

Информация
по обеспечению услуги по организации
горячего питания, а также закупке пищевых продуктов
в образовательных организациях Донецкой Народной Республики

1. Общие положение и область применения

1.1 Данная информация по обеспечению услуги по организации горячего питания, а также закупке пищевых продуктов в образовательных организациях Донецкой Народной Республики (далее – Информация) определяют способы и методы выбора поставщика при организации питания.

Настоящая Информация предназначена для образовательных организаций, управлений (отделов) образования администраций муниципальных и городских округов, юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в образовательных организациях, юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты в Донецкой Народной Республики.

1.2 Данная Информация разработана в соответствии со статьями 19, 24 Закона Донецкой Народной Республики от 6 октября 2023 г. № 12-РЗ «Об образовании в Донецкой Народной Республике», постановлением Правительства Донецкой Народной Республики от 25 декабря 2023 г. № 113-12 «О Порядке организации и обеспечения питанием обучающихся государственных образовательных организаций Донецкой Народной Республики» (с изменениями), Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», статьей 139 Бюджетного кодекса Российской Федерации, постановлением Правительства Российской Федерации от 27 января 2022 г. № 60 «О мерах по информационному обеспечению контрактной системы в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд, по организации в ней документооборота, о внесении изменений в некоторые акты Правительства Российской Федерации и признании утратившими силу актов и отдельных положений актов Правительства Российской Федерации», постановлением Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2021 г. № 2571 «О дополнительных требованиях к участникам закупки отдельных видов товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд, а также об информации и документах, подтверждающих соответствие участников закупки указанным дополнительным требованиям, и признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений актов Правительства Российской Федерации», приказом Минсельхоза России от 19 марта 2020 г. № 140 «Об утверждении типового контракта на поставку продуктов питания», и размещенного в библиотеке типовых контрактов Единой информационной системы «Закупки», постановлением Правительства Российской Федерации от 29 марта 2023 г. № 498 «Об утверждении типовых условий контрактов на оказание услуг питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»

2. Определение предельной стоимости закупки услуги по организации горячего питания, а также пищевых продуктов

2.1 В соответствии с постановлением Правительства Донецкой Народной Республики от 25 декабря 2023 г. № 113-12 «О Порядке организации и обеспечения питанием обучающихся государственных образовательных организаций Донецкой Народной Республики» (с изменениями) при определении объемов закупаемой услуги или пищевых продуктов в общеобразовательных организациях необходимо учитывать предельную стоимость порций, которая не должна превышать 79,68 рублей для завтрака, 110,26 рублей для обеда. В лагерях с дневным пребыванием детей – 183,48 рубля и в лагерях с круглосуточным пребыванием детей – 270,00 рублей.

2.2 Также рекомендуется учитывать, что стоимость услуги по организации горячего питания для приготовления завтрака и обеда не должна превышать 43,33 рубля.

2.3 В случае отсутствия подачи централизованного водоснабжения для организации и обеспечения питанием обучающихся государственных образовательных организаций Донецкой

Народной Республики рекомендуется исходить из стоимости услуги по приобретению бутилированной воды в размере 15,60 рублей за 1 литр. При организации питания путем приобретения услуги, обязательства по обеспечению бутилированной водой возлагаются на поставщика и данные расходы не входят в стоимость услуги питания в размере 43,33 рубля.

3. Определение способа закупки

3.1 Способы осуществления закупок определяются в зависимости от юридического статуса образовательной организации, а также от вида закупки (на оказание услуг по организации питания и поставку пищевых продуктов).

Государственные бюджетные образовательные организации осуществляют закупки в соответствии с положениями Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

Разрешенными способами осуществления закупки на оказание услуг по организации питания и поставку пищевых продуктов для обучающихся образовательных организаций являются:

- электронный аукцион;
- электронный конкурс;
- запрос котировок в электронной форме;
- закупка у единственного поставщика.

Заказчик не ограничен в выборе открытых процедур, при этом необходимо учитывать особенности процедур и квалификацию должностных лиц в сфере закупок.

3.2 При закупке у единственного поставщика необходимо сделать обоснование цены контракта, заключенного с единственным поставщиком в произвольной форме на бумажном носителе. Для этого необходимо направить 5 запросов поставщикам о получении коммерческих предложений по объекту закупки. После получения не менее 3 коммерческих предложений рассчитывается средняя цена контракта, в пределах которой возможно осуществление закупки.

Расчет средней цены контракта, заключенного с единственным поставщиком, производится по формуле:

$$\underline{K.П.№1+K.П.№2+K.П.№3+K.П.№4+.... \div Кол-во K.П. = ср. цена контракта,}$$

где К.П. – коммерческое предложение

При закупке пищевых продуктов рекомендуется учитывать средний уровень цен, представленных Министерством промышленности и торговли Донецкой Народной Республики на сайте <https://www.mpt-dnr.ru/pages/average-price.html>, а также требования к пищевым продуктам при организации питания в образовательных организациях (Приложение 1).

4. Дополнительные требования к участникам закупки

4.1 В соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2021 г. № 2571 «О дополнительных требованиях к участникам закупки отдельных видов товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд, а также об информации и документах, подтверждающих соответствие участников закупки указанным дополнительным требованиям, и признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений актов Правительства Российской Федерации» заказчики обязаны устанавливать при закупке для услуг общественного питания и (или) поставки пищевых продуктов, закупаемых для организаций, осуществляющих образовательную деятельность, следующие дополнительные требования, для всех конкурентных процедур (данное требование может не применяться при начальной (максимальной) цена контракта менее 500 тыс. руб.).

Дополнительные требования к участникам закупки	Информация и документы, подтверждающие соответствие участников закупки дополнительным требованиям
Наличие опыта исполнения участником закупки договора, предусматривающего оказание услуг общественного питания и (или) поставки пищевых продуктов.	Исполненный договор
Цена оказанных услуг и (или) поставленных товаров по договору должна составлять не менее 20 процентов начальной (максимальной) цены контракта, заключаемого по результатам определения поставщика (подрядчика, исполнителя)	Акт приемки оказанных услуг и (или) поставленных товаров, подтверждающий цену оказанных услуг и (или) поставленных товаров

Наиболее полно специфику организации питания в образовательных организациях учитывает открытый конкурс (Применяется в соответствии постановлением Правительства Российской Федерации от 27 января 2022 г. № 60 «О мерах по информационному обеспечению контрактной системы в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд, по организации в ней документооборота, о внесении изменений в некоторые акты Правительства Российской Федерации и признании утратившими силу актов и отдельных положений актов Правительства Российской Федерации»), где при проведении процедуры учитываются стоимостные и не стоимостные критерии определения победителя.

При выборе данного способа осуществления закупки необходимо учитывать, что конкурс наиболее сложная и длительная процедура, требующая квалификации должностных лиц, организующих такую процедуру.

Допускается применение электронного аукциона как способа проведения закупок услуг (поставок пищевых продуктов) в сфере организации питания обучающихся для закупок, размещаемых в соответствии с требованиями Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» с установлением дополнительных требований к участникам закупки.

4.2 Также допускается применение закупки у единственного поставщика в соответствии с п.4, 5 ст. 93 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» «Закупка у единственного поставщика».

Выбор способа осуществления закупки определяется образовательной организацией с учетом положений действующего законодательства Российской Федерации в сфере закупок.

Осуществление закупки на оказание услуг по организации питания сторонней организацией осуществляется в установленном порядке, как правило, на период одного года.

Требования к разработке закупочной документации на оказание услуг по организации питания и поставку пищевых продуктов при организации осуществления закупки основываются на требованиях законодательства Российской Федерации о контрактной системе, техническом регулировании и защите прав потребителей и иных нормативно-правовых актов.

При осуществлении закупки продовольственных товаров по Федеральному закону от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» заключается контракт по форме контракта на закупку продуктов питания, размещенного в библиотеке контрактов Единой информационной системы «Закупки».

4.3 Содержание дополнительных требований к операторам питания в образовательных организациях могут включать в себя требования к кадровому, финансовому, информационному и материально-техническому обеспечению организаторов питания обучающихся, применяемых в качестве показателей нестоимостного критерия оценки при размещении заказов.

Государственными образовательными организациями при проведении открытых конкурсов, электронных конкурсов, запросов предложений в составе закупочной документации устанавливаются критерии: стоимостные и нестоимостные, а также порядок оценки этих критериев. Заказчик сам выбирает требования, критерии и порядок оценки и применяет их ко всем участникам закупки.

В отношении нестоимостных критериев оценки могут быть предусмотрены показатели, раскрывающие содержание нестоимостных критериев оценки и учитывающие особенности оценки закупаемых товаров, работ, услуг по нестоимостным критериям оценки.

Применительно к услугам по организации питания обучающихся образовательных организаций применяется два вида нестоимостных критериев:

1) Качественные, функциональные характеристики услуги по организации питания.

В рамках этого показателя оценивается полнота, детализация оказываемых услуг, прежде всего:

- ☒ меню основного питания;
- ☒ планируемые мероприятия производственного контроля, в том числе экспертизы блюд, продуктов, соответствие данных мероприятий типовой программе производственного контроля.

2) Квалификация участников закупки, в том числе наличие у них финансовых ресурсов, оборудования и других материальных ресурсов, принадлежащих им на праве собственности или на ином законном основании, опыта работы, связанного с предметом контракта, и деловой репутации, специалистов и иных работников определенного уровня квалификации

В рамках данного показателя оцениваются:

- ☒ наличие и квалификация специалистов;
- ☒ документально подтвержденный положительный опыт исполнения услуг сопоставимого характера и объема;
- ☒ обеспеченность участника закупки оборудованием и другими материальными ресурсами, принадлежащими им на праве собственности или на ином законном основании;
- ☒ деловая репутация участника закупки;
- ☒ наличие финансовых ресурсов.

Ввиду специфики организации питания в образовательных организациях, наиболее объективным является такой нестоимостный критерий как качественные, функциональные характеристики оказываемых услуг.

образовательные организации, при осуществлении закупки на оказание услуг по организации питания конкурентными процедурами, при установлении критериев к участникам закупки руководствуются положениями Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», постановлением Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2021 г. № 2571 «О дополнительных требованиях к участникам закупки отдельных видов товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд, а также об информации и документах, подтверждающих соответствие участников закупки указанным дополнительным требованиям, и признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений актов Правительства Российской Федерации».

4.4 образовательными организациями договоры на закупку продуктов питания, разрабатываются самостоятельно. Договор должен быть структурно выдержан, содержать установленные законодательством Российской Федерации обязательные положения, а также содержать положения (приложения), отражающие специфику организации питания в детских

организованных коллективах. Заключать «рамочные, на открытых условиях» договора на поставку продуктов питания запрещается.

образовательными организациями при осуществлении закупки продовольственных товаров заключается контракт по форме типового контракта на закупку продуктов питания, утвержденного приказом Минсельхоза России от 19 марта 2020 г. № 140 «Об утверждении типового контракта на поставку продуктов питания», и размещенного в библиотеке типовых контрактов Единой информационной системы «Закупки».

Наиболее важной и неотъемлемой частью договора/контракта на поставку продуктов питания в образовательные организации является описание объекта закупки (Техническое задание). Техническое задание организациями разрабатывается самостоятельно.

Наиболее важными положениями Технического задания являются:

- ▣ требования по качеству к отдельным продуктам, в том числе условия изготовления (ГОСТ, ТУ), остаточные сроки годности;
- ▣ порядок приёмки продовольствия, в том числе мероприятия по проведению экспертизы (объекты экспертизы, объёмы, периодичность, сроки, источники финансирования экспертизы).

Особое внимание обращается на описание продовольственных товаров в соответствии с Каталогом товаров работ и услуг (далее – КТРУ) для обеспечения государственных и муниципальных нужд, в том числе наименование товара, обязательные характеристики в соответствии, а также указание дополнительных характеристик.

5. Техническое задание

5.1 образовательными организациями проекты договоров на закупку услуг по организации питания, разрабатываются самостоятельно.

При разработке проекта контракта, должны учитываться Типовые условия контрактов на оказание услуг питания, обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 29 марта 2023 г. № 498 «Об утверждении типовых условий контрактов на оказание услуг питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования».

Наиболее важной и неотъемлемой частью договора/контракта на оказание услуг по организации питания в образовательных организациях является Техническое задание. Техническое задание образовательными организациями разрабатывается самостоятельно.

Техническое задание и контракт на оказание услуг по организации питания должны отражать права и обязанности получателей и исполнителей услуг.

Техническое задание на оказание услуг должно включать в себя:

- 1) Наименование и цели использования оказываемых услуг с указанием краткой характеристики того, выполнение каких услуг необходимо заказчику.
- 2) Перечень услуг и их объемы (количество) действий, требуемых от исполнителя с учетом реальных потребностей заказчика.
- 3) Виды оказываемых услуг в случае, если закупается несколько однородных видов услуг.
- 4) Место оказания услуг с указанием конкретного адреса (адресов).
- 5) Условия выполнения услуг.
- 6) Сроки (периоды) оказания услуг с указанием периода (периодов), в течение которого (-ых) должны оказываться услуги, или конкретной календарной даты, к которой должно быть завершено оказание услуг, или минимально приемлемой для заказчика даты завершения оказания услуг, или срока с момента заключения договора (уплаты аванса, иного момента), с которого исполнитель должен приступить к оказанию услуг.
- 7) Требования по выполнению сопутствующих работ, оказанию сопутствующих услуг, поставкам необходимых товаров, в т.ч. оборудования.

8) Общие требования к оказанию услуг, их качеству, в том числе технологии оказания услуг, методам и методики оказания услуг. Приводятся ссылки на нормы, правила, стандарты или другие нормативные документы, касающиеся качества оказываемых услуг.

9) Требования к безопасности оказания услуг и безопасности результатов услуг.

10) Порядок сдачи и приемки результатов услуг. Указываются мероприятия по обеспечению сдачи и приемки услуг по каждому этапу выполнения услуг и в целом, содержание отчетной, технической и иной документации, подлежащей оформлению и сдаче по каждому этапу и в целом.

11) Требования по передаче заказчику технических и иных документов по завершению и сдаче услуг.

12) Требования по объему гарантий качества услуг (минимально приемлемые для заказчика либо жестко установленные обязанности исполнителя в гарантийный период).

13) Требования по сроку гарантий качества на результаты услуг (минимально приемлемые либо жестко установленные сроки).

14) Иные требования к услугам и условиям их оказания по усмотрению заказчика.

5.2 При составлении Технического Задания следует руководствоваться следующими основными принципами:

1) Принципом определенности.

2) Принципом разумности детализации требований.

Принцип определенности предусматривает наличие в Техническом задании четких, не допускающих двоякое толкование, требований к качественным и функциональным характеристикам поставляемых товаров, точное описание выполняемых работ (перечень и наименование) и результата работ, точное описание оказываемых услуг. Участник закупки продукции по Техническому заданию должен однозначно идентифицировать предмет закупки и в результате исполнения договора полностью удовлетворить потребность заказчика в услугах.

Принцип разумности детализации требований. Детализация требований при описании предмета закупки должна быть на уровне действительных потребностей заказчика. Требования к предмету закупки должны четко отвечать потребностям заказчика исходя из прямого предназначения услуги по организации питания. Детализация требований к предмету закупки сверх необходимости приводит к увеличению стоимости закупки, уменьшению участников закупки (ограничению конкуренции, т. е. нарушению антимонопольного законодательства), повышает вероятность неосуществления закупки.

Исходя из специфики организации питания в образовательных организациях в Техническое задание необходимо включить и дополнительно конкретизировать (определить функции заказчика и исполнителя по каждому пункту) следующие положения:

1) Основные термины и понятия, применяемые в Контракте.

2) Единицы измерения услуг.

3) График оказания услуг.

4) Категории получателей услуг.

5) Обязанность выполнения установленных региональными нормативными актами размеров обеспечения питанием обучающихся, а в случае их отсутствия - основного (организованного) и лечебного и диетического меню, являющихся неотъемлемой частью Контракта.

6) Исполнение услуги в срок и в объеме, которые ежедневно указываются в заявках заказчика в соответствии с определенной формой заявки.

7) Определение случаев невозможности, по объективным причинам, осуществления приготовления пищи в строгом соответствии с основным (организованным) и диетическими меню, и порядка их корректировки.

8) Порядок организации питания для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

9) Порядок организации питания для обучающихся за родительскую плату, преподавательского состава и обслуживающего персонала образовательной организации.

10) Порядок обеспечения обучающихся, преподавательского состава и обслуживающего персонала образовательной организации буфетной продукцией.

11) Порядок предоставления Потребителям услуг и их законным представителям информации об оказываемых услугах и реализуемой продукции общественного питания.

12) Учет фактического объема предоставляемых услуг и замечаний по качеству услуг в Журнале приемки услуг (или иным способом) и оформления в виде Акта приёмки.

13) Порядок приготовления готовых блюд: на месте оказания услуг и (или) с использованием мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов, готовых блюд, приготовленных на предприятиях пищевой промышленности и предприятиях Исполнителя.

14) Требования к пищевым продуктам, продовольственному сырью и полуфабрикатам по качеству, безопасности и срокам годности.

15) Определение документов, подтверждающих качество и безопасность каждой партии пищевой продукции.

16) Требования к доставке пищевых продуктов с соблюдением условий, режимов и сроков годности, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства.

17) Порядок учета результатов контроля безопасности и качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступивших на пищеблок, в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

18) Соблюдение сроков годности, реализации, температурно-влажностных режимов и условий хранения пищевых продуктов при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

19) Порядок выдачи готовых блюд и кулинарных изделий после проведения контроля бракеражной комиссией.

20) Обеспечение Исполнителем постоянного (в период работы пищеблока) присутствия на пищеблоках образовательной организации своих уполномоченных (с письменной доверенностью) представителей (работников на пищеблоках), наделенных правом приема Заявок, оформления Журнала приемки услуг, Акта приемки услуг и получения Претензионных актов.

21) Обязанность отбора и хранения на пищеблоках суточной пробы в полном объеме по видам отдельных приемов пищи согласно основному (организованному) и диетическому (лечебному) меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

22) Обязанность Исполнителя проводить систематический производственный контроль с применением процедур, основанных на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР–Hazard Analysis and Critical Control Points), включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, за качеством и безопасностью услуг, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации потребления услуг, за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

23) Требования по привлечению к оказанию услуг на пищеблоках работников, прошедших обучение по основным профессиональным образовательным программам или дополнительным программам профессионального обучения по профилю занимаемой должности в количестве, достаточном для качественного оказания услуг.

24) При выявлении недостатков по качеству и/или объему оказываемых услуг Исполнитель производить их устранение за свой счет в срок, установленный Заказчиком.

25) Порядок действий при возникновении разногласий в оценке соответствия продукции требованиям по качеству, указанным в контракте, праве заказчика и исполнителя

привлекать независимых экспертов, выбор которых осуществляется в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

26) Обязанность выполнения технического обслуживания технологического и холодильного и иного оборудования пищеблока, а в случае необходимости, проведения ремонта или доставки и установки оборудования и инвентаря, необходимого Исполнителю для оказания услуги в соответствии с требованиями Контракта.

27) Обязанность обеспечения чистоты и порядка в помещениях пищеблока и обеденного зала, укомплектования пищеблока необходимым уборочным инвентарем.

28) Обязанность обеспечения работников пищеблока специальной санитарной одеждой и обеспечения ее обработки (стирки), наличие у них и обязанность представления медицинской книжки в установленном порядке.

29) Исключение возможности употребления работниками на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, либо наркотических средств и (или) психотропных веществ, а также появление работников Исполнителя на пищеблоке Заказчика в состоянии алкогольного и (или) наркотического либо иного токсического опьянения, а также наличие на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и психотропных веществ. Не допускать наличия на пищеблоке упаковок и/или иной тары из-под вышеперечисленных веществ (упаковки из-под наркотических средств и/или психотропных веществ, тары из-под алкоголя и т. п.). Исполнитель обязан исключить возможность курения работников на пищеблоке, в помещениях и на территории Заказчика.

30) Требования своевременно формировать и предоставлять отчетные документы в соответствии с требованиями Контракта и Технического задания.

31) Порядок проведения мероприятий по дезинсекции, дезинфекции и дератизации.

32) Обязанность соблюдать установленные санитарные правила и требования технической и пожарной инспекции, правильно эксплуатировать холодильное, торговое-технологического и другое оборудование и содержать его в постоянной исправности.

5.3 Обязательное выполнение наиболее существенных требований типового контракта (типového договора, типового технического задания), а также требований к централизации закупок (совместным закупкам) могут быть определены, в соответствии с статьей 139 Бюджетного кодекса Российской Федерации, нормативным правовым актом Правительства Донецкой Народной Республики в Правилах, устанавливающих общие требования к формированию, предоставлению и распределению субсидий из бюджета Донецкой Народной Республики местным бюджетам.

6. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

6.1. Образовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся образовательной организации.

6.2. Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячим питанием обучающихся образовательных организаций, обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

1) соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок пищевых продуктов;

2) проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных организаций (приложение 2).

Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также - подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

6.3. Образовательная организация разъясняет принципы горячего питания и правила личной гигиены обучающимся.

6.4. Контроль за осуществлением закупок согласно с положениями Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» осуществляет орган исполнительной власти, на который возложены функции контроля в сфере закупок.

ТРЕБОВАНИЯ К ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ
при организации питания в образовательных организациях

1. В приоритетном порядке при организации питания в образовательных организациях используются пищевые продукты, изготовленные по ГОСТ.
2. Допускается использование пищевых продуктов, изготовленных по другим техническим документам, с органолептическими и физико-химическими показателями не ниже ГОСТ, указанных ниже в таблице.
3. Показатели безопасности пищевых продуктов в соответствии с ТР ТС 021/2011, техническими регламентами ТС действующих в отношении определенного вида продукции.
4. Упаковка используемых пищевых продуктов должна соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011.
5. Маркировка пищевых продуктов должна производиться в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011.
6. Используемые в производстве пищевых продуктов красители, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства должны соответствовать требованиям ТР ТС 029/2012.
7. При размещении заказа на поставку пищевых продуктов, при приобретении пищевых продуктов необходимо руководствоваться критериями по остаточным срокам годности, исходя из принципов разумной достаточности.
8. Не допускается наличие в пищевых продуктах ГМО, ГММ.
9. При размещении заказа допускается, в рамках антимонопольного законодательства РФ, установление конкретизирующих требований, ограничивающих содержание жиров, солей, сахаров, красителей, ароматизаторов, фосфатов и иных технологических вспомогательных компонентов пищевых продуктов.
10. Пищевые продукты должны иметь комплект документов, подтверждающих соответствие пищевых продуктов обязательным требованиям к пищевым продуктам, материалам и изделиям, упаковке, маркировке, которые установлены в соответствии с законодательством Российской Федерации, комплект документов, подтверждающих соответствие пищевых продуктов требованиям технической документации, по которой они изготовлены, а также документы, подтверждающие их прослеживаемость.
11. Кондитерские изделия должны поставляться в индивидуальной упаковке, массой нетто 10-25 грамм.
12. На поступающие на предприятия общественного питания в образовательных организациях пищевые продукты должен устанавливаться остаточный срок годности - показатель, гарантирующий сохранение свойств, заявленных изготовителем, в период нахождения на пищеблоке образовательной организации при соблюдении условий хранения.
13. Рекомендуется устанавливать к поставщику (организатору питания) требование иметь при обеспечении пищевыми продуктами остаточный срок годности не менее 50% от установленного изготовителем, для продуктов со сроком годности до 10 суток – не менее 30% от установленного изготовителем срока годности.

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов
I. Мясо, субпродукты, полуфабрикаты из мяса		
1	<p>Мясо жилованное, замороженное в блоках</p> <ul style="list-style-type: none"> - говядина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 14 %; - свинина с массовой долей жировой ткани не более 20%; - баранина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20%; - конина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 14%; - оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 14%; 	ГОСТ Р 54704-2011 Блоки из жилованного мяса замороженные. Общие технические условия.
2	Отрубы из говядины бескостные	ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия
3	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из говядины охлажденные: вырезка, лопаточная, тазобедренная и спиннопочасничная части, подлопаточная часть, котлетное мясо	ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия»
4	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из говядины замороженные: вырезка, лопаточная, тазобедренная и спиннопочасничная части, подлопаточная часть, котлетное мясо	ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия»

5	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из свинины охлажденные: лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части, котлетное мясо	ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия» Массовая доля жира для котлетного мяса не более 20%.
6	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из свинины замороженные: лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части, котлетное мясо	ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия»
7	Субпродукты замороженные в блоках Печень говяжья замороженная в блоках	ГОСТ Р 54366-2011 Блоки из субпродуктов замороженные. Технические условия.
	Субпродукты обработанные , замороженные в блоках, говяжьи (класс Б, группа 1), для детского питания - печень	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия»
8	Тушки кроликов потрошенные, и их части	ГОСТ 27747-2016 Мясо кроликов (тушки кроликов, кроликов-бройлеров и их части). Технические условия
Мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты из мяса птицы		
9	Тушки цыплят-бройлеров потрошенные первого сорта охлажденные	ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия»

10	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса кур, мяса цыплят-бройлеров, мяса индеек охлажденные (замороженные): - грудка - окорочок - бедро - голень - филе - филе большое - филе малое - кусковое мясо бедра - кусковое мясо голени - рагу - азу - гуляш	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»
11	Мясо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени) охлажденное (замороженное)	ГОСТ Р 52820-2007 «Мясо индейки для детского питания. Технические условия»
Колбасные изделия, полуфабрикаты		
13	Изделия колбасные вареные для детского питания: колбаски (сосиски), сардельки	ГОСТ 31498-2012 «Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия» ГОСТ 31802-2012 «Изделия колбасные вареные мясные для детского питания. Общие Технические условия»
14	Колбаса полукопченая для детского питания	ГОСТ 31779-2012 «Колбасы полукопченые для детского питания. Технические условия»

15	Полуфабрикаты мясные рубленые (котлеты, биточки, фрикадельки, зразы) замороженные для детского (школьного) питания	ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия»* ГОСТ Р 55366-2012 «Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания. Технические условия»
16	Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (котлеты, биточки, тефтели, зразы) замороженные для детского (школьного) питания	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»
17	Пельмени замороженные для детского (школьного) питания	ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия» ГОСТ 32750-2014 «Полуфабрикаты в тесте замороженные для детского питания. Технические условия».
18	Ветчина вареная для детского питания	ГОСТ Р 54753-2011 «Ветчина вареная в оболочке для детского питания. Технические условия»
Рыба, рыбопродукты, морепродукты		
19	Филе или филе-кусоч рыбное мороженое с кожей (категория А) или без кожи (высшая категория в ассортименте (треска, хек, горбуша, минтай, сайда, пикша, судак с кожей и др.)	ГОСТ 3948-2016 «Филе рыбное мороженое. Технические условия»
20	Филе рыбное мороженое с кожей или без кожи для детского (дошкольного и школьного) питания в ассортименте (треска, пикша, сайда, минтай, хек, окунь морской, судак, горбуша, кета, нерка, сёмга, форель	ГОСТ 33282-2015 «Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия».
21	Тушка или филе кальмара мороженые	ГОСТ 20414-2011 «Кальмар и каракатица мороженые. Технические условия». ГОСТ Р 51495-99 «Кальмар мороженый. Технические условия».

22	Рыбы лососевые (атлантического бассейна) соленые первого сорта филе, филе-кусоч (семга, форель)	ГОСТ 7449-2016 «Рыбы лососевые соленые. Технические условия» ГОСТ 16080-2002 «Лососи дальневосточные соленые. Технические условия»
23	Рыбы лососевые (тихоокеанского бассейна) соленые первого сорта филе, филе-кусоч (кета, горбуша)	ГОСТ 16080-2002 «Лососи дальневосточные соленые. Технические условия»
24	Рыбы тресковые, осетровые, сиговые, хек, мороженные потрошенные обезглавленные, спинки, стейки	ГОСТ 32366 «Рыба мороженная. Технические условия»
23	Филе из сельди малосоленой или слабосоленой	ГОСТ 815-2004 «Сельди соленые. Технические условия»*
24	Консервы рыбные натуральные в ассортименте	ГОСТ 7452-2014 «Консервы из рыбы натуральные. Технические условия»
25	Консервы рыбные натуральные, изготавливаемые из тихоокеанских (дальневосточных) лососевых рыб - горбуша, кета, кижуч, и.т.д.	ГОСТ 32156-2013 «Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия»
26	Консервы рыбные натуральные с добавлением масла	ГОСТ 13865-2000 Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условия»
27	Икра лососевая зернистая баночная первого сорта	ГОСТ 18173-2004 «Икра лососевая зернистая баночная. Технические условия»
Молоко и молокопродукты		
28	Молоко питьевое стерилизованное, ультрапастеризованное с массовой долей жира 2,5%, 3,2%, 3,5% (для приготовления блюд и кулинарных изделий)	ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия»

29	Молоко питьевое ультрапастеризованное (обогащенное или необогащенное) для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 2,5%, 3,2% или 3,5%	ГОСТ 32252-2013 ГОСТ 32252-2013 «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия»
30	Кефир для детского питания с массовой долей жира 3,2%	ГОСТ 32925-2014 Кефир для детского питания. Технические условия
31	Простокваша для детского питания с массовой долей жира 3,2%	ГОСТ 32928-2014 «Простокваша для детского питания. Технические условия»
32	Ряженка для детского питания с массовой долей жира 2,5% - 3,2%	ГОСТ 31455-2012 Ряженка.
33	Варенец для детского питания с массовой долей жира 3,2% (для реализации в буфете)	ГОСТ 31667-2012 Варенец %.
34	Ацидофилин для детского питания с массовой долей жира 3,2%	ГОСТ 32926-2014 «Ацидофилин для детского питания. Технические условия»
35	Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум - кефир, простокваша, йогурт и др. с массовой долей жира 2,5 % - 3,2% (для реализации в буфете)	ГОСТ 33491-2015 «Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия»
36	Кефир для питания детей дошкольного и школьного возраста, обогащенный бифидобактериями, с массовой долей жира 3,2%, в упаковках массой нетто 0,2 кг	ГОСТ 33491-2015 «Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия»
37	Йогурт или биойогурт без компонентов или с компонентами с массовой долей жира 2,5% - 3,2% в ассортименте	ГОСТ 31981-2013 «Йогурты. Общие технические условия»
38	Творог с массовой долей жира 9%	ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия» ГОСТ 32927-2014 Творог для детского питания.

39	Продукт творожный для детского (дошкольного и школьного) питания с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или овощными) или без компонентов с массовой долей жира от 3,5 до 5,0% в ассортименте	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
40	Сметана с массовой долей жира 15%	ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия»
41	Сыры полутвердые с массовой долей жира 45% - 50% в пересчете на сухое вещество, в том числе импортные в ассортименте	ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия»
42	Сыр мягкий для детского (дошкольного и школьного) питания	ГОСТ 33631-2015 «Сыры для детского питания. Технические условия»
43	Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,0%, 82,5%	ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия» ГОСТ Р 52253-2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия»
44	Молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия»
45	Молоко сухое	ГОСТ 33629-2015 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия
46	Консервы молочные «Какао со сгущенным молоком и сахаром».	НТД производителя Органолептические и физико-химические характеристики в соответствии с ГОСТ 718-84 Консервы <i>молочные</i> . Какао со сгущенным молоком и сахаром.
47	Консервы молочные «Кофе (натуральный) со сгущенным молоком ».	НТД производителя Органолептические и физико-химические характеристики в соответствии с ГОСТ 719-85 Консервы <i>молочные</i> . Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром.
Яйца и яйцепродукты		
48	Яйца куриные пищевые первой категории диетические	ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»
49	Яйца куриные пищевые мытые первой категории	ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»

		условия»
49	Меланж яичный сухой	ГОСТ 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия
50	Белок яичный сухой	ГОСТ 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия
51	Желток яичный сухой	ГОСТ 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия
52	Меланж яичный жидкий	ГОСТ 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия
53	Белок яичный жидкий	ГОСТ 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия
54	Желток яичный жидкий	ГОСТ 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия
Хлеб и изделия хлебобулочные		
55	Изделия булочные, в том числе батоны нарезные, из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта в нарезке	ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия» ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия»
56	Хлеб из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, в том числе в нарезке	ГОСТ 28807-90 Хлеб из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия
57	Хлеб из смеси муки ржаной и муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами, для детского питания формовой, в том числе в нарезке	НТД производителя
58	Хлеб дарницкий из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной первого сорта в нарезке	ГОСТ 26983-2015 «Хлеб дарницкий. Технические условия» ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия»
59	Хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89 «Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия».

60	Хлеб из смеси муки ржаной и муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами, для детского питания формовой в нарезке	НТД производителя
61	Хлеб белый из пшеничной муки высшего или первого сорта в нарезке	ГОСТ 26987-86 «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия» ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия».
62	Хлеб белый из пшеничной муки высшего или первого сорта в нарезке обогащенный витаминами и минералами, для детского питания	
53	Изделия хлебобулочные сдобные	ГОСТ 24557-89 «Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия»* ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» ГОСТ 31805-2012 «Изделия хлебобулочные из пшеничной муки» - булочка, булочка с кунжутом.
64	Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89 «Сухари панировочные. Общие технические условия»
Продукция масложировая		
65	Масло подсолнечное: - рафинированное дезодорированное	ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия»
66	Масло кукурузное марки Д	ГОСТ 8808-2000 «Масло кукурузное. Технические условия»
Мука, крупы, крупяные изделия, макаронные изделия		
67	Хлопья овсяные «Экстра» или «Геркулес»	ГОСТ 21149-93 «Хлопья овсяные. Технические условия»

68	Крупа овсяная высшего сорта	ГОСТ 3034-75 «Крупа овсяная. Технические условия»
69	Горох шлифованный первого сорта: целый или колотый	ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный. Технические условия»
70	Крупа гречневая ядрица быстрорастворивающаяся первого сорта	ГОСТ Р 55290-2012 «Крупа гречневая. Общие технические условия»
71	Крахмал картофельный высшего сорта	ГОСТ Р 53876-2010 «Крахмал картофельный. Технические условия»
72	Крахмал кукурузный высшего сорта	ГОСТ 32159-2013 «Крахмал кукурузный. Общие технические условия»*
73	Крупа кукурузная шлифованная № 1 или № 2	ГОСТ 6002-69 «Крупа кукурузная. Технические условия»
74	Крупа манная марки М	ГОСТ 7022-97 «Крупа манная. Технические условия»
75	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия»* (для продукции, выработанной до 01.01.2019) ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия»
76	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта	ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия» (для продукции, выработанной до 01.01.2019) ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия»
77	Крупа ячменная перловая № 1 или № 2	ГОСТ 5784-60 «Крупа ячменная. Технические условия»
78	Крупа пшеничная: Полтавская № 2 и № 3 средняя или «Артек»	ГОСТ 276-60 «Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия»
79	Крупа пшено шлифованное высшего сорта	ГОСТ 572-2016 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия»
80	Крупа рис шлифованный первого сорта	ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия»

81	Фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75 «Фасоль продовольственная. Технические условия»
82	Макаронные изделия группы А (вермишель, соломка, рожки, перья, лапша и др.) высшего сорта	ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия» (для продукции, выработанной до 01.01.2019) ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»
83	Макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) высшего сорта яичные	ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия» (для продукции, выработанной до 01.01.2019) ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»
84	Изделия фигурные (готовые завтраки) из кукурузной, гречневой и других видов круп сладкие, в том числе обогащенные микронутриентами	НТД производителя
85	Хлопья (готовые завтраки) кукурузные или пшеничные	ГОСТ Р 50365-92 «Завтраки сухие. Хлопья кукурузные и пшеничные. Общие технические условия»
86	Мюсли (завтраки сухие мюсли)	НТД производителя
Фруитоовощная продукция свежая, замороженная, консервированная, полуфабрикаты фруитоовощные		
87	Картофель продовольственный свежий: ранний - картофель урожая текущего года, реализуемый до 1 сентября; поздний - картофель урожая текущего года, реализуемый с 1 сентября	ГОСТ 7176-2017 «Картофель продовольственный. Технические условия»
88	Морковь столовая свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»
89	Свекла столовая свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»
90	Лук репчатый свежий первого сорта	ГОСТ 34306-2017 «Лук репчатый свежий. Технические условия»
91	Капуста белокочанная свежая первого класса раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»

92	Капуста китайская (пекинская) свежая первого сорта	ГОСТ 34323-2017 «Капуста китайская и капуста пекинская свежие. Технические условия»
93	Капуста цветная свежая высшего или первого сорта	ГОСТ 33952-2016 «Капуста цветная свежая. Технические условия»
94	Огурцы свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 33932-2016 «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»
95	Репа столовая свежая	ГОСТ 32791-2014 «Репа столовая молодая свежая. Технические условия»
96	Томаты свежие, сорт не ниже первого	ГОСТ 34298-2017 «Томаты свежие. Технические условия»
97	Перец сладкий свежий сорт не ниже первого	ГОСТ 34325-2017 «Перец сладкий свежий. Технические условия»
98	Редис свежий первого сорта	ГОСТ 34216-2017 «Редис свежий. Технические условия»
99	Дайкон свежий	ГОСТ 32879-2014 «Дайкон свежий - корнеплоды. Технические условия»
100	Редька свежая	ГОСТ 32810-2014 «Редька свежая. Технические условия»
101	Баклажаны свежие первого сорта	ГОСТ 31821-2012 «Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»
102	Кабачки свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 31822-2012 «Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»
103	Чеснок свежий сорт не ниже первого	ГОСТ Р 55909-2013 «Чеснок свежий. Технические условия» ГОСТ 33562-2015 «Чеснок свежий. Технические условия»
104	Петрушка свежая зелень обрезная	ГОСТ 34212-2017 «Петрушка свежая. Технические условия»
105	Укроп свежий	ГОСТ 32856-2014 «Укроп свежий. Технические условия»
106	Сельдерей свежий корнеплод обрезной	ГОСТ 34320-2017 «Сельдерей свежий. Технические условия»

107	Лук зеленый свежий, сорт первого	ГОСТ 34214-2017 «Лук свежий зеленый. Технические условия»
108	Лук порей свежий первого сорта	ГОСТ 31854-2012 «Лук порей свежий, реализуемый в розничной торговле. Технические условия»
109	Щавель свежий	ГОСТ 34301-2017 «Щавель и шпинат свежие. Технические условия»
110	Шпинат свежий	ГОСТ 34301-2017 «Щавель и шпинат свежие. Технические условия»
111	Сельдерей черешковый свежий	ГОСТ 34320-2017 «Сельдерей свежий. Технические условия»
112	Салат - латук свежий первого сорта	ГОСТ 33985-2016 «Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскарриол свежие. Технические условия»
113	Салат свежий (листовой и кочанный)	ГОСТ 33985-2016 «Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскарриол свежие. Технические условия»
114	Тыква продовольственная свежая	ГОСТ 7975-2013 «Тыква продовольственная свежая. Технические условия»
115	Апельсины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»
116	Лимоны свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»
117	Мандарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»
118	Бананы свежие не ниже первого класса	ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия»
119	Персики и нектарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34340-2017 «Персики и нектарины свежие. Технические условия»
120	Абрикосы свежие первого сорта	ГОСТ 32787-2014 «Абрикосы свежие. Технические условия»
121	Виноград свежий столовый не ниже первого сорта	ГОСТ 32786-2014 «Виноград столовый свежий. Технические условия»
122	Киви свежие не ниже 1 сорта	ГОСТ 31823-2012 «Киви, реализуемые в розничной

123	Грейпфруты не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»
124	Груши свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 33499-2015 «Груши свежие. Технические условия»
125	Яблоки свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34314-2017 «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»
126	Слива крупноплодная или средних размеров свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 32286-2013 «Сливы, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»
127	Черешня свежая первого сорта	ГОСТ 33801-2016 «Вишня и черешня свежие. Технические условия»
128	Дыни свежие	ГОСТ 7178-2015 «Дыни свежие. Технические условия»
129	Арбузы продовольственные свежие	ГОСТ 7177-2015 «Арбузы продовольственные свежие. Технические условия»
130	Картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	НТД производителя
131	Капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная ил и краснокочанная)	НТД производителя
132	Морковь свежая очищенная в вакуумной упаковке	НТД производителя
133	Свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	НТД производителя
134	Лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	НТД производителя
135	Горошек зеленый консервированный высшего сорта	ГОСТ 34112-2017 «Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия»
136	Кукуруза сахарная в зернах , консервированная высшего сорт	ГОСТ 34114-2017 «Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия»

137	Икра овощная, в том числе из кабачков, из баклажанов	ГОСТ 2654-2017 «Консервы. Икра овощная. Технические условия»
138	Фасоль стручковая консервированная	ГОСТ 15979-70 «Фасоль стручковая консервированная. Технические условия»
139	Томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия»
140	Капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия»
141	Огурцы с зеленью в заливке (залитые раствором лимонной кислоты и поваренной соли)	ГОСТ 31713-2012 «Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия»
142	Огурцы соленые	ГОСТ 34220-2017 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия»
143	Фасоль натуральная	ГОСТ Р 54679-2011 «Консервы из фасоли. Технические условия»
144	Цветная капуста быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»
145	Капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»
146	Щавель быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»
147	Шпинат быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»
148	Фасоль зеленая быстрозамороженная (стручковая)	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»

149	Тыква быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»
150	Горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»
151	Смесь овощей резаных быстрозамороженных (кабачки, цукини, баклажаны, тыква, патиссоны, морковь столовая, перец сладкий и др.)	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»
152	Свекла столовая очищенная резаная быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»
153	Кабачки (цукини) резаные быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»
154	Капуста Брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»
155	Кукуруза быстрозамороженная (зерна)	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»
156	Баклажаны быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»
157	Лук репчатый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»
158	Морковь быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»
159	Перец сладкий быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»
160	Свекла быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»
161	Ягоды быстрозамороженные не ниже первого сорта (брусника, вишня, земляника (клубника), клюква, черная и красная смородина, малина, ежевика и др.).	ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия»
162	Чернослив, целые плоды без косточки высшего сорта	ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия»

163	Абрикосы сушеные без косточки (курага) высшего сорта	ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия»
164	Фрукты сушеные и их смеси (компотная смесь) не ниже высшего сорта	ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия» Сухофрукты (смесь сушеных фруктов косточковых, семечковых) без косточки.
165	Виноград сушеный высшего сорта видов изюм и кишмиш	ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия»
166	Варенье фруктовое или овощное, стерилизованное или нестерилизованное (без консерванта), витаминизированное или не витаминизированное	ГОСТ 34113-2017 «Варенье. Общие технические условия»
167	Джемы фруктовые и овощные, в т.ч. фасованные по 20 г, стерилизованные или нестерилизованные (без консерванта), витаминизированные или не витаминизированные	ГОСТ 31712-2012 «Джемы. Общие технические условия»
168	Повидло плодовое, ягодное, овощное или купажированное высшего сорта (без консерванта), стерилизованное или нестерилизованное	ГОСТ 32099-2013 «Повидло. Общие технические условия»
169	Соус ягодный (фруктовый)	ГОСТ 18077-2013 «Консервы. Соусы фруктовые. Технические условия»
170	Плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93 «Плоды шиповника. Технические условия»
171	Ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014 «Ядро ореха грецкого. Технические условия»
172	Ядро миндаля сладкого сухое, не ниже первого сорта	ГОСТ 32857-2014 «Ядро миндаля сладкого. Технические условия»
173	Ядра орехов лещины высшего сорта	ГОСТ 32287-2013 «Ядра орехов лещины. Технические условия»
174	Сушеная зелень петрушки и укропа первого сорта	ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушеные. Общие технические условия»
175	Белые корни петрушки и сельдерея сушеные первого сорта	ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушеные. Общие технические условия»

176	Сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014 «Сиропы. Общие технические условия»
177	Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные в ассортименте	ГОСТ 32103-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия»
178	Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания в ассортименте	ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
179	Соки фруктовые прямого отжима в ассортименте	ГОСТ 32101-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия» Без добавления сахара, с кислотностью (массовой долей титруемых кислот) не более 1,3%.
180	Соки овощные и овощефруктовые прямого отжима в ассортименте	ГОСТ 32100-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары, сокосодержащие напитки овощные и овощефруктовые. Общие технические условия»
181	Нектары фруктовые, овощные, овощефруктовые, фруктово-овощные для питания детей раннего возраста в ассортименте	ГОСТ 32920-2014 «Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия»
182	Фрукты консервированные	ГОСТ Р 54681-2011 «Консервы. Фрукты протертые или дробленые. Общие технические условия»
183	Фрукты консервированные в собственном соку	ГОСТ 33317-2015 Консервы фруктовые. Фрукты в заливке. Общие технические условия
184	Фрукты консервированные в сиропе	ГОСТ 33443-2015 Консервы. Фрукты в сиропе. Общие технические условия

185	Компот консервированный	ГОСТ 816-2017 «Консервы. Компоты. Общие технические условия»
Сахар		
186	Сахар белый кристаллический категории ТС1 или ТС2	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»
187	Сахарная пудра	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»
Изделия кондитерские		
188	Печенье из пшеничной муки не ниже первого сорта - в том числе витаминизированное	ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»
189	Галеты в ассортименте	ГОСТ 14032-2017 «Галеты. Общие технические условия»
190	Вафли с начинкой фруктовой или жировой, в том числе витаминизированные	ГОСТ 14031-2014 «Вафли. Общие технические условия»
191	Пряники в ассортименте	ГОСТ 15810-2014 «Изделия кондитерские пряничные. Общие технические условия»
192	Бублики или сушки в ассортименте	ГОСТ 7128-91 «Изделия хлебобулочные бараночные. Технические условия»
193	Печенье овсяное	ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»
194	Кексы	ГОСТ 15052-2014 «Кексы. Общие технические условия»
195	Шоколад молочный, в том числе пористый, с крупными и тонкоизмельченными добавлениями, и шоколад молочный с начинками	ГОСТ 31721-2012 «Шоколад. Общие технические условия»
196	Мармелад формовой или резной неглазированный	ГОСТ 6442-2014 «Мармелад. Общие технические условия»

187	Пастила и зефир, в том числе витаминизированные	ГОСТ 6441-2014 «Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия»
188	Конфеты (конфеты укрупненного размера или батончик кондитерский) в шоколадной глазури или без нее, обогащенные очищенным гемоглобином (гемобином), для детского (дошкольного и школьного) питания.	НТД производителя
189	Батончик фруктово-ореховый, в том числе обогащенный	НТД производителя
190	Батончик мюсли прессованный (для реализации в буфете)	НТД производителя
191	Паста молочно-шоколадная (для реализации в буфете)	НТД производителя
192	Мармелад из ламинарии для детского питания	НТД производителя
Чай, какао, напитки растворимые		
193	Чай зеленый крупный листовой, фасованный в пакетиках для разовой заварки	ГОСТ 32574-2013 «Чай зеленый. Технические условия»
194	Чай черный крупный листовой, фасованный в пакетиках для разовой заварки	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия»
195	Фиточай цветочный для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки	НТД производителя
196	Фиточай травяной для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки	НТД производителя
199	Какао-порошок	ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия»
200	Какао-напиток быстрорастворимый для детского (дошкольного и школьного) питания	НТД производителя
201	Кисели на плодовых или ягодных экстрактах, концентрированных соках в брикетированном или насыпном виде	ГОСТ 18488-2000 «Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия»*

	в ассортименте	
202	Кофейный напиток злаковый для детского питания	НТД производителя
203	Напиток кофейный из цикория (концентрат или сухой растворимый)	ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые» ГОСТ Р 55512-2013 «Цикорий натуральный растворимый. Технические условия»
Прочие продукты, специи		
197	Соль поваренная пищевая выварочная йодированная сортов экстра или высший	ГОСТ Р 51574-2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия»* (для продукции, выработанной до 01.09.2018) ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия»
198	Натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76 «Натрий двууглекислый. Технические условия»
204	Дрожжи хлебопекарные сушеные	ГОСТ Р 54845-2011 «Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия»
205	Дрожжи хлебопекарные прессованные	ГОСТ Р 54731-2011 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия»
206	Пряность - душистый перец молотый	ГОСТ ISO 973-2016 «Пряности. Перец душистый [Pimenta dioica (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия»
207	Паприка молотая	ГОСТ Р ИСО 7540-2008 «Паприка молотая порошкообразная. Технические условия»
208	Гвоздика	ГОСТ ISO 2254-2016 «Пряности. Гвоздика целая и молотая»

		(порошкообразная). Технические условия»
209	Лист лавровый сухой	ГОСТ 17594-81 «Лист лавровый сухой. Технические условия»
210	Желатин пищевой	ГОСТ 11293-89 «Желатин. Технические условия»
211	Мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006 «Мак пищевой. Технические условия»
212	Корица молотая	ГОСТ 29049-91 «Пряности. Корица. Технические условия» ГОСТ ISO 6539-2016 «Пряности. Корица (Cinnamomum zeylanicum Blume). Технические условия»
213	Ванилин	ГОСТ 16599-71 «Ванилин. Технические условия»
214	Кислота лимонная	ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия»
215	Мед натуральный, в т. ч. фасованный по 20 г	ГОСТ 19792-2017 «Мед натуральный. Технические условия»
216	Семена кунжута	НТД производителя
217	Ламинария сушеная	НТД производителя

Приложение 2

Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных организаций

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	2 раза в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно - показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и рабочая одежда работников	не менее 10-15 смывов	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	не менее 5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, рабочая одежда работников, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по санитарно-химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехов: овощном, холодном, горячем доготовочном (выборочно)	2 пробы	3 раза в год