

# Постановление Правительства Москвы № 652-ПП от 27 июля 2010 года

## О дальнейшем совершенствовании размещения государственного заказа для обеспечения питания обучающихся общеобразовательных учреждений, финансируемых за счет средств бюджета города Москвы

Во исполнение постановлений Правительства Москвы от [13 февраля 2007 г. N 83-ПП](#) "О Целевой программе интеграции организаций оптового продовольственного комплекса города Москвы с сельскохозяйственными товаропроизводителями регионов России на 2007-2009 годы" и от [12 февраля 2008 г. N 105-ПП](#) "О Городской целевой программе развития оптовой торговли продовольствием в городе Москве на 2008-2010 гг." созданы условия для совершенствования размещения государственных заказов, в том числе в целях гарантированного обеспечения питания обучающихся общеобразовательных учреждений.

Научными специализированными медицинскими учреждениями совместно с контролирующими органами города Москвы разработаны повышенные требования к продуктам и пищевому сырью для детского и школьного питания, их упаковке и транспортировке.

Единая городская автоматизированная информационно-аналитическая система оптового продовольственного рынка (ЕГА ИАС ОПР) позволяет обеспечить мониторинг за продвижением сырья и продовольствия, его качеством и безопасностью, ценообразованием, использованием средств бюджетной финансовой поддержки.

В целях осуществления с 1 сентября 2010 г. поставок сырья и продовольствия для обеспечения питания обучающихся общеобразовательных учреждений, финансируемых за счет средств бюджета города Москвы, в рамках государственного заказа [Правительство Москвы](#) постановляет:

1. Назначить главным распорядителем бюджетных средств и государственным заказчиком на поставку сырья и продовольствия юридическим лицам, организующим питание обучающихся общеобразовательных учреждений, финансируемых за счет средств бюджета города Москвы, [Департамент продовольственных ресурсов города Москвы](#) (далее - Департамент).

2. Утвердить Положение о государственном заказе города Москвы на поставку сырья и продовольствия юридическим лицам, организующим питание обучающихся общеобразовательных учреждений, финансируемых за счет средств бюджета города Москвы (приложение 1).

3. Утвердить перечень сырья и продовольствия, поставляемых по государственному заказу, предназначенных для обеспечения питания обучающихся общеобразовательных учреждений, финансируемых за счет средств бюджета города Москвы, на 2010 год (приложение 2) и перечень сырья и продовольствия, поставляемых по государственному заказу, предназначенных для обеспечения питания обучающихся общеобразовательных учреждений, финансируемых за счет средств бюджета города Москвы, на 2011 год (приложение 3).

4. Утвердить требования к качеству и безопасности сырья и продовольствия, поставляемых по государственному заказу, предназначенных для обеспечения питания обучающихся общеобразовательных учреждений (приложение 4).

5. [Департаменту продовольственных ресурсов города Москвы](#), Департаменту финансов города Москвы и [Департаменту экономической политики и развития города Москвы](#) предусматривать в бюджете города Москвы на 2011 и последующие годы по статье "Городская целевая программа "Комплексная программа обеспечения продовольственной безопасности города Москвы на 2010-2012 годы" бюджетные средства на финансирование поставок сырья и продовольствия по государственному заказу для обеспечения питания обучающихся общеобразовательных учреждений, финансируемых за счет средств бюджета города Москвы.

6. [Департаменту продовольственных ресурсов города Москвы](#) исключить необоснованные закупки импортного сырья и продовольствия для системы государственного заказа.

7. [Департаменту продовольственных ресурсов города Москвы](#) совместно с [Управлением информатизации города Москвы](#) в целях обеспечения оперативного контроля за исполнением государственного заказа на поставку сырья и продовольствия юридическим лицам, организующим питание обучающихся общеобразовательных учреждений, финансируемых за счет средств бюджета города Москвы, мониторинга цен на поставляемую продукцию, расходованием бюджетных средств в установленном порядке предусмотреть в рамках реализации пункта 2.4.10 Городской целевой программы "Электронная Москва (2009–2011 гг.)" разработку в составе Автоматизированной системы информационной поддержки обеспечения продовольственной безопасности города Москвы (далее – АСПБ) (II очередь) подсистемы "Горзаказ" за счет и в пределах средств, предусмотренных в бюджете города Москвы на 2010 год на реализацию указанной программы.

8. Внести изменения в постановление Правительства Москвы от [26 января 2010 г. N 44-ПП](#) "О включении с 2010 года молока и молокопродуктов, мяса и мясопродуктов в ассортимент продовольствия, приобретаемого по государственному заказу, для обеспечения питания обучающихся общеобразовательных учреждений, финансируемых за счет средств бюджета города Москвы":

8.1. В пункте 3 постановления слова "до 1 мая 2010 г." заменить словами "до 1 августа 2010 г.".

8.2. В пункте 4 постановления слова "до 1 июня 2010 г." заменить словами "до 15 августа 2010 г.".

9. Внести изменения в постановление Правительства Москвы от 31 июня 2007 г. N 643-ПП "О Порядке обеспечения организаций Комплекса социальной сферы города Москвы картофелем и овощной продукцией, приобретенной по городскому заказу":

9.1. В пункте 2.6 приложения к постановлению слова "до 1 октября" заменить словами "до 1 сентября".

9.2. В пункте 2.7 приложения к постановлению слова "с 1 октября" заменить словами "с 1 сентября".

10. Контроль за выполнением настоящего постановления возложить на министра Правительства Москвы Бабурина А.И.

П.п.Мэр Москвы

Ю.М.Лужков

Приложение 1  
к постановлению  
Правительства Москвы  
от 27 июля 2010 г.  
N 652-ПП

#### ПОЛОЖЕНИЕ

о государственном заказе города Москвы на поставку сырья и продовольствия юридическим лицам, обеспечивающим питание обучающихся общеобразовательных учреждений, финансируемых за счет средств бюджета города Москвы

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Бюджетным и Гражданским кодексами Российской Федерации, федеральными законами от 21 июля 2005 года N 94-ФЗ "О размещении заказов на пос-

тавки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд", от 2 декабря 1994 года N 53-ФЗ "О закупках и поставках сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия для государственных нужд", Законом города Москвы от 12 июля 2006 года N 39 "О продовольственной безопасности города Москвы", постановлением Правительства Москвы от 26 января 2010 года N 44-ПП "О включении с 2010 года молока и молокопродуктов, мяса и мясопродуктов в ассортимент продовольствия, приобретаемого по государственному заказу, для обеспечения питания обучающихся общеобразовательных учреждений, финансируемых за счет средств бюджета города Москвы", Положением о порядке финансирования расходов на обеспечение продовольственной безопасности города Москвы, утвержденным постановлением Правительства Москвы от 16 февраля 2010 года N 131-ПП и определяет общие принципы размещения государственного заказа города Москвы на поставку сырья и продовольствия юридическим лицам, обеспечивающим питание обучающихся общеобразовательных учреждений, финансируемых за счет средств бюджета города Москвы.

1.2. Термины и определения, используемые для целей настоящего Положения:

Продукция госзаказа (далее продукция) – сырье и продовольствие, поставляемые по государственным контрактам, заключенным по результатам размещения государственного заказа юридическим лицам, организующим питание обучающихся общеобразовательных учреждений, финансируемых за счет средств бюджета города Москвы.

Поставщик продукции госзаказа (далее – Поставщик) – юридическое или физическое лицо, заключившее государственный контракт с [Департаментом продовольственных ресурсов города Москвы](#) на поставку сырья и продовольствия для обеспечения питания обучающихся общеобразовательных учреждений, финансируемых за счет средств бюджета города Москвы.

Получатель продукции госзаказа (далее – Получатель) – юридическое лицо, заключившее государственный контракт с [Департаментом образования города Москвы](#) на организацию питания обучающихся общеобразовательных учреждений, финансируемых за счет средств бюджета города Москвы.

## 2. Формирование ассортимента и объема продукции госзаказа

2.1. [Департамент продовольственных ресурсов города Москвы](#) ежегодно до 15 апреля формирует и до 15 октября в соответствии с представляемыми заявками [Департамента образования города Москвы](#), [Департамента потребительского рынка и услуг города Москвы](#), префектур административных округов города Москвы, по согласованию с Управлением Роспотребнадзора по городу Москве с учетом Перечня сырья и продовольствия, поставляемых по государственному заказу предназначенных для питания обучающихся общеобразовательных учреждений, финансируемых за счет средств бюджета города Москвы на 2011 год, уточняет ассортимент и объем продукции, предназначенный для обеспечения питания обучающихся общеобразовательных учреждений, финансируемых за счет средств бюджета города Москвы на последующий год, которые утверждаются решением Правительства Москвы.

2.2. [Департаментом продовольственных ресурсов города Москвы](#), исходя из заявленных [Департаментом образования города Москвы](#), [Департаментом потребительского рынка и услуг города Москвы](#), префектурами административных округов города Москвы объемов продукции и стартовых цен закупки, согласованных в установленном порядке, определяется сумма бюджетных средств, необходимая для комплексного формирования государственного заказа на поставку продукции.

Стоимость доставки продукции госзаказа от поставщика до потребителя включается в цену продукции госзаказа.

2.3. [Департамент продовольственных ресурсов города Москвы](#) в

порядке, установленном Федеральным законом от 21 июля 2005 года №94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд" осуществляется размещение госзаказа и заключает с поставщиками государственные контракты на поставку продукции.

2.4. Продукция госзаказа является собственностью города Москвы.

2.5. Обеспечение исполнения государственных контрактов производится в порядке, предусмотренном Федеральным законом от 21 июля 2005 года № 94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд".

2.6. В рамках государственных контрактов, указанных в пункте 2.3. настоящего Положения, поставщики обеспечивают доставку в соответствии с санитарными требованиями и передачу продукции госзаказа, соответствующей установленным показателям качества и безопасности, в определенных объемах и ассортименте получателям.

### 3. Порядок поставки продукции госзаказа получателям

3.1. Получателями продукции госзаказа являются юридические лица определяемые [Департаментом образования города Москвы](#) по итогам торгов на организацию питания обучающихся общеобразовательных учреждений города Москвы.

3.2. [Департамент образования города Москвы](#) передает в [Департамент продовольственных ресурсов города Москвы](#) отгрузочную разрядку на поставку продукции госзаказа получателям госзаказа с указанием количества и ассортимента продукции.

3.3. Поставка продукции госзаказа осуществляется на основе государственных контрактов на поставку продукции и отгрузочных разрядок на поставки продукции получателям.

3.4. Доставка продукции госзаказа осуществляется поставщиками специализированным автотранспортом, предназначенным для перевозки продуктов питания, обеспечивающим сохранность продукции и снабженным санитарным паспортом.

3.5. Поставляемая продукция госзаказа должна иметь на момент поставки срок дальнейшего использования не менее 50-ти процентов от установленного срока годности.

3.6. Приемка продукции госзаказа, производится в соответствии с Инструкцией о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству, утвержденной постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 15 июня 1965 года № П-6, и Инструкцией о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству, утвержденной постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 15 апреля 1966 года № П-7, при наличии сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность продукции (сертификаты соответствия или декларации о соответствии, удостоверяющие качество и безопасность и т.п.), в месте нахождения получателя с составлением соответствующего акта.

3.7. Контроль за качеством продукции госзаказа и решение разногласий в оценке ее качества между поставщиками и получателями осуществляет Государственная инспекция города Москвы по качеству сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия (далее МосГИК) с оформлением актов.

3.8. В случае выявления признаков некачественной продукции по органолептическим показателям проводятся лабораторные испытания в аккредитованных лабораториях.

Расходы на проведение лабораторных испытаний возмещает поставщик. В случае подтверждения показателей качества требованиям, предъявляемым к продукции, оплата лабораторных испытаний производится [Департаментом продовольственных ресурсов города Москвы](#).

3.9. Продукция госзаказа, не соответствующая требованиям и нормам, предъявляемым к качеству и безопасности продукции не принимается получателем и не оплачивается государственным заказчиком. Поставщик обязан за свой счет обеспечить замену вышеуказанной продукции в течение 3-х часов.

3.10. Не допускается поставка по госзаказу продукции, содержащей генетически модифицированные организмы.

3.11. При поставке по госзаказу продукции надлежащего качества в количестве, соответствующем отгрузочной разрядке, получатель не имеет права отказаться от приемки продукции.

#### 4. Учет поставок продукции госзаказа. Отчетность и оплата

4.1. Поставщики представляют в Автоматизированную систему информационной поддержки обеспечения продовольственной безопасности города Москвы сведения о поставленной получателем продукции госзаказа. Объем информации и порядок ее предоставления определяются государственным контрактом.

4.2. Оплата поставщику за поставленную получателем продукцию госзаказа осуществляется [Департаментом продовольственных ресурсов города Москвы](#) по итогам поставок за счет средств бюджета города Москвы, предназначенных для обеспечения продовольственной безопасности города Москвы.

4.3. Поставщики каждую декаду месяца представляют в [Департамент продовольственных ресурсов города Москвы](#):

4.3.1. Реестры товарно-транспортных накладных на передачу продукции госзаказа получателем.

4.3.2. Сводные отчеты с указанием ассортимента и объемов доставленной продукции госзаказа.

4.3.3. Копии актов сверки объемов и ассортимента продукции поставщиков и получателей.

4.4. Сводные отчеты о поставленной продукции госзаказа получателем подписываются руководителем и главным бухгалтером поставщика и скрепляются печатью.

4.5. На основании актов сверки поставщиков и получателей составляется извещение по ф. N 0504805 и "Справка о безвозмездной передаче нефинансовых активов между главными распорядителями бюджетных средств города Москвы" [Департаментом продовольственных ресурсов города Москвы](#) и [Департаментом образования города Москвы](#).

4.6. [Департамент продовольственных ресурсов города Москвы](#) на основании представляемых поставщиками документов, указанных в пунктах 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3 настоящего Положения, производит оплату поставщикам в течение 5 (пяти) банковских дней доставленной получателем продукции с учетом ранее осуществленного авансового платежа.

4.7. По итогам исполнения государственного контракта между [Департаментом продовольственных ресурсов города Москвы](#) и поставщиком госзаказа составляется и подписывается акт взаиморасчетов.

4.8. [Департамент продовольственных ресурсов города Москвы](#) ежегодно отчитывается перед [Департаментом финансов города Москвы](#) согласно установленным срокам сдачи бухгалтерской отчетности по форме "Отчет об исполнении бюджета главного распорядителя, распорядителя, получателя бюджетных средств, главного администратора, администратора источников финансирования дефицита бюджета, главного администратора, администратора доходов бюджета".

#### 5. Правовая ответственность

5.1. Поставщики госзаказа несут перед [Департаментом продовольственных ресурсов города Москвы](#) ответственность за неисполне-

ние или ненадлежащее исполнение условий государственных контактов в порядке, предусмотренном государственными контрактами и действующим законодательством.

5.2. Ответственность за достоверность представленных сведений несут руководитель и главный бухгалтер поставщика госзаказа.

5.3. Правовое регулирование отношений, возникающих в результате поставки продукции госзаказа, осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации и города Москвы, настоящим Положением и государственными контрактами между Департаментом продовольственных ресурсов города Москвы и поставщиками продукции госзаказа.

Приложение 2  
к постановлению  
Правительства Москвы  
от 27 июля 2010 г.  
N 652-ПП

Перечень  
продовольственных товаров, поставляемых по государственному  
заказу, предназначенные для организации питания обучающихся  
в общеобразовательных учреждениях, финансируемых за счет  
средств бюджета города Москвы, на 2010 год

№ п/п	Наименование продукции
-------	------------------------

I. Мясо и мясопродукты:

- 1 полуфабрикаты крупнокусковые из говядины для детского (школьного) питания
- 2 говядина (мясо котлетное) для детского (школьного) питания
- 3 свинина (мясо котлетное) для детского (школьного) питания
- 4 печень говяжья для детского (школьного) питания
- 5 ветчина вареная для детского (школьного) питания
- 6 колбаса п/копченая для детского (школьного) питания
- 7 колбаски (сосиски) для детского (школьного) питания
- 8 мясо индейки (кусковое мясо бедра) для детского (школьного) питания
- 9 цыплята-бройлеры 1-го сорта для детского (школьного) питания

II. Молоко и молокопродукты:

- 10 молоко питьевое ультрапастеризованное обогащенное с м.д.ж. 3,2%, 1 л
- 11 молоко питьевое ультрапастеризованное обогащенное с м.д.ж. 3,2%, 1/200 г
- 12 молоко питьевое пастеризованное обогащенное с м.д.ж. 3,2%, 1 л

- 13 молоко питьевое пастеризованное обогащенное с м.д.ж. 3,2%, 1/200 г
- 14 сметана 15% жирности, 1/200-1/250 г
- 15 сыр полутвердый, м.д.ж. 45% в сухом веществе
- 16 йогурт, обогащенный бифидобактериями м.д.ж. 2,5% - 4,0%, 0,2 л
- 17 йогурт, обогащенный пробиотиками, м.д.ж.2,5% - 4,0%, 1/100 г
- 18 творог с массовой долей жира 9%, 1/200-1/250г
- 19 творожный продукт с массовой долей жира 5,0 %, 1/100 г
- 20 напиток сокосодержащий на сыворотке молочной, 0,2 л
- 21 масло сладко-сливочное несоленое традиционное, 1/10г
- 22 масло сладко-сливочное несоленое, традиционное 180-250 г

III. Картофель и овощи:

- 23 картофель очищенный
- 24 капуста очищенная
- 25 морковь очищенная
- 26 свекла очищенная
- 27 лук репчатый очищенный

Приложение 3  
к постановлению  
Правительства Москвы  
от 27 июля 2010 г.  
N 652-ПП

Перечень  
сырья и продовольствия, поставляемых по государственному  
заказу, предназначенных для обеспечения питания обучающихся  
в общеобразовательных учреждениях, финансируемых за счет  
средств бюджета города Москвы, на 2011 год

N п/п	Наименование продукции
-------	------------------------

I. Мясо и мясопродукты:

- 1 полуфабрикаты крупнокусковые из говядины для детского (школьного) питания
- 2 говядина (мясо котлетное) для детского (школьного) питания
- 3 говядина жилованная (высший сорт)
- 4 говядина жилованная (1 сорт)

- 5 свинина (мясо котлетное) для детского (школьного) питания
- 6 печень говяжья для детского (школьного) питания
- 7 ветчина вареная для детского (школьного) питания
- 8 колбаса п/копченая для детского (школьного) питания
- 9 колбаски (сосиски) для детского (школьного) питания
- 10 мясо индейки (кусковое мясо бедра) для детского (школьного) питания
- 11 цыплята-бройлеры 1-го сорта для детского (школьного) питания
- 12 мясо цыплят, цыплят бройлеров для детского (школьного) питания
- 13 пельмени для детского (школьного) питания
- 14 яйца куриные пищевые диетические

#### II. Молоко и молокопродукты:

- 15 молоко ультрапастеризованное обогащенное с м.д.ж. 3,2%, 1 л
- 16 молоко пастеризованное обогащенное с м.д.ж. 3,2 %, 1 л
- 17 молоко ультрапастеризованное с м.д.ж. 3,2%, 1/200 г
- 18 молоко пастеризованное обогащенное с м.д.ж. 3,2%, 1/200 г
- 19 сметана с м.д.ж.15% жирности, 1/200-1/250 г
- 20 сыр полутвердый, м.д.ж. 45% в сухом веществе
- 21 йогурт, обогащенный бифидобактериями м.д.ж. 2,5% - 4%, 0,2 л
- 22 йогурт, обогащенный пробиотиками, м.д.ж.2,5% - 4%, 1/100 г
- 23 творог с массовой долей жира 9%, 1/200-1/250г
- 24 творожный продукт с массовой долей жира 5 %, 1/100 г
- 25 напиток сокосодержащий на сыворотке молочной, 0,2 л
- 26 масло сладко-сливочное несоленое традиционное, 1/10 г
- 27 масло сладко-сливочное несоленое нетрадиционное, 180-250 г
- 28 изделие творожное промышленного производства с м.д.ж. не более 5%
- 29 кисломолочный напиток
- 30 кисломолочный продукт, обогащенный пробиотическим фактором

#### III. Рыба и рыбопродукты:

- 31 филе рыбное замороженное
- 32 полуфабрикаты рыбные формованные



- 33 нерыбные объекты промысла (филе кальмара)
- 34 филе сельди
- 35 консервы из рыбы (горбуша)
- 36 изделие формованное из фарша рыбы

#### IV. Картофель и овощи:

- картофель и овощи не очищенные:

- 37 картофель
- 38 капуста
- 39 морковь
- 40 свекла
- 41 лук репчатый

- картофель и овощи очищенные:

- 42 картофель
- 43 капуста
- 44 морковь
- 45 свекла
- 46 лук репчатый

- овощи замороженные:

- 47 баклажаны
- 48 кабачки (цуккини)
- 49 капуста цветная
- 50 овощи (горошек зеленый)
- 51 тыква продовольственная
- 52 фасоль стручковая
- 53 шпинат
- 54 перец сладкий быстрозамороженный

- овощи свежие:

- 55 огурцы
- 56 перец сладкий
- 57 томаты
- 58 редис
- 59 репа столовая

- 60 чеснок
- 61 баклажаны
- 62 брокколи
- 63 лук зеленый (перо)
- 64 лук порей
- 65 щавель
- 66 редька
- сушеные:
- 67 корни белые
- 68 зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная
- консервы овощные:
- 69 кукуруза сахарная
- 70 горошек зеленый
- 71 огурцы соленые стерилизованные (консервированные без уксуса)
- 72 огурцы соленые
- 73 фасоль стручковая
- 74 соусы томатные
- 75 томат паста
- 76 икра кабачковая для детского питания
- 77 капуста квашеная

#### V. Фрукты:

- свежие:
- 78 груши
- 79 апельсины
- 80 бананы
- 81 яблоки
- 82 лимоны
- сушеные:
- 83 абрикосы (курага)
- 84 виноград (изюм)
- 85 плоды (фрукты и ягоды), (курага, чернослив, шиповник, изюм и смесь сухофруктов для компотов)

- замороженные:

- 86 вишня
- 87 клубника
- 88 клюква
- 89 плоды и ягоды

- консервы фруктовые:

- 90 соки фруктовые, 0,2 литра
- 91 джемы из плодов, ягод витаминизированные
- 92 начинки плодово-ягодные для приготовления блюд, кондитерских и кулинарных изделий

#### VI. Бакалея:

- 93 сахар (песок), до 2 кг
- 94 сахар (песок) рафинированный, 5 г
- 95 масло подсолнечное для детского питания
- 96 соль пищевая йодированная (с пониженным содержанием натрия), 1 кг
- 97 соль поваренная пищевая
- 98 ванилин
- 99 кислота лимонная пищевая
- 100 лист лавровый сухой
- 101 дрожжи прессованные
- 102 сухари панировочные
- 103 салат из морской капусты для детского питания
- 104 эмульсии вкусо-ароматические для продуктов детского питания

- крупа и крупяные изделия:

- 105 крупа гречневая
- 106 крупа манная
- 107 крупа пшено шлифованное
- 108 крупа рисовая
- 109 крупа ячменная (перловая)
- 110 горох шлифованный
- 111 фасоль продовольственная
- 112 горох лущеный

- 113 хлопья овсяные и хлопья быстрораствариваемые из других видов злаков
- 114 изделия фигурные и хлопья из круп (злаков) витаминизированные
- 115 мюсли (смеси злаков, орехов, сухофруктов)
- макаронные изделия:
- 116 макаронные изделия группы А (из твердых сортов пшеницы), с содержанием белка не менее 10,4 г/100 г
- мука:
- 117 мука пшеничная хлебопекарная 1 сорта и в/с
- чай:
- 118 фиточай
- 119 черный
- напитки:
- 120 какао-напиток витаминизированный
- 121 концентрат киселя витаминизированный
- 122 кофейный напиток злаковый (без кофе) витаминизированный
- 123 кофейный напиток из цикория витаминизированный
- 124 напитки витаминизированные
- 125 концентрат витаминизированного инстантного напитка
- 126 сокосодержащий напиток
- хлеб и хлебобулочные изделия:
- 127 хлеб пшеничный, обогащенный микронутриентами
- 128 хлеб ржаной (ржано-пшеничный), обогащенный микронутриентами

VII. Кондитерские изделия:

- 129 батончик фруктово-злаковый
- 130 батончик фруктово-ореховый
- 131 блинчики с фруктовой начинкой (п.ф.)
- 132 вафли с фруктово-ягодными начинками
- 133 вафли витаминизированные
- 134 зефир витаминизированный
- 135 изделие кондитерское, обогащенное железом
- 136 паста шоколадно-молочная
- 137 пастила

- 138 печенье витаминизированное
- 139 пицца школьная
- 140 сырники из творога детские (п.ф.)
- 141 мед

Приложение 4  
к постановлению  
Правительства Москвы  
от 27 июля 2010 г.  
N 652-ПП

Требования  
к качеству сырья, полуфабрикатов и продовольственных  
товаров государственного заказа, предназначенных  
для организации питания обучающихся в общеобразовательных  
учреждениях

#### Содержание

I.	Общие требования к сырью и продовольствию	3
II.	Требования к мясу и мясопродуктам:	
1.	Полуфабрикаты крупнокусковые из говядины для детского (школьного) питания	3-7
2.	Говядина (мясо котлетное) для детского (школьного) питания	7-11
3.	Свинина (мясо котлетное) для детского (школьного) питания	11-14
4.	Печень говяжья для детского (школьного) питания	14-16
5.	Ветчина вареная для детского (школьного) питания	16-18
6.	Колбаса п/копченая для детского (школьного) питания	18-20
7.	Колбаски (сосиски) для детского (школьного) питания	21-23
8.	Мясо индейки (кусковое мясо бедра) для детского (школьного) питания	23-26
9.	Цыплята-бройлеры 1-го сорта для детского (школьного) питания	26-28
III.	Требования к молоку и молокопродуктам:	
10.	Молоко питьевое ультрапастеризованное обогаченное с м.д.ж. 3,2%, 1 л	28-30
11.	Молоко питьевое ультрапастеризованное обогаченное с м.д.ж. 3,2%, 0,2 л	30-31
12.	Молоко питьевое пастеризованное обогаченное с м.д.ж. 3,2%, 1 л	32-33
13.	Молоко питьевое пастеризованное обогаченное с м.д.ж. 3,2%, 0,2 л	33-35
14.	Сметана 15% жирности, 1/200-1/250 г	35-36
15.	Сыр полутвердый, м.д.ж. 45% в сухом веществе	37-38
16.	Йогурт, обогаченный бифидобактериями м.д.ж. 2,5% - 4%, 0,2 л	38-40
17.	Йогурт, обогаченный пробиотиками, м.д.ж. 2,5% - 4%, 1/100 г	40-42
18.	Творог с массовой долей жира 9%, 1/200-1/250г	42-43
19.	Творожный продукт с массовой долей жира 5 %, 1/100 г	43-45
20.	Напиток сокосодержащий на сыворотке молочной, 0,2 л	45-47
21.	Масло сладко-сливочное несоленое традиционное, 1/10г	47-48
22.	Масло сладко-сливочное несоленое традиционное, 180-250 г	48-50

IV. Требования к картофелю и овощам:	
23. Картофель очищенный	50-51
24. Капуста очищенная	51-52
25. Морковь очищенная	52-53
26. Свекла очищенная	53
27. Лук репчатый очищенный	54

#### I. Общие требования к сырью и продовольствию

Сырье и продовольствие, поставляемые по государственному заказу, предназначенные для обеспечения питания обучающихся общеобразовательных учреждений, финансируемых за счет средств бюджета города Москвы, должны сопровождаться свидетельствами о государственной регистрации в тех случаях, когда это необходимо в соответствии со ст. 10 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и постановлением Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 N 988 "О государственной регистрации новых пищевых продуктов. Материалов и изделий".

#### II. Требования к мясу и мясопродуктам

##### 1. Полуфабрикаты крупнокусковые из говядины для детского (школьного) питания

По государственному заказу поставляются натуральные охлажденные бескостные крупнокусковые мясные полуфабрикаты из говядины (тазобедренная, лопаточная части, длиннейшая мышца, подлопаточная часть и мясо котлетное) в естественной пропорции, упакованные под вакуумом в газонепроницаемую полимерную пленку или в полимерную газонепроницаемую пленку в защитной газовой среде.

##### 1.1. Требования к качеству сырья

Поставляемые полуфабрикаты мясные должны быть изготовлены из охлажденного мяса говядины (в полутушах и четвертинах) первой категории, выработанного в соответствии с ГОСТ Р 52478-2005 "Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия" или в отдельных случаях по ГОСТ 779-55 "Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия" и ГОСТ Р 52601-2006 "Мясо. Разделка говядины на отрубы" при условии соответствия показателям качества и безопасности продуктам детского питания. Мясо должно быть получено от убоя клинически здоровых животных (молодняк крупного рогатого скота первой категории), прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу. Полученная от убоя говядина должна быть признана органами ветеринарной службы годной для производства продуктов детского питания.

##### 1.2. Требования к качеству продукта

Мясные полуфабрикаты должны вырабатываться по технологическим инструкциям с соблюдением ветеринарно-санитарных правил и соответствовать техническим условиям ТУ 9214-846-00419779-05 "Полуфабрикаты мясные натуральные для детского питания", или другим техническим условиям разработанным и утвержденным для производства продуктов детского питания с требованиями не ниже ТУ 9214-846-00419779-05, соответствующие требованиям и нормам, установленным СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы" и СанПиН 2.3.2.1940-05 "Организация детского питания".

Характеристика крупнокусковых полуфабрикатов из говядины

-----

Содержание характеристики и значение показателя				
Наименование показателя	Тазобедренная часть	Лопаточная часть	Подлопаточная часть	Длиннейшая часть
Внешний вид	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 ровная, незаветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм), тонкая поверхностная пленка оставлена. Слой подкожного жира не более 5 мм			
Массовая доля жира, %, не более	6,0	6,0	6,0	6,0

Не допускается для производства мясных полуфабрикатов использование пищевых добавок или использование сырья при производстве, которого применялись пищевые добавки, а также говядины от животных, произведенных с использованием методов генной инженерии или при откорме которых применялись стимуляторы роста, гормональные препараты, кормовые антибиотики, синтетические азотсодержащие вещества, продукты микробного синтеза и другие виды нетрадиционных кормовых средств.

Содержание общего фосфора в поставляемых полуфабрикатах не должно превышать 0,2%.

Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, а также микробиологические показатели в мясных полуфабрикатах не должно превышать норм, установленных в п.3.2 Приложения 3 СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".

Диоксины не допускаются.

Температура в толще полуфабрикатов при отгрузке, транспортировании и приемке, должна быть не выше 60С, показатель рН - не бо-

лее 6,1.

Не допускаются к поставке мясные полуфабрикаты из говядины:

- изготовленные из мяса животных старше 2-х лет;
- от больного скота или скота, забитого во время септического процесса или имеющего высокую температуру, от животных, происходящих из местностей, не благополучных по инфекционным болезням;
- с поверхностью, загрязненной кровью, или с механическими загрязнениями;
- с наличием костей, сухожилий, хрящей, внутренних органов, лимфатических узлов, кровяных сгустков и кровоподтеков, грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов;
- замороженные, дефростированные;
- с наличием жидкости в упаковках;
- с изменением цвета жировой и мышечной ткани;
- с наличием темной, сухой, клейкой поверхности мяса;
- с нарушенной упаковкой;
- с признаками несвежести или с посторонним запахом и вкусом, выявляющимися в процессе пробной варки;
- с не соответствующей установленным требованиям маркировкой.

### 1.3. Требования к упаковке

Фасовка полуфабрикатов должна исключать необходимость их перепасовки на предприятиях, обслуживающих пищеблоки образовательных учреждений.

Мясные полуфабрикаты должны поставляться в вакуумной упаковке или в полимерной газонепроницаемой пленке в защитной газовой среде, обеспечивающей сохранность продукта в течение всего срока годности при условии соблюдения режимов хранения.

Тара и упаковочные материалы должны быть разрешены федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивать безопасность и качество полуфабрикатов в течение срока их годности.

В тару укладывают полуфабрикаты одного наименования, с одной датой выработки.

Каждая единица упаковки мясных полуфабрикатов должна быть маркирована в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации в области маркировки пищевых продуктов и ГОСТ Р 51074-2003 "Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования".

Каждая единица транспортной тары должна иметь маркировку в соответствии с требованиями ГОСТ 14192-96 "Маркировка грузов" с нанесением манипуляционных знаков: "Скоропортящийся груз", "Ограничение температуры", "Упаковано под вакуумом", с дополнительным грифом "Детское питание".

### 1.4. Требования к срокам годности

Срок годности и условия хранения продукта устанавливает изготовитель.

Срок хранения охлажденных, упакованных под вакуумом мясных полуфабрикатов из говядины на момент поставки не должен превышать 50% от установленного срока годности. При этом период с момента поставки до истечения срока годности при температуре хранения от минус 20С до 00С не может быть менее 5-ти суток.

### 1.5. Требования к сопроводительным документам

В товарно-транспортные накладные должны быть внесены сведения о декларации о соответствии.

Каждая партия мясных полуфабрикатов должна сопровождаться товарно-транспортными накладными, и документами, подтверждающими ка-



чество и безопасность:

- ветеринарным свидетельством;
- удостоверением качества и безопасности.

## 2. Говядина (мясо котлетное) для детского (школьного) питания

По государственному заказу поставляется говядина (мясо котлетное) охлажденное, упакованные под вакуумом в газонепроницаемую полимерную пленку или в полимерную газонепроницаемую пленку в защитной газовой среде.

### 2.1. Требования к качеству сырья

Поставляемая говядина (мясо котлетное) должны быть изготовлены из охлажденного мяса говядины (в полутушах и четвертинах) первой категории, выработанного в соответствии с ГОСТ Р 52478-2005 "Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия" или в отдельных случаях по ГОСТ 779-55 "Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия" и ГОСТ Р 52601-2006 "Мясо. Разделка говядины на отрубы" при условии соответствия показателям качества и безопасности продуктам детского питания. Мясо должно быть получено от убоя клинически здоровых животных (молодняк крупного рогатого скота первой категории), прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу. Полученная от убоя говядина должна быть признана органами ветеринарной службы годной для производства продуктов детского питания.

### 2.2. Требования к качеству продукта

Говядина (мясо котлетное) должны вырабатываться по технологическим инструкциям с соблюдением ветеринарно-санитарных правил и соответствовать техническим условиям ТУ 9214-846-00419779-05 "Полуфабрикаты мясные натуральные для детского питания", или другим техническим условиям разработанным и утвержденным для производства продуктов детского питания с требованиями не ниже ТУ 9214-846-00419779-05, соответствующие требованиям и нормам, установленным СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы" и СанПиН 2.3.2.1940-05 "Организация детского питания".

### Характеристика

Содержание характеристики и значение показателя	
Наименование показателя	Котлетное мясо
Внешний вид	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 ровная, незаветренная, края заравнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм), тонкая поверхностная пленка оставлена. Слой подкожного жира не более 5 мм. 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

Массовая доля жира, %, не более	20,0
---------------------------------------	------

Не допускается для производства говядины (мяса котлетного) использование пищевых добавок или использование сырья при производстве которого применялись пищевые добавки, а также говядины от животных, произведенных с использованием методов генной инженерии или при откорме которых применялись стимуляторы роста, гормональные препараты, кормовые антибиотики, синтетические азотосодержащие вещества, продукты микробного синтеза и другие виды нетрадиционных кормовых средств.

Содержание общего фосфора в поставляемой говядине не должно превышать 0,2%.

Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, а также микробиологические показатели в мясных полуфабрикатах не должно превышать норм, установленных в п.3.2 Приложения 3 СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".

Диоксины не допускаются.

Температура в толще полуфабрикатов при отгрузке, транспортировании и приемке, должна быть не выше 6С, показатель рН – не более 6,1.

Не допускаются к поставке мясные полуфабрикаты из говядины:

- изготовленные из мяса животных старше 2-х лет;
- от больного скота или скота, забитого во время септического процесса или имеющего высокую температуру, от животных, происходящих из местностей, не благополучных по инфекционным болезням;
- с поверхностью, загрязненной кровью, или с механическими загрязнениями;
- с наличием костей, сухожилий, хрящей, внутренних органов, лимфатических узлов, кровяных сгустков и кровоподтеков, грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов;
- замороженные, дефростированные;
- с наличием жидкости в упаковках;
- с изменением цвета жировой и мышечной ткани;
- с наличием темной, сухой, клейкой поверхности мяса;
- с нарушенной упаковкой;
- с признаками несвежести или с посторонним запахом и вкусом, выявляющимися в процессе пробной варки;
- с несоответствующей установленным требованиям маркировкой.

### 2.3. Требования к упаковке

Фасовка говядины (мяса котлетного) должна исключать необходимость их перефасовки на предприятиях, обслуживающих пищеблоку образовательных учреждений.

Говядина (мясо котлетное) должно поставляться в вакуумной упаковке или в полимерной газонепроницаемой пленке в защитной газовой среде, обеспечивающей сохранность продукта в течение всего срока годности при условии соблюдения режимов хранения.

Тара и упаковочные материалы должны быть разрешены федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивать безопасность и качество полуфабрикатов в течение срока их годности.

В тару укладывается говядина, с одной датой выработки.

Каждая единица упаковки мясных полуфабрикатов должна быть маркирована в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации в области маркировки пищевых продуктов и ГОСТ Р 51074-2003 "Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования".

Каждая единица транспортной тары должна иметь маркировку в соответствии с требованиями ГОСТ 14192-96 "Маркировка грузов" с нанесением манипуляционных знаков: "Скоропортящийся груз", "Ограничение температуры", "Упаковано под вакуумом", с дополнительным грифом "Детское питание".

#### 2.4. Требования к срокам годности

Срок годности и условия хранения продукта устанавливает изготовитель.

Срок хранения охлажденной, упакованной под вакуумом говядины (мяса котлетного) на момент поставки не должен превышать 50% от установленного срока годности. При этом период с момента поставки до истечения срока годности при температуре хранения от минус 20С до 00С не может быть менее 5-ти суток.

#### 2.5. Требования к сопроводительным документам

В товарно-транспортные накладные должны быть внесены сведения о декларации о соответствии.

Каждая партия мясных полуфабрикатов должна сопровождаться товарно-транспортными накладными, и документами, подтверждающими качество и безопасность:

- ветеринарным свидетельством;
- удостоверением качества и безопасности.

### 3. Свинина (мясо котлетное) для детского (школьного) питания

По государственному заказу поставляется котлетное мясо из свинины охлажденное, упакованное в газонепроницаемую полимерную пленку под вакуумом или в полимерную газонепроницаемую пленку в защитной газовой среде.

#### 3.1. Требования к качеству сырья

Поставляемое котлетное мясо должно быть изготовлено из охлажденного мяса свинины, выработанного из свинины второй категории упитанности в соответствии с ГОСТ Р 53221-2008 "Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия" и ГОСТ Р 52986-2008 "Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия", при условии соответствия по показателям качества и безопасности продуктам детского питания. Мясо должно быть получено от убоя клинически здоровых животных (молодняк), прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу. Полученная от убоя свинина должна быть признана органами ветеринарной службы годной для производства продуктов детского питания.

#### 3.2. Требования к качеству продукта

Котлетное мясо должно вырабатываться по технологической инструкции с соблюдением ветеринарно-санитарных правил и соответствовать требованиям ТУ 9214-846-00419779-05 "Полуфабрикаты мясные натуральные для детского питания", или другим техническим условиям, разработанным и утвержденным для производства продуктов детского питания с требованиями не ниже ТУ 9214-846-00419779-05, соответствующие требованиям и нормам, установленным СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы" и СанПиН 2.3.2.1940-05 "Организация детского питания".

Котлетное мясо представляет собой куски мясной мякоти различной величины и массы, полученные с нижней половины ребер (с первого по четвертое), межсосковой и паховой частей, берцовой, лучевой и локтевой костей, а также обрезки, полученные при зачистке крупнокусковых полуфабрикатов.

Мясная мякоть должна быть зачищена от сухожилий и грубых поверхностных пленок с оставлением межмышечных соединительной и жировой ткани. Поверхность кусков должна быть без признаков заветривания, с цветом и запахом характерным для доброкачественного свежего мяса. Консистенция мяса на разрезе плотная, упругая.

Массовая доля жира должна быть не более 30%, массовая доля белка - не менее 10%, рН - не более 6,1.

Не допускается для производства мясных полуфабрикатов использование пищевых добавок или использование сырья при производстве, которого применялись пищевые добавки, а также свинины от животных, произведенных с использованием методов генной инженерии или при откорме которых применялись стимуляторы роста, гормональные препараты, кормовые антибиотики, синтетические азотосодержащие вещества, продукты микробного синтеза и другие виды нетрадиционных кормовых средств.

Содержание общего фосфора (по ГОСТ 9794-74 или ГОСТ Р 51482-99) в поставляемых полуфабрикатах не должно превышать 0,2%.

Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, нитрозаминов, нитритов, диоксинов, радионуклидов, микробиологические показатели, котлетного мяса должны соответствовать нормам, установленным в п. 3.2.1.3 Приложения 3 СанПин 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".

Температура в толще мясных полуфабрикатов при отгрузке, транспортировании и приемке, должна быть не выше 60С.

Не допускаются к поставке мясные полуфабрикаты:

- изготовленные из мяса взрослых животных, мяса хряков, тощего мяса, свинины с пожелтевшим шпиком;
- с поверхностью, загрязненной кровью, или с механическими загрязнениями;
- с наличием костей, сухожилий, хрящей, внутренних органов, лимфатических узлов, кровяных сгустков и кровоподтеков, грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов;
- замороженные, дефростированные;
- с наличием жидкости в упаковках;
- с изменением цвета жировой и мышечной ткани;
- с наличием темной, сухой, клейкой поверхности мяса;
- с нарушенной упаковкой;
- с признаками несвежести или с посторонним запахом и вкусом, выявляющимися в процессе пробной варки;
- с маркировкой, не соответствующей установленным требованиям.

### 3.3. Требования к упаковке

Мясо котлетное должно поставляться в вакуумной упаковке или в полимерной газонепроницаемой пленке в защитной газовой среде, обеспечивающей сохранность продукта в течение всего срока годности при условии соблюдения режимов хранения.

Тара и упаковочные материалы должны быть разрешены федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивать безопасность и качество котлетного мяса в течение срока его годности.

В тару укладывают котлетное мясо с одной датой выработки.

Каждая единица упаковки должна быть маркирована в соответствии с ГОСТ Р 51074-2003 "Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования". Каждая единица транспортной тары должна иметь маркировку в соответствии с требованиями ГОСТ 14192-96 "Маркировка грузов" с дополнительным грифом "Детское питание", с нанесением манипуляционных знаков: "Скоропортящийся груз", "Ограничение температуры", "Упаковано под вакуумом".

Фасовка полуфабрикатов должна исключать необходимость их пе-

рефасовки на предприятиях, обслуживающих пищеблоки образовательных учреждений.

#### 3.4. Требования к срокам годности

Срок годности и условия хранения продукта устанавливает изготовитель.

Срок хранения охлажденных, упакованных под вакуумом или в полимерную газонепроницаемую пленку в защитной газовой среде мясных полуфабрикатов из свинины на момент поставки не должен превышать 50% от установленного срока годности. При этом период с момента поставки до истечения срока годности при температуре хранения от минус 20С до 0оС не может быть менее 5-ти суток.

#### 3.5. Требования к сопроводительным документам

В товарно-транспортные накладные должны быть внесены сведения о декларации о соответствии.

Каждая партия продукции должна сопровождаться товарно-транспортными накладными, и документами, подтверждающими качество и безопасность:

- ветеринарным свидетельством;
- удостоверением качества и безопасности.

#### 4. Печень говяжья для детского (школьного) питания

По государственному заказу поставляется печень говяжья замороженная в кусках, упакованная в полимерную пленку под вакуумом.

#### 4.4. Требования к качеству сырья

Поставляемая печень говяжья должна быть изготовлена из печени, выработанной по Техническим условиям изготовителя, с показателями качества не ниже требований ГОСТ Р 52674-2006 "Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия", полученной от убоя клинически здоровых животных, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу.

#### 4.5. Требования к качеству продукта

Полученная от убоя печень должна быть признана органами ветеринарной службы годной для производства продуктов детского питания.

Печень должна быть хорошо обработана и зачищена - без кровяных стустков, механических загрязнений, остатков соединительной ткани, жира, крупных протоков, кровеносных сосудов, лимфоузлов, патологических изменений; цвет от светло-коричневого до темно-коричневого.

Не допускается наличие пищевых добавок, ГМО, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков и т.п.

Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, а также микробиологические показатели в печени не должны превышать требований, установленных в п.3.2 Приложения 3 СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы". Диоксины не допускаются.

Температура в толще замороженной печени при отгрузке, транспортировании и приемке, должна быть не выше минус 18оС.

Не допускается к поставке печень говяжья:

- с поверхностью, загрязненной кровью, или с механическими загрязнениями;
- с наличием лимфатических узлов, кровяных стустков и кровоподтеков, соединительной ткани, жира, крупных кровеносных сосудов;

- замороженная более одного раза;
- с наличием в блоке льда и снега;
- с изменением цвета поверхности и на разрезе;
- с нарушенной упаковкой;
- с признаками несвежести или с посторонним запахом и вкусом, выявляющимися в процессе пробной варки;
- без маркировки.

#### 4.6. Требования к упаковке

Тара и упаковочные материалы должны быть разрешены федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивать безопасность и качество печени в течение срока ее годности.

В тару укладывают продукт с одной датой выработки.

Каждая единица упаковки печени говяжьей замороженной должна быть маркирована в соответствии с ГОСТ Р 51074-2003 "Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования".

Фасовка полуфабрикатов должна исключать необходимость их перифасовки на предприятиях, обслуживающих пищеблоку образовательных учреждений.

Каждая единица транспортной тары должна иметь маркировку в соответствии с требованиями ГОСТ Р 52674-2006 и ГОСТ 14192-96 "Маркировка грузов" с дополнительным грифом "Детское питание" с нанесением манипуляционных знаков: "Скоропортящийся груз", "Ограничение температуры".

#### 4.7. Требования к срокам годности

Срок годности печени говяжьей замороженной в кусках устанавливает изготовитель, но не более 6 месяцев при температуре хранения минус (18±2)°С.

Колебания температуры при транспортировании не более 3°С.

Срок хранения продукции на момент поставки не должен превышать 50% от установленного срока годности.

#### 4.8. Требования к сопроводительным документам

В товарно-транспортные накладные должны быть внесены сведения о декларации о соответствии.

Каждая партия продукции должна сопровождаться товарно-транспортными накладными, и документами, подтверждающими качество и безопасность:

- ветеринарным свидетельством;
- удостоверением качества и безопасности.

### 5. Ветчина вареная для детского (школьного) питания

По государственному заказу поставляется вареная ветчина в оболочке массой батона от 200 г до 700 г.

#### 5.1. Требования к качеству сырья

Не допускается использование растительного белка, влагоудерживающих пищевых добавок (загустителей, стабилизаторов консистенции), консервантов, усилителей вкуса и аромата, мяса птицы механической обвалки, ароматизаторов и красителей искусственного происхождения, жгучих пряностей, а также сырья, содержащего ГМО.

#### 5.2. Требования к качеству продукта

Вареная ветчина должна соответствовать требованиям ТУ

9213-864-00419779-05 "Ветчина вареная в оболочке для питания детей дошкольного (от 3 до 7 лет) и школьного (от 7 до 14 лет) возраста" или другим нормативным и техническим документам, разработанным и утвержденным для производства продуктов детского питания с требованиями не ниже ТУ 9213-864-00419779-05.

Массовая доля жира должна быть не более 22,0%, массовая доля белка - не менее 12%, хлористого натрия (поваренной соли) - не более 1,8%.

Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, нитрозаминов, нитритов, диоксинов, радионуклидов, микробиологические показатели, а также пищевая и энергетическая ценность вареной ветчины должны соответствовать нормам, установленным в п.3.2.1.2 Приложения 3 СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".

Температура поставляемой вареной ветчины в толще батона должна быть от 0оС до 6оС.

Не допускается к поставке ветчина с наличием пустот, серых пятен, хрящевой, грубой соединительной ткани, рыхлой консистенции, механических загрязнений, с привкусом и запахом, несвойственным для данного вида продукции и другими дефектами.

### 5.3. Требования к упаковке

Тара и упаковочные материалы должны быть разрешены федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивать безопасность и качество ветчины в течение срока годности.

Каждая единица упаковки ветчины должна быть маркирована в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации в области маркировки пищевых продуктов и ГОСТ Р 51074-2003 "Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования".

Фасовка ветчинных изделий должна исключать необходимость их перефасовки на предприятиях, обслуживающих пищеблоки образовательных учреждений.

Каждая единица транспортной тары должна иметь маркировку в соответствии с требованиями нормативного или технического документа, в соответствии с которым ветчина выработана, и ГОСТ 14192-96 "Маркировка грузов" с дополнительным грифом "Детское питание", с нанесением манипуляционных знаков: "Скорпортящийся груз", "Ограничение температуры".

### 5.4. Требования к срокам годности

Срок годности и условия хранения ветчины устанавливает изготовитель.

Срок хранения продукции на момент поставки не должен превышать 50% от срока годности. При этом период с момента поставки до истечения срока годности при температуре хранения от минус 0оС до 6оС не может быть менее 5-ти суток ( для ветчинных изделий в натуральной оболочке - не менее 48 часов).

### 5.5. Требования к сопроводительным документам

В товарно-транспортные накладные должны быть внесены сведения о декларации о соответствии.

Каждая партия ветчины должна сопровождаться товарно-транспортными накладными, и документами, подтверждающими качество и безопасность (удостоверением качества и безопасности).

## 6. Колбаса полукопченая для детского (школьного) питания

По государственному заказу поставляется колбаса полукопченая весовая, штучная и в упакованном виде под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в газонепроницаемых полимерных материалах (целые батоны колбас массой нетто не более 500 г).

#### 6.1. Требования к качеству сырья

Не допускается для производства полукопченой колбасы для детского питания использование генетически модифицированных сырьевых компонентов, влагоудерживающих пищевых добавок (загустителей, стабилизаторов консистенции), консервантов, искусственных ароматизаторов и красителей, жгучих пряностей, усилителей вкуса и аромата, растительных белков, мяса птицы механической обвалки.

#### 6.2. Требования к качеству продукта

Колбаса полукопченая должна вырабатываться по технологической инструкции с соблюдением ветеринарно-санитарных правил и санитарных правил, соответствовать требованиям ГОСТ Р 52992-2008 "Колбасы полукопченые для детского питания. Технические условия" или другим техническим условиям, разработанным и утвержденным для производства продуктов детского питания.

Массовая доля жира, белка, влаги, хлористого натрия в готовой продукции должна соответствовать требованиям установленным ГОСТ Р 52992-2008.

Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, нитрозаминов, нитритов, диоксинов, радионуклидов, микробиологические показатели, а также пищевая и энергетическая ценность колбасных изделий должны соответствовать нормам, установленным в Приложении 3 СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов". Содержание бенз(а)пирена не должно превышать 0,001 мг/кг. Содержание общего фосфора (по ГОСТ 9794-74 или ГОСТ Р 51482-99) в колбасах полукопченных не должно превышать 0,25%.

Температура поставляемых колбасных изделий в толще батона должна быть от 0оС до 6оС.

Не допускаются к поставке колбасные изделия с наличием грубой соединительной ткани, хрящей, рыхлой, мажущейся консистенции на разрезе батонов, изменением цвета фарша, с привкусом и запахом, несвойственным для данного вида продукции, слипов, бульонных и жирных отеков, механических загрязнений и другими дефектами.

#### 6.3. Требования к упаковке

Фасовка колбасных изделий должна исключать необходимость их перефасовки на предприятиях, обслуживающих пищеблоки образовательных учреждений.

Тара и упаковочные материалы должны быть разрешены федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивать безопасность и качество полукопченой колбасы в течение срока ее годности.

Каждая единица упаковки колбасных изделий, искусственная колбасная оболочка должна быть маркирована в соответствии с ГОСТ Р 51074-2003 "Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования", ГОСТ Р 52992-2008.

Каждая единица транспортной тары должна иметь маркировку в соответствии с требованиями ГОСТ Р 52992-2008 и ГОСТ 14192-96 "Маркировка грузов" с дополнительным грифом "Детское питание", с нанесением манипуляционных знаков: "Скоропортящийся груз", "Ограничение температуры"

#### 6.4. Требования к срокам годности



Срок годности и условия хранения колбасы полукопченной устанавливает изготовитель.

Срок хранения продукции на момент поставки не должен превышать 50% от установленного срока годности. При этом период с момента поставки до истечения срока годности при температуре хранения от минус 0оС до 6оС не может быть менее 5-ти суток.

#### 6.5. Требования к сопроводительным документам

В товарно-транспортные накладные должны быть внесены сведения о декларации о соответствии.

Каждая партия колбасы должна сопровождаться товарно-транспортными накладными, и документами, подтверждающими качество и безопасность (удостоверением качества и безопасности).

### 7. Колбаски (сосиски) для детского (школьного) питания

По государственному заказу поставляются мясные вареные колбасные изделия для детского питания – колбаски, сосиски детские (весовые, штучные), упакованные под вакуумом или в защитной газовой атмосфере в газонепроницаемых полимерных материалах.

#### 7.1. Требования к качеству сырья

В колбасных изделиях для детского питания не допускается содержание влагоудерживающих пищевых добавок, стабилизаторов, эмульгаторов, консервантов, искусственных ароматизаторов, красителей мяса птицы механической обвалки, а также сырья от животных, произведенных с использованием методов генной инженерии или при откорме которых применялись стимуляторы роста, гормональные препараты, кормовые антибиотики, синтетические азотосодержащие вещества, продукты микробного синтеза и другие виды нетрадиционных кормовых средств; компонентов, содержащих ГМО.

#### 7.2. Требования к качеству продукта

Колбасные изделия должны вырабатываться по технологическим инструкциям с соблюдением ветеринарно-санитарных правил и соответствовать техническим условиям, разработанным и утвержденным для производства продуктов детского питания, требованиям и нормам, установленным ГОСТ Р 53645-2009 "Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия", ГОСТ Р 52479-2005 "Изделия колбасные вареные мясные для детского питания. Общие технические условия", СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", СанПиН 2.3.2.1940-05 "Организация детского питания".

Массовая доля жира, белка, влаги, хлористого натрия в готовой продукции должна соответствовать требованиям установленным ГОСТ Р 53645-2009 и ГОСТ Р 52479-2005.

Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, нитрозаминов, нитритов, диоксинов, радионуклидов, а также микробиологические показатели колбасных изделий должны соответствовать нормам, установленным в п.3.2 Приложения 3 СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы".

Температура поставляемых колбасных изделий в толще батона при отгрузке, транспортировании и приемке, должна быть от 0оС до 6оС.

Не допускаются к поставке колбасные изделия с наличием пустот, хрящевой, грубой соединительной ткани, рыхлой, мажущей консистенции на разрезе батончиков, слипков, механических загрязнений, с привкусом и запахом, несвойственным для данного вида продукции и другими дефектами.

### 7.3. Требования к упаковке

Тара и упаковочные материалы должны быть разрешены федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивать безопасность и качество колбасных изделий в течение срока их годности при условии соблюдения режимов хранения.

Каждая единица упаковки колбасных изделий должна быть маркирована в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации в области маркировки пищевых продуктов и ГОСТ Р 51074-2003 "Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования".

Каждая единица транспортной тары должна иметь маркировку в соответствии с требованиями ГОСТ Р 52479-2005 и ГОСТ 14192-96 "Маркировка грузов" с дополнительным грифом "Детское питание" с нанесением манипуляционных знаков: "Скорпорттящийся груз", "Ограничение температуры".

Фасовка колбасных изделий должна исключать необходимость их перефасовки на предприятиях, обслуживающих пищеблоку образовательных учреждений.

### 7.4. Требования к срокам годности

Вареные колбасные изделия следует хранить при температуре от 0оС до 6оС и относительной влажности воздуха (75+5)%.

Срок годности вареных колбасных изделий устанавливает изготовитель в соответствии с технологической инструкцией.

Срок годности вареных колбасных изделий в искусственной белковой оболочке упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы: целыми батонами - не более 10 сут.; при порционной и сервировочной нарезке - не более 5 сут.

Срок годности колбасок, сосисок в натуральной оболочке, целлюлозной и белковой оболочках упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы - не более 10 сут., батончиков в полимерной оболочке в перекрутке - не более 15 сут. и упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы - не более 20 сут.

Срок хранения продукта на момент поставки должен составлять не более 50% от установленного срока годности. При этом для продукции со сроком годности до 5 суток период с момента поставки продукции до истечения срока ее годности должен быть не менее 3-х суток.

### 7.5. Требования к сопроводительным документам

В товарно-транспортные накладные должны быть внесены сведения о декларации о соответствии.

Каждая партия колбасных изделий должна сопровождаться товарно-транспортными накладными, и документами, подтверждающими качество и безопасность (удостоверением качества и безопасности для отечественной продукции).

## 8. Мясо индейки для детского (школьного) питания

По государственному заказу поставляется мясо индейки охлажденное кусковое мясо бедра (филе бедра) в потребительской таре или в групповой упаковке, упакованные под вакуумом или в защитной газовой атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы.

### 8.1. Требования к качеству сырья

Мясо индейки должно быть выработано из птицы, выращенной без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотосодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и др. видов нетрадиционных кормовых средств. Допускается выработка мяса индейки из тушек индеек и индюшат по ГОСТ 21784-76.

Не допускается выработка мяса птицы из тушек, произведенных с использованием погружного охлаждения в воде с содержанием хлора, превышающим нормативы, установленные для питьевой воды централизованного водоснабжения.

## 8.2. Требования к качеству продукта

Поставляемое мясо индейки должно соответствовать требованиям ГОСТ Р 52820-2007 "Мясо индейки для детского питания. Технические условия" и СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы" с изменениями N 1-15.

Содержание жира в мясе индейки не должно превышать 16%.

Наличие пищевых добавок в мясе индейки не допускается.

Температура внутри мышечной ткани птицы на всех этапах хранения и транспортирования должна быть в пределах от 0оС до 4оС.

Массовая доля общего фосфора в мясе индейки не должна превышать 0,2%.

К поставке не допускается филе индейки:

- с нарушенным термическим состоянием;
- с поверхностью, загрязненной кровью или с механическими загрязнениями;
- с наличием жидкости в потребительской упаковке;
- с нарушенной упаковкой;
- с изменением цвета;
- с признаками несвежести или с посторонним запахом и вкусом, выявляющимися в процессе пробной варки;
- с не соответствующей установленным требованиям маркировкой.

По показателям безопасности: содержанию токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и микробиологическим показателям филе индейки должно соответствовать требованиям, указанным в Приложении 3 СанПиН 2.3.2.1078-01. "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".

## 8.3. Требования к упаковке

В каждую единицу транспортной тары упаковывают мясо индейки одного наименования, сорта, одной даты выработки, термического состояния и одного вида упаковки.

Тара и упаковочные материалы должны быть разрешены федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивать безопасность и качество в течение срока их годности.

Фасовка мяса индейки должна исключать необходимость его перефасовки в комбинате питания.

Маркировка потребительской тары с мясом индейки должна соответствовать ГОСТ Р 51074-2003 "Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования".

Каждая единица транспортной тары должна иметь маркировку в соответствии с требованиями ГОСТ Р 52820-2007 с нанесением манипуляционных знаков: "Скорпортящийся груз", "Ограничение температуры", "Беречь от влаги".

## 8.4. Требования к срокам годности

Срок годности охлажденного мяса индейки устанавливается изготовителем.

Срок хранения продукции на момент поставки не должен превышать 50% установленного срока годности. При этом период от момента поставки до окончания срока годности при  $t$  от 0<sup>o</sup>C до 2<sup>o</sup>C и относительной влажности воздуха 82% не должен быть менее 3-х суток.

#### 8.5. Требования к сопроводительным документам

В товарно-транспортные накладные должны быть внесены сведения о декларации о соответствии.

Каждая партия филе индейки должна сопровождаться товарно-транспортными накладными, и документами, подтверждающими качество и безопасность:

- ветеринарным свидетельством;
- удостоверением качества и безопасности.

#### 9. Цыплята-бройлеры 1-го сорта для детского (школьного) питания

По государственному заказу поставляется отечественное охлажденное мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров потрошенные) первого сорта в потребительской таре или групповой упаковке.

##### 9.1. Требования к качеству сырья

Мясо птицы должно быть выработано из птицы, выращенной без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и др. видов нетрадиционных кормовых средств.

Не допускается выработка мяса птицы из тушек, произведенных с использованием погружного охлаждения в воде с содержанием хлора, превышающим нормативы, установленные для питьевой воды централизованного водоснабжения.

##### 9.2. Требования к качеству продукта

Поставляемое мясо птицы по показателям качества и безопасности должно соответствовать требованиям, установленным ГОСТ Р 52306-2005 "Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия" или ТУ 9211-306-23476484-04 "Мясо цыплят, цыплят-бройлеров для детского питания" с изменением N 1 и СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы" с изменениями N1-15.

По показателям безопасности: содержанию токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и микробиологическим показателям мясо птицы должно соответствовать требованиям, указанным в Приложении 3 СанПиН 2.3.2.1078-01. "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов."

Содержание жира в мясе птицы не должно превышать 20%.

Температура внутри мышечной ткани птицы на всех этапах хранения и транспортировки должна быть в диапазоне от 0<sup>o</sup>C до 4<sup>o</sup>C включительно.

К поставке не допускаются тушки цыплят, цыплят-бройлеров:

- от больной птицы или от птицы, происходящей из местностей, не благополучных по инфекционным болезням;
- с нарушенным термическим состоянием;
- плохо обескровленные;
- с кровоподтеками, ссадинами, разрывами;
- с наличием волосовидного пера и пеньков;
- с наличием переломов и деформаций костной системы, обнаженных костей;
- с поверхностью, загрязненной кровью, или с механическими

загрязнениями;

- имеющие темную пигментацию;
- с наличием жидкости в потребительской упаковке;
- с нарушенной упаковкой;
- с изменением цвета жировой и мышечной ткани;
- с признаками несвежести или с посторонним запахом и вкусом, выявляющимися в процессе пробной варки.

Массовая доля общего фосфора в поставляемом мясе птицы не должна превышать 0,2%.

Наличие пищевых добавок в мясе птицы не допускается.

### 9.3. Требования к упаковке

Тара и упаковочные материалы должны быть разрешены федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивать безопасность и качество мяса птицы в течение срока его годности. Фасовка продукции должна исключать необходимость ее перефасовки на комбинате питания.

В каждую единицу транспортной тары упаковывают мясо птицы одного наименования, сорта, одной даты выработки, термического состояния и одного вида упаковки.

Маркировка потребительской тары с мясом птицы должна соответствовать требованиям, установленным законодательством Российской Федерации в области маркировки пищевых продуктов и ГОСТ Р 51074-2003 "Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования".

Продукция должна иметь маркировку в соответствии с требованиями ГОСТ 52306-2005 и ТУ 9211-306-23476484-04 с нанесением манипуляционных знаков: "Скорпортящийся груз", "Ограничение температуры", "Беречь от влаги".

### 9.4. Требования к срокам годности

Срок годности охлажденного мяса птицы устанавливает изготовитель.

Срок хранения продукции на момент поставки не должен превышать 50% установленного срока годности. При этом период от момента поставки до окончания срока годности при  $t$  от 0оС до 2оС и относительной влажности воздуха 82% не должен быть менее 3-х суток.

### 9.5. Требования к сопроводительным документам

В товарно-транспортные накладные должны быть внесены сведения о декларации о соответствии.

Каждая партия мяса птицы для детского питания должна сопровождаться товарно-транспортными накладными, и документами, подтверждающими качество и безопасность:

- ветеринарным свидетельством;
- удостоверением качества и безопасности продукции.

## III. Требования к молоку и молокопродуктам

### 10. Молоко питьевое ультрапастеризованное обогатненное с м.д.ж. 3,2%, 1 л

Молоко питьевое ультрапастеризованное обогатненное (далее - продукт) должно соответствовать требованиям Федерального закона от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию" и технической документации на продукт, согласованной в установленном порядке и рекомендованной для питания детей

дошкольного и школьного возраста.

#### 10.1. Требования к качеству сырья

Для выработки молока питьевого ультрапастеризованного обогащенного должно использоваться молоко сырое коровье высшего и первого сорта по ГОСТ Р 52054-2003-2003 "Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия".

Хранение сырого молока, предназначенного для изготовления продукта, должно осуществляться при  $t 4+20^{\circ}\text{C}$  не более 24 часов, с учетом времени перевозки.

#### 10.2. Требования к качеству продукта

Продукт должен быть обогащен комплексом из не менее, чем 6-ти витаминов (В1, В6, В12, С, РР и фолиевая кислота) и минералов, в т.ч. йодом не менее 14 мкг на 100 г продукта. Массовая доля жира продукта должна составлять 3,2%.

Продукт не должен содержать соли-стабилизаторы, консерванты и ингибирующие вещества.

Показатели окислительной порчи, химической, радиологической и микробиологической безопасности не должны превышать допустимый уровень, установленный в приложениях 7 и 8 к Техническому регламенту. Меламин и диоксины не допускаются.

#### 10.3. Требования к упаковке

Молоко должно быть расфасовано в асептических условиях в герметичную упаковку объемом 1 литр.

Тара и упаковка для молока питьевого ультрапастеризованного обогащенного должны быть изготовлены из материалов, разрешенных федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих безопасность и качество молока в течение срока его годности.

Каждая упаковка молока должна иметь маркировку в соответствии с требованиями технического регламента на молоко и молочную продукцию.

#### 10.4. Требования к срокам годности

Срок годности поставляемого молока должен быть не более 4 месяцев при температуре от  $20^{\circ}\text{C}$  до  $25^{\circ}\text{C}$ .

Срок хранения на момент поставки продукции должен составлять не более 50% установленного срока годности. При этом период с момента поставки продукции до истечения срока ее годности при температуре хранения от  $20^{\circ}\text{C}$  до  $25^{\circ}\text{C}$  не может быть менее 2 месяцев.

#### 10.5. Требования к сопроводительным документам

Каждая партия молока питьевого должна сопровождаться товарно-транспортными документами и удостоверением качества и безопасности продукции.

В товарно-транспортные накладные должны быть внесены сведения о декларации о соответствии или сертификате соответствия.

### 11. Молоко питьевое ультрапастеризованное обогащенное с м.д.ж. 3,2%, 0,2 л

Молоко питьевое ультрапастеризованное обогащенное (далее - продукт) должно соответствовать требованиям Федерального закона от

12 июня 2008 г. N 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию" и технической документации на продукт, согласованной в установленном порядке и рекомендованной для питания детей дошкольного и школьного возраста.

#### 11.1. Требования к качеству сырья

Для выработки молока питьевого ультрапастеризованного обогащенного должно использоваться молоко сырое коровье высшего и первого сорта по ГОСТ Р 52054-2003 "Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия".

Хранение сырого молока, предназначенного для изготовления продукта, должно осуществляться при  $t +2\text{оС}$  не более 24 часов, с учетом времени перевозки.

#### 11.2. Требования к качеству продукта

Продукт должен быть обогащен комплексом из не менее, чем 6-ти витаминов (В1, В6, В12, С, РР и фолиевая кислота) и минералов, в т.ч. йодом не мене 14 мкг на 100г продукта. Массовая доля жира продукта должна составлять 3,2%.

Продукт не должен содержать соли-стабилизаторы, консерванты и ингибирующие вещества. Показатели окислительной порчи, химической, радиологической и микробиологической безопасности не должны превышать допустимый уровень, установленный в приложениях 7 и 8 к Техническому регламенту. Меламин и диоксины не допускаются.

#### 11.3. Требования к упаковке

Молоко должно быть расфасовано в асептических условиях в герметичную упаковку объемом 0,2 литра.

Тара и упаковка для молока питьевого ультрапастеризованного обогащенного должны быть изготовлены из материалов, разрешенных федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих безопасность и качество молока в течение срока его годности.

Каждая упаковка молока должна иметь маркировку в соответствии с требованиями технического регламента на молоко и молочную продукцию.

#### 11.4. Требования к срокам годности

Срок годности поставляемого молока должен быть не более 4 месяцев при температуре от  $2\text{оС}$  до  $25\text{оС}$ .

Срок хранения на момент поставки продукции должен составлять не более 50% установленного срока годности. При этом период с момента поставки продукции до истечения срока ее годности при температуре хранения от  $2\text{оС}$  до  $25\text{оС}$  не может быть менее 2 месяцев.

#### 11.5. Требования к сопроводительным документам

Каждая партия молока питьевого должна сопровождаться товарно-транспортными документами и удостоверением качества и безопасности продукции.

В товарно-транспортные накладные должны быть внесены сведения о декларации о соответствии или сертификате соответствия.

### 12. Молоко питьевое пастеризованное обогащенное с м.д.ж. 3,2%, 1 л

Молоко питьевое пастеризованное обогащенное (далее - продукт) должно соответствовать требованиям Федерального закона от 12 июня

2008 г. N 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию" и технической документации на продукт, согласованной в установленном порядке и рекомендованной для питания детей дошкольного и школьного возраста.

#### 12.1. Требования к качеству сырья

Для выработки молока питьевого пастеризованного обогащенного должно использоваться молоко сырое коровье высшего и первого сорта по ГОСТ Р 52054-2003 "Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия". Хранение сырого молока, предназначенного для изготовления продукта, должно осуществляться при  $t 4+20^{\circ}\text{C}$  не более 24 часов, с учетом времени перевозки.

#### 12.2. Требования к качеству продукта

Продукт должен быть обогащен комплексом из не менее, чем 6-ти витаминов (В1, В6, В12, С, РР и фолиевая кислота) и минералов, в т.ч. йодом не мене 14 мкг на 100 г продукта.

Массовая доля жира продукта должна составлять 3,2%.

Продукт не должен содержать соли-стабилизаторы, консерванты и ингибирующие вещества.

Показатели окислительной порчи, химической, радиологической и микробиологической безопасности не должны превышать допустимый уровень, установленный в приложениях 7 и 8 к Техническому регламенту. Меламин и диоксины не допускаются.

#### 12.3. Требования к упаковке

Молоко должно быть расфасовано в асептических условиях в герметичную упаковку объемом 1 литр.

Тара и упаковка для молока питьевого пастеризованного обогащенного должны быть изготовлены из материалов, разрешенных федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих безопасность и качество молока в течение срока его годности.

Каждая упаковка молока должна иметь маркировку в соответствии с требованиями технического регламента на молоко и молочную продукцию.

#### 12.4. Требования к срокам годности

Срок годности молока должен быть не более 18 дней при температуре от  $t 4+20^{\circ}\text{C}$ .

Срок хранения на момент поставки продукции должен составлять не более 50% установленного срока годности. При этом период с момента поставки продукции до истечения срока ее годности при температуре хранения  $t 4+20^{\circ}\text{C}$  не может быть менее 9 дней.

#### 12.5. Требования к сопроводительным документам

В товарно-транспортные накладные должны быть внесены сведения о декларации о соответствии или сертификате соответствия.

Каждая партия молока питьевого должна сопровождаться товарно-транспортными документами и удостоверением качества и безопасности продукции.

### 13. Молоко питьевое пастеризованное обогащенное с м.д.ж. 3,2%, 0,2 л

Молоко питьевое пастеризованное обогащенное (далее - продукт) должно соответствовать требованиям Федерального закона от 12 июня



2008 г. N 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию" и технической документации на продукт, согласованной в установленном порядке и рекомендованной для питания детей дошкольного и школьного возраста.

#### 13.1. Требования к качеству сырья

Для выработки молока питьевого пастеризованного обогащенного должно использоваться молоко сырое коровье высшего и первого сорта по ГОСТ Р 52054-2003 "Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия".

Хранение сырого молока, предназначенного для изготовления продукта, должно осуществляться при  $t 4+2^{\circ}\text{C}$  не более 24 часов, с учетом времени перевозки.

#### 13.2. Требования к качеству продукта

Продукт должен быть обогащен комплексом из не менее, чем 6-ти витаминов (B1, B6, B12, C, PP и фолиевая кислота) и минералов, в т.ч. йодом не мене 14 мкг на 100 г продукта.

Массовая доля жира продукта должна составлять 3,2%.

Продукт не должен содержать соли-стабилизаторы, консерванты и ингибирующие вещества.

Показатели окислительной порчи, химической, радиологической и микробиологической безопасности не должны превышать допустимый уровень, установленный в приложениях 7 и 8 к Техническому регламенту. Меламин и диоксины не допускаются.

#### 13.3. Требования к упаковке

Молоко должно быть расфасовано в асептических условиях в герметичную упаковку объемом 0,2 литра.

Тара и упаковка для молока питьевого пастеризованного обогащенного должны быть изготовлены из материалов, разрешенных федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих безопасность и качество молока в течение срока его годности.

Каждая упаковка молока должна иметь маркировку в соответствии с требованиями технического регламента на молоко и молочную продукцию.

#### 13.4. Требования к срокам годности

Срок годности молока должен быть не более 18 дней при температуре от  $t 4+2^{\circ}\text{C}$ .

Срок хранения на момент поставки продукции должен составлять не более 50% установленного срока годности.

При этом период с момента поставки продукции до истечения срока ее годности при температуре хранения  $t 4+2^{\circ}\text{C}$  не может быть менее 9 дней.

#### 13.5. Требования к сопроводительным документам

В товарно-транспортные накладные должны быть внесены сведения о декларации о соответствии или сертификате соответствия.

Каждая партия молока питьевого должна сопровождаться товарно-транспортными документами и удостоверением качества и безопасности продукции.

#### 14. Сметана 15% жирности, 1/200-1/250 г

Сметана должна соответствовать требованиям Федерального зако-

на от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию" и ГОСТ Р 52092-2003 "Сметана. Технические условия".

#### 14.1. Требования к качеству сырья

Для производства сметаны применяют: молоко сырое коровье высшего и первого сорта по ГОСТ Р 52054-2003 "Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия".

Хранение сырого молока предназначенного для изготовления сметаны осуществляется при  $t$  4+2 $^{\circ}$ C не более 24 часов, с учетом времени перевозки.

Сметана не должна содержать компоненты немолочного происхождения, а также компоненты, полученные с использованием генетически модифицированных организмов (ГМО).

#### 14.2. Требования к качеству продукта

Сметана должна соответствовать требованиям ГОСТ Р 52092-2003 с массовой долей жира 15% и кислотностью не более 90 $^{\circ}$ T.

Показатели окислительной порчи, химической, радиологической и микробиологической безопасности не должны превышать допустимый уровень, установленный в приложениях 7 и 8 к Техническому регламенту. Меламин и диоксины не допускаются.

#### 14.3. Требования к упаковке

Сметана должна быть расфасована в герметичную упаковку массой нетто 200-250 г.

Тара и упаковка для сметаны должны быть изготовлены из материалов, разрешенных федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих безопасность и качество продукта в течение срока его годности.

Каждая упаковка сметаны должна иметь маркировку в соответствии с требованиями технического регламента на молоко и молочную продукцию.

#### 14.4. Требования к срокам годности

Срок годности поставляемой сметаны - не менее 7 суток, но не более 14 суток. Температура хранения 4+2 $^{\circ}$ C.

Срок хранения продукта на момент поставки должен составлять не более 50% от установленного срока годности. При этом для продукции со сроком годности до 10 суток период с момента поставки продукции до истечения срока ее годности должен быть не менее 5-ти суток.

#### 14.5. Требования к сопроводительным документам

Каждая партия сметаны должна сопровождаться товарно-транспортными документами и удостоверением качества и безопасности продукции.

В товарно-транспортные накладные должны быть внесены сведения о декларации о соответствии или сертификате соответствия.

### 15. Сыр полутвердый, м.д.ж. 45% в сухом веществе

Сыр полутвердый должен соответствовать требованиям Федерального закона от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию" и ГОСТ Р 52972-2008 "Сыры полутвердые. ТУ."

#### 15.1. Требования к качеству продукта

Сыр не должен содержать компоненты, полученные с использованием генетически модифицированных микроорганизмов, искусственных красителей и ароматизаторов, химических консервантов, в том числе нитрата натрия и антибиотиков.

Массовая доля жира в сухом веществе сыра - 45,0%, массовая доля поваренной соли - не более 1,8%.

Показатели окислительной порчи, химической, радиологической и микробиологической безопасности не должны превышать допустимый уровень, установленный в приложениях 7 и 8 к Техническому регламенту. Меламин и диоксины не допускаются.

#### 15.2. Требования к упаковке

Тара и упаковка для сыра должны быть изготовлены из материалов, разрешенных федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих безопасность и качество сыра в течение срока его годности.

Фасовка продукта должна исключить необходимость его перефасовки на комбинате питания.

Каждая упаковка сыра должна иметь маркировку в соответствии с требованиями технического регламента на молоко и молочную продукцию.

#### 15.3. Требования к срокам годности

Срок годности и условия хранения (температура и относительная влажность) продукта устанавливает изготовитель, но не более 30 суток при температуре от 0оС до 6оС и относительной влажности воздуха от 80% до 85%.

Срок хранения на момент поставки продукции должен составлять не более 50% установленного срока годности. При этом период с момента поставки продукции до истечения срока ее годности при температуре хранения от 2оС до 6оС не может быть менее 10-ти суток.

#### 15.4. Требования к сопроводительным документам

Каждая партия сыра должна сопровождаться товарно-транспортными документами и удостоверением качества и безопасности.

В товарно-транспортные накладные должны быть внесены сведения о декларации о соответствии или сертификате соответствия.

### 16. Йогурт, обогащенный бифидобактериями м.д.ж. 2,5% - 4%, 0,2 л

Йогурт обогащенный бифидобактериями (далее - продукт) должен соответствовать требованиям Федерального закона от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию", ГОСТ Р 52687-2006 "Продукты молочные. Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия" и технической документации на продукт, согласованной в установленном порядке и рекомендованной для питания детей дошкольного и школьного возраста.

#### 16.1. Требования к качеству сырья

Для приготовления продукта должно использоваться молоко сырое коровье высшего и первого сорта по ГОСТ Р 52054-2003 "Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия".

Хранение сырого молока предназначенного для изготовления продукта осуществляется при t 4+2о С не более 24 часов, с учетом вре-

мени перевозки. При производстве продукта должны применяться закваски отечественного производства, которые должны иметь государственную регистрацию. Для выработки продукта возможно использование натуральных овощных, фруктовых, фруктово-овощных, фруктово-ягодных наполнителей.

#### 16.2. Требования к качеству продукта

При производстве продукта не допускается использование генетически модифицированных организмов (ГМО).

Продукт не должен содержать стабилизаторов, а также искусственных красителей, ароматизаторов, консервантов и подсластителей.

Продукт должен соответствовать требованиям ГОСТ Р 52687-2006. Массовая доля жира продукта должна быть не менее 2,5% и не более 4,0%. Массовая доля белка - не менее 3,0% (с добавлением компонентов не менее 2,8%) Содержание углеводов в продукте должно быть не более 10,5%, в т.ч. сахаров - не более 7,0%.

Количество молочнокислых микроорганизмов в 1 г продукта на конец срока его годности должно составлять не менее 10<sup>7</sup> КОЕ, бифидобактерий - не менее 10<sup>6</sup> КОЕ.

Показатели окислительной порчи, химической, радиологической и микробиологической безопасности не должны превышать допустимый уровень, установленный в приложениях 7 и 8 к техническому регламенту. Меламин и диоксины не допускаются.

#### 16.3. Требования к упаковке

Продукт должен быть расфасован в герметичную легко вскрываемую упаковку 0,2 л.

Тара и упаковка для продукта должны быть изготовлены из материалов, разрешенных федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих безопасность и качество продукта в течение срока его годности.

Каждая упаковка продукта должна иметь маркировку в соответствии с требованиями технического регламента на молоко и молочную продукцию.

#### 16.4. Требования к срокам годности

Срок годности поставляемого продукта должен составлять не менее 7 суток, но не более 14 суток. Температура хранения 4±2оС.

Срок хранения продукта на момент поставки должен составлять не более 50% от установленного срока годности. При этом для продукции со сроком годности до 10 суток период с момента поставки продукции до истечения срока ее годности должен быть не менее 5-ти суток.

#### 16.5. Требования к сопроводительным документам

Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транспортными документами и удостоверением качества и безопасности.

В товарно-транспортные накладные должны быть внесены сведения о декларации о соответствии или сертификате соответствия.

### 17. Йогурт, обогащенный пробиотиками, м.д.ж.2,5% - 4%, 1/100 г

Йогурт обогащенный пробиотиками (далее - продукт) должен соответствовать требованиям Федерального закона от 12 июня 2008 г. N88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию", ГОСТ Р 51331-99 "Продукты молочные. Йогурты. Общие технические условия" и технической документации на продукт, согласованной в установленном порядке и рекомендованной для питания детей дошкольно-

го и школьного возраста.

#### 17.1. Требования к качеству сырья

Для приготовления продукта должно использоваться молоко сырое коровье высшего и первого сорта по ГОСТ Р 52054-2003 "Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия".

Хранение сырого молока предназначенного для изготовления Продукта осуществляется при  $t \leq +20^{\circ}\text{C}$  не более 24 часов, с учетом времени перевозки.

Для выработки продукта возможно использование натуральных овощных, фруктовых, фруктово-овощных, фруктово-ягодных наполнителей.

#### 17.2. Требования к качеству продукта

Продукт должен вырабатываться с использованием симбиотической закваски (синантропных бифидобактерий полного видового состава и молочнокислых микроорганизмов).

При производстве продукта не допускается использование генетически модифицированных организмов (ГМО), искусственных красителей, подсластителей, ароматизаторов, консервантов. При производстве продукта необходимо использовать закваску отечественного производства, которая должна иметь государственную регистрацию.

Количество молочнокислых микроорганизмов в 1 г продукта на конец срока его годности должно составлять не менее 107 КОЕ, бифидобактерий - не менее 10<sup>6</sup> КОЕ. Массовая доля жира продукта должна быть не менее 2,5% и не более 4,0%. Массовая доля белка - не менее 3,0% (с добавлением компонентов не менее 2,8%). Содержание углеводов в продукте должно быть не более 10,5%, в т.ч. сахаров - не более 7,0%.

Показатели окислительной порчи, химической, радиологической и микробиологической безопасности не должны превышать допустимый уровень, установленный в приложениях 7 и 8 к Техническому регламенту. Меламин и диоксины не допускаются.

#### 17.3. Требования к упаковке

Продукт должен быть расфасован в герметичную легко вскрываемую упаковку массой нетто 100г и укомплектован одноразовой ложечкой.

Тара и упаковка для продукта должны быть изготовлены из материалов, разрешенных федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих безопасность и качество продукта в течение срока его годности.

Каждая упаковка продукта должна иметь маркировку в соответствии с требованиями технического регламента на молоко и молочную продукцию.

#### 17.4. Требования к срокам годности

Срок годности поставляемого продукта должен быть не менее 10 суток, но не более 14 суток. Температура хранения  $4+20^{\circ}\text{C}$ .

Срок хранения продукта на момент поставки должен составлять не более 50% от установленного срока годности. При этом для продукции со сроком годности до 10 суток период с момента поставки продукции до истечения срока ее годности должен быть не менее 5-ти суток.

#### 17.5. Требования к сопроводительным документам

Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транс-

портными документами и удостоверением качества и безопасности.

В товарно-транспортные накладные должны быть внесены сведения о декларации о соответствии или сертификате соответствия.

#### 18. Творог с массовой долей жира 9%, 1/200-1/250 г

Творог должен соответствовать требованиям Федерального закона от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию" и ГОСТ Р 52096-2003 "Творог. Технические условия".

##### 18.1. Требования к качеству сырья

Для производства творога применяют молоко сырое коровье высшего и первого сорта по ГОСТ Р 52054-2003 "Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия".

Хранение сырого молока предназначенного для изготовления творога должно осуществляться при  $t$  4+20С не более 24 часов, с учетом времени перевозки.

##### 18.2. Требования к качеству продукта

Творог не должен содержать немолочные компоненты, компоненты, полученные с использованием генетически модифицированных микроорганизмов, искусственные красители, консерванты и ароматизаторы.

Творог должен содержать жира - 9,0%, кислотность не выше 180оТ (градусов Тернера). Показатели окислительной порчи, химической, радиологической и микробиологической безопасности не должны превышать допустимый уровень, установленный в приложениях 7 и 8 к Техническому регламенту. Меламин и диоксины не допускаются.

##### 18.3. Требования к упаковке

Творог должен быть расфасован в индивидуальную упаковку массой нетто 200-250 г.

Тара и упаковка для творога должны быть изготовлены из материалов, разрешенных федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих безопасность и качество творога в течение срока его годности.

Каждая упаковка творога должна иметь маркировку в соответствии с требованиями Технического регламента на молоко и молочную продукцию.

##### 18.4. Требования к срокам годности

Срок годности поставляемого продукта должен составлять не менее 5-ти суток при температуре (4+2)оС. Срок хранения продукта на момент поставки должен составлять не более 50% от установленного срока годности. При этом для продукции со сроком годности до 10 суток период с момента поставки продукции до истечения срока ее годности должен быть не менее 5-ти суток.

##### 18.5. Требования к сопроводительным документам

Каждая партия творога должна сопровождаться товарно-транспортными документами и удостоверением качества и безопасности.

В товарно-транспортные накладные должны быть внесены сведения о декларации о соответствии или сертификате соответствия.

#### 19. Творожный продукт с массовой долей жира 5 %, 1/100 г

Творожный продукт (далее - продукт) должен соответствовать

требованиям Федерального закона от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию" и технической документации на продукт, согласованной в установленном порядке и рекомендованной для питания детей дошкольного и школьного возраста.

#### 19.1. Требования к качеству сырья

Для производства творожного продукта применяют молоко сырое коровье высшего и первого сорта по ГОСТ Р 52054-2003 "Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия".

Хранение сырого молока предназначенного для изготовления творога должно осуществляться при  $t 4+2_0$  С не более 24 часов, с учетом времени перевозки.

Для выработки продукта возможно использование натуральных овощных, фруктовых, фруктово-овощных, фруктово-ягодных наполнителей.

#### 19.2. Требования к качеству продукта

Творожный продукт не должен содержать компоненты, полученные с использованием генетически модифицированных организмов, искусственных красителей, ароматизаторов и подсластителей.

Пищевая ценность творожного продукта должна составлять:

массовая доля жира - не более 5,0%;

массовая доля белка - не менее 7,0%;

содержание углеводов - не более 12,0%, в т.ч. сахаров - не более 7,0%.

Показатели окислительной порчи, химической, радиологической и микробиологической безопасности не должны превышать допустимый уровень, установленный в приложениях 7 и 8 к Техническому регламенту. Меламин и диоксины не допускаются.

#### 19.3. Требования к упаковке

Творожный продукт должен быть расфасован в герметичную легко вскрываемую упаковку массой нетто 100 г и укомплектованную одноразовой ложечкой.

Тара и упаковка для творожного продукта должны быть изготовлены из материалов, разрешенных федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих безопасность и качество творожного продукта в течение срока его годности.

Каждая упаковка творожного продукта должна иметь маркировку в соответствии с требованиями технического регламента на молоко и молочную продукцию.

#### 19.4. Требования к срокам годности

Срок годности поставляемого продукта должен составлять не менее 10 суток при температуре  $(4+2)$  оС.

Срок хранения продукта на момент поставки должен составлять не более 50% от установленного срока годности. При этом для продукции со сроком годности до 10 суток период с момента поставки продукции до истечения срока ее годности должен быть не менее 5-ти суток.

#### 19.5. Требования к сопроводительным документам

Каждая партия творожного продукта должна сопровождаться товарно-транспортными документами и удостоверением качества и безопасности.

В товарно-транспортные накладные должны быть внесены сведения

о декларации о соответствии или сертификате соответствия.

## 20. Напиток сокосодержащий на сыворотке молочной, 0,2 л

Напиток сокосодержащий на сыворотке молочной (далее - напиток) должен соответствовать требованиям Федерального закона от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию" и технической документации на продукт, согласованной в установленном порядке и рекомендованной для питания детей дошкольного и школьного возраста.

### 20.1. Требования к качеству сырья

Для выработки напитка используется молочная сыворотка с добавлением концентратов овощных, фруктово-ягодных соков или их смесей, сахара, сиропа из топинамбура.

### 20.2. Требования к качеству продукта

Напиток не должен содержать компоненты, полученные с использованием генетически модифицированных организмов (ГМО), искусственных красителей, ароматизаторов, консервантов и подсластителей.

Напиток должен содержать белка не менее 0,4%, углеводов - не более 12,0%, в том числе сахаров - не более 7,6%.

Показатели окислительной порчи, химической, радиологической и микробиологической безопасности не должны превышать допустимый уровень, установленный в приложениях 7 и 8 к Техническому регламенту. Меламин и диоксины не допускаются.

### 20.3. Требования к упаковке

Напиток должен быть расфасован в асептических условиях в герметичную упаковку объемом 0,2 литра.

Тара и упаковка для напитка должны быть изготовлены из материалов, разрешенных федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих безопасность и качество напитка в течение срока его годности.

Каждая упаковка напитка должна иметь маркировку в соответствии с требованиями Технического регламента на молоко и молочную продукцию.

### 20.4. Требования к срокам годности

Срок годности поставляемого продукта должен быть не менее 30 суток. Температура хранения от 20 до 60С.

Срок хранения продукта на момент поставки должен составлять не более 50% от установленного срока годности. При этом для продукции со сроком годности до 10 суток период с момента поставки продукции до истечения срока ее годности должен быть не менее 5-ти суток.

### 20.5. Требования к сопроводительным документам

Каждая партия напитка должна сопровождаться товарно-транспортными документами и удостоверением качества и безопасности.

В товарно-транспортные накладные должны быть внесены сведения о декларации о соответствии или сертификате соответствия.

## 21. Масло сладко-сливочное несоленое традиционное, 1/10 г

Сладко-сливочное несоленое традиционное масло (далее - сливочное масло) должно соответствовать требованиям Федерального за-



кона от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию" и ГОСТ Р 52969-2008 "Масло сливочное. Технические условия".

#### 21.1. Требования к качеству сырья

Для производства сливочного масла применяют молоко сырое коровье высшего и первого сорта по ГОСТ Р 52054-2003 "Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия".

Хранение сырого молока предназначенного для изготовления продуктов детского питания осуществляется при  $t \leq 4+2^{\circ}\text{C}$  не более 24 часов, с учетом времени перевозки.

#### 21.2. Требования к качеству продукта

Сливочное масло не должно содержать немолочные компоненты, а также компоненты, полученные с использованием генетически модифицированных организмов, искусственных красителей, ароматизаторов и консервантов.

Сливочное масло должно соответствовать требованиям ГОСТ Р 52969-2008 "Масло сливочное. Технические условия" с содержанием массовой доли жира 82,5%, в том числе массовой доли молочного жира не менее 82,5%, кислотностью плазмы 23,0 $\text{OT}$ . Наличие жиров немолочного происхождения не допускается.

Показатели окислительной порчи, химической, радиологической и микробиологической безопасности не должны превышать допустимый уровень, установленный в приложениях 7 и 8 к Техническому регламенту. Меламин и диоксины не допускаются.

#### 21.3. Требования к упаковке

Сливочное масло должно быть расфасовано в полипропиленовую герметичную упаковку (коробочка из полипропилена, запаянная фольгой или полипропиленовой пленкой) массой нетто 10 г.

Тара и упаковка для сливочного масла должны быть изготовлены из материалов, разрешенных федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих безопасность и качество сливочного масла в течение срока его годности.

Каждая упаковка сливочного масла должна иметь маркировку в соответствии с требованиями Технического регламента на молоко и молочную продукцию.

#### 21.4. Требования к срокам годности

Срок годности поставляемого продукта должен составлять не более 15 суток при температуре  $(3+2)^{\circ}\text{C}$ ; 30 суток при температуре минус  $(6+3)^{\circ}\text{C}$ .

Срок хранения на момент поставки продукции должен составлять не более 50% от срока годности.

#### 21.5. Требования к сопроводительным документам

Каждая партия сливочного масла должна сопровождаться товарно-транспортными документами и удостоверением качества и безопасности.

В товарно-транспортные накладные должны быть внесены сведения о декларации о соответствии или сертификате соответствия.

### 22. Масло сладко-сливочное несоленое традиционное, 180-250 г

Сладко-сливочное несоленое традиционное масло (далее - сли-

вочное масло) должно соответствовать требованиям Федерального закона от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию" и ГОСТ Р 52969-2008 "Масло сливочное. Технические условия".

#### 22.1. Требования к качеству сырья

Для производства сливочного масла применяют молоко сырое коровье высшего и первого сорта по ГОСТ Р 52054-2003 "Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия".

Хранение сырого молока предназначенного для изготовления продукта осуществляется при  $t 4+2^{\circ}\text{C}$  не более 24 часов, с учетом времени перевозки.

#### 22.2. Требования к качеству продукта

Сливочное масло не должно содержать немолочные компоненты, а также компоненты, полученные с использованием генетически модифицированных организмов, искусственных красителей и ароматизаторов, консервантов.

Сливочное масло должно соответствовать требованиям ГОСТ Р 52969-2008 "Масло сливочное. Технические условия" с содержанием массовой доли жира 82,5%, в том числе массовой доли молочного жира не менее 82,5%, кислотностью плазмы 23,0 $\text{O}^{\circ}\text{T}$ . Наличие жиров немолочного происхождения не допускается.

Показатели окислительной порчи, химической, радиологической и микробиологической безопасности не должны превышать допустимый уровень, установленный в приложениях 7 и 8 к Техническому регламенту. Меламин и диоксины не допускаются.

#### 22.3. Требования к упаковке

Сливочное масло должно быть расфасовано в алюминиевую кашированную фольгу массой нетто 180 - 250 г.

Тара и упаковка для сливочного масла должны быть изготовлены из материалов, разрешенных федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих безопасность и качество сливочного масла в течение срока его годности.

Каждая упаковка сливочного масла должна иметь маркировку в соответствии с требованиями технического регламента на молоко и молочную продукцию.

#### 22.4. Требования к срокам годности

Срок годности поставляемого продукта должен составлять не более 35 суток при температуре  $(3+2)^{\circ}\text{C}$ ; 60 суток при температуре минус  $(6+3)^{\circ}\text{C}$ .

Срок хранения на момент поставки продукции должен составлять не более 50 % от срока годности.

#### 22.5. Требования к сопроводительным документам

Каждая партия сливочного масла должна сопровождаться товарно-транспортными документами и удостоверением качества и безопасности.

В товарно-транспортные накладные должны быть внесены сведения о декларации о соответствии или сертификате соответствия.

### IV. Требования к картофелю и овощам

#### 23. Картофель очищенный

Наименование показателей	Характеристика и норма
Внешний вид	Клубни очищенные, целые, здоровые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, однородные по форме и окраске
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса
Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее	35,0
Наличие клубней с механическими повреждениями (порезы, вырывы, трещины, вмятины), поврежденных сельскохозяйственными вредителями, с участками зеленого цвета, загнивших, запаренных, подмороженных, обезвоженных, мягких, сморщенных	Не допускается
Наличие грязи и других чужеродных материалов	Не допускается
Остаточный хлор, не более	1,2 мг/л
Наличие консервантов (включая сульфиты) не более	50 мг/кг
Содержание свободной влаги в пакете	Не допускается
Наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших	Не допускается
Содержание радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов и нитратов в клубнях картофеля не должно превышать допустимые уровни, установленные п. 3.6.3 СанПин 2.3.2.1078-01	
Микробиологические показатели в соответствии с требованиями, установленными пунктом 1.6.1.1 СанПин 2.3.2.1078-01	

#### 24. Капуста очищенная

Наименование показателей	Характеристика и норма
Внешний вид	Кочаны сформировавшиеся, целые или разделенные на части (половины, четверти), с удаленной кочерыжкой, здоровые, чистые, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями
Цвет, запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса
Зачистка кочана	Кочаны должны быть зачищены

	до плотно облегающих зеленых или белых листьев
Наличие кочанов с сухим загрязнением, треснувших, проросших, пораженных точечным некрозом и пергаментностью поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, с увядшими кроющими листьями	Не допускается
Наличие грязи и других чужеродных материалов	Не допускается
Остаточный хлор, не более	1,2 мг/л
Наличие консервантов (включая сульфиты)	Не допускается
Наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших	Не допускается
Содержание радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов и нитратов в капусте не должно превышать допустимые уровни, установленные п. 3.6.3 СанПин 2.3.2.1078-01	
Микробиологические показатели в соответствии с требованиями, установленными пунктом 1.6.1.1 СанПин 2.3.2.1078-01	

#### 25. Морковь очищенная

Наименование показателей	Характеристика и норма
Внешний вид	Корнеплоды очищенные, целые, здоровые, чистые, без отклонений по форме и окраске, без повреждений сельскохозяйственными вредителями
Цвет, запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса, типичной для ботанического сорта окраски
Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, мм	15,0 - 40,0
Размер корнеплодов по длине, мм, не менее	100,0
Наличие корнеплодов поврежденных сельскохозяйственными вредителями, поломанных, с трещинами, темными и зелеными участками, загнивших, увядших, с признаками морщинистости, запаренных и подмороженных	Не допускается
Наличие грязи и других чужеродных материалов	Не допускается
Остаточный хлор, не более	1,2 мг/л

Наличие избыточной влаги	Не допускается
Наличие консервантов (включая сульфиты)	Не допускается
Наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших	Не допускается
Содержание радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов и нитратов в моркови не должно превышать допустимые уровни, установленные п. 3.6.3 СанПин 2.3.2.1078-01	
Микробиологические показатели в соответствии с требованиями, установленными пунктом 1.6.1.1 СанПин 2.3.2.1078-01	

#### 26. Свекла очищенная

Наименование показателей	Характеристика и норма
Внешний вид	Корнеплоды очищенные, целые или разделенные на половины, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями
Цвет, запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса, мякоть сочная, темно-красного цвета разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта
Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, мм	50,0-100,0
Наличие корнеплодов с механическими повреждениями, легким увяданием, увядших, с признаками морщинистости, пораженных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, запаренных, подмороженных	Не допускается
Наличие грязи и других чужеродных материалов	Не допускается
Остаточный хлор, не более	1,2 мг/л
Наличие избыточной влаги	Не допускается
Наличие консервантов (включая сульфиты)	Не допускается
Наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших	Не допускается
Содержание радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов и нитратов в свекле не должно превышать допустимые уровни, установленные п. 3.6.3 СанПин 2.3.2.1078-01	
Микробиологические показатели в соответствии с требованиями, ус-	

## 27. Лук репчатый очищенный

Наименование показателей	Характеристика и норма
Внешний вид	Луковицы очищенные от наружных сухих и зеленых чешуй, с удаленными донцами и шейками, вызревшие, здоровые, чистые, целые, непроросшие, без механических повреждений, без повреждений сельскохозяйственными вредителями
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса
Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее	45,0
Наличие луковиц с механическими повреждениями, не удаленными зелеными чешуйками, донцами и шейками, многозачаточных, раздвоенных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, проросших, загнивших, запаренных, подмороженных, обезвоженных, мягких, сморщенных	Не допускается
Наличие фрагментов наружных сухих чешуй, не удаленных зеленых чешуек и донцев	Не допускается
Наличие грязи и других чужеродных материалов	Не допускается
Остаточный хлор, не более	1,2 мг/л
Наличие избыточной влаги	Не допускается
Наличие консервантов (включая сульфиты)	Не допускается
Наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших	Не допускается
Содержание радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов и нитратов в луке не должно превышать допустимые уровни, установленные п. 3.6.3 СанПин 2.3.2.1078-01	
Микробиологические показатели в соответствии с требованиями, установленными пунктом 1.6.1.1 СанПин 2.3.2.1078-01	