

**Техническое задание на оказание услуг  
по организации лечебного питания для пациентов  
АНО ЦКБ Святителя Алексия в 2015 году**

**1. Общие требования к организации готового питания**

Участник размещения заказа должен предложить весь комплекс услуг, необходимый для поставки готового питания в лечебно-профилактических учреждениях, а именно: подбор надежных поставщиков, закупка высококачественных продуктов питания в требуемых объемах, организация питания, в том числе приготовление рационов питания, обеспечение транспортной доставки сырья и готовой продукции с выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил, и в соответствии с меню, размещенному в Технической части документации;

Показатели безопасности и пищевой ценности поставляемых (используемых при организации питания) пищевых продуктов должны соответствовать нормативным документам Российской Федерации, показатели качества - соответствовать условиям контракта на организацию питания в лечебно-профилактических учреждениях и быть не ниже показателей качества, предусмотренных национальными стандартами Российской Федерации для аналогичных видов пищевых продуктов; маркировка (информация для потребителей), размещаемая на каждой единице транспортной и потребительской тары, должна соответствовать требованиям нормативных документов Российской Федерации.

Не допускается поставка продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО), на поставляемые продукты питания в установленном порядке предоставляются протоколы исследования пищевой продукции на отсутствие содержания ГМО в соответствии с ГОСТ 52174-2003;

Запрещается для приготовления готового питания использование замороженного (импортного) мяса и выработанных из него продуктов, рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков, молока и молочных продуктов, выработанных из/и с использованием сухого и рекомбинированного молока, продукция, выработанная с применением искусственных подсластителей (аспартама и др.), консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкусов и прочих ненатуральных ингредиентов;

В период действия контракта при необходимости заказчик письменно уведомляет Поставщика о вводе в действие новых меню, а Поставщик обеспечивает поставку готового питания по новому меню;

Для организации питания должна использоваться преимущественно продукция высокой пищевой и биологической ценности, обогащенная витаминами и микроэлементами; поставляемые продукты должны быть качественными и безопасными, что подтверждается сертификатами соответствия, декларациями соответствия, ветеринарными свидетельствами на продукты животного происхождения, удостоверениями качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, протоколами испытаний об отсутствии ГМО, гигиеническими сертификатами и заключениями Территориального управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Москве, карантинными свидетельствами, а также иными документами, предусмотренными Законодательством РФ;

Поставщик должен гарантировать, что качествоготавливаемого готового питания соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией:

- Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. №29-ФЗ;
- Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»;
- Приказом МЗ РФ «О мерах по совершенствованию лечебного питания в ЛПУ РФ «330» от 05.08.2003 г.;
- Приказом Минздрава России № 395н от 21 июня 2013 г.
- СП 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению»;
- Санитарными правилами СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г.) (с изменениями от 1 апреля 2003 г.)
- СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».

- Приказом МЗ № 395 н с измен от 21.06.13г « О мерах по совершенствованию питания в ЛПУ» и прочим нормативным документам Российской Федерации и города Москвы;
- В случае поставки некачественной продукции или продукции со скрытыми дефектами Поставщик должен обеспечить замену на аналогичную продукцию в тот же день;

Хлебобулочные изделия должны доставляться отдельной машиной;

Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого транспорта; Машина для перевозки питания должна быть оборудована термофургоном.

Поставщик несет ответственность за состояние транспорта, доставляющего продукты, и за работу водителя-экспедитора;

Водители-экспедиторы должны быть русскоговорящими, носить бейдж (ФИО, должность), иметь при себе сопроводительную документацию на готовую продукцию и доверенность на право представлять интересы поставщика с правом подписи приемо-передаточных документов поставляемой продукции.

Водители-экспедиторы должны быть обеспечены медицинскими книжками (В соответствии с Федеральным законом №52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ), Приказом Минздрава России от 24.04.00 N 122 "О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов", Инструкцией о порядке выдачи и ведения личной медицинской книжки и санитарного паспорта на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов и порядке оформления документов на выдачу работникам отдельных профессий личной медицинской книжки, утвержденной руководителем Департамента Госсанэпиднадзора от 17.05.00 N 11-7/101-09);

Доставка осуществляется транспортом Поставщика.

Должны соблюдаться сроки и условия хранения продуктов на складах, сроки и условия поставки в лечебно-профилактические учреждения, и обеспечение оптимального температурного режима при доставке продукции в лечебно-профилактические учреждения; термоса должны быть надлежащего качества, без дефектов и без повреждений термопрослойки, разной емкости (от 0,5л. для малых порций и до 8л. для больших порций).

- У Поставщика должно быть ветеринарное удостоверение на склад (В соответствии с Постановлением Правительства Москвы от 06.03.07 г. № 142-1111 «Об утверждении регламентов подготовки документов, выдаваемых государственными ветеринарными учреждениями, подведомственными комитету ветеринарии г. Москвы») и санитарно-эпидемиологическое заключение на склад (В соответствии с Федеральным законом о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения № 52 - ФЗ от 30.03.1999 г.; Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1066-01 п. 1.3. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»)

- Все поставляемые (используемые при организации питания) пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи свежие и замороженные, плодоовощные консервы, фруктовые и овощные соки прямого отжима, молоко и т.п.) при поставках в лечебно-профилактическое учреждение или на базовые предприятия питания должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности):

- не менее 80% от срока, установленного производителем, для особо скоропортящихся продуктов (сроком годности до 10 суток) - не менее 50%;

Производственный контроль осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами СП 1.1.1058-01;

В соответствии с гигиенической характеристикой объекта у Поставщика должны иметься условия, гарантирующие соблюдение санитарного законодательства Российской Федерации при оказании комплекса услуг по обеспечению поставки продукции для организации питания требуемых объемов;

Прием готового питания должен осуществляться по накладным и по раздаточным ведомостям согласно меню учреждения. Должно производиться снятие пробы ответственным лицом учреждения, контрольное взвешивание порционных блюд;

Должны соблюдаться при приготовлении пищи санитарные нормы и правила, действующие для предприятий медицинского общественного питания;

Для приготовления и хранения готовой пищи Поставщик должен использовать посуду из нержавеющей стали. Не допускается использовать для приготовления и хранения блюд эмалированную посуду;

Поставщик должен выделять для ежедневной работы на пищеблоке квалифицированный персонал,

прошедший профилактический медицинский осмотр и имеющий личные медицинские книжки с допуском работы на пищеблоке.

Поставщик должен обеспечить хранение продуктов питания и готовых блюд с применением специального торгово-технологического и холодильного оборудования.

Поставщик должен принимать на работу в пищеблока работников, прошедших медицинские осмотры, и проводить им ежегодные медицинские осмотры.

Поставщик должен обеспечить наличие персонала со специальной профессиональной подготовкой в объеме профессионально-технического обучения. Брать на себя ответственность за укомплектование поварами, прошедшими обучение.

Ежедневно в установленное время выдавать ответственным работникам заказчика горячее питание.

Ежедневно, включая выходные и праздничные дни, доставлять заказанное количество порций горячего питания в соответствии с поданными заявками.

**Оказывать быструю доставку лечебного питания в отделения больницы в горячем виде без подогрева (в течение 30 - 35 минут).**

Обеспечить организацию 4-х разового питания больных стационара в количестве не менее 150 комплексных обедов ежедневно.

Обеспечить наличие технологических, технико-технологических карточек на весь ассортимент блюд.

Обеспечивать беспрепятственный доступ представителей клинической больницы на пункт приготовления питания для контроля за качеством привозимых блюд.

При формировании рационов питания должен использоваться следующий ассортимент пищевых продуктов и продовольственного сырья, отвечающих требованиям санитарно-эпидемиологических правил, норм, гигиенических нормативов, и надлежащего качества (Указанные требования применяются к продуктам питания в соответствии со Среднесуточным набором продуктов см. п. 2):

Наименование товара	Качественные характеристики товара
Хлеб ржаной	ГОСТ 27844-88. Из ржаной муки с обязательным обогащением (обозначение на этикетке) витаминами В1, В2, В3, В6, фолиевой кислотой, РР и минеральными веществами (железом, йодом, цинком). На этикетке поставляемого товара должна содержаться информация о концепции «Здоровье через хлеб» и наличие Знака Московского Фонда защиты прав потребителей. Наличие сертификата соответствия, удостоверения о качестве, протокола об отсутствии ГМО.
Хлеб пшеничный	ГОСТ 27844-88. Из пшеничной муки высшего и первого сортов с обязательным обогащением (обозначение на этикетке) витаминами В1, В2, В3, В6, фолиевой кислотой, РР и минеральными веществами (железом, йодом, цинком). На этикетке поставляемого товара должна содержаться информация о концепции «Здоровье через хлеб» и наличие Знака Московского Фонда защиты прав потребителей. Наличие сертификата соответствия, удостоверения о качестве, протокола об отсутствии ГМО.

Мука пшеничная	ГОСТ 52189-2003. Мука пшеничная хлебопекарная. Вкус -свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах - свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Наличие минеральной примеси - при разжевывании муки не должно ощущаться хруста. Не допускается - зараженность вредителями, загрязненность вредителями. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078-01. Соответствие сертификатам, ГОСТ, наличие удостоверения качества. ПЭМЗ или эквивалент. Наличие протокола об отсутствии ГМО.
Крахмал картофельный	ГОСТ 7699-78 или эквивалент. Крахмал картофельный . Цвет белый с кристаллическим блеском, белый или белый с сероватым оттенком. Запах, свойственный крахмалу, без постороннего запаха. Соответствие сертификатам, наличие удостоверения качества. ЮПИ МИКС ПАК или эквивалент. Наличие протокола об отсутствии ГМО. Содержание токсических элементов, микотоксинов, антибиотиков и радионуклидов не должно превышать уровни, установленные СанПиН 2.3.2.1078.
Макаронные изделия	ГОСТ Р 51865-2002,в/с Макароны изделия, изготовленные из пшеничной муки и воды, а также яичные, молочные, томатные, шпинатные, морковные, соевые. Состав: мука пшеничная в/с, вода. Энергетическая ценность: 344ккал., жиры-1,1, белки-10,4, углеводы-71,5. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078-01. Хранение продукции в соответствии с ГОСТ. "Агрос" или эквивалент Соответствие сертификату, ГОСТу, наличие удостоверения качества. Наличие протокола об отсутствии ГМО.
Крупы:	
Гречневая	ГОСТ 5550-74 Крупа гречневая Ядрица. Вырабатывается из непропаренного зерна путем отделения ядра от плодовых оболочек. Цвет кремовый с желтоватым или зеленоватым оттенком. Запах свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный гречневой крупе без посторонних привкусов, не кислый не горький. Целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6*20 мм. Соответствие сертификатам, ГОСТ, наличие удостоверения качества. Агро-Индустрия или эквивалент. Наличие протокола об отсутствии ГМО. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078-01. Остаточный срок годности на момент поставки не менее 80% от срока, установленного предприятием изготовителем.

Рис	ГОСТ 6292-93. Крупа рисовая (рис шлифованный круглый, длинный, пропаренный). Цвет - белый и различными оттенками. Запах - свойственный рисовой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус - свойственный рисовой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускаются красные ядра, сорная примесь более 0,3%, не шелушенные зерна более 0,2%, %, зараженность вредителями хлебных запасов. Доброкачественное ядро 99,6%, влажность не более 14,6%. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078-01. Соответствие сертификатам, ГОСТ, наличие удостоверения качества. Наличие протокола об отсутствии ГМО. "МРБХ № 5" или эквивалент. Остаточный срок годности на момент поставки не менее 80% от срока, установленного предприятием изготовителем.
«Геркулес», овсяная	ГОСТ 21149-93. Хлопья овсяные «Экстра», «Геркулес» лепестковые. Цвет - белый, с оттенками от кремового до желтоватого. Запах-свойственный овсяной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов. Вкус - свойственный овсяной крупе без привкуса горечи и посторонних привкусов. Не допускается крупа, зараженная вредителями, сорная примесь. Вкус свойственный овсяной крупе без привкуса горечи и других посторонних вкусов. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078-01.
	Соответствие сертификатам, ГОСТ, наличие удостоверения качества. Остаточный срок годности на момент поставки не менее 80% от срока, установленного предприятием изготовителем. МРБХ № 5 или эквивалент. Срок годности указан на упаковке. Наличие протокола об отсутствии ГМО.
Манная	ГОСТ 7022-97 Крупа манная. Внешний вид и цвет - не прозрачная мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета. Запах - нормальный, без запаха затхлости, плесени и других посторонних запахов. Вкус - нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов. Минеральные примеси - при разжевывании крупы не должно ощущаться хруста. Не допускается зольность в пересчете на сухое вещество более 0,6%, зараженность вредителями (насекомыми и клещами) или наличие следов заражения. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078-01. Соответствие сертификатам, ГОСТ, наличие удостоверения качества. Наличие протокола об отсутствии ГМО. "Тульский КХП" или эквивалент. Остаточный срок годности на момент поставки не менее 80% от срока, установленного предприятием изготовителем.

Пшенная	ГОСТ 572-60 Крупа пшено шлифованное. Цвет - желтоватых разных оттенков. Запах - свойственный пшену, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус - свойственный пшено, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается сорная примесь более 0,3%, не шелушенный ядра более 0,3%, зараженность вредителями хлебных запасов. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078-01. Соответствие сертификатам, наличие удостоверения качества. Наличие протокола об отсутствии ГМО. "МРБХ № 5" или эквивалент. Остаточный срок годности на момент поставки не менее 80% от срока, установленного предприятием изготовителем.
Перловая	ГОСТ 5784-60 Крупа ячменная перловая. Ядро, освобожденное от цветковых пленок, хорошо отшлифованное. Цвет - белый с желтоватым, иногда с зеленоватым оттенками Вкус - свойственный нормальной ячменной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький Запах - свойственный нормальной ячменной крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запахов Не допускается сорная примесь более 0,3%, мучка более 0,2%, зараженность вредителями хлебных запасов. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078-01. Венец или эквивалент. Соответствие сертификатам, ГОСТ, наличие удостоверения качества. Наличие протокола об отсутствии ГМО. Остаточный срок годности на момент поставки не менее 80% от срока, установленного предприятием изготовителем.
Пшеничная "Полтавская"	ГОСТ 276-60. Крупа пшеничная (Полтавская или эквивалент), Цвет желтый. Соответствие сертификатам, ГОСТ, ТУ, наличие удостоверения качества. "МРБХ № 5" или эквивалент. Наличие протокола об отсутствии ГМО. Содержание токсических элементов, микотоксинов, антибиотиков и радионуклидов не должно превышать уровни, установленные СанПиН 2.3.2.1078.
Кукурузная	ГОСТ 6002-69 или эквивалент. Крупа кукурузная шлифованная. Цвет белый или желтый с оттенками. Запах свойственный кукурузной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный кукурузной крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Соответствие сертификатам, наличие удостоверения качества. Наличие протокола об отсутствии ГМО. Содержание токсических элементов, микотоксинов, антибиотиков и радионуклидов не должно превышать уровни, установленные СанПиН 2.3.2.1078.
Картофель	ГОСТ Р 51808-2001 или эквивалент, внешний вид - клубни целые, здоровые, чистые, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски. Клубни зрелые, с плотной кожурой. Запах и вкус - свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запахов и привкусов. Россия или импорт. Содержание токсических элементов, микотоксинов, антибиотиков и радионуклидов не должно превышать уровни, установленные СанПиН 2.3.2.1078. Наличие протокола об отсутствии ГМО.

Капуста свежая	ГОСТ Р 51811-2001 или эквивалент. Внешний вид - кочаны свежие, чистые, целые, здоровые, вполне сформировавшиеся, не проросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерыги. Вкус и запах - свойственный данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Россия или импорт. Содержание токсических элементов, микотоксинов, антибиотиков и радионуклидов не должно превышать уровни, установленные СанПиН 2.3.2.1078. Наличие протокола об отсутствии ГМО.
Лук репчатый	ГОСТ Р 51783-2001 или эквивалент. Внешний вид - луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 5 см. Запах и вкус - свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запахов и привкусов. Не допускаются луковицы загнившие, запаренные, подмороженные, поврежденные стеблевой нематодой и клещами. Россия или импорт. Содержание токсических элементов, микотоксинов, антибиотиков и радионуклидов не должно превышать уровни, установленные СанПиН 2.3.2.1078. Наличие протокола об отсутствии ГМО.
Лук зеленый	ОСТ 10235-99, РСТ РСФСР 624-88 или эквивалент, лук зеленый, без признаков порчи. Соответствие сертификату, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078. Наличие протокола об отсутствии ГМО.
Петрушка, укроп, сельдерей	ОСТ 10235-99, РСТ РСФСР 527-89 или эквивалент, без признаков порчи. Соответствие сертификату, наличие удостоверения качества. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078. Наличие протокола об отсутствии ГМО.
Морковь	ГОСТ Р 51782-2001. Внешний вид - корнеплоды свежие, здоровые, чистые, целые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся не более 2,0 см или без них, но без повреждения плечиков корнеплода. Запах и вкус - свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запахов и привкусов. Не допускаются корнеплоды загнившие, запаренные, подмороженные, увядшие, с признаком морщинистости, разветвленных, треснувших с открытой сердцевинкой, корнеплодов длиной менее 7 см. Россия или импорт. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078. Наличие протокола об отсутствии ГМО.

Тыква	ГОСТ 7975-68 или эквивалент, тыква, без признаков порчи. Соответствие сертификату, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%.Производство: Россия или импорт. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078. Наличие сертификата соответствия, удостоверения о качестве, протокола об отсутствии ГМО.
Редис	РСТ РСФСР 659-81 или эквивалент, редис красный, без признаков порчи и видимых повреждений. Соответствие сертификату, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%. Россия или импот. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078. Наличие сертификата соответствия, удостоверения о качестве, протокола об отсутствии ГМО.
Цветная капуста	ГОСТ 7968-89 или эквивалент. Внешний вид - головки плотные, белые или слегка кремовые, свежие, чистые, здоровые, целые, с бугорчатой поверхностью, без проросших внутренних листочков, без повреждений вредителями, без механических повреждений, с кочерыгой не более 2 см ниже последнего листа. Вкус и запах - свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Россия или импорт. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078. Наличие сертификата соответствия, удостоверения о качестве, протокола об отсутствии ГМО.
Баклажаны	Внешний вид - плоды свежие, чистые, целые, здоровые, не увядшие, типичной для данного ботанического сорта формы и окраски, без механических повреждения, технически зрелые, с плодоножкой. Внутреннее строение - мякоть сочная, упругая, без пустот, семенное гнездо с недоразвитыми белыми не кожистыми семенами. (ГОСТ13907-86)
Перец сладкий	ГОСТ 13908-68 или эквивалент. Внешний вид - плоды свежие, целые, чистые, здоровые, по форме и окраске соответствующий данному ботаническому сорту, с плодоножкой. Вкус - сладкий, с легкой остротой. Россия или импорт. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078. Наличие сертификата соответствия, удостоверения о качестве, протокола об отсутствии гмо



Морская капуста	ОСТ 15-148-95 или эквивалент. Салат дальневосточный из морской капусты стерилизованный. Состав: морская капуста, лук, масло растительное, пряно-уксусная заливка (вода, сахар, специи, кислота уксусная, соль). М.д.жира 10,0 г., белок 1,0 г. Наличие песка не более 0,01% с размером песчинок не более 0,3 мм. Соответствие сертификату, наличие удостоверения качества. Россия или импорт. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078. Наличие сертификата соответствия, удостоверения о качестве, протокола об отсутствии ГМО
Огурцы	ГОСТ 1726-85 или эквивалент, огурцы свежие. Внешний вид -плоды свежие, чистые, не уродливые, здоровые, не загрязненные, без механических повреждений, с плодоножкой или без плодоножки, типичной для ботанического сорта формы и окраски. Внутреннее строение - мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, не кожистыми семенами. Вкус и запах - свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запахов и привкусов. Не допускаются плоды загнившие, запаренные, подмороженные, увядшие, морщинистые, желтые, с грубыми кожистыми семенами. Соответствие сертификату, наличие удостоверения качества. Остаточный срок годности на момент поставки не менее 80% от срока, установленного предприятием изготовителем. Россия или импорт. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078-01. Наличие протокола об отсутствии ГМО.
Помидоры	ГОСТ Р 51810-2001 или эквивалент, томаты свежие. Внешний вид -плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, не перезрелые, без механических повреждений и солнечных ожогов, без излишней внешней влажности. Вкус, запах и цвет - свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запахов и привкусов. Степень зрелости-красная, розовая. Не допускаются плоды с не зарубцевавшимися трещинами, зеленые, мятые, не зрелые, загнившие, пораженные болезнями, поврежденные сельскохозяйственными вредителями, увядшие, подмороженные, с прилипшей землей. Соответствие сертификату, наличие удостоверения качества. Остаточный срок годности на момент поставки не менее 80% от срока, установленного предприятием изготовителем. Россия или импорт. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм,

Горошек зеленый	<p>ГОСТ 15842-90 или эквивалент. Горошек зелёный консервированный консервированный. Зёрна целые без примесей оболочек битого зерна, не допускается наличие коричневых зёрен кормового гороха. Цвет горошка в одной банке от оливкового до зелёного. Вкус и запах свойственные горошку консервированному, без постороннего запаха и привкуса. Сорта экстра, высшего, первого. Допускается небольшое помутнение заливочной жидкости. Остаточный срок годности на момент поставки не менее 80% от срока, установленного предприятием изготовителем. Производство: Россия или импорт. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078-01. Наличие сертификата соответствия, удостоверения о качестве, протокола об отсутствии ГМО</p>
-----------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Фрукты свежие	<p>Яблоки свежие поздних сроков созревания - плоды однородные по степени зрелости но не зеленые и не перезрелые. Не допускаются загнившие плоды. Плоды типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой или без нее, без признаков морщинистости. Плоды должны быть вполне развившимися, целыми, чистыми, без постороннего запаха и привкуса, без излишней внешней влажности. Не допускается смесь помологических сортов. (ГОСТ 21122-75) Яблоки свежие ранних сроков созревания - плоды должны быть вполне развившимися, целыми, чистыми, без постороннего запаха и привкуса, без излишней внешней влажности. Плоды типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой или без нее. Перезревшие или загнившие плоды не допускаются. (ГОСТ 16270-70)</p> <p>Апельсины: внешний вид - плоды свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой, запах и вкус -свойственные свежим апельсинам, без постороннего запаха и привкуса, окраска - от светло-оранжевой до оранжевой, не допускаются плоды зеленые, подмороженные и загнившие (ГОСТ 4427-82)</p> <p>Бананы свежие: Плоды одного помологического сорта, в кистях твердые, свежие, чистые, здоровые, развившиеся, не уродливые, без остатков цветка, округлые или слаборебристые. Крона зеленовато-желтая, желтая, срезы ее ровные, здоровые, гладкие, не пересушенные. Вкус и запах: специфический запах спелых бананов, вкус сладкий, без посторонних привкусов и ароматов. Не допускается: содержание плодов поломанных, с надрывом кожуры у плодоножки, глубокими порезами, сильными нажимами, трещинами кожуры, когда затронута мякоть, пораженных антракнозом, фузариозом, сигатой, загнивших, гнилых, запаренных, застуженных, подмороженных, раздавленных, с сильными повреждениями сельскохозяйственными вредителями (язвы кожуры, глубокие красные пятна гнездования трипсов), перезревших с темно-коричневой, черной или пятнистой окраской кожуры. (ГОСТ Р 51603-2000)</p> <p>Лимоны: Внешний вид - плоды свежие, чистые, не уродливые, без механических повреждений, без повреждений болезнями и вредителями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Окраска - от светло-зеленой до желтой или оранжевой. Не допускаются плоды зеленые, загнившие или подмороженные. (ГОСТ 4429-82).</p> <p>Мандарины: Внешний вид - плоды свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Вкус и запах -свойственный данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Окраска - от светло-оранжевой до оранжевой. Не допускаются плоды загнившие или подмороженные. (ГОСТ 4428-82)</p>
Сухофрукты	<p>ГОСТ 28501-90,ГОСТ 28502-90 или эквивалент. Сухофрукты семечковые и косточковые. Сухие, не слипающиеся при сжатии. Не допускаются: горелые, загнившие плоды, минеральные и металлические смеси, насекомые, личинки, куколки. Вкус свойственный сухофруктам, без постороннего запаха и привкуса. Остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%. Производство: Россия или импорт. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078. Наличие протокола об отсутствии ГМО.</p>

Соки фруктовые, овощные	<p>ГОСТ Р 52186-2003,ГОСТ Р 52187-2003 или эквивалент, Соки фруктовые в ассортименте, Жидкость прозрачная - для осветлённых соков, естественно-мутная для неосветлённых соков, однородная текучая с мякотью фруктов - для соков с мякотью, цвет однородный по всей массе, свойственный цвету одноимённых фруктов, Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078-01.Остаточный срок годности на момент поставки не менее 80% от срока, установленного предприятием изготовителем. Наличие сертификата соответствия, удостоверения о качестве, протокола об отсутствии ГМО.</p> <p>Соки овощные в ассортименте, Жидкость прозрачная - для осветлённых соков , естественно-мутная для неосветлённых соков , однородная текучая с мякотью - для соков с мякотью, цвет однородный по всей массе, свойственный цвету одноимённых овощей. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078. Остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%. Наличие сертификата соответствия, удостоверения о качестве, протокола об отсутствии ГМО.</p>
-------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Говядина, субпродукты</p>	<p>говядина на кости должна соответствовать 1 категории, с соблюдением указанных характеристик:</p> <p>говядина от взрослого скота: мышцы развиты удовлетворительно, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки выступают не резко: подкожный жир покрывает тушу от 8-го ребра к седалищным буграм. Допускаются значительные просветы: шея, лопатки, передние ребра, бедра, тазовая полость и область паха имеют отложения жира в виде небольших участков</p> <p>говядина от молодых животных: мышцы развиты удовлетворительно, остистые отростки спинных и поясничных позвонков слегка выступают, лопатки без впадин, бедра не подтянутые, подкожные жировые отложения видны отчетливо у основания хвоста и на верхней части внутренней стороны бедра. С внутренней стороны видны отчетливые прослойки жира на разрубе грудной части (челышка) и прослойки жира на разрубе между остистыми отростками первых 4-5 спинных позвонков</p> <p>говядина от молодых животных: мышцы развиты хорошо, лопатки без впадин, бедра не подтянутые, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки слегка выступают. Жировые отложения имеются у основания хвоста и на верхней внутренней стороне бедер. (ГОСТ 779-55)</p> <p>говядина бескостная должна соответствовать указанным характеристикам:</p> <p>цвет поверхности - бледно-розовый или бледно-красный, у размороженного - красный; мышцы на разрезе - слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтрованной бумаге, цвет от светло-красного до темно-красного; консистенция - на разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается; запах - специфический, свойственный свежему мясу; состояние жира - имеет белый, желтоватый или желтый цвет; консистенция твердая, при надавливании крошится. У размороженного мяса жир мягкий, частично окрашен в ярко-красный цвет; состояние сухожилий - сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. У размороженного мяса сухожилия мягкие, рыхлые, окрашены в ярко-красный цвет (ГОСТ Р 52601-2006)</p> <p>Печень говяжья: ГОСТ 19342-73 или эквивалент. Печень говяжья, замороженная, чистая, без патологических изменений и посторонних запахов, без загрязнений, без пятен желчи, охлажденная или замороженная, без повторного замораживания, без посторонних включений. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078-01. Россия или импорт. Остаточный срок годности на момент поставки не менее 80% от срока, установленного предприятием изготовителем. Наличие сертификата соответствия, удостоверения о качестве, ветеринарной справки, протокола об отсутствии ГМО. Язык говяжий: ТУ ВУ100098867.229-2008 или эквивалент, Язык говяжий, 1 категории. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078-01. Охлажденный или замороженный. Плотный, без пятен, без постороннего запаха, без повторной заморозки. Россия или импорт. Остаточный срок годности на момент поставки не менее 80% от срока, установленного предприятием изготовителем. Наличие сертификата соответствия, удостоверения о качестве,</p>
------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	ветеринарной справки, протокола об отсутствии ГМО.
Птица	ГОСТ Р 52702-2006 Мясо цыплят бройлеров, 1с, чистые, обескровленные, отсутствие посторонних запахов, без посторонних включений, без видимых кровяных сгустков, без остатков кишечника, клоаки, трахеи, пищевода, без холодильных ожогов, замороженные, без пятен от разлитой желчи, без фекальных загрязнений. Соответствие ГОСТ Р 52702-2006. Россия или импорт. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078-01. Остаточный срок годности на момент поставки не менее 80% от срока, установленного предприятием изготовителем. Наличие сертификата соответствия, удостоверения о качестве, ветеринарной справки, протокола об отсутствии ГМО.
Колбаса, сосиски	ГОСТ Р 52196-2003 или эквивалент, Колбаса варёная "Докторская" или эквивалент, высшего сорта, батоны с чистой, сухой поверхностью, упругие, фарш розового или светло-розового цвета. Батоны прямые, овальные или изогнутые, в натуральной или искусственной оболочке, без сои, выработанной из охлаждённого или замороженного сырья. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078-01. Остаточный срок годности на момент поставки не менее 80% от срока, установленного предприятием изготовителем. Наличие сертификата соответствия, удостоверения о качестве, протокола об отсутствии ГМО. ГОСТ Р 52196-2003 или эквивалент, Сосиски "Молочные" или эквивалент высшего сорта, батончики с чистой, сухой поверхностью, упругие, фарш розового или светло-розового цвета, в натуральной или искусственной оболочке, без сои, выработанные из охлаждённого или замороженного сырья. Вес одной штуки 40-50 г. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078-01. Остаточный срок годности на момент поставки не менее 80% от срока, установленного предприятием изготовителем. Наличие сертификата соответствия, удостоверения о качестве, протокола об отсутствии ГМО.

<p>Рыба, рыбопродукты, нерыбные продукты моря</p>	<p>Тушка рыбы потрошенная, без головы: ГОСТ 1168-86, ГОСТ 7630-96 или эквивалент. Рыба замороженная потрошенная без головы. Для рыбы мороженой (после размораживания): внешний вид -поверхность рыбы чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида, рыба без наружных повреждений; консистенция - плотная , присущая рыбе данного вида; запах - свойственный свежей рыбе, без посторонних признаков. Без посторонних запахов, без запаха затхлости, ила. Не травмированная. Соответствие сертификату, наличие удостоверения качества, ветеринарного удостоверения. Россия или импорт. Наличие протокола об отсутствии ГМО. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078-01. Остаточный срок годности на момент поставки не менее 80% от срока, установленного предприятием изготовителем. Филе рыбы: ГОСТ 51493-93 или эквивалент. Филе рыбное мороженое на коже. Поверхность чистая, естественной окраски. Без посторонних запахов, без запаха затхлости, ила. Масса защитного покрытия (глазури) должна быть не более 4% от общего веса продукта в виде эластичное матовой белой или с сероватым оттенком, или прозрачной пленки, равномерно и плотно облегающей поверхность филе или блока филе. Соответствие сертификату, наличие удостоверения качества, ветеринарного удостоверения. Россия или импорт. Наличие протокола об отсутствии ГМО. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078-01. Остаточный срок годности на момент поставки не менее 80% от срока, установленного предприятием изготовителем.</p> <p>Сельдь слабосоленая: ГОСТ 815-2004 Рыба слабосоленая сельдь неразделанная, не потрошенная. Длина одной сельди с головой должна быть более 17 см. Внешний вид - поверхность чистая, по цвету свойственная данному виду. Без наружных повреждений. Консистенция - плотная, сочная. Вкус и запах - свойственный соленой сельди, без посторонних привкуса и запаха. Массовая доля соли до 6%.. Соответствие сертификату, наличие удостоверения качества, ветеринарного удостоверения. Россия или импорт. Наличие протокола об отсутствии ГМО. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078-01. Остаточный срок годности на момент поставки не менее 80% от срока, установленного <u>предприятием изготовителем.</u></p>
---------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Творог	<p>Творог нежирный: ГОСТ Р 52096-2003 или ТУ. Творог, изготовленный из натурального молока, обезжиренный, белок 18, влага не более 80%, кислотность "Т" не более 240. Количество молочных микроорганизмов КОЕ в 1 г продукта в течение срока годности не менее 10<sup>6</sup>. Вкус и запах - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет - белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Внешний вид и консистенция - мягкая, мажущая или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Соответствие требованию технического регламента на молоко и молочную продукцию (ФЗ от 12.06.2008 № 88-ФЗ). Содержание токсических элементов, микотоксинов, антибиотиков и радионуклидов не должно превышать уровни, установленные СанПиН 2.3.2.1078. Соответствие сертификату, ГОСТу или ТУ, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%. Наличие протокола об отсутствии ГМО.</p> <p>Творог 9%: ГОСТ Р 52096-2003 или ТУ. Творог, изготовленный из натурального молока, классический, м.д.жира 9%, белок 16, влага не более 73%, кислотность "Т" не более 220. Количество молочных микроорганизмов КОЕ в 1 г продукта в течение срока годности не менее 10<sup>6</sup>. Вкус и запах - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет - белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Внешний вид и консистенция - мягкая, мажущая или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Соответствие требованию технического регламента на молоко и молочную продукцию (ФЗ от 12.06.2008 № 88-ФЗ). Содержание токсических элементов, микотоксинов, антибиотиков и радионуклидов не должно превышать уровни, установленные СанПиН 2.3.2.1078. Планета сырков или эквивалент. Соответствие сертификату, ГОСТу или ТУ, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%. Наличие протокола об отсутствии ГМО.</p> <p>Творог 18 %: ГОСТ Р 52096-2003. Творог, изготовленный из натурального молока, классический, м.д.жира 18%, белок 14, влага не более 70%, кислотность "Т" не более 210. Количество молочных микроорганизмов КОЕ в 1 г продукта в течение срока годности не менее 10<sup>6</sup>. Вкус и запах - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет - белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Внешний вид и консистенция - мягкая, мажущая или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Соответствие требованию технического регламента на молоко и молочную продукцию (ФЗ от 12.06.2008 № 88-ФЗ). Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078-01. Планета сырков или эквивалент. Соответствие сертификату, ГОСТу, наличие удостоверения качества. Остаточный срок годности на момент поставки не менее 80% от срока, установленного предприятием изготовителем. Наличие протокола об отсутствии ГМО.</p>
Сыр	<p>ГОСТ 7616-85 Сыр сычужный твердый. Соответствие требованию технического регламента на молоко и молочную продукцию (ФЗ от 12.06.2008 № 88-ФЗ). Жирность не менее 50%. "Голландский", "Российский" или эквивалент. Содержание токсических элементов, микотоксинов, антибиотиков и радионуклидов не должно превышать уровни, установленные СанПиН 2.3.2.1078. Соответствие сертификату, ГОСТу. Остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%. Наличие протокола об отсутствии ГМО.</p>



Яйцо (шт)	ГОСТ Р 52121-2003 Яйцо куриное пищевое диетическое высшей или первой категории (масса одного яйца от 55 г до 75 г.) Крупное, маркированное, калиброванное, чистое, без постороннего запаха. Пройдено санитарную обработку. Желток прочный, едва видимый, но контуры не видны, занимает центральное положение и не перемещается. Белок плотный, светлый, прозрачный. Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета и не поврежденной. Содержание яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.). Соответствие сертификату, ГОСТу или ТУ, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%. Наличие протокола об отсутствии ГМО.
Кефир	ГОСТ Р 52093-03. Кефир нежирный питьевой. М.д. жира 1%, м.д. белок 2,8, кислотность "Т" не более 130. Количество молочных микроорганизмов КОЕ в 1 г. продукта в течение срока годности не менее 107. Соответствие требованию технического регламента на молоко и молочную продукцию (ФЗ от 12.06.2008 № 88-ФЗ). Вкус и запах - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус. Цвет - молочно-белый, равномерный по всей массе. Консистенция и внешний вид - однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком. Допускается газообразование, вызванное действием микрофлоры кефирных грибков. "Останкинский" или эквивалент. Содержание токсических элементов, микотоксинов, антибиотиков и радионуклидов не должно превышать уровни, установленные СанПиН 2.3.2.1078. Соответствие сертификату, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%. Наличие протокола об отсутствии ГМО. ГОСТ Р 52093-03. Кефир классический питьевой. М.д. жира 3,2%, м.д. белок 2,6, кислотность "Т" не более 130. Количество молочных микроорганизмов КОЕ в 1 г. продукта в течение срока годности не менее 107. Соответствие требованию технического регламента на молоко и молочную продукцию (ФЗ от 12.06.2008 № 88-ФЗ). "Останкинский" или эквивалент. Содержание токсических элементов, микотоксинов, антибиотиков и радионуклидов не должно превышать уровни, установленные СанПиН 2.3.2.1078. Соответствие сертификату, ГОСТу, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%. Наличие протокола <u>об отсутствии ГМО.</u>

<p>Молоко</p>	<p>Молоко стерилизованное классическое. ГОСТ Р 52090-2003 или ТУ. Условия хранения 2-25°C, м.д. жира 3,2%, м.д. белок 2,6%, кислотность "Т" не более 20. Соответствие требованию технического регламента на молоко и молочную продукцию (ФЗ от 12.06.2008 № 88-ФЗ). Содержание токсических элементов, микотоксинов, антибиотиков и радионуклидов не должно превышать уровни, установленные СанПиН 2.3.2.1078. Внешний вид - непрозрачная жидкость. Консистенция - жидкая, однородная нетягучая, слегка вязкая. Без хлопьев белка и сбившихся комков жира. Вкус и запах -характерные для молока без посторонних привкусов и запахов, с выраженным привкусом кипячения. Цвет - белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Останкинское или эквивалент.Соответствие сертификату, ГОСТу Р 52090-2003 или ТУ, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%. Наличие протокола об отсутствии ГМО.</p> <p>Молоко пастеризованное классическое. ГОСТ Р 52090-2003 или ТУ. Условия хранения 4+/-2°C, м.д. жира 3,2%, м.д. белок 2,6%, кислотность "Т" не более 20. Соответствие требованию технического регламента на молоко и молочную продукцию (ФЗ от 12.06.2008 № 88-ФЗ). Содержание токсических элементов, микотоксинов, антибиотиков и радионуклидов не должно превышать уровни, установленные СанПиН 2.3.2.1078. Внешний вид - непрозрачная жидкость. Консистенция - жидкая, однородная нетягучая, слегка вязкая. Без хлопьев белка и сбившихся комков жира. Вкус и запах -характерные для молока без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения. Цвет - белый, равномерный по всей массе."36 копеек" или эквивалент.Соответствие сертификату, ГОСТу Р 52090-2003 или ТУ, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%. Наличие протокола об отсутствии ГМО.</p> <p>ГОСТ 4495-87 Молоко сухое, массовой долей жира 25%, высший сорт. Содержание токсических элементов, микотоксинов, антибиотиков и радионуклидов не должно превышать уровни, установленные СанПиН 2.3.2.1078. Останкинская или эквивалент. Соответствие сертификату, ГОСТу. Наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80% с указанием срока. Наличие протокола об отсутствии ГМО.</p>
---------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Масло сливочное</p>	<p>ГОСТ 37-91,ГОСТ Р 52253-2004 Масло сливочное 82,0-82,5%, в/с. Соответствие требованию технического регламента на молоко и молочную продукцию (ФЗ от 12.06.2008 № 88-ФЗ). Массовая доля каротина не более 0,1%. Титрируемая кислотность РН плазмы масла: не более 23 *Т или РН не менее 6,25. Россия или импорт. Содержание токсических элементов, микотоксинов, антибиотиков и радионуклидов не должно превышать уровни, установленные СанПиН 2.3.2.1078. Вкус и запах - для вологодского масла- чистый, хорошо выраженный вкус и запах сливок, подвергнутых пастеризации при высоких температурах, без посторонних привкусов и запахов. Для несоленого, соленого масла - чистый, без посторонних привкусов и запахов, характерный для сливочного масла с привкусом пастеризованных сливок и без него - для сладко-сливочного масла; Для несоленого, соленого масла - однородная, пластичная, плотная поверхность масла на разрезе слабоблестящая и сухая на вид или с наличием одиночных мельчайших капелек влаги. Цвет - от белого до желтого, однородный по всей массе. Остаточный срок годности на момент поставки не менее 80% Наличие протокола об отсутствии ГМО.</p>
<p>Масло растительное</p>	<p>ГОСТ Р 52465-2005 или ТУ Масло подсолнечное рафинированное вымороженное (дезодорированное) кислотное число мг КОН/г. не более 0,12 (в/с-0,30 1с-0,40), цветное число мг йода не более 3(в/с-6 1с-10), перекисное число ммоль/кг <math>U_2O</math> не более 0,70 (в/с-4 1с-10). Прозрачное без осадка или допустимо легкое помутнение или "сетка". Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Без запаха, обезличенный вкус. Золотая Семечка или эквивалент. Наличие протокола об отсутствии ГМО.</p>

Сметана	<p>Сметана 10%.: ГОСТ Р 52092-2003 или ТУ. Сметана нежирная, м.д.жира 10%, белок 3,0, кислотность "Т" не более 90. Соответствие требованию технического регламента на молоко и молочную продукцию (ФЗ от 12.06.2008 № 88-ФЗ). Количество молочных микроорганизмов КОЕ в 1 г продукта в течение срока годности не менее 107. Содержание токсических элементов, микотоксинов, антибиотиков и радионуклидов не должно превышать уровни, установленные СанПиН 2.3.2.1078. Внешний вид и консистенция -однородная густая масса с глянцевой поверхностью. Вкус и запах - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет - белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Останкинская или эквивалент. Соответствие сертификату, ГОСТу или ТУ, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%. Наличие протокола об отсутствии ГМО.</p> <p>Сметана 15 %: ГОСТ Р 52092-2003 или ТУ. Сметана маложирная, м.д.жира 15%, белок 2,8, кислотность "Т" не более 90. Соответствие требованию технического регламента на молоко и молочную продукцию (ФЗ от 12.06.2008 № 88-ФЗ). Количество молочных микроорганизмов КОЕ в 1 г продукта в течение срока годности не менее 107. Содержание токсических элементов, микотоксинов, антибиотиков и радионуклидов не должно превышать уровни, установленные СанПиН 2.3.2.1078. Внешний вид и консистенция -однородная густая масса с глянцевой поверхностью. Вкус и запах -чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет - белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Останкинская или эквивалент. Соответствие сертификату, ГОСТу или ТУ, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%. Наличие протокола об отсутствии ГМО.</p> <p>Сметана 20 %: ГОСТ Р 52092-2003. Сметана классическая, м.д.жира 20%, белок 2,6, кислотность "Т" не более 100. Соответствие требованию технического регламента на молоко и молочную продукцию (ФЗ от 12.06.2008 № 88-ФЗ). Количество молочных микроорганизмов КОЕ в 1 г продукта в течение срока годности не менее 10/7. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078-01. Внешний вид и консистенция - однородная густая масса с глянцевой поверхностью. Вкус и запах - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет - белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Останкинская или эквивалент. Соответствие сертификату, ГОСТу, наличие удостоверения качества. Остаточный срок годности на момент поставки не менее 80% от срока, установленного предприятием изготовителем. Наличие протокола об отсутствии ГМО.</p> <p>Сметана 25 %: ГОСТ Р 52092-2003 или ТУ. Сметана классическая, м.д.жира 25%, белок 2,6, кислотность "Т" не более 100. Соответствие требованию технического регламента на молоко и молочную продукцию (ФЗ от 12.06.2008 № 88-ФЗ). Количество молочных микроорганизмов КОЕ в 1 г продукта в течение срока годности не менее 107. Внешний вид и консистенция - однородная густая масса с глянцевой поверхностью. Вкус и запах - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет - белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Содержание токсических элементов, микотоксинов, антибиотиков и радионуклидов не должно превышать уровни, установленные СанПиН 2.3.2.1078. Останкинская или эквивалент. Соответствие сертификату, ГОСТу или ТУ, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент <u>поставки не менее 80%. Наличие протокола об отсутствии ГМО.</u></p>
---------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Сахар, варенье кондитерские изделия,</p>	<p>Сахар-песок: ГОСТ 21-94, сахар сладкий, без постороннего привкуса и запаха, Массовая доля сахарозы не менее 99,75 %, влажность не более 0,10 %. Вкус и запах - сладкий, без посторонних привкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в его водном растворе. Сыпучий, не допускаются комки, белый. Раствор сахара должен быть прозрачным или слабо - опалесцирующим, без нерастворимого осадка, механических и других посторонних примесей. Содержание токсичных элементов и пестицидов не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевыми продуктами. Соответствие сертификату, ГОСТу 21 -94, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%. Россия или импорт. Наличие протокола об отсутствии ГМО.</p> <p>Сахар-рафинад: ГОСТ 22-94, сахар-рафинад прессованный, быстрорастворимый, сладкий, без посторонних привкуса и запаха, белый, чистый, без посторонних примесей и пятен. Массовая доля сахарозы не менее 99,9 %, влажность не более 0,20 %. Вкус и запах -сладкий, без посторонних привкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в его водном растворе. Цвет - белый, чистый, без пятен и посторонних примесей, допускается голубоватый оттенок. Сыпучесть - сахар-рафинад должен быть сыпучим, без комков. Чистота раствора - раствор сахара должен быть прозрачным или слабо - опалесцирующим, без нерастворимого осадка, механических и других посторонних примесей, допускается слегка голубоватый оттенок. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Соответствие сертификату, ГОСТу 22-94, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%. Россия или импорт. Наличие протокола об отсутствии ГМО.</p> <p>Вафли: Вкус и запах - свойственные данному наименованию вафель, без постороннего привкуса и запаха. Внешний вид - Поверхность с четким рисунком, края с ровным обрезаем без подтеков. Вафли должны иметь одинаковый размер и правильную форму, установленную для данного наименования. Начинка в вафлях не должна выступать за края. Цвет - от светло-желтого до желтого для вафель с начинкой. От желтого до светло-коричневого для вафель с начинкой. При применении красителя цвет вафельного листа должен соответствовать цвету красителя. Не допускаются пятна, пригорелость. Цвет начинки однородный. Строение в изломе - вафельные листы равномерно пропеченные, с развитой пористостью, обладающие хрустящими свойствами. Начинка распределена равномерно. Качество начинки - начинка однородной консистенции, без крупинок и комочков (кроме зерен от ягод при добавлении в начинку фруктово-ягодных припасов, варенья, подварок и т.д.). Начинка пролине, типа пролине и жировая - легко тающая, маслянистая. (ГОСТ 14031-68)</p> <p>Печенье: Форма - правильная, соответствующая данному наименованию печенья, без вмятин, края печенья должны быть ровными или фигурными. Поверхность - гладкая, с четким рисунком, не подгорелая, без вкраплений и крошек и лопнувших пузырей. Цвет - свойственный данному наименованию печенья, различных оттенков, равномерный. Вкус и запах - свойственный данному наименованию печенья, без посторонних запахов и привкуса. (ГОСТ 24901-89)</p> <p>Изделия кондитерские пряничные: Форма, поверхность, цвет, вкус и запах - свойственные данному наименованию изделия с учетом</p>
---------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>вкусных добавок, без постороннего запаха и привкуса. Вид в изломе - пропеченное изделие без следов непромеса, с равномерной пористостью. (ГОСТ 15810-96) Варенье: ГОСТ 7061-88 или ТУ. Варенье или джем в ассортименте. Сырье и материалы должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации. Вита Лето или эквивалент. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Соответствие сертификату, ГОСТу 7061-88 или ТУ, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%. Наличие протокола об отсутствии ГМО.</p>
Чай	<p>ГОСТ 1938-90 или эквивалент. Чай черный крупнолистовой, в/с, без постороннего вкуса и запаха, без мусора. "Ahmad" или эквивалент. Цвет разваренного листа - однородный коричнево-красный. Не допускается плесень, затхлость, кислотность, а также желтая чайная пень, посторонние запахи, привкусы и примеси. Вкус должен быть нежный, ароматный, приятный с терпкостью. Настой яркий, прозрачный. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078-01. Соответствие сертификату, наличие удостоверения качества. Остаточный срок годности на момент поставки не менее 80% от срока, установленного предприятием изготовителем. Наличие протокола об отсутствии ГМО.</p>

Кофе, какао	Кофе натуральный растворимый. ГОСТ Р 51881-2002 или эквивалент. "NESCAFE GOLD" или эквивалент. Соответствие сертификату, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%. Наличие протокола об отсутствии ГМО. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078. Какао-порошок. ГОСТ 108-76 или эквивалент. Без постороннего привкуса и запаха. "Золотой ярлык" или эквивалент. Соответствие сертификату, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%. Наличие протокола об отсутствии ГМО. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078. Кофейный напиток. ТУ 9198-004-46430496-00 или эквивалент. Хранение продукции в соответствии с ТУ. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078-01. "Свежесть" или эквивалент". Соответствие сертификату, ТУ или ГОСТ, наличие удостоверения качества. Остаточный срок годности на момент поставки не менее 80% от срока, установленного предприятием изготовителем. Наличие протокола об отсутствии ГМО.
Дрожжи	ГОСТ 28483-90 или эквивалент. Дрожжи хлебопекарные сухие. "Саф-Левюр" или эквивалент. Соответствие сертификату, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%. Россия или импорт. Наличие протокола об
	отсутствии ГМО. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078.
Соль	ГОСТ Р 51574-2000. Соль поваренная пищевая йодированная, белая мелкая, без мусора. Хранение в соответствии с ГОСТ. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078-01. Соответствие сертификату, ГОСТу Р 51574-2000, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80% от срока, установленного предприятием изготовителем. Наличие протокола об отсутствии ГМО.

Томат - паста	ГОСТ 3343-89 или эквивалент, Томатная паста, пюре. Изготовлена из спелых томатов, с добавлением/без добавления соли и пряностей. Однородная концентрированная масса полужидкая или мажущая, красного или малиново-красного цвета. Вкус и запах свойственные концентрированным томатом, без горечи и пригара, а также других посторонних вкусов и запахов. Остаточный срок годности на момент поставки не менее 80% от срока, установленного предприятием изготовителем. Производство: Россия или импорт. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078-01. Наличие сертификата соответствия, удостоверения о качестве, протокола об отсутствии ГМО.
Шиповник	ГОСТ 1994-93, СанПин 2.3.2.1078-01, Плоды шиповника сушёные. Цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек, разнообразной формы, стенки плодов твёрдые, хрупкие, блестящие, реже матовые. Цвет от оранжево-красного до буровато-красного, реже светло-жёлтый и бурый, кисловато-сладкого вкуса. Влажность не более 15 %. Не допускаются части других растений, насекомые и их личинки. Соответствие ГОСТ 1994-93, СанПин 2.3.2.1078-01, Плоды шиповника сушёные. Остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%. Производство: Россия или импорт. Наличие сертификата соответствия, удостоверения о качестве, протокола об отсутствии ГМО.
Желатин	ГОСТ 11293-89 или эквивалент. Желатин пищевой. Соответствие сертификату, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%. Наличие протокола об отсутствии ГМО. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных СанПиН 2.3.2.1078.



**2. Среднесуточная норма продуктов питания (в граммах) на 1-го больного**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование продуктов</b>	<b>Норма, грамм</b>
1	Хлеб ржаной	150
2	Хлеб пшеничный	150
3	Мука пшеничная	10
4	Крахмал	5
5	Макаронные изделия	20
6	Крупы - всего	80
7	Картофель	300
8	Овощи	365,7
9	Фрукты свежие	150
10	Сухофрукты	20
11	Соки	100
12	Говядина	127,7
13	Птица	25
14	Колбаса, сосиски	12
15	Рыба	59,1
16	Творог	20,4
17	Сыр	16
18	Яйцо (шт)	0,5
19	Кефир	125
20	Молоко (в т.ч. сухое)	211
21	Масло сливочное	20
22	Масло растительное	20
23	Сметана	15
24	Сахар, варенье, кондитерские изделия	50
25	Чай	2
26	Кофе, какао	1,4
27	Дрожжи	0,25
28	Соль	0,0006
29	Томат - паста	3
30	Шиповник	15
31	Желатин	0,5

### 3. График поставки:

Периодичность поставки	ПРИВОЗ (час.)	РАЗДАЧА В ОТДЕЛЕНИЯХ (час.)
ЗАВТРАК	7:30	8:15
ОБЕД; ПОЛДНИК	12:45	13:15 16:00
УЖИН	17:00	17:30

Заявка на поставку общего количества готового питания по меню передается по факсу до 16.00 часов накануне.

### 4. Номенклатура диет для договора по организации питания:

4. 1. ОВД- основной вариант диеты (ОВД-15,10)
4. 2. ОВД-9 – основной вариант диеты для пациентов с сахарным диабетом. (ОВД-9)
4. 3. ЩД - щадящая диета
4. 4. ВБД – высокобелковая диета
4. 5. НБД – низкобелковая диета
4. 6. НКД - низкокалорийная диета
4. 7. Жидкая диета (зонд)- зондовое питание
4. 8. ИМГ – индивидуальная молочная без мяса (ИМГ-м)
4. 9. ИНД - индивидуальная (ИНД-р)