**Приложение №3**

Техническое задание

на оказание услуги по организации горячего питания школьников в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях

1. Общие требования

Услуга по организации горячего питания для школьников в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях должна включать в себя закупку, хранение и обработку продуктов, приготовление и раздачу готовых блюд, кондитерских, кулинарных и других видов готовой продукции.

Услуга по организации горячего питания школьников должна оказываться Исполнителем еженедельно в соответствии с режимом работы учреждения, Положением об обеспечении питанием школьников в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях городского округа город Воронеж, утвержденным распоряжением главы городского округа город Воронеж от 04.12.2007 № 821-р, на основе поданных предварительных письменных заявок и ежедневно уточняемых данных о количестве предоставляемых порций.

В случае использования Исполнителем помещения общеобразовательного учреждения для приготовления блюд, мытья посуды, а так же использования технологического и иного оборудования для этих целей, указанные помещения и оборудование предоставляются Исполнителю в пользование на безвозмездной основе на время действия Контракта.

Исполнитель должен оказывать услугу в соответствии с примерным меню, которое должно разрабатываться им самостоятельно в соответствии с особенностями работы общеобразовательного учреждения с учетом требований, установленных рекомендациям по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (методические рекомендации МР 2.4.0179-20). Предложенный вариант примерного меню должен быть согласован Исполнителем с директором образовательного учреждения и с управлением Роспотребнадзора по Воронежской области.

1. Требования к качеству оказываемой услуги
2. Исполнитель должен согласовывать с Заказчиком (директором общеобразовательного учреждения) ежедневное меню рационов питания учащихся учреждения. Ежедневное меню рационов питания учащихся должно быть оформлено по форме, установленной контрактом.

Исполнитель оказывает услуги:

- обучающимся 1 - 4-х классов в первую смену - завтрак;

- обучающимся 1 - 4-х классов во вторую смену - обед;

- обучающимся 5 - 11-х классов из социально незащищенных семей - завтрак;

- всем обучающимся, посещающим группы продленного дня в первую смену, - на завтрак;

- всем обучающимся, посещающим группы продленного дня во вторую смену, - на обед;

- обучающимся 1 - 11-х классов, состоящим на диспансерном учете в противотуберкулезном диспансере, - обед;

- спортсменам, имеющим звания «мастер спорта», «кандидат в мастера спорта», первый, второй, третий спортивные разряды, - учащимся муниципальных бюджетных учреждений дополнительного образования, муниципальных бюджетных учреждений спортивных школ, муниципальных бюджетных учреждений спортивных школ олимпийского резерва, государственных бюджетных учреждений Воронежской области спортивных школ, государственных бюджетных учреждений Воронежской области спортивных школ олимпийского резерва - обед;

- юношам допризывного возраста, имеющим дефицит массы тела, - завтрак и обед;

- учащимся с ограниченными возможностями здоровья – завтрак и обед;

2. Организация питания должна осуществляться участником закупки в соответствии с меню, разработанным на основе рекомендуемой массы порций блюд для учащихся в возрасте с 7 до 11 и с 12 лет и старше (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (методические рекомендации МР 2.4.0179-20)»).

3. Качество услуг по организации питания учащихся общеобразовательного учреждения должно соответствовать требованиям ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования», Правилам оказания услуг общественного питания (утв. Постановлением Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515), Рекомендациям по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (методические рекомендации МР 2.4.0179-20).

4. Потребительские свойства блюд, кулинарных изделий, пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников, их органолептические свойства, включая внешний вид, оформление блюд и кулинарных изделий, потребительская упаковка пищевых продуктов, используемых в питании, масса (объём порций) должны соответствовать согласованному меню управлением Роспотребнадзора по Воронежской области и ассортименту пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся в соответствии с требованиями ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», а также стандартам организации и техническим документам (технические условия, технологические инструкции, рецептуры, технико-технологические карты и т.п.). Не допускается использование в рационах завтраков и обедов в общеобразовательных учреждениях пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5. Питание должно быть разнообразным, предусматривать использование пищевых продуктов, предназначенного для питания обучающихся (воспитанников) и исключать повторы одинаковых первых блюд, салатов и холодных закусок, блюд из мяса и рыбы, творога, крупяных блюд, кондитерских и мучных кулинарных изделий в течение недели, повторы одинаковых гарниров, напитков, овощных блюд, фруктов – в течение 2-3 смежных дней.

6. При организации приёма пищи должны выполняться требования культуры и эстетики питания, создаваться благоприятная обстановка для приёма пищи, обеспечиваться надлежащее оформление торгового зала, витрин и т. п., включая размещение наглядных материалов, пропагандирующих здоровое питание.

7. По требованию обучающихся (воспитанников) и их родителей, а также работников общеобразовательного учреждения, им должна предоставляться информация о средненедельной пищевой ценности реализуемого рациона питания. Ежедневно в обеденном зале должно вывешиваться утверждённое директором общеобразовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объёмах блюд и названиях кулинарных изделий.

8. Показатели безопасности и пищевой ценности поставляемых (используемых при организации питания) пищевых продуктов должны соответствовать нормативным документам Российской Федерации, показатели качества – национальным стандартам Российской Федерации для аналогичных видов пищевых продуктов, маркировка (информация для потребителей), размещаемая на каждой единице транспортной и потребительской тары, должна соответствовать требованиям нормативных документов Российской Федерации. Исполнитель несёт полную ответственность за качество поставляемого сырья и готовой продукции, в том числе получаемой у поставщиков.

9. Не допускается поставка продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО).

10. Качество используемых продуктов должно соответствовать действующим ГОСТам.

11. Исполнитель контракта должен строго соблюдать установленные правила по приёмке и хранению продовольственного сырья, его транспортировке в общеобразовательное учреждение, по приготовлению и раздаче блюд. Осуществлять производственный контроль безопасности и качества приготовления блюд в соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Рекомендациям по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (методические рекомендации МР 2.4.0179-20), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».»

12. Поставляемые продукты должны быть качественными и безопасными, что подтверждается сертификатами соответствия, декларациями о соответствии, ветеринарными свидетельствами на продукцию животноводческого происхождения, свидетельствами о государственной регистрации продукции при поставке.

13. Упаковка продукции должна быть изготовлена из материалов, разрешенных органами Роспотребнадзора для продуктов питания, иметь соответствующую маркировку, должна быть удобна для пользования.

14. Исполнитель Контракта несет полную ответственность за качество поставляемого сырья и готовой продукции, в том числе получаемой у поставщиков, а также за состояние транспорта, доставляющего продукты: доставка пищевых продуктов должна осуществляться в соответствии с требованиями Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), а также с учетом требований к процессам перевозки (транспортирования), установленных в других технических регламентах на отдельные виды пищевой продукции, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Должны соблюдаться сроки и условия поставки в общеобразовательное учреждение, в том числе скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов, сроки и условия хранения продукции на складе. Обеспечивать предоставление информации о закупаемой продукции. В случае поставки в общеобразовательное учреждение некачественных продуктов и сырья или продуктов со скрытыми дефектами и выставления письменной претензии со стороны общеобразовательного учреждения произвести замену на аналогичный продукт в тот же день.

15. Исполнитель обязан соблюдать действующие у Заказчика правила внутреннего трудового распорядка, правила техники безопасности и пожарной безопасности, а также пропускной режим. Обеспечивать соблюдение работниками на территории школьного пищеблока санитарных правил и норм.

16. Исполнитель обязан обеспечить чистоту и соблюдение санэпидрежима производственных помещений, оборудования и инвентаря пищеблока, предназначенных для оказания услуг. Осуществлять уборку указанных помещений с частотой и качеством, определяемыми правилами и требованиями санитарно-эпидемиологического надзора. Содержать помещения, выделенные для оказания услуг, в надлежащем порядке с соблюдением установленных правил и требований технического и пожарного надзора.

17. Исполнитель Контракта обязан эксплуатировать переданное торгово-технологическое и холодильное оборудование в соответствии с установленными требованиями и правилами по эксплуатации оборудования и обеспечивать проверку и клеймение весоизмерительного оборудования, производить ремонт технологического оборудования пищеблока при выходе его из строя. Обеспечить сохранность и надлежащее использование оборудования пищеблока, мебели и иного имущества, предоставленного Заказчиком для оказания услуг. Осуществлять технический контроль за технологическим оборудованием пищеблока, производить его ремонт при выходе из строя в период эксплуатации, обеспечивать в полном объёме пищеблок кухонной, столовой и чайной посудой, столовыми приборами, производственным инвентарем, дезинфицирующими и моющими средствами.

III Требования

к качеству продуктов, которые могут использоваться для приготовления блюд

1. Абрикосы свежие должны быть не ниже первого сорта.
2. Абрикосы сушеные без косточки (курага) должны быть не ниже первого сорта.
3. Апельсины должны быть первого сорта.
4. Баклажаны должны быть первого сорта.
5. Бананы свежие должны быть не ниже первого класса.
6. Брусника быстрозамороженная должна быть не ниже первого сорта.
7. Варенье должно быть из фруктов.
8. Виноград сушеный должен быть не ниже первого сорта .
9. Вишня быстрозамороженная должна быть не ниже первого сорта.
10. Горох шлифованный: целый или колотый должен быть первого сорта и (или) первого класса.
11. Горошек зеленый быстрозамороженный должен быть целый, молочной стадии зрелости, не битый, без примесей оболочек, остатков створок бобов.
12. Горошек зеленый консервированный должен быть первого сорта, расфасован в потребительскую тару.
13. Груши свежие должны быть не ниже первого сорта.
14. Джем должен быть мажущей массы, обладающей желейной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами и/или овощами или их частями.
15. Зелень свежая: лук должен быть первого сорта; укроп должен быть с зелеными листьями, без цветочных зонтиков, не поврежденные болезнями, без признаков огрубления, подмораживания и самосогревания зонтиками в фазе цветения или начала формирования семян.
16. Йогурт или биойогурт должен быть не обогащенный.
17. Кабачки (цукини) быстрозамороженные должны быть чистые, молодые, целые. Мякоть плодов плотная, без пустот с недоразвитыми семенами.
18. Кабачки свежие должны быть не ниже первого сорта.
19. Какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый должен быть расфасован в потребительскую упаковку.
20. Какао-порошок должен быть расфасован в потребительскую упаковку.
21. Капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая должна быть первого класса.
22. Капуста брокколи быстрозамороженная должна быть в виде отдельных соцветий, чистых, здоровых.
23. Капуста брюссельская быстрозамороженная должна быть в виде отдельных качанчиков, не рыхлых, не поврежденных насекомыми или болезнями, без механических повреждений.
24. Капуста квашенная должна быть шинкованная, расфасована в потребительскую тару
25. Капуста китайская (пекинская) свежая должна быть первого сорта
26. Капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная). Упаковка должна обеспечивать безопасность и сохранение качества товара. Должна быть целой, чистой.
27. Капуста цветная быстрозамороженная должна быть в виде отдельных соцветий, чистых, здоровых, без повреждения насекомыми, болезнями и механических повреждений, а также плохо подрезанных соцветий.
28. Капуста цветная свежая должна быть не ниже первого сорта.
29. Картофель продовольственный свежий по сроку созревания должен быть поздний.
30. Картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке. Упаковка должна обеспечивать безопасность и сохранение качества товара, должна быть целой, чистой.
31. Кефир должен быть изготовлен из нормализованного молоко и иметь массовую долю жира 2,5 % и 3,2%.
32. Киви свежие должны быть не ниже первого сорта.
33. Кисель должен быть изготовлен из плодовых или ягодных экстрактов концентрированных соков, расфасован в потребительскую упаковку.
34. Кислота лимонная должна применяться в качестве пищевой добавки, должна быть расфасована в потребительскую упаковку.
35. Клубника быстрозамороженная должна быть не ниже первого сорта.
36. Клюква быстрозамороженная должна быть не ниже первого сорта.
37. Икра овощная из кабачков должна быть расфасована в стеклянные банки.
38. Консервы рыбные. Рыба должна быть разделана и уложена в банки. Банки с продуктом должны быть герметично укупорены, без вмятин, без повреждения этикетки.
39. Колбасные изделия должны быть в виде сарделек, сосисок, колбасы.
40. Кофейный напиток должен быть с цикорием без натурального кофе.
41. Крахмал картофельный должен быть не ниже первого сорта.
42. Крупа гречневая ядрица должна быть не ниже первого сорта.
43. Крупа кукурузная шлифованная может быть 1,2,3,4 номеров.
44. Крупа овсяная должна быть высшего сорта.
45. Крупа пшеничная полтавкая или «Артек». Крупа полтавская должна быть средняя № 2 или № 3.
46. Крупа пшено шлифованное должно быть высшего сорта.
47. Крупа рис шлифованный должен быть не ниже высшего сорта.
48. Крупа ячменная перловая должна быть № 2 или № 3.
49. Крупа ячменная ячневая должна быть № 1 ил № 2.
50. Кукуруза сахарная в зернах, консервированная должна быть высшего сорта.
51. Лавровый лист должен быть не поврежденный вредителями и болезнями.
52. Лимоны свежие должен быть не ниже первого сорта.
53. Лук репчатый свежий должен быть первого сорта.
54. Лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке. Упаковка должна обеспечивать безопасность и сохранение качества товара, должна быть целой, чистой.
55. Мак пищевой должен быть расфасован в потребительскую упаковку.
56. Макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные должны быть высшего сорта, расфасованы в потребительскую упаковку не более 5,0 кг.
57. Малина быстрозамороженная должна быть не ниже первого сорта.
58. Мандарины свежие должны быть не ниже первого сорта.
59. Масло подсолнечное должно быть рафинированное дезодорированное.
60. Масло сладко-сливочное несоленое должно быть «Крестьянское», высшего сорта, жирностью 72,5%, расфасованное в потребительскую упаковку.
61. Мед натуральный должен быть жидкий, полностью или частично закристаллизованный, без признаков брожения.
62. Молоко питьевое должно быть по показателю режима термической обработки пастеризованное с массовой долей жира 2,5% и 3,2%.
63. Молоко цельное сгущенное с сахаром должно быть расфасовано в потребительскую упаковку по 0,4 кг.
64. Молоко стерилизованное концентрированное должно быть цельное, с массовой долей жира не менее 7,5 % .
65. Морковь столовая свежая должна быть не ниже первого сорта.
66. Мука пшеничная хлебопекарная должна быть не ниже высшего сорта.
67. Мясо, замороженное в блоках – говядина, должно быть класса А, группы 1.
68. Мясо говядины должно быть охлажденное и бескостное.
69. Мясо индейки охлажденное, замороженное должно быть первого сорта.
70. Натрий двууглекислый (сода пищевая) должен быть первого сорта.
71. Нектарины свежие должны быть не ниже первого сорта.
72. Нектары фруктовые и фруктово-овощные должны быть не обогащенными.
73. Огурцы консервированные без добавления уксуса должны быть расфасованы в стеклянные банки, в качестве добавки к заливке должна применяться лимонная кислота.
74. Огурцы свежие должны быть не ниже первого сорта. По размеру должны быть среднеплодные, длинноплодные.
75. Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса) должны быть целые, соответствующие данному ботаническому сорту, одного размерного ряда в одной упаковочной единице, формы и окраски, свойственной данному ботаническому сорту, не мятые, не пожелтевшие, без кожистых семян, не увядшие, не сморщенные, без механических повреждений.
76. Пастильные изделия должны быть в виде зефира, пастилы.
77. Перец сладкий свежий должен быть не ниже первого сорта.
78. Печенье должно быть сахарное, весовое.
79. Плоды шиповника сушеные должны быть предназначены для использования в пищевой промышленности. Высушенные зрелые плоды кустарников различных видов шиповника.
80. Повидло должно быть фруктовое, стерилизованное, высшего сорта.
81. Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные должны быть порционные бескостные полуфабрикаты для детского питания из говядины категории А.
82. Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные должны быть без панировки, без обсыпки. Должны быть упакованы в потребительскую упаковку, обеспечивающую сохранность и качество полуфабрикатов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевой продукцией.
83. Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные должны быть без панировки, без обсыпки. Должны быть упакованы в потребительскую упаковку, обеспечивающую сохранность и качество полуфабрикатов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевой продукцией.
84. Редис свежий должен быть весовой, первого сорта.
85. Рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, сёмга, форель) должна быть первого сорта, потрошеная обезглавленная.
86. Ряженка должна быть изготовлена из нормализованного молока и иметь массовую долю жира 2,5%.
87. Салат свежий (листовой, кочанный) должен быть первого сорта.
88. Сахар-песок или сахар белый кристаллический должен быть однородной сыпучей массы кристаллов без посторонних примесей. Упаковка должна обеспечивать сохранность белого сахара при его транспортировании и хранении.
89. Сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный должен быть однородной сыпучей массы кристаллов без посторонних примесей. Должен быть упакован в индивидуальную потребительскую упаковку.
90. Свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке. Упаковка должна обеспечивать безопасность и сохранение качества товара, должна быть целой, чистой.
91. Свекла столовая свежая должна быть не ниже первого сорта.
92. Сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте должны быть на растительном сырье, прозрачные.
93. Слива свежая должна быть не ниже первого сорта.
94. Сметана должна быть изготовлена из нормализованных сливок, расфасована в потребительскую упаковку не более 0,35 кг и иметь массовую долю жира 10,0% и 15,0%.
95. Смородина черная быстрозамороженная должна быть не ниже первого сорта.
96. Соль поваренная пищевая выварочная йодированная должна быть кристаллической сыпучей, высшего сорта.
97. Сок фруктовый должен быть яблочный, осветленный.
98. Субпродукты – печень должна быть говяжья, замороженная.
99. Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта должны быть расфасованы в упаковку, обеспечивающую сохранность товара при его транспортировании и хранении. Упаковка должна быть для розничной торговой сети (массой нетто до 1 кг.)
100. Сыры полутвердые должны быть высшего сорта.
101. Творог (не выше 9% жирности) должен быть изготовлен из нормализованного молока и иметь массовую долю жира 5% и 9%.
102. Томатная паста или томатное пюре без соли должны быть густой, однородной консистенции, без обозначения категории.
103. Томаты свежие должны быть не ниже первого сорта.
104. Тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные должны быть первого сорта.
105. Фасоль продовольственная белая или красная должна быть без посторонних примесей.
106. Фруктовая смесь быстрозамороженная должна быть не ниже первого сорта, зрелые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.
107. Фрукты косточковые сушеные (чернослив) должен быть сорта «Экстра».
108. Фрукты сушеные должны быть высшего сорта.
109. Хлеб белый из пшеничной муки должен быть формовой, упакованный, изготовленный из пшеничной муки не ниже первого сорта.
110. Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной должен быть ржано-пшеничный, формовой, без начинки, упакованный, из хлебопекарной муки не ниже первого сорта.
111. Хлеб зерновой должен быть упакованный.
112. Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами должен быть упакованный.
113. Хлебобулочные изделия – батон нарезной должен быть упакованный.
114. Хлопья овсяные (вид геркулес, экстра) должны быть без плесневого, затхлого и других посторонних запахов, без привкуса горечи и других посторонних привкусов.
115. Чай черный байховый в ассортименте должен быть листовой, по степени измельчения крупный.
116. Черешня свежая должна быть не ниже первого сорта.
117. Чеснок свежий должен быть первого сорта.
118. Яблоки свежие должны быть не ниже первого сорта.
119. Ядро ореха грецкого должно быть не ниже первого сорта.
120. Яйца куриные столовые должно быть столовое, первой категории.
121. Крупа манная должна быть марки М.

Качество и комплектность продуктов должны соответствовать требованиям Федерального закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», а также:

1. Абрикосы свежие ГОСТ 32787-2014.
2. Абрикосы сушеные без косточки (курага) ГОСТ 32896-2014
3. Апельсины свежие ГОСТ 34307-2017
4. Баклажаны свежие ГОСТ 31821-2012
5. Бананы свежие ГОСТ Р 51603-2000
6. Брусника быстрозамороженная ГОСТ 33823-2016
7. Варенье ГОСТ 34113-2017
8. Виноград сушеный ГОСТ 6882-88
9. Вишня быстрозамороженная ГОСТ 33823-2016
10. Горох шлифованный: целый или колотый ГОСТ 28674-2019 и (или) ГОСТ 6201-68
11. Горошек зеленый быстрозамороженный ГОСТ Р 54683-2011
12. Горошек зеленый консервированный ГОСТ 34112-2017
13. Груши свежие ГОСТ 33499-2015
14. Джем ГОСТ 31712-2012
15. Зелень свежая: лук ГОСТ 34214-2017, укроп ГОСТ 32856-2014
16. Йогурт или биойогурт ГОСТ 31981-2013
17. Кабачки (цукини) быстрозамороженные ГОСТ Р 54683-2011
18. Кабачки свежие ГОСТ 31822-2012
19. Какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый ГОСТ 108-2014 и (или) Технические условия изготовителя
20. Какао-порошок ГОСТ 108-2014
21. Капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая ГОСТ Р 51809-2001
22. Капуста брокколи быстрозамороженная ГОСТ Р 54683-2011
23. Капуста брюссельская быстрозамороженная ГОСТ Р 54683-2011
24. Капуста квашеная ГОСТ 34220-2017
25. Капуста китайская (пекинская) свежая ГОСТ 34323-2017
26. Капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке белокочанная или краснокочанная Технические условия изготовителя
27. Капуста цветная быстрозамороженная ГОСТ Р 54683-2011
28. Капуста цветная свежая ГОСТ 33952-2016
29. Картофель продовольственный свежий ГОСТ 7176-2017
30. Картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке Технические условия изготовителя
31. Кефир ГОСТ 31454-2012, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
32. Киви свежие ГОСТ 31823-2012
33. Кисель ГОСТ 18488-2000
34. Кислота лимонная ГОСТ 908-2004
35. Клубника быстрозамороженная ГОСТ 33823-2016
36. Клюква быстрозамороженная ГОСТ 33823-2016
37. Икра овощная из кабачков ГОСТ 2654-2017
38. Консервы рыбные ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013
39. Колбасные изделия ГОСТ 23670-2019
40. Кофейный напиток ГОСТ Р 50364-92
41. Крахмал картофельный ГОСТ Р 53876-2010
42. Крупа гречневая ядрица ГОСТ Р 55290-2012
43. Крупа кукурузная шлифованная ГОСТ 6002-69
44. Крупа овсяная ГОСТ 3034-75
45. Крупа пшеничная ГОСТ 276-60
46. Крупа пшено шлифованное ГОСТ 572-2016
47. Крупа рис шлифованный ГОСТ 6292-93
48. Крупа ячменная перловая ГОСТ 5784-60
49. Крупа ячменная ячневая ГОСТ 5784-60
50. Кукуруза сахарная в зернах, консервированная ГОСТ 34114-2017
51. Лавровый лист ГОСТ 17594-81
52. Лимоны свежие ГОСТ 34307-2017
53. Лук репчатый свежий ГОСТ 34306-2017
54. Лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке Технические условия изготовителя
55. Мак пищевой ГОСТ Р 52533-2006
56. Макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные ГОСТ 31743-2017
57. Малина быстрозамороженная ГОСТ 33823-2016
58. Мандарины свежие ГОСТ 34307-2017
59. Масло подсолнечное ГОСТ 1129-2013, ТР ТС 024-2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
60. Масло сладко-сливочное несоленое ГОСТ 32261-2013, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
61. Мед натуральный ГОСТ 19792-2017
62. Молоко питьевое ГОСТ 32252-2013, ГОСТ 31450-2013, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
63. Молоко цельное сгущенное с сахаром ГОСТ 31688-2012, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
64. Молоко стерилизованное концентрированное ГОСТ 34254-2017, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
65. Морковь столовая свежая ГОСТ 32284-2013
66. Мука пшеничная хлебопекарная ГОСТ 26574-2017
67. Мясо, замороженное в блоках - говядина, ГОСТ 31799-2012, ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
68. Мясо говядины ГОСТ 31797-2012, ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
69. Мясо индейки охлажденное, замороженное ГОСТ Р 52820-2007
70. Натрий двууглекислый (сода пищевая) ГОСТ 2156-76
71. Нектарины свежие ГОСТ 34340-2017
72. Нектары фруктовые и фруктово-овощные ГОСТ 32104-2013
73. Огурцы консервированные без добавления уксуса ГОСТ 31713-2012 и (или) Технические условия изготовителя
74. Огурцы свежие ГОСТ 33932-2016
75. Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса) ГОСТ 34220-2017
76. Пастильные изделия ГОСТ 6441-2014
77. Перец сладкий свежий ГОСТ 34325-2017
78. Печенье ГОСТ 24901-2014
79. Плоды шиповника сушеные ГОСТ 1994-93
80. Повидло ГОСТ 32099-2013
81. Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные ГОСТ Р 54754-2011
82. Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные ГОСТ 31465-2012
83. Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные ГОСТ 31465-2012
84. Редис свежий ГОСТ 34216-2017
85. Рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель) ГОСТ 32366-2013
86. Ряженка ГОСТ 31455-2012, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
87. Салат свежий (листовой, кочанный) ГОСТ 33985-2016
88. Сахар-песок или сахар белый кристаллический ГОСТ 33222-2015
89. Сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный ГОСТ 33222-2015
90. Свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке Технические условия изготовителя
91. Свекла столовая свежая ГОСТ 32285-2013
92. Сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте ГОСТ 28499-2014
93. Слива свежая ГОСТ 32286-2013
94. Сметана ГОСТ 31452-2012, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
95. Смородина черная быстрозамороженная ГОСТ 33823-2016
96. Соль поваренная пищевая выварочная йодированная ГОСТ Р 51574-2018
97. Сок фруктовый ГОСТ 32103-2013, ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
98. Субпродукты – печень ГОСТ 31799-2012, ГОСТ Р 54366-2011, ГОСТ 32244-2013
99. Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта ГОСТ 28402-89
100. Сыры полутвердые ГОСТ 32260-2013, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
101. Творог (не выше 9% жирности) ГОСТ 31453-2013, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
102. Томатная паста или томатное пюре без соли ГОСТ 3343-2017
103. Томаты свежие ГОСТ 34298-2017
104. Тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные ГОСТ Р 52306-2005, ГОСТ 31962-2013
105. Фасоль продовольственная белая или красная ГОСТ 7758-75
106. Фруктовая смесь быстрозамороженная ГОСТ 33823-2016
107. Фрукты косточковые сушеные (чернослив) ГОСТ 32896-2014
108. Фрукты сушёные ГОСТ 32896-2014
109. Хлеб белый из пшеничной муки ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012, ГОСТ Р 58233-2018,ГОСТ 31805-2018
110. Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015
111. Хлеб зерновой ГОСТ 25832-89
112. Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами Технические условия изготовителя
113. Хлебобулочные изделия – батон нарезной ГОСТ 27844-88
114. Хлопья овсяные (вид геркулес, экстра.) ГОСТ 21149-93
115. Чай черный байховый в ассортименте ГОСТ 32573-2013
116. Черешня свежая ГОСТ 33801-2016
117. Чеснок свежий ГОСТ Р 55909-2013
118. Яблоки свежие ГОСТ 34314-2017
119. Ядро ореха грецкого ГОСТ 16833-2014
120. Яйца куриные столовые ГОСТ 31654-2012
121. Крупа манная ГОСТ 7022-2019