76,36	7 650	584 154,00
Тарифный метод	Учащиеся с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды 5-11 кл	Расчет начальной (максимальной) цены контракта произведен тарифным методом. Постановление Администрации городского округа город Кумертау Республики Башкортостан от 03.11.2022 г. № 1304 (с изменениями)	160,61	11 400	1 830 954,00
ИТОГО					6 145 268,40

в период «01» января 2025 года, окончание: «31» декабря 2025 г.

Используемый метод определения начальной (максимальной) цены контракта с обоснованием	Получатели	Источник	Норма питания на 1 ребенка в день, руб.	Кол-во дето/дней (с 01.01.25г. по 31.12.25г.)	Цена
Тарифный метод	Учащиеся 1-4 кл.; Учащиеся из многодетных малообеспеченных семей 1-4 кл	Расчет начальной (максимальной) цены контракта произведен тарифным методом. Постановление Правительства Республики Башкортостан от 13.08.2020 №501	64,44	42 500	2 738 700,00
Тарифный метод	Учащиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды 1-4 кл.	Расчет начальной (максимальной) цены контракта произведен тарифным методом. Постановление Администрации городского округа город Кумертау Республики Башкортостан от 03.11.2022 г. № 1304 (с изменениями)	144,39	7 140	1 030 944,60
Тарифный метод	Учащиеся из многодетных малообеспеченных семей 5-11 кл	Расчет начальной (максимальной) цены контракта произведен тарифным методом. Стоимость одноразового питания для детей из многодетных малообеспеченных семей определена – Распоряжением Правительства Республики Башкортостан от 11.03.2002г. № 68	79,41	7 650	607 486,50
Тарифный метод	Учащиеся с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды 5-11 кл	Расчет начальной (максимальной) цены контракта произведен тарифным методом. Постановление Администрации городского округа город Кумертау Республики Башкортостан от 03.11.2022 г. № 1304 (с изменениями)	167,03	11 400	1 904 142,00
ИТОГО					6 281 273,10

«Исполнитель»
_____ (Ю.В. Приходько)

«Заказчик»
_____ (А.Р. Корепина)

Примерное 10-дневное меню для организации школьного питания

ДЕНЬ _____ СЕЗОН _____
НЕДЕЛЯ _____ ВОЗРАСТ _____

№ реп.	Прием пищи. / Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергети- ческая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe			
	Вид приема пищи																
	Итого за конкретный прием пищи:																
	Итого за день:																

«Исполнитель»
_____ (Ю.В. Приходько)

«Заказчик»
_____ (А.Р. Корепина)

**ДОГОВОР БЕЗВОЗМЕЗДНОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ
МУНИЦИПАЛЬНЫМ ИМУЩЕСТВОМ (ПРИМЕРНАЯ ФОРМА)**

г. Кумертау

« » _____ г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №10» городского округа город Кумертау Республики Башкортостан именуемое в дальнейшем Ссудодатель, в лице директора Корепиной Альфии Ринатовны, действующего на основании Устава.

с одной стороны, и _____
(организационно-правовая форма юридического лица, наименование юридического лица или фамилия, имя, отчество индивидуального предпринимателя)
именуем _____ в _____ дальнейшем _____ Ссудополучатель, _____ в _____ лице

_____ (фамилия, имя, отчество руководителя юридического лица или фамилия, имя, отчество лица, которое представляет интересы Ссудополучателя)

действующ _____ на основании _____
(наименование и реквизиты документа, на основании которого действует руководитель ссудополучателя - юридического лица или лицо, представляющее интересы Ссудополучателя)

с другой стороны, именуемые в дальнейшем Стороны, по согласованию Администрацией городского округа город Кумертау Республики Башкортостан, в лице _____, действующего на основании _____, представляющий интересы собственника, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Общие положения

1.1. Настоящий договор заключен по взаимному согласию Сторон в соответствии с главой 36 Гражданского кодекса Российской Федерации.

2. Предмет договора

2.1. Ссудодатель с согласия Администрации городского округа город Кумертау Республики Башкортостан передает, а Ссудополучатель принимает безвозмездное пользование на срок с « ____ » _____ 20 ____ г. по « ____ » _____ 20 ____ г. муниципальное _____ имущество,
(недвижимое, движимое)

определенное в составе приложений №№ 1, 2, 3к настоящему договору, расположенное по адресу: _____, площадью _____ кв.м в соответствии с техническим паспортом инвентарный № _____ от « ____ » _____ 20 ____ г., балансовой стоимостью _____ тыс. рублей, остаточной стоимостью _____ тыс.руб. по состоянию на « ____ » _____ 20 ____ г. (далее - имущество), для использования в целях:

(указать назначение)

Указанные приложения подписываются Сторонами и являются неотъемлемой частью настоящего договора.

Настоящий договор вступает в силу с момента его подписания.

Условия настоящего договора распространяются на взаимоотношения Сторон, возникшие с « ____ » _____ 20 ____ г. в соответствии со статьей 425 Гражданского кодекса Российской Федерации.

2.2. Передача Ссудополучателю указанного в приложениях имущества производится

(наименование передающей организации)

по акту приема-передачи, согласованному Администрацией г.о.г. Кумертау Республики Башкортостан и являющемуся неотъемлемой частью настоящего договора.

2.3. Ссудополучатель имеет право на безвозмездное пользование имуществом, указанным в пункте 2.1 настоящего договора, для осуществления хозяйственной или иной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации и Республики Башкортостан, а также настоящим договором.

2.4. Указанное в пункте 2.1 настоящего договора имущество является собственностью городского округа город Кумертау Республики Башкортостан Республики Башкортостан и закреплено на праве

_____ (оперативного управления или хозяйственного ведения, документ подтверждающий право)

за _____

_____ (наименование передающей организации)

2.5. Передача имущества в безвозмездное пользование не влечет перехода права собственности на это имущество к Ссудополучателю.

2.6. Имущество, передаваемое в безвозмездное пользование в соответствии с настоящим договором, свободно от обязательств: _____

_____ (при наличии обязательств указать их в приложениях к настоящему договору)

3. Обязанности Сторон

3.1. Ссудодатель обязуется:

3.1.1. В десятидневный срок после заключения настоящего договора обеспечить передачу указанного в нем имущества Ссудополучателю по акту приема-передачи, являющемуся неотъемлемой частью настоящего договора, и представить Ссудополучателю один экземпляр акта. В акте приема-передачи должны быть подробно указаны техническое состояние имущества и назначение объектов недвижимости на момент передачи в безвозмездное пользование;

3.1.2. Своевременно информировать Ссудополучателя о необходимости внесения изменений и дополнений в настоящий договор в связи с принятием новых нормативных правовых актов, имеющих отношение к предмету договора.

3.2. Ссудополучатель обязуется:

3.2.1. Принять в безвозмездное пользование имущество по акту приема-передачи и в десятидневный срок со дня его подписания представить Ссудодателю документы, подтверждающие оприходование переданного имущества;

3.2.2. Использовать имущество согласно назначению, указанному в пункте 2.1 настоящего договора;

3.2.3. Содержать полученное в безвозмездное пользование имущество в технически исправном состоянии;

3.2.4. Осуществлять содержание и эксплуатацию имущества в соответствии с требованиями отраслевых норм и правил технической эксплуатации, установленных для вида переданного имущества. Своевременно принимать безотлагательные меры по устранению ситуаций, создающих или могущих создать угрозу сохранности переданного имущества, его техническому, экологическому и санитарному состоянию;

3.2.5. Не производить без согласования с Ссудодателем и Администрацией городского округа город Кумертау Республики Башкортостан неотделимых улучшений переданного имущества.

Стоимость неотделимых улучшений переданного имущества, произведенных Ссудополучателем по договору безвозмездного пользования, возмещению не подлежит.

Произведенные Ссудополучателем отдельные улучшения переданного имущества являются собственностью Ссудополучателя;

3.2.6. Не продавать, не передавать безвозмездно другим юридическим и физическим лицам имущество, указанное в пункте 2.1 настоящего договора, не использовать его в виде предмета залога и вклада в уставные фонды других юридических лиц, не производить иных действий, которые могут повлечь за собой его отчуждение, либо его обременение.

4. Ответственность Сторон

4.1. Если Ссудодатель не передает имущество Ссудополучателю в сроки, указанные в пункте 3.1.1, Ссудополучатель вправе потребовать расторжения настоящего договора и возмещения понесенного им реального ущерба.

4.2. Ссудополучатель несет ответственность за сохранность, риск случайной гибели или случайного повреждения имущества, переданного по настоящему договору, в соответствии со статьей 696 Гражданского кодекса Российской Федерации.

4.3. Ссудополучатель несет ответственность за причиненные убытки, если не докажет, что эти убытки произошли вследствие непреодолимой силы либо действий Ссудодателя.

4.4. Ссудополучатель в случае нецелевого использования и необеспечения сохранности имущества привлекается к ответственности в соответствии с законодательством.

5. Изменение, продление и расторжение договора

5.1. Настоящий договор может быть изменен или расторгнут по соглашению Сторон.

5.2. По требованию Ссудодателя настоящий договор может быть досрочно расторгнут в установленном законодательством порядке в случаях, когда Ссудополучатель:

5.2.1. Пользуется имуществом с существенными нарушениями либо с неоднократными нарушениями условий настоящего договора;

5.2.2. Не выполняет обязанностей по поддержанию имущества в исправном состоянии или по его содержанию;

5.2.3. Существенно ухудшает состояние имущества;

5.2.4. Без согласия Ссудодателя и Администрации городского округа город Кумертау Республики Башкортостан передал имущество третьему лицу.

5.3.¹ Ссудодатель вправе в одностороннем порядке, без обращения в суд полностью отказаться от исполнения настоящего Договора, предупредив другую Сторону не позднее чем за 3 (три) месяца до предполагаемой даты расторжения настоящего договора, в случае, если в отношении имущества в установленном порядке принято решение о его постановке на реконструкцию (реставрацию, капитальный ремонт), сносе, использовании для муниципальных нужд или ином порядке распоряжения имуществом, указанном в пункте 2.1 настоящего договора.

5.4. Настоящий договор может быть изменен или расторгнут в установленном порядке Ссудополучателем в следующих случаях:

5.4.1. Обнаружены недостатки, делающие нормальное использование имущества невозможным или обременительным, о наличии которых он не знал или не мог знать в момент заключения настоящего договора;

5.4.2. Имущество в силу обстоятельств, за которые он не отвечает, окажется в состоянии, непригодном для использования;

5.4.3. При заключении настоящего договора Ссудодатель не предупредил его о правах третьих лиц на передаваемое имущество;

5.4.4. Ссудодатель не передал имущество либо его принадлежности и необходимые документы.

5.5.² Действие настоящего договора прекращается в случаях ликвидации юридического лица - Ссудополучателя, признания его несостоятельным (банкротом).

5.6.³ При отказе одной Стороны от настоящего договора другая Сторона должна быть уведомлена об этом не менее чем за один месяц.

5.7. При прекращении действия настоящего договора имущество, находящееся в безвозмездном пользовании, передается Ссудополучателем Ссудодателю по акту приема-передачи.

6. Прочие условия

6.1. Настоящий договор составлен в трех экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из Сторон:

- 1-й экз.- Администрация г.о.г. Кумертау Республики Башкортостан

- 2-й экз.- МБОУ СОШ № 10 г.о.г. Кумертау РБ

(наименование ссудодателя)

-3-й экз.- _____

(наименование ссудополучателя)

6.2. Взаимоотношения Сторон, не урегулированные настоящим договором, регламентируются законодательством.

7. Особые условия

7.1. Реорганизация Ссудополучателя, а также перемена собственника имущества, переданного в безвозмездное пользование по настоящему договору, не являются основаниями для прекращения или расторжения настоящего договора.

7.2. Ссудополучатель в случае изменения своей организационно-правовой формы обязан в трехмесячный срок подать заявку Ссудодателю для переоформления договора о передаче муниципального имущества в безвозмездное пользование.

7.3.⁴ Ссудополучатель, надлежащим образом выполнявший условия настоящего договора, по окончании срока его действия имеет преимущественное право на продление (возобновление) договора.

8. Юридические адреса Сторон

Ссудодатель: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №10 городского округа город Кумертау Республики Башкортостан
453300, РБ, г. Кумертау, ул. Мира, 3А
Расчетный счет №03234643807230000100 в Отделение - НБ РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН БАНКА РОССИИ//УФК по Республике Башкортостан г.Уфа
Корреспондентский счет 40102810045370000067 БИК 018073401
ИНН 0262010197 ОКПО 52964641 ОКВЭД 85.14 КПП 026201001

Ссудополучатель: _____
(наименование)

(юридический адрес)

Расчетный счет № _____ в _____
(наименование банка)

Корреспондентский счет _____ БИК _____
ИНН _____ ОКПО _____ ОКВЭД _____
КПП _____

9. Подписи Сторон

Ссудодатель:

Ссудополучатель:

(должность)

(должность)

(Ф.И.О.)

(Ф.И.О.)

(подпись)

(подпись)

М.П.

М.П.

Согласовано:

Администрация городского округа город Кумертау Республики Башкортостан,
в лице _____, действующего на основании
_____, представляющий интересы собственника

(Ф.И.О.)

(подпись)

М.П.

¹ - Данный пункт предусмотрен при срочном договоре безвозмездного пользования.

² - В данном пункте слова «признания его несостоятельным (банкротом)» исключаются при оформлении с учреждениями, органами исполнительной власти.

³- Данный пункт предусмотрен для бессрчных договоров безвозмездного пользования.

⁴- Данный пункт исключается из договора безвозмездного пользования при бессрчном договоре.

Приложение № 1
к договору о передаче
в безвозмездное пользование
муниципального имущества
Республики Башкортостан,
находящегося в оперативном
управлении
или в хозяйственном ведении
№ _____
от «_____» _____ 20____ г.

ПЕРЕЧЕНЬ

объект__ муниципального нежилого фонда,
передаваем _____ в безвозмездное пользование

(наименование юридического лица, Ф.И.О. индивидуального предпринимателя)

по состоянию на «_____» _____ 20__ г.

№ п/п	Наименование объекта (№№ помещений, этажность, литера, материал стен, адрес объекта)	№ тех. паспорта, дата (или год ввода)	Общая площадь, кв.м	Балансовая стоимость, тыс.руб.	Остаточная стоимость, тыс.руб.	Наличие обязательств	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	помещений на поэтажном плане №№ 52, 53, 54, 55, 56, 58, находящихся на 1 этаже, литера «А», площадью – 48,2 кв.м. и помещений на поэтажном плане №№ 52, 53, 54, 55, находящихся на 2 этаже, литера «А» площадью 104,5 кв.м. (общая площадь всех помещений составляет 152,7 кв.м.)	Инв. № 2922 по состоянию на 27.02.2014	152,7кв.м.				Литера А
Итого							

Ссудополучатель

Ссудодатель

(подпись, расшифровка подписи)

(подпись, расшифровка подписи)

М.П.

М.П.

Приложение № 2
к договору о передаче
в безвозмездное пользование
муниципального имущества
Республики Башкортостан,
находящегося в оперативном управлении
или в хозяйственном ведении
№ _____
от «_____» _____ 20__ г.

ПЕРЕЧЕНЬ
иногo муниципального имущества, передаваемого в безвозмездное пользование

(наименование юридического лица, Ф.И.О. индивидуального предпринимателя)

по состоянию на «_____» _____ 20__ г.

№ п/п	Наименование имущества (краткая характеристика)	Место-расположение	Год ввода, дата передачи	Протяженность, м	Сооружения	Балансовая стоимость, тыс.руб.	Остаточная стоимость, тыс.руб.	Наличие обязательств	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Итого:									

*Параметры, приведенные в данной таблице, могут изменяться с целью более точного описания и идентификации объектов.

Ссудодатель

(подпись, расшифровка подписи)

М.П.

Ссудополучатель

(подпись, расшифровка подписи)

М.П.

АКТ ПРИЕМА - ПЕРЕДАЧИ
имущества к договору безвозмездного пользования муниципальным имуществом
№ _____ от _____ 20__ г.

г. Кумертау

« ____ » _____ 20__ г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №10» городского округа город Кумертау Республики Башкортостан, именуемое в дальнейшем «Ссудодатель», в лице директора Корепиной Альфии Ринатовны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и _____ в _____ лице _____, действующего на основании _____, именуемый в дальнейшем «Ссудополучатель», с другой стороны, совместно именуемые «Стороны» составили настоящий акт приема-передачи имущества.

В соответствии с п. 2.2 Договора Ссудодатель передает Ссудополучателю во временное безвозмездное пользование, а Ссудополучатель принимает следующие нежилые помещения (далее по тексту – имущество):

1. Нежилое здание «Пищеблок», расположенное по адресу: 453300, РБ, г. Кумертау, ул. Мира, 3А общей площадью 152,7 кв.м.

Общая площадь передаваемых площадей составляет 152,7 кв.м

Наличие благоустройства (да): электричество (да), центральное отопление (да), водоснабжение (да), канализация (да).

Настоящий документ подтверждает отсутствие претензий у «Ссудополучателя» в отношении переданного имущества в целом.

Данный документ не является свидетельством о праве собственности на имущество.

Настоящий акт составлен в трех экземплярах, каждый из которых имеет одинаковую юридическую силу.

Имущество передал

Имущество принял

«Ссудодатель»

«Ссудополучатель»

М.П.

М.П.

Приложение № 2
к договору безвозмездного пользования муниципальным имуществом

Выкопировка
из поэтажного плана здания «Пищеблок»
(отдельный файл)

Нежилое здание «Пищеблок», расположенное по адресу: РБ, г. Кумертау, ул. Мира, 3А
Общая площадь 152,7 кв.м.

Подписи сторон:

«Судодатель»

«Судополучатель»

**Перечень
оборудования и имущества
имеющегося в наличии у Заказчика
и передаваемых в пользование Исполнителю***

№ п./п.	Инвентарный/номенклатурный номер	Наименование нефинансового актива	Единица измерения	Год ввода в эксплуатацию	Количество, шт.	Балансовая стоимость
1	2101040004	Морозильная камера Стинол	Шт.	01.10.2004	1,000	13 481,00
2	1101040038	Холодильный шкаф ШХК - 1,4	Шт.	08.08.2007	1,000	53 095,00
3	1101040070	Плита электрическая ПЭ-6Ш (6-комф.с жар.шкафом)	Шт.	22.07.2008	1,000	44 250,00
4	4101240001	Котел пищевар. КПЭМ - 60/9Т	Шт.	03.09.2012	1,000	63 460,00
5	4101240002	Мармит 1-х и 2-х блюд ЭМК-70КМУ универсальный паровой	Шт.	03.09.2012	1,000	49 240,00
6	4101240054	Сковорода электрическая СЭП-0,25 (емкость 35л, 985х850(900)х820(840)мм, 6кВт	Шт.	06.11.2018	1,000	72 407,00
7	4101240055	Шкаф жарочный ШЖЭ-2	Шт.	06.11.2018	1,000	72 188,00
8	4101240056	Машина посудомоечная МПК-700К	Шт.	06.11.2018	1,000	119 637,00
9	1101040069	Плита электрическая ПЭ-4Шм (4-х комф.с жар.шкафом)	Шт.	22.07.2008	1,000	31 270,00
10	1101040074	Овощерезка МПР-350М 1995г.	Шт.	30.01.2009	1,000	17 642,00
11	4101240007	Электросковорода	Шт.	01.02.1995	1,000	3 742,00
12	4101240008	Эл.котел 60 литров	Шт.	01.02.1995	1,000	5 184,00
13	4101340099	Ванна моечная СТАНДАРТ ЦК ВМО2-630СЦК-М 1420х730х870(890)мм	Шт.	06.11.2018	1,000	17 380,00
14	4101340104	Тестомес FIMAR 18/SN	Шт.	30.09.2013	1,000	45 008,00
15	4101340118	Водонагреватель Гарантерм ER 150л	Шт.	31.05.2016	1,000	10 100,00

16	4101340152	Моноблок MSI Pro 16T 7M-045RU	Шт.	02.08.2019	1,000	37 720,00
17	4101340153	Кассовый аппарат АТОЛ 50ф без фиксального накопителя	Шт.	02.08.2019	1,000	16 210,00
18	4101340160	Мясорубка МИМ - 150	Шт.	12.12.2019	1,000	44 100,00
19	1101060057	Весы элетронные Штрих МП	Шт.	30.09.2006	1,000	4 692,00
20	1101060125	Холодильник Indesit	Шт.	26.11.2013	1,000	16 110,00
21		Бак алюмин., оцинк.	Шт.		13,000	0,36
22		Ванна	Шт.		4,000	0,49
23		Весы	Шт.		1,000	0,07
24		Весы напольные	Шт.		1,000	0,07
25		Доска разделочная	Шт.		28,000	127,00
26		Дуршлаг	Шт.		1,000	0,02
27		Кипятильник	Шт.		1,000	9500,00
28		Ложка	Шт.		4,000	0,02
29		Противень	Шт.		3,000	0,02
30		Сковорода	Шт.		3,000	0,03
31		Стеллаж	Шт.		1,000	1200,00
32		Стол разделочный	Шт.		4,000	0,14
33		Считыватель настольный Z - 2	Шт.		1,000	4650,00
34		Шкаф жарочный	Шт.		1,000	13,00

Заказчик:

Исполнитель:

_____/А.Р. Корепина

_____/Ю.В. Приходько

подпись М.П.

подпись М.П.

* примечание: материально – техническая база и оборудование не должно принадлежать иному государственному/муниципальному Заказчику, который передал такое имущество Исполнителю в аренду (безвозмездное пользование) для выполнения обязательств по договору/контракту на конкретных условиях его использования только для нужд такого государственного /муниципального Заказчика.

МИНИМАЛЬНЫЙ СОСТАВ СОБСТВЕННОГО И (ИЛИ) АРЕНДОВАННОГО
ИМУЩЕСТВА, НЕОБХОДИМОГО ДЛЯ НАДЛЕЖАЩЕГО И ПОЛНОЦЕННОГО
ИСПОЛНЕНИЯ ИСПОЛНИТЕЛЕМ ВСЕХ УСЛОВИЙ КОНТРАКТА В ДОСТАТОЧНОМ
КОЛИЧЕСТВЕ НА СРОК ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА

№ п/п	Вид имущества	Наименование
1	недвижимое	пищеблок с набором производственных цехов (горячего и холодного цехов, по возможности мучного и (или) кондитерского, блок складских помещений)
2.1	движимое	специализированный транспорт или специально оборудованный транспорт с холодильной установкой для перевозки скоропортящихся продуктов
2.2	движимое	специализированный транспорт или специально оборудованный транспорт для перевозки пищевых продуктов
3.1	оборудование	холодильное оборудование (средне от 0 до плюс 4 - 6 градусов С; низкотемпературные от минус 18 до минус 24 градусов С шкафы и камеры, морозильники и морозильные лари, установки шоковой заморозки)
3.2	оборудование	технологическое оборудование (электрические плиты; жарочные и пекарские шкафы; пароконвектоматы, конвекционные шкафы в том числе с пароувлажнением; электрические сковороды; -электрические котлы; -овощерезки, миксеры, тепловые шкафы и т.д.)
3.3	оборудование	торговое оборудование (в том числе весоизмерительное, витрины и тележки, в том числе тепловые, и т.д.)
3.4	оборудование	нейтральное оборудование (ванны, тележки, термосы и т.д.)

Минимальный перечень оборудования производственных помещений должны соответствовать требованиям установленным СанПиН 1.2.3685-21.

ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМ ТОВАРАМ И СЫРЬЮ, ИСПОЛЬЗУЕМЫМ
ИСПОЛНИТЕЛЕМ ПРИ ОКАЗАНИИ УСЛУГ

Общие требования.

Продовольственные товары и сырье, используемые Исполнителем при оказании Услуг должны соответствовать требованиям, установленным:

Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами:

- «Едиными санитарно-эпидемиологическими, гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» (утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010. № 299);

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.

СГР для детского питания

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 протискивания, 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.

СГР для детского питания

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 0,85кгСрок хранения изделия не более 36 часов.На момент поставки время выемки изделий из печи не должно превышать 6 часов.

СГР для детского питания

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.

СГР для детского питания

ТУ изготовителя - Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами

СГР для детского питания

ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия. Молоко пастеризованное, стерилизованное не менее 2,5 % и не более 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

СГР для детского питания

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

СГР для детского питания

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»: продукция детского питания на молочной основе для детей раннего возраста (от 0 до 3 лет), дошкольного возраста (от 3 до 6 лет).

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.

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. Масло сладко-сливочное несоленое. 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. 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 и целостность монолита и упаковки. 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 100гр. 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 31654-2012, ГОСТ Р 55502-2013 Яйца куриные пищевые. Торговые описания Яйца куриные пищевые столовые, не ниже 1-ой категории. Вес каждого яйца не менее 40 и не более 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 Р 52306-2005 Мясо птицы для детского питания должно быть чистым, хорошо обескровлены, без постороннего запаха.

Тушки должны быть потрошёнными с удалением всех внутренних органов, головы (между вторым и третьими шейными позвонками), шеи (с кожей или без нее) на уровне плечевых суставов, ног по за плюсневой сустав или ниже его, но не более чем 20мм, внутреннего жира брюшной полости, копчиковой железы.

Мышцы хорошо развиты, плотные, упругие, на разрезе охлажденного мяса слегка влажные. Киль грудной кости может слегка выделяться.

Отложение подкожного жира в области нижней части живота и на спине незначительные.

Запах свойственный свежему мясу данного вида птицы.

Цвет мышечной ткани от бледно-розового до розового.

Цвет кожи бледно-желтый с розовым оттенком или без него.

Цвет подкожного и внутреннего жира бледно-желтый или желтый.

Оперение полностью удалено.

Не допускается наличие пеньков, волосовидного пера. Кожа чистая без разрывов, царапин, ссадин и кровоподтеков. Костная система без переломов и деформаций.

ГОСТ 31465-2012 Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания (охлажденные, замороженные)

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 -мороженное, температура 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.

СГР для детского питания

Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания старше 3-х лет, класса Б, замороженные

ГОСТ Р 55366-2012 или ТУ (техническим условиям) для детского питания не ниже ГОСТа

Для изготовления полуфабриката используется мясо от здоровых молодых животных, выращенных и откормленных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, антибиотиков и должно отвечать требованиям к мясному сырью для питания детей, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, отвечающих ветеринарно-санитарным требованиям.

Сырье, пищевые добавки, используемые для изготовления полуфабрикатов, по безопасности не должны превышать норм, установленных ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1940-2005 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок».

Внешний вид:

Котлеты- форма, округло-приплюснутая с заостренным концом, слегка вытянутая в длину. Биточки – форма округло- приплюснутая. Поверхность без трещин, разорванных и ломаных краев, равномерно посыпана панировочными сухарями.

Вкус и запах: в сыром виде- свойственные доброкачественному сырью, доведенном до кулинарной готовности виде- свойственный данному виду продукта, без постороннего привкуса и запаха.

Вид на разрезе: для котлет и биточек- равномерно перемешанный фарш;

Консистенция: в доведенном до кулинарной готовности виде- сочная, некрошливая, мягкая.

Замороженный полуфабрикат фасуют в количестве от 2 до 10 шт в отформованные газонепроницаемые пакеты, картонные или полимерные контейнера, лотки или подложки из полимерных или комбинированных материалов с последующей оберткой их термоусадочной полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 25951

Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания старше 3-х лет, класса Б, замороженные

ГОСТ Р 55366-2012 или ТУ (техническим условиям) для детского питания не ниже ГОСТа

Для изготовления полуфабриката используется мясо от здоровых молодых животных, выращенных и откормленных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, антибиотиков и должно отвечать требованиям к мясному сырью для питания детей, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, отвечающих ветеринарно-санитарным требованиям.

Сырье, пищевые добавки, используемые для изготовления полуфабрикатов, по безопасности не должны превышать норм, установленных ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1940-2005 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок».

Внешний вид:

Тефтели – форма шаровидная или цилиндрическая. Поверхность без трещин, разорванных и ломаных краев, равномерно посыпана панировочными сухарями.

Вкус и запах: в сыром виде- свойственные доброкачественному сырью, доведенном до кулинарной готовности виде- свойственный данному виду продукта, без постороннего привкуса и запаха.

Вид на разрезе: для тефтелей с включением риса.

Консистенция: в доведенном до кулинарной готовности виде- сочная, некрошливая, мягкая.

Замороженный полуфабрикат фасуют в количестве от 2 до 10 шт в отформованные газонепроницаемые пакеты, картонные или полимерные контейнера, лотки или подложки из полимерных или комбинированных материалов с последующей оберткой их термоусадочной полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 25951

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

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, подвергнутое 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.

Полуфабрикаты мясные бескостные для детского питания, категории А, порционные, мелкокусковые, замороженные

ГОСТ Р 54754-2021

Для изготовления полуфабриката используется говядина первой категории по ГОСТ 31798, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, отвечающих ветеринарно-санитарным требованиям. Мясное сырье должно быть получено от здоровых молодых животных, выращенных и откормленных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, антибиотиков и должно отвечать требованиям к мясному сырью для питания детей.

Внешний вид:

Порционные- куски мясной мякоти неправильной округлой или овальной формы, массой от 70 до 250г нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон, толщиной от 8 до 25мм.

Мелкокусковые- куски мясной мякоти различной формы (гуляш, бефстроганов) и размера массой от 10 до 30г.

Поверхность не заветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань не удаляют.

Цвет- свойственный данному виду сырья в замороженном состоянии, запах характерный для доброкачественного мяса.

Филе рыбы без кожи, мороженое для детского питания (минтай), глазированное
ГОСТ 33282-2015

Филе без кожи - рыба, разрезанная по длине на две продольные половины: голова, чешуя, позвоночная кость, плечевая, реберные и крупные мышечные кости, внутренности, плавники и черная пленка удалены.

Филе-кусочек без кожи, разрезанное на поперечные части.

Филе замораживают сухим искусственным способом поштучно.

Температура филе должна быть не выше минус 18С.

Филе глазированное, глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхности филе, и не должна отставать при легком постукивании.

Массовая доля глазури, нанесенная на продукцию не должна превышать 5%.

При изготовлении филе не допускается применения фосфатов, пищевых добавок, ароматизаторов и других вспомогательных средств, не разрешенных для детского питания.

Не допускается повторного замораживания, наличия льда и снега.

Внешний вид: Филе, замороженное поштучно- целое, без значительной деформации. Поверхность чистая, ровная, естественной окраски.

Консистенция после размораживания - плотная или мягкая (но не развалившиеся), свойственная данному виду рыбы.

Цвет мяса свойственный данному виду рыбы.

Запах после размораживания свойственный данному виду рыбы, без постороннего запаха.

Наличие посторонних примесей, костей и паразитов не допускается.

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»:

Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла – быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда, в т.ч. упакованные под вакуумом:

Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла;

Полуфабрикаты из морской рыбы;

Быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда, в т.ч. упакованные под вакуумом;

Быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда из порционных кусков, в т.ч. упакованные под вакуумом;

Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла – изделия структурированные

фаршевые.

ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный. Технические условия.

Требования к качеству: Ранний или поздний картофель, первого сорта, урожай не ранее 2022 г. 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.

ТУ изготовителя – картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке

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 33952-2016 Капуста цветная свежая

ГОСТ 34220-2017 Капуста квашеная (без уксуса)

ТУ изготовителя Капуста квашеная (без уксуса)

ГОСТ 31822-2012 Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле

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.

ТУ изготовителя морковь свежая очищенная в вакуумной упаковке

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.

ТУ изготовителя Свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке

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.

ТУ изготовителя Лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке

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 31821-2012 Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле

ГОСТ 34114-2017 Консервы овощные Кукуруза сахарная Технические условия (в зернах, консервированная) Мягкая, однородная, молочного оттенка

ГОСТ 33932-2016 Огурцы свежие, 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 (с Изменениями N 1, 2, 3) 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 34214-2017, ГОСТ 32856-2014 Зелень свежая (лук, укроп)

ГОСТ 34314-2017 Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле Плоды 1 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 34307-2017 Плоды цитрусовых культур. Лимоны. 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 34307-2017 Плоды цитрусовых культур. Апельсины. 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 33499-2015 Груши свежие 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 34307-2017 Плоды цитрусовых культур. Мандарины. 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 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 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 зараженности вредителями, содержание в рецептуре (составе) сырья из генетически модифицированных источников;

Размер нитеобразных макаронных изделий (вермишель) - длина не менее 20 см, 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 1 кг и не более 25 кг - для длительного хранения и досрочного завоза: не более 14 %. Сорная примесь: - минеральной примеси: не более 0,05 %; - испорченных семян: не более 0,40 %.

Сечка и мучка: не допускаются. Магнетитная примесь не допускаются. Зараженность вредителями хлебных запасов: не допускается.

ГОСТ Р 54683-2011 Горошек зеленый быстрозамороженный

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.

Магнетитная 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 5784-60 Крупа ячменная. Технические условия (с Изменениями N 1-4)

Фасованная в потребительскую упаковку не более 25 кг. Доброкачественное ядро: не менее 90,0 %, в том числе: недодир: не более 0,9 %. 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 вязеля разноцветного: не более 0,02 %. Мучка: не более 0,4 %. Зараженность вредителями хлебных запасов: не допускается.

Магнетитная примесь на 1 кг крупы: Не более 3 мг.

ГОСТ 7022-97 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 вязеля 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 32188-2013 Маргарины. Общие технические условия. (для выпечки) Сливочный с содержанием натурального сливочного масла, массовая доля жира не менее 60%, без компонентов полученных из генетически модифицированных источников. Упакованный в пергамент.

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 салитого, прогорклого или иного неприятного привкуса и послевкусия. 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 32896-2014 Фрукты косточковые сушеные (чернослив)

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). Стеклянная банка не более 3л.

ТУ производителя Огурцы консервированные без добавления уксуса

ГОСТ 34325-2017 Перец сладкий свежий

ГОСТ 54648-2011 Консервы. Томаты в заливке. Общие технические условия». Стеклянная банка 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 3343-2017 Продукты томатные консервированные. Томатная паста или томатное пюре без соли

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 Р 51574 -2018 Соль пищевая. Технические условия. Соль пищевая с добавкой йода (йодированная соль), упакованная в полиэтиленовый пакет не более 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.

ГОСТ 6882-88 Виноград сушеный

ГОСТ 32896-2014 Абрикосы сушеные без косточки (курага)

ГОСТ 2156-76 Натрий двууглекислый (сода пищевая)

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.

ГОСТ 31712-2012 Джеммы Общие технические условия

ГОСТ 18488-2000 Концентраты пищевые сладких блюд (Кисель)

ГОСТ 28402-89 Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта

Требования к упаковке

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 ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» и техническим документам на соответствующий вид продукции.

Весь поставляемый Товар должен быть в упаковке (таре), обеспечивающей сохранность Товара и его защиту от повреждения или порчи во время транспортировки и хранения. Упаковка (тара) Товара должна отвечать требованиям безопасности жизни, здоровья и охраны окружающей среды, иметь необходимые маркировки, наклейки, пломбы, а также обеспечивать возможность количественного учета и контроля.

Маркировка

Маркировка продовольственного сырья и пищевых продуктов должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технических регламентов Евразийского Экономического союза, Таможенного союза, Российской Федерации, межгосударственных стандартов на продукцию отдельных групп.

Маркировка продукции должна быть четкой, ясной, доступной. Информация указывается на русском языке. Информация должна быть однозначно понимаема, полна и достоверна.

Приемка продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Исполнитель обязан поставлять продовольственные товары в школьную столовую и/или буфет с наличием в товарных накладных информации, в т.ч. с учетом документов, оформленных в соответствии с приказом Минсельхоза № 589 от 27.12.2016 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях», оригиналы или копии документов о качестве и безопасности товара, а также хранить подлинники таких документов на основном предприятии Исполнителя в течение всего срока действия Контракта.

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

Для пищевой продукции, кроме переработанной пищевой продукции животного происхождения, специализированной пищевой продукции:

– копия декларации о соответствии, оформленная по единой форме (ТР ТС) для пищевых продуктов либо сведения о подтверждающем документе включаются в сопроводительные документы к продукции.

Для специализированной пищевой продукции:

– копия свидетельства о государственной регистрации, либо сведения о подтверждающем документе включаются в сопроводительные документы к продукции.

Для пищевой продукции животного происхождения:

– документация по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (ветеринарные сопроводительные документы), оформленные в соответствии с приказом Минсельхоза № 589 от 27.12.2016 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» в системе ФГИС «Меркурий».

Для продукции, включенной в «Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами», утвержденный приказом Минсельхоза России от 18.12.2015 г. № 648

– ветеринарно-сопроводительный документ, оформленный в соответствии с Приказом Минсельхоза России от 27.12.2016г. № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях».

Подкарантинная продукция растениеводства, при перевозках по территории Российской Федерации, а также подкарантинная продукция, вывозимая из карантинной фитосанитарной зоны:

– фитосанитарный (карантинный) сертификат, в связи с чем в момент поставки требуется на данный товар дополнительно предоставлять Акты государственного карантинного фитосанитарного контроля Управления Россельхознадзора по Республике Башкортостан, на товар местного производства (овощная продукция) – заключения (протоколы лабораторных испытаний) на содержание нитратов, пестицидов и тяжелых металлов.

Вся документация на поставляемый товар, подтверждающая качество товара, должна быть зарегистрирована на одном из следующих официальных сайтов в сети Интернет:

- ветеринарные сопроводительные документы, оформленные в соответствии с приказом Минсельхоза № 589 от 27.12.2016 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» в системе ФГИС «Меркурий».

Товар должен быть зарегистрирован и разрешен к использованию на территории Российской Федерации.

Транспортировка продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Транспортирование сырья и пищевых продуктов должно осуществляться Исполнителем в собственных (арендованных) транспортных средствах специально предназначенных или специально оборудованных для транспортирования пищевых продуктов с чистым кузовом, легко поддающимся санитарной обработке в исправной, чистой таре с соблюдением правил перевозки пищевых продуктов при наличии всех необходимых сопроводительных документов.

Погрузочно-разгрузочные работы осуществляются силами Исполнителя. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

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 промаркированных термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками. При этом тара должна соответствовать требованиям нормативной и технической документации для перевозки пищевых продуктов, с отражением информации для такой продукции на каждой тарной единице.

Хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов.

При хранении пищевой продукции Исполнителем должны соблюдаться требования «СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, а так же следующие условия:

- 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;

- 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);

- 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.);

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

Приложение № 9б к Контракту

№0301300324323000001 от «03» марта 2023года

АССОРТИМЕНТ И ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ТОВАРОВ,
ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСПОЛНИТЕЛЕМ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКЦИИ
В ПИЩЕБЛОКЕ КАТЕГОРИИ Б
(ДОГOTOBOЧНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИ

**Перечень
продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях
общественного питания образовательных учреждений**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.

34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

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

N	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 квашеные (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	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
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 используемой 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