"УТВЕРЖДАЮ"
Генеральный директор
АНО ДО «Парк «Патриот» им.
Героя РФ Серафимова М.В.»
_____А.Р. Салимгареев
«24» ноября 2026 г.
М.П.

Техническое задание
на услуги по организации горячего питания для граждан, проходящих учебные сборы в АНО ДО «Парк «Патриот» им. Героя РФ Серафимова М.В.»
в 2027 году

Автономная некоммерческая организация дополнительного образования «Военно-патриотический парк Республики Башкортостан «Патриот» имени Героя Российской Федерации Серафимова Максима Владимировича» (далее по тексту «Заказчик»)

1.Объект закупки (наименование оказываемых услуг):

Оказание услуг по организации горячего питания для граждан, проходящих учебные сборы в АНО ДО «Парк «Патриот» им. Героя РФ Серафимова М.В.»

2. Объем оказываемых услуг:

№ п/п	**Наименование учреждения (Заказчика)**	**Место оказания услуг**	**Количество дней**	**Количество человек**
1	Автономная некоммерческая организация дополнительного образования «Военно-патриотический парк Республики Башкортостан «Патриот» имени Героя Российской Федерации Серафимова Максима Владимировича»	Российская Федерация, Республика Башкортостан, Уфимский район, Сельское поселение Юматовский сельсовет, парк Патриот, здание столовой	Согласно примерному графику проведения смен 2027 г. (Приложение №1 к тех. заданию)	Согласно примерному графику проведения смен 2027 г. (Приложение №1 к тех. заданию)

01.01.2027 г. – 31.12.2027 г. – услуги по организации горячего питания, согласно ежедневным заявкам (ведомостям), в количестве 200 - 400 человек.

одна смена - 7 дней, из них: 5 дней полных, в день заезда предоставляется - ужин, в день выезда предоставляется – завтрак, сухпаек

3.Срок оказания услуг:

Срок оказания услуг – **с 01.01.2027 г. по 31.12.2027 г**.

4. График выдачи готовых блюд и приема пищи: согласно режиму работы Заказчика.

Виды приема пищи: завтрак, обед, полдник, ужин и второй ужин.

5. Требования к оказываемым услугам:

5. Требования к оказываемым услугам:

5.1. Исполнитель по поручению Заказчика обязуется в установленные сроки оказать услуги по организации питания участников учебных сборов в автономной некоммерческой организации дополнительного образования «Военно-патриотический парк Республики Башкортостан «Патриот» имени Героя Российской Федерации Серафимова Максима Владимировича» с

широким ассортиментом блюд и изделий высокого качества, с соблюдением технологии приготовления продукции общественного питания, норм закладки продуктов, в соответствии с действующими в РФ сборниками рецептур и технологическими нормативами.

На срок оказания услуг Заказчик по отдельному договору безвозмездного пользования передает Исполнителю помещения пищеблока, оборудование и инвентарь по акту с указанием их перечня и состояния. Заказчик бесплатно предоставляет коммунальные услуги в переданных помещениях. Исполнитель использует имущество для приготовления питания в Парке, а также для приемки, раздачи блюд и обслуживания участников. Он обеспечивает сохранность, надлежащую эксплуатацию и санитарную обработку имущества и возвращает его по акту с учетом нормального износа. При неисправности стороны действуют в порядке, предусмотренном договором безвозмездного пользования. Исполнитель незамедлительно уведомляет Заказчика и согласует с ним способ бесперебойной выдачи питания.

5.2. Исполнитель обязан:

Организовать питание из продуктов, закупленных Исполнителем. Исполнитель обеспечивает закупку, доставку и хранение сырья, приготовление рационов, доставку готовых блюд для предусмотренных заявкой приемов пищи, комплектацию сухих пайков, раздачу и работу пищеблока. Питание предоставляется по меню, указанному в п. 5.6, с соблюдением СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

Исполнитель допускает к работе штатных работников, прошедших обязательные медицинские осмотры, обследования, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Обследование на возбудителей острых кишечных инфекций проводится в случаях и в сроки, предусмотренные применимыми санитарными правилами, в том числе п. 1903 СанПиН 3.3686-21 для работников детских оздоровительных организаций, на которых он распространяется.

Исполнитель направляет Заказчику список работников и подтверждение их допуска к работе не позднее чем за один рабочий день до допуска на территорию Парка. При замене работника Исполнитель сообщает об изменении до его допуска. Сведения о здоровье передаются Заказчику только при наличии правового основания и в объеме, необходимом для проверки допуска.

Исполнитель контролирует прохождение медицинских обследований своими работниками и отвечает за нарушения, допущенные им и его работниками при оказании услуг. Вред жизни и здоровью участников и убытки Заказчика, причиненные такими нарушениями, возмещаются в соответствии с законодательством Российской Федерации. Заказчик осуществляет возложенные на него обязанности по организации питания и охране здоровья обучающихся.

Исполнитель также обязан:

Незамедлительно уведомлять Заказчика об обстоятельствах, угрожающих безопасности питания, качеству блюд или своевременной выдаче.

Представлять Заказчику документы о фактически оказанных услугах в порядке, предусмотренном п. 5.20.

При выявлении небезопасного или не соответствующего согласованному меню блюда прекратить его выдачу и сообщить Заказчику. Зафиксировать нарушение в ведомости и за свой счет обеспечить безопасную равноценную замену в пределах времени соответствующего приема пищи. Если недостаток выявлен к окончанию выдачи, согласовать с Заказчиком ближайшее время замены и немедленно организовать питание участников.

Представлять документы, подтверждающие качество, безопасность и прослеживаемость пищевой продукции, в порядке, предусмотренном разделом 6.

Готовить блюда в пищеблоке Парка либо на производственной базе Исполнителя и доставлять в Парк в соответствии с распределением приемов пищи в заявке Заказчика на смену. Приготовленные на базе Исполнителя блюда доставлять в течение 20 минут с момента окончания

приготовления. Исполнитель фиксирует время изготовления и доставки, контролирует температуру при передаче и обеспечивает раздачу в установленные сроки.

Составлять ежедневное меню на основе меню, утвержденного и согласованного в порядке п. 5.6, с учетом пп. 5.8, 5.9 и 7.2. Изменения меню согласовываются с Заказчиком до выдачи блюд с соблюдением правил равноценной замены.

Содержать производственные помещения и оборудование в соответствии с санитарными требованиями. Обеспечивать персонал специальной одеждой, а помещения — необходимыми моющими и дезинфицирующими средствами.

Обеспечивать содержание помещений для организации питания оборудованием с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекции, а также правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и другого оборудования, используемого Исполнителем.

Обеспечивать постоянный контроль качества пищи.

Обеспечивать помещения для организации питания необходимой технологической и нормативной документацией (технологические и технико-технологические карты, сборники технологических нормативов, санитарные правила, государственные стандарты), осуществлять производственно-технологический контроль и предоставлять по запросу Заказчика документы, регламентирующие организацию питания.

Для выполнения своих обязанностей Исполнитель должен иметь:

– аккредитованную лабораторию либо договор с аккредитованной лабораторией на исследования и испытания в рамках программы производственного контроля;

– исправное холодильное оборудование достаточной вместимости с ежедневным контролем температуры хранения пищевой продукции;

– складские помещения, обеспечивающие соблюдение условий хранения, товарного соседства и сроков годности пищевой продукции;

– специально предназначенный или оборудованный для перевозки пищевой продукции транспорт. Для продукции, требующей охлаждения, Исполнитель обеспечивает температурный режим изготовителя, чистоту и санитарную обработку транспортных средств и тары;

– работников с оформленными в установленном порядке личными медицинскими книжками, прошедших обязательные обследования, гигиеническую подготовку и аттестацию, а в предусмотренных законом случаях — психиатрическое освидетельствование.

Общее руководство процессом оказания услуг Исполнителем осуществляет технолог общественного питания, который является его штатным работником и осуществляет непосредственное взаимодействие с работниками Заказчика.

Технолог питания:

1) Координирует и направляет деятельность работников пищеблока, обеспечивающую технологическую подготовку производства;
2) Осуществляет регулярный контроль за технологией приготовления пищи, соблюдением норм закладки сырья и соблюдением работниками пищеблока санитарных требований и правил личной гигиены;
3) Осуществляет производственный контроль в соответствии с существующими требованиями;
4) Контролирует правильность ведения технологического процесса, соблюдения рецептур, качество готовой продукции и полуфабрикатов,
5) Осуществляет разработку, расчет и внедрение технико-технологических карт,
6) Контролирует соблюдение правил техники безопасности, режима труда и отдыха работников пищеблока,
7) Разрабатывает и внедряет технологические процессы и режимы производства на выпускаемую продукцию и все виды различных по сложности работ,

8) Составляет ассортиментный перечень и перспективное меню, согласно требованиям СанПиН.
9) Участвует в разработке технологических обоснований норм времени(выработки), отработке изделий на технологичность, рассчитывает нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов), экономическую эффективность технологических процессов,
10) Разрабатывает технологические нормативы, инструкции, технико-технологические карты, технологические карты и другую технологическую документацию в связи с корректировкой технологических процессов и режимов производства,
11) Контролирует выполнение перспективных и текущих планов технологической подготовки производства, строгое соблюдение установленных технологических процессов, выявляет нарушение технологической дисциплины и принимает меры по их устранению,
12) Руководит работой по организации и планировке новых цехов и участков, их специализации, освоению новой техники, новых высокопроизводительных технологических процессов, выполнению расчетов производственных мощностей и загрузки оборудования, повышению технологического уровня производства и коэффициента сменности работы оборудования, составлению и пересмотру технических условий и требований, предъявляемых к сырью, полуфабрикатам,
13) Осуществляет контроль за соблюдением технологической дисциплины и правильной эксплуатации технологического оборудования,
14) Согласовывает наиболее сложные вопросы, относящиеся к технологической подготовке производства с подразделениями предприятия, проектными, исследовательскими организациями, представителями Заказчика,
15) Участвует в разработке проектов реконструкции пищеблока, мероприятий по сокращению сроков освоения новой техники и технологий, рациональному использованию производственных мощностей, снижению энерго и материалоемкости производства, повышения его эффективности, улучшению качества продукции, совершенствованию организации труда,
16) Изучает передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии производства,
17) Составляет планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования пищеблока,
18) Организует и проводит плановые проверки пищеблока в соответствии с производственным контролем,
19) Анализирует причины брака и выпуска продукции низкого качества, принимает участие в разработке мероприятий по их предупреждению и устранению, а также рассмотрении поступающих рекламаций на выпускаемую продукцию,
20) Принимает участие в работе бракеражной комиссии.

5.3. Для доставки готовых блюд с производственной базы Исполнителя применяется предназначенный для пищевой продукции транспорт. Блюда перевозятся в закрытых маркированных термоконтейнерах или иной таре, сохраняющей установленную температуру. Приемку в Парке и раздачу организует Исполнитель. Для блюд, приготовленных непосредственно в Парке, время изготовления и выдачи учитывается на пищеблоке.

Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

Погрузочно-разгрузочные работы осуществляются силами Исполнителя. Работники, сопровождающие пищевую продукцию и выполняющие ее погрузку и выгрузку, используют

специальную одежду и проходят обязательные для выполняемой работы обследования и гигиеническую подготовку.

5.4. Доставка продукции производится в таре (упаковке, контейнере), обеспечивающей ее сохранность при транспортировке и хранении, а также с наличием маркировки, соответствующей действующему законодательству и действующим санитарным и иным требованиям для продукции этого рода.

5.5. Требования к качеству оказания услуг:

Качество оказываемых услуг по организации горячего питания должно соответствовать требованиям:

– СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18, и санитарных правил для организаций воспитания и обучения детей и молодежи в части, применимой к учебным сборам;

– Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880) и перечень стандартов к техническому регламенту;

– Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881);

– Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012, принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 № 34);

–Технический регламент на масложировую продукцию (ТР ТС 024/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883) и перечень стандартов к техническому регламенту;

– Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882) и перечень стандартов к техническому регламенту;

– Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769);

– Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013 утв. решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68);

– Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (ТР ЕАЭС 051/2021, принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 29.10.2021 № 110);

– Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013, принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 года № 67);

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

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

5.6. Исполнитель разрабатывает для каждой возрастной группы детей меню на период не менее двух недель с учетом режима пребывания, сезонности, программы и физической нагрузки. Меню утверждает руководитель Исполнителя (индивидуальный предприниматель) и согласует руководитель Заказчика до начала оказания услуг. В меню указывают блюда по приемам пищи,

массу и калорийность порций. Для каждой смены Исполнитель определяет дни цикла с учетом ужина при заезде, пяти полных дней и завтрака при выезде.

При наличии у ребенка назначения лечащего врача на лечебное или диетическое питание Заказчик до заезда сообщает Исполнителю необходимые ограничения и сведения для идентификации рациона с соблюдением законодательства о персональных данных. Исполнитель обеспечивает разработку индивидуального меню специалистом-диетологом с учетом назначения врача и выдачу блюд под контролем назначенных ответственных лиц. При поступлении назначения в ходе смены Заказчик передает необходимые сведения незамедлительно.

Заказчик обеспечивает участникам доступ к питьевой воде на территории Парка. В столовой Исполнитель в часы ее работы организует выдачу питьевой воды с соблюдением п. 62 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

5.7. Приготовление блюд осуществляется с соблюдением рецептур и технологических режимов, установленных в сборниках рецептур, действующих в системе общественного питания.

Для питания детских коллективов готовые блюда реализуются не позднее двух часов с момента изготовления, включая время доставки и раздачи.

5.8. При круглосуточном пребывании и пятиразовом питании участников сборов суточная калорийность полного рациона распределяется по приемам пищи согласно таблице.
Калорийность отдельного приема пищи в течение дня может отклоняться от нормы в пределах ±5 % при соблюдении установленной доли в среднем за неделю (подп. 2 п. 59 и табл. 3 приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Завтрак	20 %
Обед	30 %
Полдник	10 %
Ужин	30 %
Второй ужин	10%

5.9. Суточный рацион для несовершеннолетних участников сборов в возрасте от 12 лет составляется по следующим базовым нормам (табл. 1 приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

Потребность в пищевых веществах и энергии

Показатель	Базовая суточная потребность
	Дети от 12 лет
Белки (г)	90
Жиры (г)	92
Углеводы (г)	383
Энергетическая ценность (ккал)	2720
Витамин B1 (мг)	1,4
Витамин B2 (мг)	1,6
Витамин C (мг)	70
Витамин A (мкг рет. экв.)	900
Витамин D (мкг)	10
Кальций (мг)	1200
Фосфор (мг)	1200
Магний (мг)	300
Железо (мг)	18
Калий (мг)	1200
Йод (мг)	0,1
Селен (мг)	**0,05**
Фтор (мг)	**4,0**

По дополнительному требованию Заказчика суточный рацион детей содержит 12 мг витамина Е в токоферoловом эквиваленте и 14 мг цинка. В выходные, праздничные и каникулярные дни, в период

летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), а также в дни повышенной физической нагрузки Исполнитель увеличивает нормы питания детей, включая калорийность, не менее чем на 10 % (подп. «г» подп. 2 п. 59 СанПиН 2.3/2.4.4282-26). Калорийность полного суточного рациона ребенка от 12 лет в такие дни составляет не менее 2992 ккал. Для совершеннолетних участников Исполнитель составляет меню с учетом возраста и физической нагрузки по программе сборов и согласует его с Заказчиком.

5.10. Исполнитель обеспечивает пищеблоки квалифицированными работниками с учетом объема услуг и требований п. 5.2.

Комплектование столовой, расположенной в образовательном учреждении, квалифицированными кадрами производится Исполнителем указанных услуг в соответствии с утвержденными нормативами штатной численности работников, необходимой для качественного выполнения установленного объема работы в данных организационно-технических условиях.

Исполнитель за свой счет обеспечивает персонал специальной одеждой и обувью, организует обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленные законодательством сроки.

5.11. Показатели качества и безопасности пищевых продуктов должны соответствовать требованиям СанПиН, которыми установлены гигиенические нормативы безопасности и пищевой ценности для человека пищевых продуктов, требованиям Технического регламента Таможенного союза.

5.12. Для организации питания должна использоваться преимущественно продукция высокой пищевой и биологической ценности, обогащенная витаминами и микронутриентами.

5.13. Исполнитель организует производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, на всех задействованных площадках, при хранении, транспортировании и раздаче. Он соблюдает сроки годности и условия хранения продуктов и готовых блюд.

Исполнитель ведет учет температуры холодильного оборудования и по запросу Заказчика представляет сведения о происхождении и составе продуктов, аллергенах, условиях и сроках хранения, датах изготовления и документах об оценке соответствия, предусмотренных для соответствующей продукции.

5.14. Исполнитель осуществляет входной контроль сырья и контроль полуфабрикатов и готовых блюд. Лабораторные исследования по физико-химическим и микробиологическим показателям проводятся по программе производственного контроля.

5.15. До выдачи каждой партии готовых блюд Исполнитель совместно с представителем Заказчика проводит бракераж с записью результата и решения о допуске к выдаче в журнале бракеража готовой пищевой продукции. От каждого блюда каждой приготовленной партии ответственный работник пищеблока отбирает суточную пробу в отдельную обеззараженную маркированную плотно закрывающуюся емкость. Пробы хранят не менее 48 часов при температуре от +2 до +6 °С в специально отведенном холодильнике или месте в холодильнике. Объем проб определяется подп. 10 п. 59 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

5.16. Питание должно быть приготовлено с соблюдением конечных сроков реализации сырой и готовой продукции, с использованием требований к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их изготовлении, хранении, перевозке и реализации в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

5.17. Техническое и санитарное состояние объектов для производства горячего питания должно соответствовать действующим СанПиН, санитарно-гигиеническим правилам и нормам.

5.18. Исполнитель ежедневно до начала выдачи размещает в обеденном зале меню для всех возрастных групп и передает его Заказчику для размещения на официальном сайте. Меню содержит наименования приемов пищи и блюд, массу и калорийность порций.

5.19. Исполнитель обеспечивает конфиденциальность полученных от Заказчика сведений. Передача третьим лицам допускается с письменного согласия Заказчика либо по основаниям, предусмотренным законодательством Российской Федерации.

5.20. Исполнитель ежедневно ведет ведомость по датам и отдельным приемам пищи с указанием заказанного и фактически выданного количества порций и сухих пайков. Выбракованные, замененные и невыданные порции отражаются отдельно. Ведомость подписывают представители сторон. Заказчик вправе создать приемочную комиссию численностью не менее пяти человек для проверки качества услуг.

Акт за расчетный период составляется по подписанным ведомостям. Стоимость услуг рассчитывается по фактически выданным и принятым порциям и сухим пайкам по ценам спецификации к договору. Полный день равен сумме цен пяти приемов пищи. В день заезда учитывается ужин, в день выезда — завтрак и сухой паёк. Замененная порция учитывается один раз. При расхождениях стороны фиксируют спорное количество и причину в ведомости. При споре о качестве Заказчик вправе привлечь независимых экспертов.

6. Требования к сроку и (или) объему предоставления гарантий качества оказания услуг:

Питание должно соответствовать СанПиН 2.3/2.4.4282-26 и обязательным требованиям, действующим в период оказания услуг.

Исполнитель обеспечивает непрерывность питания в часы, предусмотренные согласованным распорядком смены и заявкой Заказчика.

Исполнитель использует сырье и продукты с документами, обеспечивающими их прослеживаемость. На продукцию, для которой установлено обязательное подтверждение соответствия, Исполнитель по запросу Заказчика предъявляет сведения о соответствующем документе. Для подконтрольной продукции обеспечивается наличие ветеринарных сопроводительных документов в установленной форме, в том числе электронной. Маркировка и сопроводительные сведения должны позволять проверить партию, дату выработки, срок годности и условия хранения.

7. Требования к ассортименту, к сырью, полуфабрикатам и пищевым продуктам, непосредственно используемым в питании обучающихся

7.1. Общие требования

1) Исполнитель использует продукты, соответствующие указанным в п. 7.2 требованиям к ассортименту, качеству, массе и фасовке, СанПиН 2.3/2.4.4282-26 и применимым техническим регламентам ЕАЭС. Пищевая продукция должна соответствовать ТР ТС 021/2011, а специализированная продукция для детского питания — также требованиям, установленным для этой категории. В продуктах не допускаются компоненты, полученные с использованием ГМО, искусственные пищевые красители, ароматизаторы, подсластители и запрещенные пищевые добавки.

2) Маркировка должна быть на русском языке и соответствовать ТР ТС 022/2011 и специальным требованиям технического регламента на соответствующий вид продукции.

3) Исполнитель обеспечивает прослеживаемость каждой партии продуктов. По требованию Заказчика он предъявляет товаросопроводительные документы и сведения о декларации о соответствии, государственной регистрации или ветеринарном сопроводительном документе в случаях, предусмотренных для соответствующего вида продукции.

4) Тара и упаковка пищевой продукции должны соответствовать ТР ТС 005/2011 и обеспечивать сохранность продукции при перевозке и хранении. В сухой паек включают упакованную питьевую негазированную воду, соответствующую ТР ЕАЭС 044/2017, ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 022/2011, в упаковке по ТР ТС 005/2011.

7.2. **Требования к пищевой продукции, используемой при оказании услуг:**

№ п/п	Наименование товара: Качественные характеристики (сорт, вид, тип, вид разделки, категория и т.д.)	Товар фасованный, весовой, вид упаковки	Ед. изм.	Соответствие нормативно-технической документации	Особые условия
1	*Хлеб и булочные изделия:*				
	Хлеб ржано-пшеничный (дарницкий), обогащенный витаминами/микроэлементами	Упакован в потребительскую упаковку	кг	«ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции» «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки» «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки» «ГОСТ 26983-2015. Межгосударственный стандарт. Хлеб дарницкий. Технические условия»	
С1	Хлеб пшеничный обогащенный витаминами/микроэлементами, высший сорт	Упакован в потребительскую упаковку	кг	ГОСТ 31805-2018 или ГОСТ Р 58233-2018	без химических консервантов и разрыхлителей, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок
2	*Мука:*				
С40	Мука пшеничная, хлебопекарная, высший сорт	Фас. От 10 до 50 кг	кг	«ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции» «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки» «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки» «ГОСТ 26574-2017. Межгосударственный стандарт. Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия»	Без ГМО
3	*Макаронные изделия:*		кг		
3.1	Макаронные изделия из пшеничной муки в ассортименте, высший сорт	Вес.	кг	ГОСТ 31743-2017	
4	*Крупа и бобовые*				
	Горох шлифованный, целый 1с	Вес.	кг	ГОСТ 6201-2020	
	Фасоль продовольственная белая или красная 1с	Вес.	кг	ТР ТС 015/2011 для продовольственного зерна фасоли	
	Крупа гречневая ядрица быстроразваривающаяся (пропаренная)	Вес.	кг	ГОСТ 5550-2021	
	крупа пшеничная, вид «Полтавская»	Вес.	кг	ГОСТ 276-2021	

№ п/п	Наименование товара: Качественные характеристики (сорт, вид, тип, вид разделки, категория и т.д.)	Товар фасованный, весовой, вид упаковки	Ед. изм.	Соответствие нормативно-технической документации	Особые условия
	Крупа ячменная, вид «Перловая»	Вес.	кг	ГОСТ 5784-2022	
	Крупа манная, марка Т	Вес.	кг	Требования п. 7.1 и стандарта на манную крупу	
	Пшено шлифованное высший сорт	Вес.	кг	ГОСТ 572-2016	
	Крупа рисовая цельнозерновой шелушеный (обрушенный) первый сорт	Вес.	кг	ГОСТ 6292-93	
	Хлопья овсяные, вид «Геркулес»	Вес.	кг	ГОСТ 21149-2022	Без ГМО
5	*Сахарный песок*				
5.1	Сахарный песок	Вес.	кг	ГОСТ 33222-2015	
6	*Овощи, картофель:*				
	Капуста белокочанная свежая неочищенная	Вес.	кг	Требования п. 7.1 и стандарта на свежую белокочанную капусту	Масса зачищенного кочана не менее 1,0 кг и не более 4 кг
	Картофель свежий неочищенный поздний	Вес.	кг	Требования п. 7.1 и стандарта на продовольственный картофель	
	Лук репчатый неочищенный, 1 сорт	Вес.	кг	«ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции» «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки» «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки» «ГОСТ 34306-2017. Межгосударственный стандарт. Лук репчатый свежий. Технические условия»	
	Чеснок свежий, высший сорт	Вес.	кг	ГОСТ 33562-2015	
	морковь столовая свежая неочищенная, 1 сорт	Вес.	кг	«ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции» «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки» «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки» «ГОСТ 32284-2013 (UNECE STANDARD FFV-10:2010). Межгосударственный	

№ п/п	Наименование товара: Качественные характеристики (сорт, вид, тип, вид разделки, категория и т.д.)	Товар фасованный, весовой, вид упаковки	Ед. изм.	Соответствие нормативно-технической документации	Особые условия
				стандарт. Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия» и/или «ГОСТ 1721-85*. Государственный стандарт Союза ССР. Морковь столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия»	
	Огурцы свежие короткоплодные 1сорт.	Вес.	кг	«ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции» «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки» «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки» «ГОСТ 33932-2016. Межгосударственный стандарт. Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»	
	свекла столовая свежая неочищенная 1 сорт	Вес.	кг	ГОСТ 32285-2013	
	Томаты (помидоры) свежие круглые, первый сорт	Вес.	кг	«ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции» «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки» «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки» «ГОСТ 34298-2017. Межгосударственный стандарт. Томаты свежие. Технические условия»	
7	*Фрукты, ягоды:*				
	Апельсины, высший сорт	Вес.	кг	«ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции» «ТР ТС 005/2011. Технический регламент	

№ п/п	Наименование товара: Качественные характеристики (сорт, вид, тип, вид разделки, категория и т.д.)	Товар фасованный, весовой, вид упаковки	Ед. изм.	Соответствие нормативно-технической документации	Особые условия
				Таможенного союза. О безопасности упаковки» «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки». «ГОСТ 34307-2017. Межгосударственный стандарт. Плоды цитрусовых культур. Технические условия»	
	Лимоны, первый сорт	Вес.	кг	«ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции» «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки» «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки». «ГОСТ 34307-2017. Межгосударственный стандарт. Плоды цитрусовых культур. Технические условия»	
	Яблоки, первый сорт	Вес.	кг	«ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции» «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки» «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки». «ГОСТ 34314-2017. Межгосударственный стандарт. Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»	
	Бананы, первый сорт	Вес.	кг	Требования п. 7.1 и стандарта на свежие бананы	
8	*Фрукты и ягоды сухие:*				
	Изюм светлый сушеный, высший сорт	Вес.	кг	ГОСТ 6882-88	
	Смеси сушеных фруктов (сухой компот), высший сорт	Вес.	кг	Семечковые и косточковые фрукты, с неповрежденной кожицей, нарезаны (высушены) дольками или кружками.	

№ п/п	Наименование товара: Качественные характеристики (сорт, вид, тип, вид разделки, категория и т.д.)	Товар фасованный, весовой, вид упаковки	Ед. изм.	Соответствие нормативно-технической документации	Особые условия
				Состав не менее шести компонентов, в том числе: - целые фрукты с косточкой необработанные – абрикосы, алыча, вишни или черешни, кизил, слива; - неочищенные с семенной камерой необработанные, нарезанные кружками – яблоки, груши, айва; изюм целый без косточек	
	Шиповник сушеный	Вес.	кг	Требования п. 7.1 и стандарта на сушеные плоды шиповника	Используемый в качестве лекарственного средства и в пищевой промышленности
9	*Соковая продукция из фруктов и овощей*				
	Соки из фруктов восстановленные прочие	В упаковке объемом не менее 1,0 л	л	ТР ТС 023/2011. ГОСТ 32103-2013	
	Соки из фруктов восстановленные прочие	В упаковке объемом не менее 0,2л - не более 0,35л	л	ТР ТС 023/2011. ГОСТ 32103-2013	Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок
	Соки из фруктов восстановленные прочие	В упаковке объемом не менее 3,0 л	л	ТР ТС 023/2011. ГОСТ 32103-2013	
	Нектары фруктовые	В упаковке объемом не менее 0,2л - не более 0,35л	л	ТР ТС 023/2011. ГОСТ 32104-2013	
	Нектары фруктовые	В упаковке объемом не менее 1,0 л	л	ТР ТС 023/2011. ГОСТ 32104-2013	
	Нектары фруктовые	В упаковке объемом не менее 3,0 л	л	ТР ТС 023/2011. ГОСТ 32104-2013	
10	*Консервы плодоовощные и рыбные*				
	Консервы натуральные: горох, консервированный без уксуса или уксусной кислоты	До 1,0 кг	кг	Требования п. 7.1 и стандарта на натуральный консервированный зеленый горошек	
	Огурцы соленые, консервированные без уксуса или уксусной кислоты		л	Требования п. 7.1 и стандарта на соленые огурцы	
	Повидло, джемы, желе фруктовые и ягодные	До 1,0 кг	кг	«ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»	

№ п/п	Наименование товара: Качественные характеристики (сорт, вид, тип, вид разделки, категория и т.д.)	Товар фасованный, весовой, вид упаковки	Ед. изм.	Соответствие нормативно-технической документации	Особые условия
				«ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки» «ГОСТ 32099-2013. Межгосударственный стандарт. Повидло. Общие технические условия» и/или «ГОСТ 31712-2012. Межгосударственный стандарт. Джемы. Общие технические условия»	
	Паста томатная «Экстра»	До 1,0 кг	кг	«ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции» «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки» «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки» ГОСТ 3343-2017. Межгосударственный стандарт. Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия»	
	Консервы рыбные натуральные с добавлением растительного масла (сайра, сардина)	Фас бан. до 350 гр	кг	ТР ЕАЭС 040/2016	
11	*Кондитерские изделия:*				
	Печенье сладкое в ассортименте	фас. до 5,0 кг	Кг	ГОСТ 24901-2023	
	Печенье сладкое в упаковке	В потребительской упаковке не более 0,05 кг	Кг	ГОСТ 24901-2023	
	Пряники в ассортименте	фас. до 5,0 кг	Кг	«ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции» «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки» «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки» «ГОСТ 15810-2014. Межгосударственный стандарт. Изделия кондитерские. Изделия	

№ п/п	Наименование товара: Качественные характеристики (сорт, вид, тип, вид разделки, категория и т.д.)	Товар фасованный, весовой, вид упаковки	Ед. изм.	Соответствие нормативно-технической документации	Особые условия
				пряничные. Общие технические условия»	
	Вафли в ассортименте	фас. до 3,0 кг	кг	«ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции» «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки» «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки» «ГОСТ 14031-2014. Межгосударственный стандарт. Вафли. Общие технические условия»	
	Мармелад желейный в ассортименте	фас. до 3,0 кг	кг	«ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции» «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки» «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки» «ГОСТ 6442-2014. Межгосударственный стандарт. Мармелад. Общие технические условия»	
12	*Напитки: кофейные, какао, кисели, чай*				
	Какао-порошок натуральный	До 1,0 кг	кг	«ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции» «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки» «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки» «ГОСТ 108-2014. Межгосударственный стандарт. Какао-порошок. Технические условия»	Не содержит в составе сахар или других подслащивающих веществ
	Кисель плодово-ягодный, обогащенный витаминами и	До 1,0 кг	кг	Требования п. 7.1 к готовому плодово-ягодному киселю	

№ п/п	Наименование товара: Качественные характеристики (сорт, вид, тип, вид разделки, категория и т.д.)	Товар фасованный, весовой, вид упаковки	Ед. изм.	Соответствие нормативно-технической документации	Особые условия
	минеральными веществами, готовый к употреблению				
	Кофейный напиток растворимый из цикория без натурального кофе	До 1,0 кг	кг	Требования п. 7.1 к кофейному напитку без натурального кофе	Без натурального кофе
	Напиток витаминизированный, в том числе инстантный	До 1,0 кг	кг	ТР ТС 021/2011. Для специализированной пищевой продукции для детского питания обязательна государственная регистрация	Обязательное содержание в составе продукта не менее 11 различных витаминов, а также пребиотик или железо Смесь сухая порошкообразная должна обладать утвержденными режимами приготовления: из 1000 г. концентрата должно выходить не менее 10 л готового напитка; иметь свидетельство о государственной регистрации. Без консервантов, искусственных ароматизаторов и искусственных красителей, стабилизаторов, соды, ГМО. Энергетическая ценность концентрата не менее 370 ккал/100г
	Чай черный (ферментированный) крупнолистовой, в/сорт	До 0,5 кг	кг	«ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки» «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки» «ГОСТ 32573-2013. Межгосударственный стандарт. Чай черный. Технические условия»	Без добавок
13	*Мясопродукты:*				
	Мясо кур, в том числе цыплят-бройлеров, замороженное для детского питания, потрошеная птица первой категории	Вес.	кг	ТР ЕАЭС 051/2021. ГОСТ 31962-2013	
	Мясо - говядина (бескостное) для детского питания, жилованное, категории А	Массой нетто не более 20,0 кг в отдельные полиэтиленовые пакеты и упаковывается в ящики из гофрированного картона	кг	ТР ТС 034/2013	Тазобедренная часть — не менее 24 процентов, лопаточная часть — не менее 14 процентов. Жировая и соединительная ткань — не более 20 процентов, мышечная ткань — не менее 80 процентов. Объем партии должен соответствовать сведениям ветеринарного сопроводительного документа и

№ п/п	Наименование товара: Качественные характеристики (сорт, вид, тип, вид разделки, категория и т.д.)	Товар фасованный, весовой, вид упаковки	Ед. изм.	Соответствие нормативно-технической документации	Особые условия
					товаросопроводительных документов. Ветеринарный сопроводительный документ оформляется в электронной форме, а в предусмотренных законом случаях — на бумажном носителе.
	мясо - говядина в четвертинах на кости, первой категории	Вес.	кг	ТР ТС 034/2013	Объем партии должен соответствовать сведениям ветеринарного сопроводительного документа и товаросопроводительных документов. Ветеринарный сопроводительный документ оформляется в электронной форме, а в предусмотренных законом случаях — на бумажном носителе.
	Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания из говядины, замороженные, категории А, порционные	Вес.	кг	ТР ТС 034/2013	Объем партии должен соответствовать сведениям ветеринарного сопроводительного документа и товаросопроводительных документов. Ветеринарный сопроводительный документ оформляется в электронной форме, а в предусмотренных законом случаях — на бумажном носителе.
14	*Рыбопродукты*				
	Рыба тресковая мороженая (минтай) потрошеная, обезглавленная	Вес.	кг	ТР ЕАЭС 040/2016	
	Рыба лососевая мороженая (горбуша) потрошеная, обезглавленная	Вес.	кг	ТР ЕАЭС 040/2016	
15	*Колбасные изделия:*				
	Изделия колбасные вареные для детского питания (сосиски) охлажденные в ассортименте, категория Б	Вес.	кг	ТР ТС 034/2013. Требования к колбасным изделиям для питания детей школьного возраста	
	Изделия колбасные вареные для детского питания (колбаса вареная) для детского питания в ассортименте, категория А	Вес.	кг	ТР ТС 034/2013. Требования к колбасным изделиям для питания детей школьного возраста	
16	*Молоко и кисломолочные продукты:*				
	Молоко коровье пастеризованное питьевое с массовой долей жира 3,2 процента	1,0 л в различного вида упаковке производителя	л	ТР ТС 033/2013. ГОСТ 31450-2013	Изготовлено без добавления сухих молочных продуктов и воды. Растительные жиры отсутствуют.
	Кефир с массовой долей жира не менее 2,5 и не более 3,2 процента	1,0 л в различного вида упаковке производителя	л	ТР ТС 033/2013	

№ п/п	Наименование товара: Качественные характеристики (сорт, вид, тип, вид разделки, категория и т.д.)	Товар фасованный, весовой, вид упаковки	Ед. изм.	Соответствие нормативно-технической документации	Особые условия
	Ряженка с массовой долей жира от 2,5 до 3,5 процента включительно	1,0 л в различного вида упаковке производителя	л	ТР ТС 033/2013. ГОСТ 31455-2012	
	Масло сладко-сливочное, несоленое, порционное, с массовой долей жира не менее 82 процента, сорт высший	Не более 2,0 кг в упаковке производителя	кг	ТР ТС 033/2013. ГОСТ 32261-2013	
	масло сладко-сливочное, несоленое с массовой долей жира не менее 72,5 процента	объем упаковки – не более 2,0 кг в упаковке производителя		«ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции» «ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции» «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки» «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки» «ГОСТ 32261-2013. Межгосударственный стандарт. Масло сливочное. Технические условия»	
	масло сладко-сливочное, несоленое фасованное, с массовой долей жира не менее 72,5 процента	объем упаковки – от 0,18 до 0,40 кг	кг	«ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции» «ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции» «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки» «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки» «ГОСТ 32261-2013. Межгосударственный стандарт. Масло сливочное. Технические условия»	
	цельное сгущенное молоко с сахаром 8,5% жирности	0,4 кг	кг	«ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции» «ТР ТС 033/2013. Технический регламент	

№ п/п	Наименование товара: Качественные характеристики (сорт, вид, тип, вид разделки, категория и т.д.)	Товар фасованный, весовой, вид упаковки	Ед. изм.	Соответствие нормативно-технической документации	Особые условия
				Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции» «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки» «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки» «ГОСТ 31688-2012. Межгосударственный стандарт. Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия»	
	Сметана с массовой долей жира 15 процентов	объем упаковки не менее 0,45кг. и не более 0,5 кг.	кг	«ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции» «ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции» «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки» «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки» «ГОСТ 31452-2012. Межгосударственный стандарт. Сметана. Технические условия»	В составе отсутствуют растительные жиры, стабилизаторы и загустители.
	Сметана с массовой долей жира 20 процентов	объем упаковки не менее 0,45кг. и не более 0,5 кг	КГ	ТР ТС 033/2013. ГОСТ 31452-2012	В составе отсутствуют растительные жиры, стабилизаторы и загустители.
	Сыр полутвердый, с массовой долей жира не менее 45 процентов, не острых сортов	Вес.	кг	ТР ТС 033/2013	
	Творог с массовой долей жира не менее 5 и не более 9 процентов	Фасованный до 0,20 кг	кг	ТР ТС 033/2013. ГОСТ 31453-2025 либо стандарт на творог для детского питания	В составе отсутствуют растительные жиры
17	Яйцо:				
17.1	Яйца куриные в скорлупе свежие столовые, категория отборные	уп.	шт.	ГОСТ 31654-2012	
18	Масложировая продукция:				
18.1	Масло подсолнечное рафинированное	до 1,0 л	л	ТР ТС 024/2011	

№ п/п	Наименование товара: Качественные характеристики (сорт, вид, тип, вид разделки, категория и т.д.)	Товар фасованный, весовой, вид упаковки	Ед. изм.	Соответствие нормативно-технической документации	Особые условия
	дезодорированное, высший сорт				
19	Прочие товары:				
	Дрожжи хлебопекарные сушеные, высший сорт	До 0,1 кг	кг	«ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции» «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки» «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки» «ГОСТ Р 54845-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия»	
	Кислота лимонная пищевая	Фас. в уп. до 0,1 кг	кг	ТР ТС 029/2012	
	Соль пищевая йодированная, сорт высший	1,0 кг	кг	«ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции» «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки» «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки» «ГОСТ Р 51574-2018. Государственный стандарт Российской Федерации. Соль поваренная пищевая. Технические условия»	обогащённая йодатом калия (KIO_3)
	Сухари панировочные из хлебных сухарей	До 1,0 кг	кг	«ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции» «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки» «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки». «ГОСТ 28402-89. Межгосударственный стандарт. Сухари	Без ГМО

№ п/п	Наименование товара: Качественные характеристики (сорт, вид, тип, вид разделки, категория и т.д.)	Товар фасованный, весовой, вид упаковки	Ед. изм.	Соответствие нормативно-технической документации	Особые условия
				панировочные. Общие технические условия»	

Указанные в таблице стандарты применяются к соответствующему виду продукции. При замене стандарта применяется действующий для данного продукта стандарт с учетом срока его введения. Допускается продукция по техническим условиям изготовителя, если показатели ее качества и безопасности не ниже установленных применимым стандартом и настоящим техническим заданием. Требования п. 7.1 обязательны для всех позиций таблицы.

7.3. При организации питания применяются все запреты, установленные приложением № 6 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26. Исполнитель также соблюдает ограничения настоящего технического задания. К использованию при приготовлении и выдаче питания не допускаются:

1. Продукция без обязательной маркировки, с истекшим сроком годности или с признаками недоброкачественности.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие обязательную ветеринарно-санитарную экспертизу.
5. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка и сердца.
6. Непотрошеная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
16. Простокваша -"самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
23. Соки концентрированные диффузионные.
24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
25. Острые соусы, кетчупы, майонез, а также консервированные овощи и фрукты, содержащие уксус, независимо от последующей тепловой обработки.
26. Натуральный кофе, тонизирующие и энергетические напитки, алкогольная продукция.
27. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
28. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
29. Газированные напитки, включая газированную питьевую воду.
30. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
31. Жевательная резинка.
32. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
33. Карамель, в том числе леденцовая.
34. Закусочные консервы.

35. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.
39. Яичница-глазунья.
40. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
41. Блюда из сухих пищевых концентратов или на их основе, в том числе быстрого приготовления.
42. Коллагенсодержащее сырье из мяса птицы.
43. Мясо третьей и четвертой категории.
44. Мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%.
45. Сливочное масло жирностью ниже 72%.
46. Чипсы и снеки.

Приложение: Примерный график проведения учебных сборов для юношей 10-х классов общеобразовательных организаций Республики Башкортостан и обучающихся в профессиональных образовательных организациях Республики Башкортостан (СПО)

Приложение №1 к техническому заданию

Примерный график проведения учебных сборов для юношей 10-х классов общеобразовательных организаций Республики Башкортостан и обучающихся в профессиональных образовательных организациях Республики Башкортостан (СПО)

1	10-30 января 2027 г.
2	1-28 февраля 2027 г.
3	1-20 марта 2027 г.
4	22-28 марта 2027 г.
5	4- 24 апреля 2027 г.
6	16-29 мая 2027 г.
7	1 июня- 27 июня 2027 г.
8	3-23 октября 2027 г.
9	7-27 ноября 2027 г.
10	1 декабря-18 декабря 2027 г.

Составил:_____/ Уразов А.З/