

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ СОГЛАШЕНИЕ № _____
к договору № ____ от « ____ » _____ 2020г. на оказание услуг по
организации горячего питания для обучающихся муниципального автономного
общеобразовательного учреждения школа-интернат основного общего образования
г.Белебей муниципального района Белебеевский район
Республики Башкортостан
с 01 января 2020 г. по 31 декабря 2022 г.

г. Белебей

01 апреля 2022 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение школа-интернат основного общего образования г.Белебей муниципального района Белебеевский район Республики Башкортостан, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Салиховой Р.К., действующего(ей) на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат питания», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Багаутдинова С.Б., действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны» и каждый в отдельности «Сторона», на основании решения Совета муниципального района Белебеевский район Республики Башкортостан от «25» 03 _____ 2022г. № 294, заключили настоящее Соглашение о нижеследующем:

1.

2. Внести изменения в пункт 2.1.8 Договора и изложить в новой редакции:

«Укомплектовать школьные столовые (буфеты) Заказчика кадрами, задействованными в организации горячего питания, с осуществлением приема на работу согласно трудового кодекса РФ, имеющими профессиональное образование с прохождением периодических соответствующих курсов повышения квалификации.

В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с СанПиН.

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в порядке установленном приказами Минздравсоцразвития России.

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца.

Допуск персонала к работе производится в соответствии с СанПиН.»;

3. Внести изменения в пункт 2.1.8 Договора и изложить в новой редакции:

«Обеспечить содержание инженерных систем, находящихся в помещениях переданных в безвозмездное пользование в надлежащем, исправном (работоспособном) состоянии, позволяющем ими пользоваться.»;

4. Внести изменения в пункт 2.1.10 Договора и изложить в новой редакции:

«Заклучить договор о передаче муниципального имущества, муниципального нежилого фонда в безвозмездное пользование и эксплуатировать данное торгово-технологическое, весовое, измерительное, холодильное, и другое оборудование в соответствии с установленными требованиями и правилами по эксплуатации

оборудования, содержать его в постоянной исправности и обеспечивать их поверку, клеймение, текущий ремонт. В случае выявления нарушений и выставления штрафных санкций контролирующими органами Исполнитель обязан оплатить штрафы в указанный срок. Заключать договоры с организациями по обслуживанию вышеуказанного оборудования.»;

5. Внести изменения в пункт 2.1.11 Договора и изложить в новой редакции:

« Приобрести новое аналогичное оборудование в целях организации горячего питания, в случае если переданное в безвозмездное пользование имущество приходит в негодность в процессе эксплуатации Исполнителем, с последующей передачей в муниципальную собственность в течении месяца с момента приобретения.»;

6. Внести изменения в пункт 2.1.13 Договора и изложить в новой редакции:

«По согласованию с Заказчиком модернизировать безвозмездно переданное торгово-технологическое, весовое, измерительное, холодильное, и другое оборудование в течении срока действия договора. Для этого Исполнитель ежеквартально в срок с 1 по 10 число месяца следующего за отчетным кварталом перечисляет на счет указанный в Приложении №6, сумму рассчитанную путем умножения количества обучающихся на 56,70 руб. Сумма 56,70 руб. установлена на 1-го обучающегося. Ежегодно указанная сумма подлежит индексации на уровень инфляции согласно действующих нормативно-правовых актов РФ, РБ.

Заказчик обязан направить поступившие средства на приобретение необходимого оборудования.

В случае выделения средств бюджетов всех уровней, модернизация оборудования в образовательных учреждениях может осуществляться за счет этих выделенных средств, распределение которых осуществляется Заказчиком.

В случае досрочного расторжения договора по инициативе любой из сторон Исполнитель перечисляет на счет школы сумму на модернизацию оборудования в размере, рассчитанном пропорционально периоду действия договора в календарных днях.»;

7. Пункты 2.1.18, 2.1.19, 2.1.20 Договора исключить;

8. В пункте 2.1.21 Договора исключить слово «арендуемых» и изложить в новой редакции:

«В случае аварий в помещениях, Исполнитель совместно с Заказчиком немедленно принимает все необходимые меры по устранению последствий этих аварий за счет Исполнителя.»;

9. Внести изменения в пункт 2.3.1 Договора и изложить в новой редакции:

«Для исполнения договора предоставить Исполнителю помещения на основании Договора о передаче муниципального нежилого фонда в безвозмездное пользование, и муниципальное оборудование на основании Договора о передаче муниципального имущества в безвозмездное пользование. Состав передаваемого в безвозмездное пользование имущества определяется приложением к Договору о передаче муниципального нежилого фонда в безвозмездное пользование, к Договору о передаче муниципального имущества в безвозмездное пользование, заключенными между Заказчиком и Исполнителем по согласованию с

Администрацией муниципального района Белебеевский район Республики Башкортостан.»;

10. Пункт 2.4.1 Договора исключить;

11. Приложение №2 к Договору от «___»_____ 2020г. №_____ изложить в новой редакции согласно приложению № 1 к настоящему Дополнительному соглашению.

12. Приложение №3 к Договору от «___»_____ 2020г. №_____ изложить в новой редакции согласно приложению № 2 к настоящему Дополнительному соглашению.

13. Приложение №4 к Договору от «___»_____ 2020г. №_____ изложить в новой редакции согласно приложению № 3 к настоящему Дополнительному соглашению.

14. Обязательства сторон, не затронутые настоящим соглашением, остаются в неизменном виде.

15. Настоящее соглашение составлено в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

«Заказчик»

Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение школа-
интернат основного общего образования
г.Белебея муниципального района
Белебеевский район Республики
Башкортостан

452000, Республика Башкортостан, г.
Белебей, ул. им.В.И. Ленина, д.1,
телефон 8 347 86 4-21-63
e-mail: internat-bel@mail.ru
ИНН 0255006739, КПП 025501001
л/с 30113000600, БИК 018073401
р/с 40102810045370000067
в Отделение - НБ Республика
Башкортостан г. Уфа

«Исполнитель»

Общество с ограниченной ответственности
«КОМБИНАТ ПИТАНИЯ»

452002, РФ, Республика Башкортостан, г.
Белебей, ул. Сыртлановой, д.1
Тел. 8-962-532-77-77, 8(34786) 5-36-01
said2608@bk.ru



Директор Р.К. Салихова



Генеральный директор Багаутдинов С.Б.

Приложение №1 к дополнительному
соглашению от «__» _____
2022г.

Приложение №2 к договору от
«__» _____ 2022г. №__

на оказание услуг по организации горячего питания для обучающихся
муниципального автономного общеобразовательного учреждения школа-интернат
основного общего образования г.Белебея муниципального района Белебеевский
район Республики Башкортостан с 01 января 2020 г. по 31 декабря 2022 г

Общие требования к оказанию услуг:

1. Объем оказываемых услуг по организации горячего питания обучающихся

Код, вид услуг: 56.29.20.120 – Услуги школьных столовых и кухонь

Место оказания услуг: Муниципальное автономное общеобразовательное
учреждение школа-интернат основного общего образования г.Белебея
муниципального района Белебеевский район Республики Башкортостан,
расположенное по адресу:

452000, Республика Башкортостан, Белебеевский район, г.Белебей, ул. им.В.И.
Ленина, д.1;

452000, Республика Башкортостан, Белебеевский район, г.Белебей, ул.
им.В.И.Ленина, д.1,

Срок оказания услуг: с 01 января 2020 г. по 31 декабря 2022 г.

2. В обеспечении деятельности по предоставлению данного вида услуг
Исполнитель обязан руководствоваться эпидемиологическими правилами и
нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к
организации общественного питания населения»

Питание предоставляется в строгом соответствии с требованиями
государственных стандартов, санитарных правил и норм, относящихся к
организации общественного питания, пищевым продуктам, требованием
Федерального закона от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности
пищевых продуктов».

3. На основе типового рациона питания составляется единое десятидневное
меню. При составлении меню исходя из условия полной эквивалентности пищевой
и энергетической ценности, заменяющих и заменяемых продуктов, блюд и
кулинарных изделий рекомендуемого среднесуточного набора продуктов (в случае
непредвиденных перебоев с доставкой тех или иных продуктов и т.п.) допускается
проводить их замены.

4. График питания детей утверждается Заказчиком.

5. Приготовление пищи осуществляется квалифицированным персоналом
Исполнителя.

6. Исполнитель, для обеспечения санитарных норм, на безвозмездной основе предоставляет персоналу, осуществляющему приготовление пищи моющие и чистящие средства, согласно установленных норм СанПиНа.

Требования к безопасности оказания услуг:

1. Исполнитель при оказании услуг обязан руководствоваться требованиями: СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- к оборудованию, инвентарю, посуде, таре;
- к транспортированию, приему и хранению сырья, пищевых продуктов;
- к обработке сырья и производству продукции;
- к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий;
- к соблюдению температурного режима горячих блюд;
- к доставке пищевых продуктов специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт;
- к личной гигиене персонала;
- к соблюдению санитарных правил.

2. Обязательно наличие документов, подтверждающих безопасность пищевых продуктов (сертификатов соответствия системе сертификации ГОСТ Госстандарта России, выданного центральным или региональным органом сертификации, удостоверений качества, ветеринарных справок). Наличие санитарного паспорта на специализированный транспорт, осуществляющий доставку и завоз продуктов питания.

3. Специалисты Исполнителя, занятые в организации питания должны иметь допуск к оказанию данных услуг (санитарные книжки, санитарный минимум).

Требования к технологическому процессу приготовления блюд и оснащенности технологическим оборудованием пищеблоков:

- гарантия безопасности в случае пролонгированных сроков годности без применения консервантов и тепловой обработки при высоких температурах;
- гарантия качества, включая предотвращение потерь микро- и макроэлементов при тепловой обработке.
- выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы в соответствии с СанПиН.
- рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений изложен в СанПиН.
- при переоснащении пищеблоков в ходе укрепления материально-технической базы учреждения предпочтение необходимо отдавать современному профессиональному высокотехнологичному энергосберегающему оборудованию.
- с целью подачи блюд в горячем виде обеспечить каждый стол наличием мармита для сохранения температурного режима.

Производственный контроль на пищеблоке образовательных организаций:

Организация питания в образовательных учреждениях должна

соответствовать требованиям СанПиН.

Перечень типового комплекта типовой комплект документов пищеблока представлен в Приложении 9.

Необходимо обеспечить организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования согласно СП 1.1.1058-01.

Рекомендуемый порядок и объем лабораторных и инструментальных исследований, проводимых в рамках производственного контроля, изложен в СанПиН.

Приложение №2 к дополнительному
соглашению от « ___ » _____
2022г.

Приложение №3 к договору от
« ___ » _____ 2022г. № _____

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов
и используемых для приготовления блюд, и напитков для обучающихся

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся	
	в г, мл, брутто	
	7 - 11лет	12 лет и старше
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120
Хлеб пшеничный	150	200
Мука пшеничная	15	20
Крупы, бобовые	45	50
Макаронные изделия	15	20
Картофель	187	187
Овощи свежие, зелень	280	320
Фрукты (плоды) свежие	185	185
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	70	78
Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п)	35	53
Рыба-филе	58	77
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	350
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	150	180
Творог (массовая доля жира не более 9%)	50	60
Сыр	10	15
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10	10
Масло крестьянское 72% жир	30	35
Масло растительное	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.
Сахар	30	35

Кондитерские изделия	10	15
Чай	1	2
Какао	1	1,2
Кофейный напиток	2	2
Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
Крахмал	3	4
Соль	3	5
Специи	2	2

Приложение №3 к дополнительному
соглашению от « ___ » _____
2022г.

Приложение №4 к договору от
« ___ » _____ 2022г. № _____

Требования к качеству оказываемых услуг
в процессе оказания услуг по организации питания должны использоваться
следующие пищевые продукты:

Изделия булочные из муки пшеничной высшего сорта (ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия»). Требования к качеству:

Форма изделий булочных должна быть правильной, корка без трещин, надрывов, плотно прилегающей к мякишу.

Мякиш - хорошо пропеченный, эластичный, не крошащийся, не липкий, равномерно пористый, без пустот.

Окраска булочных изделий - равномерная от светло-золотистой до светло-коричневой.

Вкус и запах булочных изделий должны быть характерными для данного вида товара.

На момент поставки время выемки изделий из печи не должно превышать 8 часов.

Не допускаются: привкус горечи, излишняя кислотность, соленость, запах плесени и другие посторонние привкусы.

Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной первого сорта (ГОСТ 26983-2015, «Хлеб Технические условия»). Требования к качеству:

Форма хлеба должна быть правильной, корка без трещин, надрывов, плотно прилегающей к мякишу.

Мякиш - хорошо пропеченный, эластичный, не крошащийся, не липкий, равномерно пористый, без пустот.

Окраска хлеба из смеси пшеничной муки первого сорта и ржаной обдирной муки равномерная, от светло-коричневой до темно-коричневой.

Вкус и запах хлеба должны быть характерными для данного вида товара.

Не допускаются: привкус горечи, излишняя кислотность, соленость, запах плесени и другие посторонние привкусы.

На момент поставки время выемки изделий из печи не должно превышать 8 часов.

Молоко питьевое коровье пастеризованное, классическое с массовой долей жира 3,2%, нормализованное, (ГОСТ Р 52090-2003 «Молоко питьевое. Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид и консистенция: однородная жидкость без осадка, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира.

Вкус и запах чистый, без посторонних, не свойственных свежему молоку привкусов и запахов.

Цвет белый, со слегка желтоватым оттенком.

Продукты молочные. Йогурты. Жирность 2,5%, 3,2% (ГОСТ Р 51331-99 «Продукты молочные. Йогурты. Общие технические условия»). Требования к качеству:

Консистенция однородная, в меру вязкая. При добавлении стабилизатора - желеобразное или кремообразное. При использовании вкусоароматических пищевых добавок с наличием их включения. Кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. При выработке с сахаром или подсластителем - в меру сладкий. При выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками и вкусоароматизаторами - с соответствующим вкусом, ароматом и цветом внесенного ингредиента. Молочно-белый, равномерный по всей массе.

Творог классический, из нормализованного молока, с массовой долей жира 9% (ГОСТ Р 31453-2013 «Творог. Технические условия»). Требования к качеству:

Цвет творога белый с кремовым оттенком.

Консистенция творога мягкая, допускается неоднородная, мажущаяся, рассыпчатая с наличием мягкой крупинчатости.

Вкус и запах творога чистый, кисломолочный без посторонних запахов и привкусов. Кислотность от 170 до 230 градусов Тернера.

Сметана 15% жирности, классическая.(ГОСТ Р 31452-2012 «Сметана. Технические условия.»). Требования к качеству:

Цвет сметаны белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.

Внешний вид и консистенция - однородная, в меру густая, вид глянцевый; допускается наличие единичных пузырьков воздуха, незначительная крупинчатость.

Вкус и запах сметаны - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.

Кислотность от 60 до 100 градусов Тернера.

Масло сливочное крестьянское несоленое 72,5%, 82,5% жирности, изготовленное без включения растительных добавок монолит. (ГОСТ 33633-2015 Масло сливочное для детского питания. Технические условия

ГОСТ 37-91 «Масло коровье. Технические условия»). Требования к качеству:

Вкус и запах: Выраженные сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Допускается недостаточно выраженный привкус пастеризации

Консистенция и внешний вид: Плотная, однородная, пластичная или недостаточно плотная и пластичная; поверхность на срезе блестящая, сухая

Остаточный срок годности масла сливочного на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Цвет: От светло-желтого до желтого, однородный, равномерный

Масло сливочное крестьянское несоленое 72,5%, 82,5% жирности, изготовленное без включения растительных добавок (в брикетах массой нетто от 100 до 250г).(ГОСТ 33633-2015 Масло сливочное для детского питания. Технические условия:

Вкус и запах: Выраженные сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Допускается недостаточно выраженный привкус пастеризации

Консистенция и внешний вид: Плотная, однородная, пластичная или недостаточно плотная и пластичная; поверхность на срезе блестящая, сухая

Остаточный срок годности масла сливочного на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Цвет: От светло-желтого до желтого, однородный, равномерный

Сыр неострый, твердых сортов, не менее 45% жирности (ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия.»). Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность ровная, без повреждений;

Цвет от белого до слабо - желтого, однородный по всей массе;

Консистенция пластичная, слегка ломкая на изгибе, однородная, на разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой, овальной или угловатой формы, равномерно расположенных по всей массе;

Вкус и запах: - выраженный сырный с наличием легкой остроты и кислотности, без посторонних запахов и привкусов.

Остаточный срок годности сыра на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Яйца куриные пищевые столовые, 1-ой категории.(ГОСТ Р 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»). Требования к качеству.

Яйца куриные пищевые столовые, 1-ой категории;

Вес каждого яйца не менее 55г

Скорлупа яйца должна быть чистой, неповрежденной, без пятен крови и помета.

На каждом яйце должна быть четкая, легко читаемая маркировка, средствами, разрешенными уполномоченными органами в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

Белок - достаточно плотный, светлый, прозрачный.

Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.). Остаточный срок годности яиц на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Мясо цыплят-бройлеров 1 категории, без вложения комплекта потрохов(ГОСТ 25391-82 «Мясо цыплят-бройлеров. Технические условия.»). Требования к качеству.

Тушки цыплят бройлеров должны иметь товарный вид, вес от 600 до 2000г.

Внешний вид тушек цыплят бройлеров: мышцы развиты хорошо, форма груди округлая. Кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин, кровоподтеков. Цвет кожи бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Оперение полностью удалено. Отложения подкожного жира в нижней части живота незначительные. Костная система без деформаций. Киль грудной кости не выделяется, хрящевидный, легко сгибаемый.

Остаточный срок годности мяса цыплят бройлеров 1 категории, без вложения комплекта потрохов на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием изготовителем.

Мясо - говядина в полутушах и четвертинах 1 категории, нежирное, мороженое, промышленного производства, высшей упитанности (ГОСТ 779-55 «Мясо-говядина в полутушах и четвертинах.Технические условия»). Требования к качеству:

Мясо должно быть свежим, без постороннего запаха и ослизнения.

Цвет - присущий данному виду мяса.

Остаточный срок годности мяса - говядины на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного заводом - изготовителем.

Рыба мороженая, потрошенная, без головы, 1-го сорта- (ГОСТ 20057-96 «Рыба океанического промысла мороженая. Технические условия»). Требования к качеству:

Тушки рыбы должны иметь товарный вид. Внешний вид рыбы минтай после размораживания: поверхность рыбы чистая, без наружных повреждений, естественной окраски, присущей рыбе данного вида.

Консистенция плотная, присущая рыбе данного вида.

Запах рыбы минтай после размораживания или варки, свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков.

Остаточный срок годности рыбы минтая на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием-изготовителем.

Рыба мороженая, потрошенная, с головой, 1-го сорта (ГОСТ 1168-86 «Рыба мороженая. Технические условия»). Требования к качеству:

Вес тушек от 1000 г;

Тушки рыбы должны иметь товарный вид;

Внешний вид рыбы (горбуша): поверхность рыбы чистая, без наружных повреждений, естественной окраски, присущей рыбе данного вида;

Консистенция плотная, присущая рыбе данного вида;

Запах рыбы после размораживания или варки свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков.

Остаточный срок годности рыбы (горбуша) на момент поставки подтверждается документально и должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием-изготовителем.

Картофель свежий продовольственный, 1 сорта (ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный. Технические условия):

Внешний вид: Клубни целые, чистые, свежие, здоровые, покрытые кожурой, типичной для ботанического сорта* формы и окраски, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, не позеленевшие, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла.

Допускаются клубни с пятнами бледно-зеленого цвета общей площадью не более 2 см² ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный. Технические условия, которые могут быть удалены при обычной очистке.

Допускаются клубни с механическими повреждениями (порезы, вырывы, трещины, вмятины) глубиной не более 4 мм и длиной не более 10 мм.

Допускаются клубни, пораженные паршой, ооспорозом на площади не более 1/4 поверхности клубня, в том числе наличие пятен глубокой обыкновенной картофельной парши и порошистой парши глубиной не более 2 мм

Допускаются клубни, пораженные проволочником (при наличии не более одного хода)

Запах и вкус: Свойственный данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса

Наличие клубней, позеленевших на площади более 1/4 поверхности, поврежденных грызунами, подмороженных, запаренных, с признаками "удушья",

клубней раздавленных, половинок и частей клубня, пораженных мокрой, сухой, кольцевой, пуговичной гнилями и фитофторой: Не допускается

Капуста белокочанная свежая, 1-ый сорт (ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»). Требования к качеству.

Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, не увядшие, не треснувшие, не побитые, не проросшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, без излишней влажности; вполне сформировавшиеся; типичной для ботанического сорта формы и окраски.

Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.

Морковь столовая свежая, 1 сорта (ГОСТ 32284-2013 (UNECE STANDARD FFV-10:2010) Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические условия

Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, очищенные от земли сухим способом, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности; без боковых корешков, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0см. или без них, но без повреждения плечиков корнеплода.

Масса корнеплодов 75,0 - 275,0г, размер по длине - не менее 10см.

Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.

Свекла столовая свежая, 1 сорта (ГОСТ 32285-2013 Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия:

Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, без излишней влажности; типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0см или без них. Мякоть сочная, темно-красная, различных оттенков.

Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.

Лук репчатый свежий, 1 сорта (ГОСТ 34306-2017 Лук репчатый свежий. Технические условия (с Поправкой):

Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, непроросшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой, длиной не более 5,0см.

Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса;

Размер луковиц не менее 4,0см по поперечному диаметру.

Чеснок свежий, 1 сорта (ГОСТ 27569-87 «Чеснок свежий реализуемый. Технические условия»). Требования к качеству.

Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, непроросшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими кроющими чешуями, сухими обрезанными листьями длиной не более 50мм, с остатками сухих корешков или без них.

Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса;

Размер луковиц не менее 4,0см по поперечному диаметру.

Яблоки свежие поздних сроков созревания 1 сорта (ГОСТ 21122-75 «Яблоки свежие поздних сроков созревания. Технические условия»). Требования к качеству:

Плоды должны быть вполне развившимися, целыми, чистыми, без постороннего запаха и привкуса, без излишней внешней влажности, типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой или без неё, но без повреждения кожицы плода.

Зрелость - плоды однородные по степени зрелости, но не зеленые и не перезревшие.

Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 65мм для плодов круглой формы,

60мм - для плодов овальной формы.

Лимоны свежие (ГОСТ 4429-82 «Лимоны. Технические условия»). Требования к качеству:

Плоды должны быть свежими, чистыми, не уродливыми, без механических повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой.

Запах и вкус - Свойственные свежим лимонам, без постороннего запаха и привкуса.

Окраска - от светло-зеленой до желтой или оранжевой. Допускаются плоды с прозеленью.

Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 50мм.

Апельсины свежие (ГОСТ 4427-82 «Апельсины. Технические условия»). Требования к качеству:

Плоды должны быть свежими, чистыми, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей плодоножкой.

Запах и вкус — свойственные свежим апельсинам, без постороннего запаха и привкуса.

Окраска — от светло-оранжевой до оранжевой, допускаются плоды с прозеленью.

Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 50мм.

Молоко цельное сухое с массовой долей жира 25%, высший сорт (ГОСТ 52791-2007 «Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия»). Требования к качеству:

Вкус и запах, свойственные свежему пастеризованному молоку, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция - мелкий сухой порошок или порошок, состоящий из агломерированных частиц сухого молока. Цвет — белый, белый со светло-кремовым оттенком.

Массовая доля влаги не более 3%.

Остаточный срок годности молока сухого на момент поставки должен составлять не менее 80 % от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Крупа овсяная высшего сорта, плющенная, пропаренная (хлопья). Требования к качеству.

Внешний вид: цвет серовато-желтый различных оттенков, доброкачественного зерна не менее 99,0%.

Не допускается: генетически модифицированная продукция, а также наличие вредных примесей, испорченных хлопьев, зараженность вредителями или наличие следов заражения.

Запах: свойственный овсяной пропаренной крупе без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов.

Вкус: свойственный овсяной пропаренной крупе со специфическим слабым привкусом горечи, без

кислого и других посторонних привкусов.

Остаточный срок годности крупы овсяной на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Крупа манная марки «М» из мягкой пшеницы (ГОСТ 7022-97 «Крупа манная. Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид и цвет: преобладает непрозрачная мучнистая крупа ровного белого или кремового цвета.

Не допускается: генетически модифицированная продукция, а также наличие вредных примесей, испорченных частиц крупы, зараженность вредителями или наличие следов заражения.

Запах: нормальный без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов.

Вкус: нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов, при разжевывании

крупы не должно ощущаться хруста.

Остаточный срок годности крупы манной на момент поставки должен составлять не менее 80% от

срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Крупа рисовая высшего сорта, выработанная из шлифованного круглозерного риса (ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид: цвет - белый, красные и нешелушенные ядра риса не допускаются, доброкачественное ядро не менее 99,7%.

Не допускается: генетически модифицированная продукция, зараженность вредителями или наличие следов зараженности.

Запах: свойственный рисовой крупе без посторонних запахов, не затхлый, без запаха плесени.

Вкус: свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький.

Остаточный срок годности крупы рисовой на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Крупа пшено шлифованное высшего сорта (ГОСТ 572-60 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид: цвет желтый разных оттенков, доброкачественное ядро не менее 99,2%; испорченные ядра не более 0,2%; нешелушенные зерна не более 0,3%.

Не допускается: генетически модифицированная продукция, а также зараженность вредителями или наличие следов заражения.

Запах: свойственный пшенице, без посторонних запахов, не затхлый, без запаха плесени.

Вкус: свойственный пшенице, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.

Остаточный срок годности крупы пшеницы на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Крупа гречневая из ядрицы быстрорастворимая первого сорта (ГОСТ 5550-74 «Крупа гречневая. Технические условия»). Требования к качеству.

Внешний вид: целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито с отверстиями 1,6x20мм, содержание доброкачественного ядра не менее 99,2%, содержание нешелушенных зерен, не более 0,3%; содержание испорченных ядер, не более 0,2%; содержание сорной примеси, не более 0,4%.

Не допускается: генетически модифицированная продукция, а также зараженность вредителями или наличие следов заражения.

Запах: свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, без запаха плесени;

Вкус: свойственный гречневой крупе данного вида без кислого, горького и других посторонних привкусов.

Остаточный срок годности крупы гречневой на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Горох колотый шлифованный первого сорта, с разделенными семядолями (ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный. Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид: цвет желтый, зеленый. В горохе одного цвета допускается примесь гороха других цветов не более 7%.

Не допускается: генетически модифицированная продукция, а также наличие сечки и мучки, зараженность вредителями или наличие следов заражения.

Запах: нормальный, свойственный гороху, без затхлого, без запаха плесени или иного постороннего запаха.

Вкус: нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Остаточный срок годности гороха колотого на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Макаронные изделия в ассортименте, высшего сорта (ГОСТ Р 51865-2002 «Изделия макаронные. Общие технические условия»). Требования к качеству:

Цвет: цвет соответствует сорту муки, без следов неперемеса;

Внешний вид: поверхность гладкая, излом стекловидный, форма соответствует типу изделий.

Изделия не должны слипаться между собой при варке до готовности.

Не допускается: наличие признаков зараженности вредителями, содержание в рецептуре (составе) сырья из генетически модифицированных источников;

Размер нитеобразных макаронных изделий (вермишель) - длина не менее 20см, диаметр 1,5 см.

Вкус и запах: свойственные данному изделию, без постороннего вкуса и запаха.

Остаточный срок годности макаронных изделий (вермишель) на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Мука пшеничная высшего сорта (ГОСТ Р 51740-2016 «Мука пшеничная. Общие технические условия»). Требования к качеству:

Вкус - свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.

Запах - свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.

Не допускается - загрязненность и зараженность вредителями.

Цвет - белый или белый с кремовым оттенком.

Дрожжи хлебопекарные прессованные (ГОСТ 51232-98 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия»). Требования к качеству:

Цвет - равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый или кремоватый оттенок.

Консистенция - плотная, дрожжи должны легко ломаться и не мазаться.

Запах - свойственный дрожжам, не допускается запах плесени и другие посторонние запахи.

Вкус - свойственный дрожжам, без постороннего привкуса.

Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, марки «Премиум» (ГОСТ Р 53228-2008 «Масло подсолнечное. Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид масла подсолнечного - прозрачное, без осадка.

Масло подсолнечное должно быть без запаха, вкус обезличенный.

Остаточный срок годности масла подсолнечного на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Сахар-песок из сахара-сырца (ГОСТ 31361-2008 «Сахар-песок. Технические условия»). Требования к качеству:

Вкус сахара - сладкий, без постороннего вкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в его водном растворе. Консистенция - сыпучая, допускаются комки, разваливающиеся при легком нажатии. Цвет - белый, с желтоватым оттенком.

Соль поваренная пищевая йодированная, экстра (ГОСТ Р 51575-2000 Соль поваренная пищевая йодированная. Методы определения йода и тиосульфата натрия). Требования к качеству:

Вкус - соленый, без постороннего привкуса.

Внешний вид - сыпучая, допускаются комки, разваливающиеся при легком нажатии.

Цвет - белый.

Печенье весовое (ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»). Требования к качеству:

Форма - правильная, соответствующая данному наименованию печенья, без вмятин, края печенья должны быть ровными или фигурными.

Поверхность - гладкая с четким рисунком на лицевой стороне, не подгорелая, без вкраплений крошек.

Цвет - свойственный данному наименованию печенья, различных оттенков, равномерный. *Допускается*: более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка и краев печенья, а также нижней стороны печенья и темноокрашенные следы от сетки печей или трафаретов.

Вкус и запах - свойственные данному наименованию печенья, без посторонних запаха и привкуса. Вид в изломе - поперечное печенье с равномерной пористостью, без пустот и следов непромеса. Остаточный срок годности печенья на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Изделия хлебобулочные бараночные, (ГОСТ 7128-91 «Изделия хлебобулочные бараночные. Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид: сушки в виде кольца.

В изделиях ручной разделки допускается заметное место соединения концов жгута и изменение толщины изделий в местах соединения концов жгута.

Допускается не более двух небольших притисков, наличие плоской поверхности на стороне, лежавшей на стороне, лежавшей на листе, сетке или поду.

Глянцевитая, гладкая поверхность, без вздутий и трещин. На одной стороне допускаются отпечатки сетки, а также наличие небольших трещин длиной не более 1/3 поверхности кольца.

Цвет: от светло-желтого до темно-коричневого. Допускается

Вкус и запах: свойственны данному наименованию изделия с привкусом ароматических и вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха.

Сушки должны быть хрупкими.

Остаточный срок годности изделий хлебобулочных, бараночных на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Изделия кондитерские пряничные (ГОСТ 15810-2014 «Изделия кондитерские пряничные. Общие технические условия»). Требования к качеству.

Пряники изготавливаются из заварного теста (с заваркой муки), без начинки, глазированные.

Внешний вид в изломе: пропеченное изделие без следов непромеса, с равномерной пористостью.

Форма, поверхность, цвет, вкус и запах: свойственные данному наименованию изделия с учетом вкусовых добавок, без посторонних запаха и привкуса.

Остаточный срок годности кондитерских изделий пряничных на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Печенье овсяное. Требования к качеству.

Внешний вид: соответствующая данному наименованию, со свойственной данному виду

расплывчатостью, без вмятин и повреждений края.

При механизированной выработке допускается наличие в одной партии печенья круглой или овальной форм. Допускаются изделия с односторонним надрывом (след от разлома двух изделий, слипшихся ребрам во время выпечки).

Поверхность гладкая или шероховатая с извилистыми трещинами, неподгорелая, без вздутий. Допускаются вкрапления кристаллов сахара и частичек фруктового сырья, а также наличие мелких раковин на нижней стороне печенья.

Цвет: от светло-коричневого до коричневого. Допускается более темный цвет краев и нижней стороны печенья.

Вкус и запах: свойственны данному наименованию изделия без постороннего привкуса и запаха.

Не допускается: наличие посторонних включений и хруста.

Остаточный срок годности печенья на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Соки и нектары фруктовые в ассортименте (яблочно-виноградный осветленный, нектар из смеси фруктов с мякотью, яблочный осветленный, яблочно-грушевый с мякотью, яблочно-абрикосовый с мякотью, яблочно-виноградный осветленный, яблочно-персиковый с мякотью) для детского питания. Требования к качеству:

Нектары однородные по всей массе, цвет, свойственный цвету используемых фруктов.

Вкус и аромат натуральные, хорошо выраженные, свойственные используемому сырью или смеси компонентов. Посторонние привкус и запах не допускаются.

Остаточный срок годности соков и нектаров на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Горошек зеленый консервированный высшего сорта, из мозговых сортов, без использования искусственных красителей (ГОСТ 15842-90 «Горошек зеленый консервированный. Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид: зерна целые, без примеси оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета.

Цвет зерен горошка: зеленый, светло-зеленый или оливковый в одной банке.

Вкус и запах: натуральные, свойственные молодому, не крахмалистому, консервированному зеленому горошку.

Консистенция: мягкая, однородная.

Качество заливочной жидкости: прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенком.

Остаточный срок годности горошка зеленого консервированного на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Огурцы консервированные (ГОСТ 20144-74 «Огурцы консервированные. Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид: корншоны целые размером по длине до 110мм, крепкие, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами, с неогрубевшей кожицей, без плодоножек и остатков цветков, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений. Заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком, с частицами пряностей.

Вкус и запах: слабокислый, умеренно соленый, запах приятный с ароматом пряностей.

Не допускаются посторонние привкус и запах.

Цвет: огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов.

Допускается слегка помутневшая заливка.

Остаточный срок годности консервов на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Томатная паста, экстра или высший сорт (ГОСТ 3343-89 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид: однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов.

Вкус и запах: свойственный концентрированной томатной пасте, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха.

Цвет: красный, оранжево-красный, ярко выраженный равномерный по всей массе.

Остаточный срок годности консервов на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Не допускается: содержимое плесеней.

Виноград сушеный (изюм) высшего сорта (ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид: масса ягод сушеного винограда (изюма) одного вида, сыпучая, без комкования; ягоды после заводской обработки, без плодоножек, без косточек. Количество плодов в ЮОг от 34 до 36 шт. *Не допускается'*, наличие загнивших ягод, ягод; пораженных вредителями хлебных злаков, признаков спиртового брожения и плесени, видимой невооруженным взглядом; наличие насекомых-вредителей, их личинок и куколок; наличие металлических примесей, минеральных примесей, ощущаемых органолептически.

Вкус и запах: свойственный сушеному винограду, вкус сладкий или сладко-кислый. Посторонний привкус и запах не допускаются.

Цвет: изюм окрашенный - из окрашенных сортов винограда (от золотистого до светло-коричневого, коричневый с бурым оттенком).

Остаточный срок годности изюма на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Абрикосы сушеные (курага) высшего сорта (ГОСТ 28501-90 «Фрукты косточковые сушеные. Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид и форма: целые плоды с выдавленной косточкой, без плодоножек, приплюснутые или овальные со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, не слипающиеся при сжатии.

Допускается комкование, устраняемое при незначительно механическом воздействии, наличие плодов неправильной формы не более 5%.

Не допускается', наличие загнивших ягод, ягод; пораженных вредителями хлебных злаков, признаков спиртового брожения и плесени, видимой невооруженным взглядом; наличие насекомых-вредителей, их личинок и куколок; наличие металлических примесей, минеральных примесей, ощущаемых органолептически.

Вкус и запах: свойственные фруктам данных видов.

Посторонние вкус и запах не допускаются;

Цвет: для абрикосов сушеных (курага) - однородный, от светло-желтого до оранжево-красного. Яркий, соответствующий помологическому сорту. Плоды могут иметь участки, отличающиеся по цвету от основного тона, площадь которых не должна превышать 1/3 поверхности плода.

Остаточный срок годности кураги на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Кофейный напиток ячменный без кофеина, растворимый. Требования к качеству:

Цвет - коричневый.

Внешний вид - сухая, рассыпчатая, однородная, порошкообразная масса.

Не допускается: комки, следы порчи, включения, не свойственные данному продукту.

Запах - характерный запах обжаренных зерен ячменя и ржи, без добавления кофейных зерен.

Чай черный отборный среднелистовой высшего сорта. Требования к качеству:
Внешний вид - сухая рассыпчатая масса, состоящая из отдельных, закрученных и высушенных листьев, без частей стебля, без грубых растительных включений, без фруктовых и ароматических добавок.

Не допускается: комки, следы порчи, включения несвойственные данному продукту.

Цвет - темно-коричневый или черный.

Запах - присущий данному продукту.

Какао-порошок (ГОСТ 24104-2001 «Какао-порошок. Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид - порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета.

Не допускается: тусклого серого оттенка комки, следы порчи, включения, не свойственные данному продукту.

Вкус и аромат свойственные какао-порошку без посторонних привкусов и запахов.

Крахмал картофельный, экстра или высший сорт. (ГОСТ 15810-96 «Крахмал картофельный. Технические условия»). Требования к качеству.

Цвет - белый с кристаллическим блеском.

Вкус и запах свойственный крахмалу без посторонних привкусов и запахов.

Не допускается: примеси других видов крахмала и присутствие металломагнитных примесей

Джемы (ГОСТ 52817-2007 «Джемы. Общие технические условия»). Требования к качеству.

Внешний вид: мажущаяся масса, обладающая железной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами или их частями. Масса медленно растекающаяся на горизонтальной поверхности.

Вкус и запах: хорошо выраженный, сладкий, кисло-сладкий, приятный, свойственный фруктам, из которых изготовлен джем. Для джема из сухофруктов допускается слабовыраженный вкус и запах с наличием легкого привкуса карамелизованного сахара.

Цвет: свойственный цвету фруктов, из которых изготовлен джем.

Остаточный срок годности джемов на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Не допускается: посторонних привкуса и запаха, добавления консерванта - сорбиновой кислоты.

Колбаса московская (ГОСТ Колбасы варено-копченые. Технические условия). Требования к качеству.

Внешний вид: батоны с чистой, сухой поверхностью без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша. Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красноватого, без темных пятен и пустот.

Запах и вкус: приятный, свойственный данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей, копчения, без посторонних привкуса и запаха; вкус слегка острый, в меру соленый.

Форма, размер и вязка батонов: Прямые батоны длиной до 50 см с одной перевязкой на каждом конце батона.

Сосиски молочные (ГОСТ Р 52196- 2013 Изделия колбасные вареные. Технические условия.). Требования к качеству.

Консистенция: нежная, сочная

Цвет, запах и вкус: розовый или светло-розовый фарш, однородный, равномерно перемешан.

Запах и вкус: свойственные данному виду продукта с ароматом пряностей, в меру соленый.

Длиной от 9 до 13 см, в оболочке диаметром от 18

Перечень продуктов и блюд,
которые не допускаются для реализации для обучающихся

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
10. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обреси, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
16. Простокваша-"самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).

29. Кулинарные гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки)
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки, газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные, изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности, кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.