

ДОГОВОР № 18
на оказание услуг по организации питания

г. Челябинск

«18» декабря 2017г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 14 г. Челябинска», в лице директора Королёвой Татьяны Александровны, действующего на основании Устава с одной стороны, именуемое в дальнейшем «Заказчик», и Акционерное общество «Комбинат социального питания г. Челябинска», в лице заместителя директора Антропова Константина Петровича, действующего на основании доверенности №16 от 23.03.2017 года, с другой стороны, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», заключили настоящий договор с соблюдением требований Федерального закона от 18 июля 2011 г. N 223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц" о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. По настоящему договору Исполнитель обязуется организовать ежедневное горячее питание учащихся Заказчика, получающих бюджетные средства, в соответствии с категориями учащихся согласно муниципальной программе "Организация питания воспитанников и учащихся в муниципальных образовательных учреждениях города Челябинска на 2017 - 2019 годы", утвержденная Распоряжением Администрации города Челябинска от 28.11.2016 № 13131.

1.2. Срок оказания услуг: с 09.01.2018 по 31.05.2018 и с 01.09.2018 по 31.12.2018 .

1.3. Место оказания услуг: 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, 34, 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, 36

2. Требования к качеству организации питания

2.1. Заказчик в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» создает бракеражную комиссию для контроля за качеством готовых блюд в составе не менее трех человек, утверждаемую локальным нормативным актом Заказчика.

2.2. Исполнитель обязуется:

2.2.1. Обеспечить соблюдение требований к качеству услуг, требования к их безопасности, требования к результатам услуг и иные показатели, связанные с определением соответствия оказываемых услуг потребностям Заказчика в соответствии с Техническим заданием, являющимся неотъемлемым приложением к настоящему договору (Приложение № 1 к настоящему договору).

2.2.2. Обеспечивать доступность проверки членами бракеражной комиссии Заказчика в любом составе соблюдения условий организации питания учащихся условиям хранения продуктов питания и технологического процесса приготовления блюд.

3. Права и обязанности Сторон

3.1. Заказчик обязан:

3.1.1. Предоставить имеющиеся нежилые помещения для организации питания – пищеблок, столовую, складские помещения, цеха, иные помещения Заказчика, необходимые для приготовления пищи (далее – «пищеблок») Исполнителю.

3.1.2. Предоставить имеющееся движимое имущество (оборудование и инвентарь) для организации питания, необходимые для приготовления пищи Исполнителю.

3.1.3. Принимать оказываемые услуги в соответствии с условиями настоящего договора.

3.1.4. Производить оплату за оказываемые услуги в соответствии с условиями настоящего договора.

3.1.5. Заказчик ежедневно предоставляет Исполнителю заявки за 1 (один) день до оказания услуг, в случае уточнения по количеству питающихся в учреждении до 7-30 утра на текущий день. В заявке указываются: наименование меню, количество питающихся, дата оказания услуги.

3.2. Заказчик имеет право:

3.2.1. Осуществлять контроль за своевременным, надлежащим выполнением Исполнителем условий настоящего договора. Члены бракеражной комиссии Заказчика в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

3.2.2. Привлекать независимые организации и различные контролирующие органы для обеспечения контроля деятельности Исполнителя в части исполнения настоящего договора.

3.2.3. Осуществлять контроль за исполнением настоящего договора с привлечением Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Челябинской области с проведением необходимых лабораторных исследований.

3.2.4. Привлекать Исполнителя к ответственности за нарушение им условий настоящего договора в соответствии с действующим законодательством РФ.

3.3. Исполнитель обязан:

3.3.1. Обеспечить ежедневное горячее питание учащихся, получающих бюджетные средства на питание в соответствии с примерным меню (Приложение № 2 к настоящему договору).

3.3.2. Своевременно и качественно оказывать услуги. Гарантии распространяются на оказываемые услуги – в полном объеме, на поставляемые продукты питания, готовую продукцию – в полном объеме.

3.3.3. Обеспечивать соответствие результатов услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья. Санитарным нормам и правилам, государственным стандартам, а также иным требованиям, установленным действующим законодательством РФ и условиям настоящего договора.

3.3.4. Заключить договор безвозмездного пользования (ссуды) нежилого помещения и движимого имущества (оборудования, инвентаря) с Заказчиком на основании п.69.1 решения Челябинской городской Думы от 28.02.2012 № 2/7 «Об утверждении Положения о порядке управления муниципальным имуществом закрепленным за муниципальным имуществом, закрепленным за муниципальными предприятиями и муниципальными учреждениями города Челябинска» для организации горячего питания обучающихся и их работников.

3.3.5. Организацию обслуживания учащихся горячим питанием осуществлять путем предварительного накрытия столов (сервировки). Не допускается привлечение учащихся к осуществлению предварительного накрытия столов (сервировки).

3.3.6. В случае необходимости приобретать за собственный счет посуду, инвентарь, оборудование, необходимое для надлежащего оказания услуг по настоящему договору.

3.4. Исполнитель имеет право:

3.4.1. Получать оплату за оказанные услуги в порядке и сроки, установленные настоящим договором.

3.4.2. Производить сверку расчетов с Заказчиком по настоящему договору ежемесячно до 5 (пятого) числа месяца, следующего за отчетным.

4. Цена и порядок расчетов

4.1. Цена оказания услуг по настоящему договору составляет 1 250 964 рубля 00 копеек (Один миллион двести пятьдесят тысяч девятьсот шестьдесят четыре рубля 00 копеек).

В цену настоящего договора входят расходы Исполнителя, связанные с исполнением настоящего договора, включает в себя стоимость закупаемых продуктов, наценку на продукцию (товары), реализуемые в учреждениях, затраты на кулинарную обработку пищи, транспортные расходы, затраты на моющие, дезинфицирующие средства, спецодежду, производственный инвентарь, посуду, средства индивидуальной защиты, аптечки, налоги, сборы и другие обязательные платежи, связанные с исполнением настоящего договора.

4.2. Цена настоящего договора является твердой и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных п. 4.4. и 4.5. настоящего договора.

4.3. Цена настоящего договора может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных настоящим договором объема оказываемых услуг и иных условий исполнения настоящего договора.

4.4. Цена настоящего договора может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный настоящим договором объем услуги не более чем на 10 (десять) процентов или уменьшается предусмотренный настоящим договором объем оказываемой услуги не более чем на 10 (десять) процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства РФ цены настоящего договора пропорционально дополнительному объему работы исходя из установленной в настоящем договоре цены единицы услуги, но не более чем на 10 (десять) процентов цены настоящего договора. При уменьшении предусмотренных настоящим договором объема услуги Стороны настоящего договора обязаны уменьшить цену настоящего договора исходя из цены единицы услуги.

4.5. Условия настоящего договора о размере и (или) сроках оплаты и (или) объеме услуг могут быть изменены по соглашению сторон в случае уменьшения в соответствии с Бюджетным кодексом РФ главному распорядителю средств бюджета города Челябинска ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии Заказчику на финансовое обеспечение выполнения им муниципального задания.

4.6. Заказчик производит оплату Исполнителю за оказанные услуги по организации питания по фактическому количеству питающихся учащихся на основании акта об оказании услуг.

4.7. Оплата производится ежемесячно путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 5 (пяти) банковских дней с момента предоставления Исполнителем акта об оказании

услуг, подписанного Заказчиком, и счета-фактуры, а также уплаты Исполнителем предъявленных штрафных санкций. Акт об оказании услуг составляется с учетом фактической численности питающихся учащихся и фактически отработанных за месяц дней с учетом стоимости питания на одного учащегося по соответствующей категории.

5. Порядок сдачи-приемки услуг

5.1. Факт приемки готовых блюд по качеству ежедневно фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия Заказчика.

В случае выявления нарушений качества, технологии приготовления и иных недостатков пищевых продуктов и готовых блюд при ежедневной приемке (снятии проб) исполнитель обязан заменить некачественные блюда и продукты в течение 45 минут (один урок).

5.2. Ежемесячно, не позднее 10 (десятого) числа месяца, следующего за отчетным, Исполнителем предоставляется Заказчику акт об оказании услуг, в котором указывается цена и объем оказанных услуг и который является основанием для осуществления расчетов.

5.3. Заказчик, в случае отсутствия претензий по поводу оказываемых услуг, подписывает акт об оказании услуг в течение 3 (трех) рабочих дней с момента предоставления акта Исполнителем.

В случае отказа Заказчика подписать акт об оказании услуг, он должен направить Исполнителю письменный мотивированный отказ в течение трех рабочих дней с момента предоставления такого акта Исполнителем.

5.4. Услуги по организации питания считаются принятыми в случае отсутствия претензий Заказчика к Исполнителю по поводу оказанных услуг, а в случае наличия таких претензий – после разрешения возникших разногласий. В случае возникновения претензий по поводу качества оказываемых услуг, Заказчик вправе привлекать независимые организации и различные контролирующие органы для разрешения разногласий.

6. Ответственность Сторон

6.1. Стороны несут ответственность за нарушение обязательств по настоящему Договору в соответствии с действующим законодательством РФ.

6.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком условий настоящего договора, Исполнитель вправе требовать уплаты неустойки в размере 1/300 ставки рефинансирования Центрального Банка РФ, действующей на день уплаты неустойки за каждый день просрочки исполнения обязательств, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательств.

6.3. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств Заказчик вправе взыскать с Исполнителя неустойку в размере 1/300 ставки рефинансирования Центрального Банка РФ, действующей на день уплаты неустойки за каждый день просрочки исполнения обязательств, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательств.

6.5. Уплата неустойки, пени, штрафов не освобождает стороны от исполнения обязательств, принятых на себя по Договору.

6.6. При выявлении нарушений в качестве оказания услуг, пищевых продуктов, готовых блюд Исполнитель несет административную и уголовную ответственность согласно действующему законодательству.

6.7. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Договору, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, таких-то: стихийные бедствия, забастовки, военные действия вновь принятые нормативные акты РФ.

7. Обстоятельства непреодолимой силы

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

К обстоятельствам непреодолимой силы относятся события, на которые Стороны не могут оказывать влияние и за возникновение которых ответственности не несут (землетрясение, наводнение, пожар и другие стихийные бедствия, принятие органами законодательной власти ограничительных норм права). Указанные события должны оказывать прямое влияние на невозможность надлежащего исполнения Сторонами принятых обязательств по настоящему договору. К таким обстоятельствам не относятся отсутствие средств или возможность выполнить финансовые обязательства.

7.2. Сторона, ссылающаяся на обстоятельства непреодолимой силы, обязана в течение трех календарных дней известить в письменном виде другую Сторону о наступлении действия обстоятельств непреодолимой силы и предоставить надлежащее доказательство наступления таких обстоятельств. Надлежащим доказательством наличия указанных обстоятельств и их продолжительности будут служить заключения соответствующих компетентных органов.

7.3. По прекращению действия обстоятельств непреодолимой силы Сторона, ссылающаяся на них, должна в сроки, указанные в п. 8.2 настоящего договора, известить об этом другую Сторону в письменном виде.

Если Сторона не направит или несвоевременно направит необходимое извещение, то она обязана возместить другой Стороне убытки, причиненные не извещением или несвоевременным извещением.

8. Порядок разрешения споров

8.1. Споры и разногласия, которые могут возникнуть при исполнении настоящего договора, будут решаться путем предъявления претензий.

8.2. Претензии предъявляются в письменной форме и подписываются уполномоченным лицом. К претензии прилагаются документы, подтверждающие предъявленные заявителем требования.

8.3. Ответ на претензию дается в письменной форме в десятидневный срок со дня получения и подписывается уполномоченным лицом.

8.4. В случае невозможности разрешения разногласий с соблюдением претензионного порядка рассмотрения споров, стороны обращаются в Арбитражный суд Челябинской области в соответствии с действующим законодательством РФ.

8.5. Расторжение настоящего договора допускается по соглашению сторон, по решению суда по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством РФ, или в связи с односторонним отказом стороны от исполнения настоящего договора в соответствии с действующим законодательством РФ.

9. Порядок расторжения договора

9.1. Настоящий договор, может быть, расторгнут по соглашению Сторон, решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны от исполнения настоящего договора, в соответствии с действующим законодательством РФ.

9.2. Настоящий договор, может быть, расторгнут в связи с односторонним отказом стороны договора от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством РФ:

9.2.1. По инициативе Заказчика:

9.2.1.1. Если Исполнитель не приступает к оказанию услуг по организации питания.

9.2.1.2. При неоднократном (более двух раз) нарушении сроков исполнения обязательств по договору, нарушении Графика оказания услуг.

9.2.1.3. При неоднократном (более двух раз) выявлении факта несоответствия качества услуг, продуктов питания, готовых блюд требованиям настоящего договора.

9.2.2. По инициативе Исполнителя:

9.2.2.1. При неоднократном (более двух раз) существенном нарушении исполнения обязательств Заказчиком по настоящему договору.

9.2.3. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего договора, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения настоящего договора устранено нарушение условий настоящего договора, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы (в случае проведения экспертизы). Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий настоящего договора, которые в соответствии с гражданским законодательством РФ являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения настоящего договора.

9.2.4. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего договора, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения настоящего договора устранены нарушения условий настоящего договора, послужившие основанием для принятия указанного решения.

10. Прочие условия

10.1. Настоящий договор вступает в силу с момента подписания и действует по 31.12.2018 г.

10.2. Обо всех изменениях, связанных с адресом, реквизитами Сторон и другими данными, влияющими на исполнение настоящего договора, Стороны обязаны известить друг друга в течение 5 (пяти) дней.

10.3. Все уведомления Сторон, связанные с исполнением настоящего договора, направляются в письменной форме по адресу Сторон или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим предоставлением оригинала.

10.4. В случаях, не предусмотренных настоящим договором, Стороны руководствуются действующим законодательством РФ.

10.5. Настоящий договор имеет 4 приложения, являющихся неотъемлемой частью настоящего договора.

11. Реквизиты сторон

Заказчик

Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение «Средняя
общеобразовательная школа № 14 г.
Челябинска»
454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, д. 34
ИНН/КПП 7450011816/ 746001001
р/с 40703810390254000007
в ПАО «Челябинвестбанк» г. Челябинска
БИК 047501779
к/с 30101810400000000779
л/с 3147304036А в Комитете финансов города
Челябинска
БИК 047501001
Тел. 8(351)721-75-38; 8(351)722-54-15

Директор
М.П. Т.А. Королева/



Исполнитель

Акционерное общество
«Комбинат социального питания г. Челябинска»
454091, г. Челябинск, ул. Васенко, д. 96, оф.612
Тел. /факс: 78-64-32
ИНН 7449045169, КПП 745301001
р/с 40702810890000021294
в ПАО «Челябинвестбанк»
к/с 30101810400000000779, БИК 047501779

Заместитель директора
М.П. К.П. Антропов/



Техническое задание

Требования соответствия нормативным документам

1) На используемые в процессе приготовления пищи и организации питания продукты, посуду, столовые приборы, подлежащие обязательному декларированию в соответствии с утвержденными единым перечнем продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единым перечнем продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии, исполнитель должен иметь и предъявлять по первому требованию Заказчика документы, подтверждающие качество и безопасность в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 12.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»; на каждую партию пищевых продуктов должны быть документы изготовителя пищевых продуктов, подтверждающие их качество и безопасность, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы, подтверждающие их происхождение, с указанием принадлежности к определенной партии, сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.

2) Организация питания, предоставляемые блюда и напитки должны соответствовать следующим нормам и правилам:

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;
- Постановления Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»;
- Техническими регламентами Таможенного союза, утвержденными решениями Комиссии Таможенного союза, за исключением требований к отдельным видам продовольственных товаров, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых технические регламенты еще не вступили в силу на территории РФ:
 - ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
 - ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
 - ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
 - ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
 - ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
 - ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
 - ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
 - ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
 - ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

3) Качество оказания услуг подтверждается результатами проводимого производственного контроля, включая лабораторно-инструментальные исследования, в соответствии с Федеральным Законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Для определения в

...ых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготавливаемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования. Результаты производственного контроля представляются исполнителем в полном объеме по первому требованию Заказчика.

2. Требования к ценообразованию

При оказании услуг цены на продукты питания не должны превышать предельных размеров наценки на продукцию, реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях в соответствии с постановлением Единого тарифного органа Челябинской области от 12.2007 № 35/21 «Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях, профтехучилищах, высших специальных и высших учебных заведениях».

3. Требования к организации питания

1) Обеспечение ежедневного горячего питания учащихся, получающих бюджетные средства на питание, в соответствии с меню (Приложение № 2 к настоящему договору).

2) Согласование с руководителем Учреждения и Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Челябинской области меню горячих блюд (обедов) на период 10 (десять) дней, для организации питания детей в муниципальном учреждении. С учетом возраста учащихся в меню должны быть соблюдены требования по массе порций и их пищевой и энергетической ценности, с учетом суточной потребности в основных витаминах и минеральных элементах для различных групп учащихся, другие требования, предусмотренные СанПиН 2.4.5.2409-08 в рамках направляемых средств на организацию питания учащихся, получающих бюджетные средства на питание.

3) Обеспечение поступления с продуктами питания, готовыми блюдами витаминов. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения продуктов питания, готовых блюд микронутриентами, включающими витамины. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными комплексами.

4) Фактический рацион питания должен соответствовать действующему меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их равенства по цене, а также пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение 6 СанПиН 2.4.5.2409-08), что должно подтверждаться необходимыми расчетами. О каждой такой замене Исполнитель обязан незамедлительно известить Заказчика, с обоснованием необходимости случая замены. Исключительными признаются случаи, возникшие по независящим от исполнителя обстоятельствам.

5) Исполнитель ежедневно в месте организации питания вывешивает утвержденное руководителем меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В меню должно быть отражено наименование блюд, выход, стоимость обеда (завтрака).

6) Для доставки продукции, используемой для оказания услуг, на объект Заказчика должны использоваться специализированные термоконтейнеры (изотермические емкости), обеспечивающие поддержание температуры, соответствующей температуре раздачи (исключающие необходимость подогрева и дополнительного охлаждения).

Доставка и промежуточное хранение пищевых продуктов и готовой продукции должны осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного учета. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных

...тий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдение им санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

7) Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов и готовой продукции, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

8) Строгое соблюдение условий и технологии приготовления блюд в соответствии с нормативными документами. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

4. Требования к сырью, полуфабрикатам и пищевым продуктам, непосредственно используемым в организации питания и условиям их поставки

При производстве продукции, предназначенной для питания детей и подростков, и организации их питания используется ассортимент (номенклатура) пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов приведенный в приложении № 3 к настоящему договору с приведенными показателями качества. Использование других видов пищевых продуктов, а также пищевых продуктов с показателями качества ниже приведенных не допускается. На используемые в процессе приготовления пищи в организации питания продукты, посуду, столовые приборы, подлежащие обязательному декларированию в соответствии с утвержденными единым перечнем продукции, подлежащей обязательной сертификации и единым перечнем продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии, Исполнитель должен иметь и предъявлять по первому требованию Заказчика документы, подтверждающие качество и безопасность в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»; на каждую партию пищевых продуктов должны быть документы изготовителя пищевых продуктов, подтверждающие их качество и безопасность, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы, подтверждающие их происхождение, с указанием принадлежности к определенной партии, сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.

Пищевые продукты, используемые при производстве продукции, предназначенной для питания детей и подростков и организации их питания по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям «Единых санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований к продуктам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)».

Поставляемые пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи свежие и замороженные, фруктовые и овощные соки прямого отжима и т.п.) на момент поставки на предприятие должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 50 % от установленного изготовителем срока годности, для продуктов со сроком годности от 4 до 10 суток – не менее 30 % от установленного изготовителем срока годности.

При организации питания с использованием готовой охлажденной упакованной пищевой продукции, изготовленной без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации, сроки годности такой продукции должны составлять от 4 до 10 суток. По результатам испытания на все ассортиментные группы пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий должно быть получено экспертное заключение Роспотребнадзора об установленном сроке годности и свидетельство о государственной регистрации.

Упаковка пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию), обеспечивать сохранность качества и безопасность пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации, и быть удобной для пользования.

Индивидуальная упаковка пищевых продуктов должна легко открываться ребенком (самостоятельно). Содержимое каждой упаковки товара должно быть однородным и соответствовать всей поставляемой партии товара. Видимая часть содержимого каждой упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки. Для плодоовощной продукции содержимое каждой упаковки должно состоять из плодов (или съедобных частей плодоовощных культур) одного и того же происхождения, ботанического сорта (видовидности), качества и степени зрелости.

Маркировка упаковки и транспортной тары пищевых продуктов (продовольственных товаров) должна соответствовать требованиям действующих нормативных правовых актов РФ, нормативных технических документов. Для продуктов специального назначения – для детского (школьного) питания обязательна соответствующая маркировка на упаковке (таре).

На этикетках или листах-вкладышах пищевых продуктов, расфасованных и упакованных производителем, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя дополнительно должны быть указаны: наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес; дата упаковки продукции; для продуктов, срок годности которых исчисляется часами – дата и время упаковки. Расфасовка продукции, упакованной изготовителем, допускается при наличии у фасовщика отдельной технической документации на фасовку.

В маркировке готовых блюд и кулинарной продукции промышленного производства должно быть указано:

- наименование и адрес предприятия-изготовителя;
- наименование готового блюда и кулинарной продукции;
- номер технологической карты;
- масса нетто;
- количество штук (порций) и масса одной штуки (порции);
- количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- дата выработки;
- срок годности и условия хранения;
- состав продукции (перечень основных рецептурных компонентов);
- пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта.

Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарно-транспортную накладную должны быть внесены сведения о реестровом номере свидетельства государственной регистрации, о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации, – номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника. Не допускается поставка и использование пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов с наличием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

Пищевые продукты не должны содержать химические сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, ацетилсалицилат и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283), усилители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты). В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов и ягод (в т.ч. с кодами INS E-140, E-160-163, E160a, E101). В качестве пищевых кислот (регуляторов кислотности) в состав пищевых продуктов, предназначенных для детей и подростков, не должны входить уксусная кислота, фосфорная (ортофосфорная) кислота, винная кислота, углекислота. Содержание нитритов (E250) допускается только в колбасных изделиях и ограничивается в пределах не более 30 мг/кг.

Не допускается использование в питании мяса птицы механической обвалки, замороженного мяса и выработанных из него продуктов; рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков; молочного напитка и молочных продуктов, выработанных из/и с использованием сухого молока (за исключением йогуртов), составных частей молока; продукции, выработанной с применением коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, усилителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок.

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

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

5. Требования к персоналу

Допуск к работе лиц, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедших обязательный (при поступлении на работу), и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Работники должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских осмотров, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной и гигиенической подготовки и аттестации.

Обеспечение своевременного и обязательного прохождения работниками пищеблока медицинских и санитарно-гигиенических осмотров.

6. Заключение договора безвозмездного пользования (договор ссуды)

С целью организации питания Исполнитель, с которым заключен договор, имеет право заключить с муниципальным имуществом города Челябинска, закрепленным на праве оперативного управления за муниципальным общеобразовательным учреждением (помещения и сопутствующее движимое имущество, необходимые для приготовления пищи). Срок предоставления указанных прав на такое имущество не может превышать срок исполнения договора (ст. 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции»).

Условия содержания помещений:

1. Обеспечение пищеблока всей требуемой нормативной документацией, необходимыми техническими документами (технологические инструкции, стандарты организации, рецептуры или технологические карты), согласованными в установленном порядке, а также необходимыми нормативными и справочными документами, обеспечение своевременного и правильного оформления необходимой документации.

2. Обеспечение пищеблока и обеденного зала «Учреждения» кухонной и столовой посудой, приборами и кухонным инвентарем, чистящими и дезинфицирующими средствами, спецодеждой. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке (СП 2.3.6.1079-01).

3. Обеспечение выполнения требований, предусмотренных СанПиН 2.4.5.2409-08 к санитарному содержанию и содержанию помещений пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала и мытья посуды.

4. Уборка помещений пищеблока, а так же подсобных помещений, обеденного зала с соблюдением установленных правил и требований санитарии, техники безопасности и пожарной безопасности, правильная эксплуатация оборудования. Организация стирки специальной санитарной одежды для персонала.

ИЗДАТЕЛЬ

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 14 Челябинска»

454002, г. Челябинск, ул. Байкальская, д. 34

ИНН КПП 7450011816/ 746001001

ОГРН 00703810390254000007

АО «Челябинвестбанк» г. Челябинска

ОГРН 047501779

ИНН 0101810400000000779

ИНН 047304036А в Комитете финансов города

Челябинска

ОГРН 047501001

Тел/факс: (351) 721-75-38; 8(351)722-54-13

ИСПОЛНИТЕЛЬ

АО «Комбинат социального питания г. Челябинска»

Адрес: Российская Федерация, Челябинская область, г. Челябинск, ул. Васенко, 96

ИНН 7449045169 / КПП 745301001

р/счет 40702810890000021294

в ПАО «Челябинвестбанк»

к/счет 30101810400000000779

БИК 047501779

Тел/факс: (351) 737910377379079

Эл. адрес: ksplen@mail.ru

Директор

Т.А. Королева

Заместитель директора

К.П. Антропов

Ассортимент пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов.

Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания учащихся получающих бюджетные средства на питание

продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности.

Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
<p>Мясо говядины жилованное замороженное в блоках для детского питания, класс А, группа 1; подгруппы 1.1, 1.2 и 1.3</p>	<p>Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013). Внешний вид: куски мяса без костей, хрящей и крупных сухожилий; не допускается наличие прирезей внутренних органов, лимфатических узлов, кровяных сгустков, крупных кровеносных сосудов, признаков повторного замораживания, постороннего запаха, не свойственного данному виду продукта.</p>
<p>Полуфабрикаты натуральные охлажденные из говядины крупнокусковые для детского (дошкольного и школьного) питания: вырезка, тазобедренная часть, лопаточная часть, подлопаточная часть.</p>	<p>Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013). Мясная мякоть или пласт мяса, снятые с определенной части полутуши в виде крупных кусков, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной и жировой ткани. Поверхность полуфабрикатов ровная, незаветренная, края заравнены, без глубоких надрезов мышечной ткани, тонкая поверхностная пленка оставлена. Вырезка: пояснично-подвздошная мышца овально-продолговатой формы, частично покрытая блестящим сухожилием, без прилегающего к ней малого поясничного мускула, соединительной и жировой ткани.</p>
<p>Полуфабрикаты натуральные замороженные из говядины крупнокусковые для детского (дошкольного и школьного) питания: вырезка, лопаточная часть, подлопаточная часть, тазобедренная часть.</p>	<p>Тазобедренная часть: мышцы, отделенные от тазовой, крестцовой и бедренной костей одним куском без мышц, прилегающих к берцовой кости, разделены на четыре крупных куска: верхний (среднегодичная мышца), внутренний (приводящая и полуперепончатая), боковой (четырёхглавая), наружный (полусухожильная и двуглавая). М.д. жира - не более 10,9%. Лопаточная часть: мышцы, снятые с лопаточной и плечевой костей одним куском, без мышечной и соединительной ткани, прилегающей к лучевой и локтевой костям, и разделенные на две части: заплечная часть (заостренная, предостная мышца), плечевая часть (трехглавая мышца). М.д. жира - не более 9,8%. Подлопаточная часть: мышцы (надпозвоночная, вентрально-зубчатая, часть длиннейшей мышцы, расположенные под лопаткой, снятые одним куском с остистых отростков первых трех грудных позвонков и трех ребер. М.д. жира - не более 9,3%. Котлетное мясо: куски мясной мякоти от шейной части, пашина, межреберное мясо, мякоть с берцовой, лучевой и локтевой костей, обрезки, полученные при зачистке крупнокусковых полуфабрикатов и костей, покромка от говядины второй категории. М.д. жира - не более 20,0%. Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %) и других пищевых добавок. pH - не более 6,3. Для замороженной продукции не допускается наличие признаков повторной заморозки.</p>

Полуфабрикаты натуральные замороженные из говядины мелкокусковые бескостные для детского (дошкольного и школьного) питания: вырезка, лопаточная часть, подлопаточная часть, тазобедренная часть.

Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)
Бескостный полуфабрикат, изготовленный в виде кусков мяса массой от 10 до 500 г включительно; М.д. жира - не более 10,9%. Для замороженной продукции не допускается наличие признаков повторной заморозки.
мясная продукция для детского питания" - мясная продукция, предназначенная для детского питания (для детей раннего возраста от 6 месяцев до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вреда здоровью ребенка соответствующего возраста.
Внешний вид: куски мяса без костей, хрящей и крупных сухожилий; не допускается наличие прирезей внутренних органов, лимфатических узлов, кровяных сгустков, крупных кровеносных сосудов, признаков повторного замораживания, постороннего запаха, не свойственного данному виду продукта. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование фосфатов, усилителей вкуса и аромата, бензойной, сорбиновой кислот и их солей, а также комплексных пищевых добавок, в составе которых присутствуют фосфаты, усилители вкуса и аромата, бензойная, сорбиновая кислоты и их соли, использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов, указанных в техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), использование продовольственного (пищевого) сырья, перечень которого установлен техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), использование продовольственного (пищевого) сырья, перечень которого установлен техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), использование продуктов убоя с содержанием общего фосфора более 0,2 процента, использование свежей и замороженной крови, доставленной с других производственных объектов.

Мясо свинины жилованное замороженное в блоках для детского питания, класс А, группа 2; подгруппы 2.1 и 2.2

Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).
Внешний вид: куски мяса без костей, хрящей и крупных сухожилий; не допускается наличие прирезей внутренних органов, лимфатических узлов, кровяных сгустков, крупных кровеносных сосудов, признаков повторного замораживания, постороннего запаха, не свойственного данному виду продукта.

Полуфабрикаты натуральные охлажденные из свинины крупнокусковые для детского (дошкольного и школьного) питания: тазобедренная часть, лопаточная часть.

Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).
Мясная мякоть или пласт мяса, снятые с определенной части полутуши в виде крупных кусков, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной и жировой ткани. Поверхность полуфабрикатов ровная, незаветренная, края заравнены, без глубоких надрезов мышечной ткани, тонкая поверхностная пленка оставлена.

Полуфабрикаты натуральные замороженные из свинины крупнокусковые для детского (дошкольного и школьного) питания: тазобедренная часть, лопаточная часть.

Тазобедренная часть: мышцы, (среднегодичная, двухглавая, полуперепончатая, четырехглавая и другие), отделенные от тазовой, крестцовой и бедренной кости одним пластом, без мышечной и соединительной ткани, прилегающих к берцовой кости. Массовая доля (м.д.) жира - не более 12,2%.
Лопаточная часть: мышцы (заостренная, предостная, дельтовидная, трехглавая и другие), снятые с лопаточной и плечевой костей одним пластом, без мышц, прилегающих к локтевой и лучевой костям. Массовая доля (м.д.) жира - не более 12,1%.

Котлетное мясо: мясная мякоть различной величины и массы, с нижней

	<p>половины ребер (с первого по четвертое), межсосковой и паховой частей; мякоть с берцовой, лучевой и локтевой костей и обрезки, полученные при зачистке крупнокусковых полуфабрикатов. Массовая доля (м.д.) жира - не более 20,0 %.</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2%) и других пищевых добавок.</p> <p>Для замороженной продукции не допускается наличие признаков повторной заморозки.</p>
<p>Тушки цыплят и цыплят-бройлеров потрошенные первого сорта и их части (полутушки, четвертины передняя и задняя, грудки, окорочка) охлажденные</p>	<p>ГОСТ Р 52306-2005, ГОСТ Р 54349-2011, ГОСТ 31962-2013 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия»*</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других пищевых добавок.</p> <p>Тушки допускаются к поставке в образовательные учреждения, в которых имеются условия для их разделки.</p>
<p>Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные и мясокостные) из мяса кур и цыплят-бройлеров охлажденные: мясокостные - грудка, окорочок, бедро, голень, крылышко, плечевая часть; бескостные - филе грудной части, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, кусковое мясо плеча.</p>	<p>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия» *</p> <p>Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается. Запах: свойственный свежему мясу.</p> <p>Грудка – грудные мышцы овальной формы с грудной костью и кожей или без кожи. Края ровные, без глубоких надрезов мышечной ткани. Не допускается наличие кожи шеи. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком.</p> <p>Окорочок – часть тушки, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком.</p> <p>Бедро – часть тушки, состоящая из бедренной части с прилегающими к ней мякотными тканями. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком.</p>
<p>Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и цыплят-бройлеров замороженные: мясокостные - грудка, окорочок, бедро, голень, крылышко, плечевая часть; бескостные - филе грудной части, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, кусковое мясо плеча.</p>	<p>Голень – часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком.</p> <p>Крылышко – передняя конечность птицы, отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой, локтевой, лучевой костей, без костей кисти, с прилегающими к ней мякотными частями. Цвет: бледно-желтый.</p> <p>Плечевая часть – часть крыла тушки, отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без кожи. Цвет: бледно-желтый.</p> <p>Филе грудной части – филе тушки, состоящая из большой и глубокой грудной мышцы с кожей или без кожи. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком.</p> <p>Филе большое - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком.</p> <p>Филе малое - часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцы. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком.</p> <p>Кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, кусковое мясо плеча - мякотные ткани, отделенные от соответствующих костей, без кожи, сухожилий и жира.</p> <p>Цвет: от светло-розового до светло-красного.</p> <p>Гуляш – кусочки красного мяса в форме кубика с длиной стороны до 20-30 мм. Цвет: от светло-красного до красного.</p> <p>Азу - кусочки белого и/или красного мяса произвольной формы. Цвет: от светло-розового до светло-красного.</p> <p>Рагу – равномерно перемешанные кусочки бескостного мяса голени и бедра массой 15-30 г. Цвет: от розового до светло-красного.</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других пищевых добавок.</p> <p>Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный примерным меню ($\pm 5\%$).</p> <p>Для замороженной продукции не допускается наличие признаков повторной заморозки.</p>
<p>Вареная колбасные вареные для</p>	<p>Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и</p>

<p>детского (дошкольного и школьного) питания: колбасы, колбаски (сосиски), сардельки</p>	<p>мясной продукции» (ТР ТС 034/2013). Массовая доля поваренной соли - не более 1,8 %.</p>
<p>Полуфабрикаты мясные рубленые категории А, замороженные: фарш мясной для детского питания «Говяжий», фарш мясной для детского питания «Свиной», фарш мясной для детского питания из говядины и свинины «Новый»</p>	<p>Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), ГОСТ 32967 – 2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания», ГОСТ 33611-2015 «Полуфабрикаты мясные. Фарш для детского питания».</p> <p>«Рубленый мясной полуфабрикат» - мясной полуфабрикат, изготовленный из измельченных мясных или измельченных мясных и немясных ингредиентов с добавлением или без добавления поваренной соли, пряностей и пищевых добавок</p> <p>Мясной полуфабрикат, изготовленный из бескостного измельченного мяса с размером частиц не более 3 мм, без добавления немясных ингредиентов предназначенный для питания детей с 1,5 лет. М.Д. белка не менее 14 % М.Д.ж. не более 20 %, м.д. хлорида натрия не более 0,9 %. Однородная мясная масса без костей, хрящей и сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок. Цвет от светло – розового до темно-красного. Запах – характерный для доброкачественного мяса, без постороннего запаха. Массовая доля общего фосфора не более 0,2 %. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), использование продовольственного (пищевого) сырья полученного с применением пестицидов, указанных в <u>техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"</u> (ТР ТС 021/2011), использование продовольственного (пищевого) сырья перечень которого установлен <u>техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"</u> (ТР ТС 021/2011), использование продовольственного (пищевого) сырья, перечень которого установлен <u>техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"</u> (ТР ТС 021/2011) , использование продуктов убоя с содержанием общего фосфора более 0,2 процента, использование свежей и замороженной крови, доставленной с других производственных объектов.</p> <p>На всех этапах производства рубленых мясных (мясосодержащих) полуфабрикатов для детского питания для детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) температура фарша не должна быть выше плюс 3°С.</p>
<p>Полуфабрикаты мясные рубленые категории А, замороженные :фарш «Нежный », рубочкой заморозки.</p>	<p>Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), ГОСТ 32967 – 2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания», ГОСТ 33611-2015 «Полуфабрикаты мясные. Фарш для детского питания», ГОСТ Р 53517-2009 «ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ». полуфабрикат из мяса цыплят-бройлеров, рубленный, глубокозамороженный.</p> <p>Состав: мясо птицы (тушки цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания по ГОСТ Р 52306;</p> <ul style="list-style-type: none"> - свинина по ГОСТ Р 53221 или по другому документу, утвержденному в установленном порядке, и полученные при ее разделке: свинина жилованная нежирная с массовой долей жировой ткани не более 10 %, свинина жилованная полужирная с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %, свинина жилованная односортная с массовой долей жировой ткани не более 55 %, свинина жилованная колбасная с массовой долей жировой ткани не более 70 %, свинина жилованная жирная с массовой долей жировой ткани от 50 % до

	<p>70 %;</p> <p>«Рубленый мясной полуфабрикат» - мясной полуфабрикат, изготовленный из измельченных мясных или измельченных мясных и немясных ингредиентов с добавлением или без добавления поваренной соли, пряностей и пищевых добавок.</p> <p>Мясной полуфабрикат - полуфабрикат, изготовленный из бескостного измельченного мяса с размером частиц не более 3 мм, без добавления немясных ингредиентов, предназначенный для питания детей с 1,5 лет. М.Д. белка не менее 14 %, М.Д.ж. не более 20 %, м.д. хлорида натрия не более 0,9 %. Однородная мясная масса без костей, хрящей и сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок.</p> <p>Цвет от светло – розового до темно – красного. Запах – характерный для доброкачественного мяса, без постороннего запаха. Массовая доля общего фосфора не более 0,2 %.</p>
<p>Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания: Фарш «Буриный», глубокой заморозки.</p>	<p>Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), ГОСТ Р 53517-2009 «ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ». полуфабрикат из мяса цыплят-бройлеров рубленый, глубокозамороженный. Состав: мясо птицы (тушки цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания по ГОСТ Р 52306;</p> <p>Цвет рубленых полуфабрикатов: свойственный цвету используемого сырья: кускового мяса, субпродуктов птицы и других рецептурных компонентов и должен соответствовать требованиям документа, в соответствии с которым полуфабрикат вырабатывают. Состав: мясо птицы (тушки цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания по ГОСТ Р 52306, мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части) по ГОСТ Р 52702. Массовая доля белка: не менее 10,0 %, массовая доля жира: не более 20,0 %.</p>
<p>для пищевой промышленности</p>	
<p>Наименование пищевого продукта</p>	<p>Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству</p>
<p>Филе или филе-кусок рыбное мороженое высшей категории с кожей или без кожи в ассортименте (треска, хек, горбуша, минтай, сайда, пикша, судак с кожей и др.)</p>	<p>ГОСТ 3948-90 «Филе рыбное мороженое. Технические условия»* Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. Массовая доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна превышать 5,0%.</p>
<p>Филе рыбное мороженое с кожей или без кожи для детского (дошкольного и школьного) питания в ассортименте (треска, минтай, сайда, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, треска, семга, форель)</p>	<p>ГОСТ 3948-90 «Филе рыбное мороженое. Технические условия»* Поверхность чистая, ровная, естественной окраски. Консистенция (после размораживания): плотная, свойственная данному виду рыбы, нежная у пикши. Цвет мяса: свойственный данному виду рыбы без признаков окисления жира. Вкус и запах: свойственные данному виду рыбы без посторонних привкуса и запаха. Консистенция (после отваривания): нежная, сочная, присущая данному виду рыбы. Массовая доля белка - не менее 16,0 %, массовая доля жира - от 1,0 до 11,0 %. Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. Массовая доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна превышать 5,0%. Не допускается наличие признаков повторной заморозки.</p>
<p>Рыба мороженая с кожей или без кожи для детского (дошкольного и школьного) питания в ассортименте (треска, пикша, минтай, хек, окунь)</p>	<p>ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая. Технические условия.» Поверхность чистая, ровная, естественной окраски. Консистенция (после размораживания): плотная, свойственная данному виду рыбы, нежная у пикши. Цвет мяса: свойственный данному виду рыбы без признаков окисления жира. Вкус и запах: свойственные данному виду рыбы без</p>

<p>карповой, судак, кефаль, горбуша, лосось, нерка, семга, форель)</p>	<p>посторонних привкуса и запаха. Консистенция (после отваривания): нежная, сочная, присущая данному виду рыбы. Массовая доля белка - не менее 16,0 %, массовая доля жира - от 1,0 до 11,0 %.</p> <p>Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания.</p> <p>Массовая доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна превышать 5,0%.</p> <p>Не допускается наличие признаков повторной заморозки.</p>
--	---

Молоко и молочная продукция

Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
<p>Молоко питьевое стерилизованное, ультрапастеризованное с массовой долей жира 2,5 % (для приготовления блюд и кулинарных изделий)</p>	<p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».</p>
<p>Молоко питьевое ультрапастеризованное (обогащенное или необогащенное) для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 2,5%</p>	<p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»</p>
<p>Творог с массовой долей жира 5 %</p>	<p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»</p>
<p>Творог с массовой долей жира 9 %</p>	<p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»</p>
<p>Сметана с массовой долей жира 15%</p>	<p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»</p>
<p>Сыры полутвердые с массовой долей жира 45%-50% в пересчете на сухое вещество.</p>	<p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»</p> <p>Массовая доля поваренной соли - не более 2,0 %.</p> <p>Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.</p>
<p>Сыры полутвердые с массовой долей жира от 40 до 44,9 % в пересчете на сухое вещество.</p>	<p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»</p> <p>Массовая доля поваренной соли не более 2%.</p> <p>Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.</p>
<p>Сыры полутвердые с массовой долей жира от 40% до 50% в пересчете на сухое вещество.</p>	<p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»</p> <p>Массовая доля поваренной соли не более 2%.</p> <p>Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.</p>
<p>Сыр мягкий для детского (дошкольного и школьного) питания</p>	<p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»</p> <p>Внешний вид: поверхность продукта чистая, ровная, неподсохшая, неплесневелая. Вкус и запах: чистый молочный, с солоноватым вкусом, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция: однородная, плотная, упругая, слегка ломкая. Допускается легкая мучнистость и незначительное отделение сыворотки. Цвет: белый, белый с кремовым оттенком.</p> <p>Массовая доля жира не более 50 % в пересчете на сухое вещество, массовая доля соли не более 1,8 %. Содержание растительных жиров не допускается.</p> <p>Продукт должен быть расфасован в асептическую упаковку массой нетто, обеспечивающей удобное порционирование.</p>
<p>Молоко сладко-сливочное обезжиренное с массовой долей жира</p>	<p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»</p>

72,5%

Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
Яйца куриные пищевые первой, второй категории диетические мытые (обработанные моющими и дезинфицирующими средствами)	ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»*
Мушкетеры хлебопекарной промышленности	
Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
Изделия булочные - батоны нарезные из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта в нарезке	ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия», ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия».* По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Содержание в 100г продукта: жира-1-8 %, белка-8-13 %, углеводов – 45-55 %.
Хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89 «Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия»* Хлеб зерновой должен выработываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, крупки пшеничной дробленой, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, яиц куриных, тмина. Поверхность изделий шероховатая с наличием пшеничной дробленой крупки. Форма – продолговатая с округленными или заостренными концами для подовых изделий, для формовых - соответствующая форме, в которой производилась выпечка. Хлеб должен быть пропеченный, мякиш не влажный на ощупь, несколько крошковатый. Вкус и запах соответствует данному виду изделий, без постороннего привкуса и запаха. Не допускается использование маргарина и гидрогенизированных жиров. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Содержание в 100 г продукта: жира-1-8 %, белка-8-13 %, углеводов-45-55 %
Хлеб из смеси муки ржаной и муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами для детского (дошкольного и школьного) питания формовой в нарезке	ГОСТ 31807-2012 «Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия» * Поверхность изделий гладкая или шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Мякиш должен быть пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Пористость должна быть развитая, без пустот и уплотнений. Не допускается наличие в мякише комочков и следов непромеса. Цвет: от светло-коричневого до коричневого, без следов подгорелости. Вкус и запах: соответствующие данному виду хлеба, без постороннего привкуса и запаха. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Влажность мякиша – не более 53,0 %. Кислотность – не более 12 град. Пористость мякиша – не менее 46 %. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость.
Хлеб из муки пшеничной	ГОСТ 26987-86. «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и

<p>первого сорта, обогащенный витаминами и минералами для детского (дошкольного и школьного) питания подовый в нарезке.</p>	<p>второго сортов. Технические условия» *</p> <p>Поверхность изделий гладкая или шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Мякиш должен быть пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен восстанавливать свою первоначальную форму. Цвет: светло-коричневый. Вкус и запах: соответствующие данному виду хлеба, без постороннего привкуса и запаха.</p> <p>Влажность мякиша – не более 43,0%. Кислотность – не более 3 град.</p> <p>Пористость мякиша – не менее 67%. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси.</p> <p>Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость.</p>
<p>Хлеб белый из пшеничной муки высшего или первого сорта в нарезке</p>	<p>ГОСТ 26987-86. «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия», ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия».</p> <p>По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки.*</p> <p>Содержание в 100г продукта: жира - 1-8%, белка - 8-13%, углеводов - 45-55%</p>

продукция масложировой промышленности

Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
<p>Масло подсолнечное: - рафинированное - дезодорированное сорта «Премиум»</p>	<p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»</p>
<p>Масло кукурузное марки Д</p>	<p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»</p>
<p>Масло соевое рафинированное дезодорированное высшего сорта</p>	<p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»</p>

продукция мукомольно-крупяной промышленности

Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
<p>Мука овсяные «Экстра» или «Грузулес»</p>	<p>ГОСТ 21149-93 «Хлопья овсяные. Технические условия» *</p>
<p>Крупа овсяная высшего сорта</p>	<p>ГОСТ 3034-75 «Крупа овсяная. Технические условия» *</p>
<p>Горох шлифованный первого сорта, целый или колотый</p>	<p>ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный. Технические условия» *</p>
<p>Крупа гречневая: ядрица быстрорастворивающаяся первого сорта</p>	<p>ГОСТ Р 55290-2012 «Крупа гречневая. Технические условия» *</p>
<p>Крупа кукурузная шлифованная №1 или №2</p>	<p>ГОСТ 6002-69 «Крупа кукурузная. Технические условия» *</p>
<p>Крупа манная марки М</p>	<p>ГОСТ 7022-97 «Крупа манная. Технические условия» *</p>
<p>Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта</p>	<p>ГОСТ Р 52189-2003. Мука пшеничная. Общие технические условия *</p>
<p>Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта</p>	<p>ГОСТ Р 52189-2003. Мука пшеничная. Общие технические условия*</p>
<p>Крупа пшено шлифованное высшего сорта</p>	<p>ГОСТ 572-60 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия» *</p>

Макаронные изделия группы А высшего сорта	ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия»*
Макаронные изделия группы А (вермишель, соломка, рожки, лапша и др) высшего сорта	ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия»*
Макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) высшего сорта яичные	ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия»*
Сухари панировочные из хлебных крошек высшего сорта	ГОСТ 28402-89 «Сухари панировочные. Общие технические условия (с Изменением N 1)» *

Продукция плодоовощная свежая

Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
Картофель продовольственный свежий не ниже первого класса: ранний – картофель урожая текущего года, реализуемый до 1 сентября; поздний – картофель урожая текущего года, реализуемый с 1 сентября	ГОСТ Р 51808-2013 «Картофель продовольственный. Технические условия», ГОСТ 7176-85 «Картофель свежий продовольственный, заготавливаемый и поставляемый. Технические условия» *
Морковь столовая свежая не ниже первого класса	ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия», ГОСТ 1721-85 «Морковь столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия»*
Свекла столовая свежая не ниже первого класса	ГОСТ 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия», ГОСТ 1722-85 «Свекла столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия» *
Лук репчатый свежий первого класса	ГОСТ Р 51783-2001 «Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети», ГОСТ 1723-86 «Лук репчатый свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия» *
Капуста белокочанная свежая первого класса раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия» *
Апельсины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды citrusовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия» *
Лимоны свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды citrusовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия» *
Мандарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ Р 53596-2009 «Плоды citrusовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия» *
Бананы свежие не ниже первого класса	ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия» *
Яблоки свежие поздних сроков созревания не ниже первого сорта	ГОСТ 54697-2011 «Яблоки свежие поздних сроков созревания. Технические условия» *
Яблоки свежие ранних сроков созревания первого сорта	ГОСТ 16270-70 «Яблоки свежие ранних сроков созревания. Технические условия» *

Продукция плодоовощная консервная, охлажденная, замороженная и сушеная

Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности
Томатная паста экстра или высшего сорта без соли	ГОСТ 54678-2011 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия» *
Томатное пюре высшего сорта	ГОСТ 54678-2011 «Продукты томатные концентрированные. Общие

	технические условия» *
Огурцы консервированные без добавления уксуса для детского (дошкольного и школьного) питания	<p>Внешний вид – огурцы целые длиной до 110мм, диаметром не более 50мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений.</p> <p>Цвет – огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов.</p> <p>Консистенция – огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами.</p> <p>Вкус и запах – слабо-кислый умеренно-соленый, запах приятный с ароматом пряностей, без посторонних привкусов и запахов. Качество заливки – заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей.</p> <p>Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 55%.</p> <p>Не допускается использование острых (жгучих) специй и приправ (перца, горчицы, хрена и др.).</p>
Огурцы соленые стерилизованные консервированные без уксуса для детского (дошкольного и школьного) питания	<p>Внешний вид - огурцы целые длиной до 110мм, диаметром не более 50мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений. Цвет - огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов. Консистенция - огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Вкус и запах - слабокислый, умеренно-соленый, запах приятный с ароматом пряностей, без посторонних привкусов и запахов.</p> <p>Качество заливки заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей.</p> <p>Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 50%.</p> <p>Не допускается использование острых (жгучих) специй и приправ (перца, горчицы, хрена и др.).</p>
Чернослив целые плоды без косточки высшего сорта	<p>ГОСТ 32896-2014 «Фрукты косточковые сушеные. Технические условия» *</p> <p>Плоды необработанные (несульфитированные); обработанные (сернистым ангидридом) допускаются только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов) - на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация.</p>
Абрикосы сушеные без косточки (курага) высшего сорта	<p>ГОСТ 32896-2014 «Фрукты косточковые сушеные. Технические условия» *</p> <p>Плоды необработанные (несульфитированные); обработанные (сернистым ангидридом) допускаются только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов) - на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация.</p>
Виноград сушеный высшего сорта видов изюм и кишмиш	ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия» *
Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные в ассортименте	<p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»</p> <p>Кислотность (массовая доля титруемых кислот) не более 1,3 %.</p>
Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания, в том числе обогащенные, в ассортименте	<p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»</p> <p>Внешний вид и консистенция соков: однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне тары. Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых (за исключением пепера и альбедо).</p> <p>Вкус и аромат: хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам. Для соков из цитрусовых плодов - натуральная, естественная горечь и легкий привкус эфирных масел. Не допускаются посторонние привкусы и запахи. Цвет: однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков при полном отжима, из которых были изготовлены соответствующие соки.</p>

Консервы фруктовые и фруктово-овощные в ассортименте	ГОСТ Р 32104-2013 «Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия»* Кислотность (массовая доля титруемых веществ) не более 1,3 %.
Сахарной промышленности	
Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
Сахар белый (кристаллический)	ГОСТ Р 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия» *
Кондитерские мучные и сахаристые	
Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности
Печенье из пшеничной муки не высшего сорта - сахарное или сахарное, в том числе витаминизированное	ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»* Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Печенье должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с примерным меню. Содержание в 100 г продукта: жира – не более 25г, сахара – не более 25г.
Чайной, соляной промышленности, пищевые концентраты	
Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности
Чай черный байховый фасованный (листовой) высшего или первого сорта	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный байховый фасованный. Технические условия»* Пакетики для разовой заварки должны быть массой нетто не более 0,75 г.
Соль поваренная пищевая выварочная экстра или высший сорт	ГОСТ Р 51574-2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия»*
Какао-порошок	ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия» *
Какао-напиток быстрорастворимый детского (дошкольного и школьного) питания, в т.ч. обогащенный микронутриентами	Внешний вид: сыпучая масса коричневого цвета равной степени интенсивности с различными оттенками, допускается наличие комочков слежавшихся комочков. Вкус и запах: свойственные данному виду продукта, с ароматом ванили, без посторонних привкуса и запаха. Напиток должен разводиться в горячем молоке или воде без комочков. В составе напитка допускается осадок какао-порошка. В составе напитка не допускается содержание сухого молока.
Концентраты на плодовых или ягодных экстрактах, концентрированных соках в фасованном или насыпном виде, в т.ч. обогащенные микронутриентами, в ассортименте	ГОСТ 18488-2000 «Концентраты пищевые концентрированные. Общие технические условия»*
Концентраты кофеиновые (сухой растворимый или концентрат), в том числе обогащенные микронутриентами для детского питания (дошкольного и школьного возраста)	ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые концентрированные растворимые. Технические условия» * Внешний вид: порошок одноразовой фасовки, допускается включения частиц сырья согласно рецептуре и упаковке. Готовый напиток должен представлять собой однородную массу с нерастворенным осадком. Цвет: коричневый. Вкус и аромат: свойственные, ярко выраженные, свойственные компонентам, входящим в состав напитка. Посторонние привкус и запах не допускаются. Массовая доля кофеина в концентрате не более 7%. Массовая доля экстрактивных веществ не более 20%. При производстве продукта не допускается использование красителей и других тонирующих веществ.
Концентраты кофеиновые (сухой растворимый или концентрат), в том числе обогащенные микронутриентами	ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые концентрированные растворимые. Технические условия» * По консистенции концентрат должен представлять собой вязкую концентрированную жидкость без осадка и нерастворенных частиц. Допускается лёгкая опалесценция. Цвет концентрата должен быть коричневым. Вкус и аромат

	<p>концентрата должен быть горько-кисловатым с ароматом, соответственным данному продукту. Не допускаются присутствие посторонних запахов и привкуса, а также затхлости. Массовая доля растворимых сухих веществ не менее 70%. Растворимость в горячей воде (90-100°С) не более 1 мин. Посторонние примеси не допускаются. При производстве не допускается использование кофе, кофенна и других ароматизирующих веществ.</p>
<p>Лист лавровый сухой</p>	<p>ГОСТ 17594-81 «Лист лавровый сухой. Технические условия» *</p>
	<p>ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная моногидрат (лимонная)». Технические условия» *</p>



Расчет цены договора

Категории учащихся с Итого 11-й классифицирующие бюджетные средства на питание	Количество о раз питания в день	Детодни *	Размер бюджетных средств в день, выделяемых на питание учащихся, рублей			Сумма, рублей
			Бюдже т города	Областно й бюджет	Общий размер бюджетны х средств	
Дети: необеспеченных семей, многодетных семей, а также семей, находящихся в трудной жизненной ситуации	1	1215	12	4,4	16,4	19 926,00
Дети с нарушениями здоровья	1	15795	12	4,4	16,4	259 038,00
Дети из многодетных семей	1	3780	12	0	12	45 360,00
Дети из семей участников боевых действий	1	3510	12	0	12	42 120,00
Дети с ограниченными возможностями здоровья в дети- нах-инвалидах, учащиеся в обычных классах,	1(2)	3105	84	0	84	260 820,00
Учащиеся интернатных классов	1(2)	7425	84	0	84	623 700,00
Итого:						250 964,00

* Детодни - число дней работы * кол-во питающихся по льготе

Исполнитель



Т.А. Королева/

Исполнитель



Заместитель директора

К.П. Антропов/

СОГЛАСОВАНО

Директор



УТВЕРЖДЕНО:

Заместитель директора



К.П. Антропов / МП

Примерное двухдневное меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание на 2018 год в размере 12,00 руб.

Понедельник I						
Завтрак						
№	Наименование блюда	Выход гр	Белки гр	Жиры гр	Углевод ы гр	Калорийность ккал
1	Каша рисовая молочная	190	2,20	8,20	21,00	172,00
2	Чай с сахаром	200	0,20		15,00	58,00
3	Хлеб пшеничный	20	1,56	0,20	10,90	51,60
	Итого		3,96	8,40	46,90	281,60
Вторник I						
Завтрак						
№	Наименование блюда	Выход гр	Белки гр	Жиры гр	Углевод ы гр	Калорийность ккал
1	Картофель отварной с зеленью	150/1	3	6,15	24,3	166,50
2	Чай с сахаром	200	0,20		15,00	58,00
3	Хлеб пшеничный	20	1,56	0,20	10,90	51,60
	Итого		4,76	6,35	50,20	276,10
Среда I						
Завтрак						
№	Наименование блюда	Выход гр	Белки гр	Жиры гр	Углевод ы гр	Калорийность ккал
1	Рис с овощами (лук, морковь, горошек)	120	4,05	8,25	30,30	198,60
2	Чай с сахаром	200	0,20		15,00	58,00
3	Хлеб пшеничный	20	1,56	0,20	10,90	51,60
	Итого		5,81	8,45	56,20	308,20
Четверг I						
Завтрак						
№	Наименование блюда	Выход гр	Белки гр	Жиры гр	Углевод ы гр	Калорийность ккал
1	Грудинка	150	3,45	7,65	16,05	145,50
2	Чай с сахаром	200	0,20		15,00	58,00
3	Хлеб пшеничный	20	1,56	0,20	10,90	51,60
4	Сметана	18	1,35	2,12	13,48	75,08
	Итого		6,56	9,97	55,43	330,18
Пятница I						
Завтрак						

№ рецепту	Наименование блюда	Выход гр	Белки гр	Жиры гр	Углевод ы гр	Калорийность ккал
№ 2005	Каша молочная "Дружба"	200	7,00	4	42	232,00
№ 2004	Чай с сахаром	200	0,20		15,00	58,00
	Хлеб пшеничный	24	1,87	0,24	13,00	61,92
	Итого		9,07	4,24	70,00	351,92

Примерное двухнедельное меню для учащихся общеобразовательных учреждений

Стоимость питания 12 рублей

СОГЛАСОВАНО:

УТВЕРЖДЕНО:

Директор

С.А. Карелин

Заместитель директора

К.П. Антропов/
МП

Примерное меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание на 2018 год в размере 16,40 руб.

Понедельник I						
Завтрак						
Сб.рецепту р	Наименование блюда	Выход гр	Белки гр	Жиры гр	Углевод ы гр	Калорийность ккал
96,2004	Масло сливочное	7	0,07	5,04	0,07	46,2
311, 2004	Каша рисовая молочная	190	2,20	8,20	21,00	172,00
685, 2004	Чай с сахаром	200	0,20		15,00	58,00
	Хлеб пшеничный	20	1,56	0,20	10,90	51,60
	Итого		4,03	13,44	46,97	327,80
Вторник I						
Завтрак						
Сб.рецепту р	Наименование блюда	Выход гр	Белки гр	Жиры гр	Углевод ы гр	Калорийность ккал
518,2004	Картофель отварной с зеленью	150/1	3	6,15	24,3	166,50
685, 2004	Чай с сахаром	200	0,20		15,00	58,00
	Хлеб пшеничный	20	1,56	0,20	10,90	51,60
	Печенье	45	3,38	5,30	33,70	187,70
	Итого		8,14	11,65	83,90	463,80
Среда I						
Завтрак						
Сб.рецепту р	Наименование блюда	Выход гр	Белки гр	Жиры гр	Углевод ы гр	Калорийность ккал
96,2004	Масло сливочное	7	0,07	5,04	0,07	46,2
311, 2004	Рис с овощами (лук, морковь, зеленый горошек)	120	4,05	8,25	30,30	198,60
685, 2004	Чай с сахаром	200	0,20		15,00	58,00
	Хлеб пшеничный	20	1,56	0,20	10,90	51,60
	Итого		5,88	13,49	56,27	354,40
Четверг I						
Завтрак						
Сб.рецепту р	Наименование блюда	Выход гр	Белки гр	Жиры гр	Углевод ы гр	Калорийность ккал
150, 2004	Картофель отварной	150	3,45	7,65	16,05	145,50
685, 2004	Чай с сахаром	200	0,20		15,00	58,00
	Хлеб пшеничный	20	1,56	0,20	10,90	51,60
	Итого	63	4,73	7,42	47,18	262,78
	Итого		9,94	15,27	89,13	517,88
Пятница I						
Завтрак						

Сб.рецепту р	Наименование блюда	Выход гр	Белки гр	Жиры гр	Углевод ы гр	Калорийность ккал
96,2004	Сыр порционный	7	1,77	1,77	2,26	28
516, 2004	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150/5	5,30	9,75	35,3	253,50
685, 2004	Чай с сахаром	200	0,20		15,00	58,00
	Хлеб пшеничный	20	1,56	0,20	10,90	51,60
	Итого		8,83	11,72	63,46	391,10
Понедельник 2						
Завтрак						
Сб.рецепту р	Наименование блюда	Выход гр	Белки гр	Жиры гр	Углевод ы гр	Калорийность ккал
96,2004	Масло сливочное	7	0,07	5,04	0,07	46,2
510, 2004	Каша гречневая вязкая	190	4,50	6,75	22,35	171,00
685, 2004	Чай с сахаром	200	0,20		15,00	58,00
	Хлеб пшеничный	20	1,56	0,20	10,90	51,60
	Итого		6,33	11,99	48,32	326,80
Вторник 2						
Завтрак						
Сб.рецепту р	Наименование блюда	Выход гр	Белки гр	Жиры гр	Углевод ы гр	Калорийность ккал
96,2004	Сыр порционный	7	1,77	1,77	2,26	28
516, 2004	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150/5	5,30	9,75	35,3	253,50
685, 2004	Чай с сахаром	200	0,20		15,00	58,00
	Хлеб пшеничный	20	1,56	0,20	10,90	51,60
	Итого		8,83	11,72	63,46	391,10
Среда 2						
Завтрак						
Сб.рецепту р	Наименование блюда	Выход гр	Белки гр	Жиры гр	Углевод ы гр	Калорийность ккал
ТТК 135	Рис с овощами (лук, морковь, зеленый горошек)	120	4,05	8,25	30,30	198,60
685, 2004	Чай с сахаром	200	0,20		15,00	58,00
	Хлеб пшеничный	20	1,56	0,20	10,90	51,60
	Печенье	45	3,38	5,30	33,70	187,70
	Итого		9,19	13,75	89,90	495,90
Четверг 2						
Завтрак						
Сб.рецепту р	Наименование блюда	Выход гр	Белки гр	Жиры гр	Углевод ы гр	Калорийность ккал
520,2004	Картофельное пюре	120	3,15	6,75	21,9	163,50
685, 2004	Чай с сахаром	200	0,20		15,00	58,00
	Хлеб пшеничный	20	1,56	0,20	10,90	51,60
	Печенье	45	3,38	5,30	33,70	187,70
	Итого		8,29	12,25	81,50	460,80
Пятница 2						

Завтрак						
Сб.рецепту р	Наименование блюда	Выход гр	Белки гр	Жиры гр	Углевод ы гр	Калорийность ккал
96,2004	Масло сливочное	7	0,07	5,04	0,07	46,2
36, 2005	Каша молочная "Дружба"	200	7,00	4	42	232,00
685, 2004	Чай с сахаром	200	0,20		15,00	58,00
	Хлеб пшеничный	24	1,87	0,24	13,00	61,92
	Итого		9,14	9,28	70,07	398,12

Примерное двухнедельное меню для учащихся общеобразовательных учреждений

Стоимость питания 16,40 рублей

АСОВАНО:

тор



ТВЕРЖДЕНО:

Заместитель директора

К.П.Антропов/
МП



мерное двухнедельное меню на 2018 год в размере 84,00 руб.

Наименование блюд	Выход, г	сборник рецептур	Белки, г	Жиры, г	Углеводы	Калор-ть, ккал
1 НЕДЕЛЯ						
1 ДЕНЬ						
Завтрак 1						
ка отварная	80	413, 2004	8,88	19,12	1,28	212,80
бонные изделия отварные	150	516, 2004	5,25	6,15	35,25	220,50
лимоном	200/7	686, 2004	0,30		15,20	60,00
пшеничный	20		1,56	0,20	10,90	51,60
па	230		0,70	0,70	17,44	83,66
			16,69	26,17	80,07	628,56
1 НЕДЕЛЯ						
2 ДЕНЬ						
Завтрак 1						
пета домашняя	80	ГТК 7	12,57	15,78	9,37	229,8
офель отварной	150	518, 2004	3	6,15	24,3	166,50
	200		1,00		27,40	110,00
пшеничный	20		1,56	0,20	10,90	51,60
ля	30		1,92	1,68	48,66	205,26
око	177		0,65	0,65	16,16	77,5
го			20,7	24,46	136,79	840,66
1 НЕДЕЛЯ						
3 ДЕНЬ						
Завтрак 1						
инг из творога со сгущенным ком	110/10	297, 1996	18,18	13,47	23,82	293,20
с сахаром	200	685, 2004	0,20		15,00	58,00
пшеничный	20		1,50	0,60	10,00	52,00
ша	215		0,64	0,64	15,90	76,20
ого			20,52	14,71	64,72	479,40
1 НЕДЕЛЯ						
4 ДЕНЬ						
Завтрак 1						
пета из птицы (бр-цыпля) с маслом очным	80/4	668, 2013	14,56	8,32	11,04	177,6
у овощное	150	541, 2004	3,45	7,65	16,05	145,50
млот из свежих яблок и родины, витамин С	200	ГТК 186	4,60		25,20	193,40
пшеничный	20		1,56	0,20	10,90	51,60
ычок слоеный	50		5,4	21,7	37,20	368,00
ельсин	170		0,65	0,65	16,16	77,5
ого			30,22	38,52	116,55	1013,6

I НЕДЕЛЯ

5 ДЕНЬ

Завтрак I

Гуляш из птицы (грудка)	50/50	ТТК 51	13,92	6,50	4,00	132,00
Макаронные изделия отварные	150	516, 2004	5,25	6,15	35,25	220,50
Компот из сухофруктов, витаминС	200	639, 2004	0,60		31,40	124,00
Хлеб пшеничный	20		1,56	0,20	10,90	51,60
Груша	214		0,64	0,64	15,90	76,20
Итого			21,97	13,49	97,45	604,30

II НЕДЕЛЯ

1 ДЕНЬ

Завтрак I

Сыр	11	97, 2004	5,26	5,32		70,00
Сосиска отварная	80	413, 2004	8,88	19,12	1,28	212,80
Каша гречневая вязкая	150	508,2004	8,70	7,80	42,6	279,00
Чай с лимоном	200/7	686, 2004	0,30		15,20	60,00
Хлеб пшеничный	30		2,34	0,30	16,35	77,40
Слойка с повидлом	75		10,20	24,30	54,10	439,00
Яблоко	177		0,65	0,65	16,16	77,5
Итого			36,33	57,49	145,69	1215,7

II НЕДЕЛЯ

2 ДЕНЬ

Завтрак I

Гуляш из говядины	40/40	437, 2004	11,12	5,20	3,2	105,6
Макаронные изделия отварные	150	516, 2004	5,25	6,15	35,25	220,50
Сок	200		1,00		27,40	110,00
Хлеб пшеничный	40		3,12	0,40	21,80	103,20
Апельсин	170		0,65	0,65	16,16	77,5
Итого			21,14	12,4	103,81	616,8

II НЕДЕЛЯ

3 ДЕНЬ

Завтрак I

Сыр	14,9	97, 2004	6,04	6,12		80,50
Бигус "Школьный" с говядиной	35/150	ТТК 73	18,52	11,68	7,6	208,80
Чай с сахаром	200	685, 2004	0,20		15,00	58,00
Хлеб пшеничный	20		1,56	0,20	10,90	51,60
Яблоко	177		0,65	0,65	16,16	77,5
Итого			26,97	18,65	49,66	476,4

Наименование блюд

**Выход,
г**

**Сборник
рецептур**

**Белки,
г**

**Жиры,
г**

**Углеводы,
г**

**Калор-ть,
ккал**

II НЕДЕЛЯ

4 ДЕНЬ

Завтрак I

Биточек "Особый" с маслом сливочным	80/3	659,1983	14,15	16	11,91	248,33
Картофельное пюре	150	520,2004	3,15	6,75	21,90	163,50
Чай с лимоном	200/7	686, 2004	0,30		15,20	60,00
Хлеб пшеничный	20		1,56	0,20	10,90	51,60
Апельсин	170		0,65	0,65	16,16	77,5
Итого			19,81	23,6	76,07	600,93

II НЕДЕЛЯ

5 ДЕНЬ

Завтрак I

из птицы (грудка)	50/50	ТТК 51	13,92	6,50	4,00	132,00
речневая рассыпчатая	150	510, 2004	4,50	6,75	22,35	171,00
плодово-ягодный, витаминС	200	648, 2004			30,60	118,00
шеничный	20		1,56	0,20	10,90	51,60
	190		0,64	0,64	14,24	75,2
			20,62	14,09	82,09	547,80

рное двухнедельное меню для учащихся
ность питания 84 руб

Прошито, пронумеровано,
скреплено печатью
() листов

должность *руководитель*

Черныш

Ф.И.О.

