

Перечень  
 продуктов питания, необходимые для нужд Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 8 г.  
 Коврова  
 с 01.03.2017г по 31.03.2017 г.

(с указанием качественных характеристик продуктов, требований к их безопасности, потребительским свойствам, к размерам, упаковке, отгрузке и иным показателям)

№п/п	наименование продуктов питания, закупаемых в интересах заказчиков г. Коврова	Сроки поставки	Ед. изм	Объём	качественные характеристики продуктов, требования к их безопасности, потребительским свойствам, к размерам, упаковке, отгрузке и иным показателям.	Цена единицы товара, работы, услуги	общая цена контракта на указанных условиях
<b>1. продукция животноводства 0122000</b>							
1.	Яйцо куриное, пищевое		шт.	1450	<b>ГОСТ 31654-2012</b> Столовое, 1 категории, Масса одного яйца 55,0 – 64,9г. Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помёта, неповреждённой. Содержимое яиц без посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости). Срок годности не более 15 суток, не считая дня снесения. Упаковка – бугорчатые прокладки или контейнеры из полимерных материалов. <i>При поставке продукции необходима ветеринарная справка Ф №4.</i>		
<b>9. продукция растениеводства 0110000 (кроме0112000,0113000)</b>							
<b>12. рыба и рыбные продукты переработанные и консервированные1512000</b>							
2.	Рыба мороженая, 35+		кг	120	<b>ГОСТ 1168-86</b> или <b>ГОСТ 32366-2013</b> или по техническим условиям соответствующим ГОСТ <b>Минтай</b> , свежемороженный, потрошенный, без головы. Качество – не ниже 1 сорта. Консистенция плотная. Длина каждой тушки без головы не менее 30 см. Рыба должна быть без следов побитости. Поверхность рыбы чистая, естественной окраски. Запах (после оттаивания или варки) – свойственный свежей рыбе, без посторонних признаков. Масса ледяной глазури, нанесенной на мороженую рыбу не должна превышать 5 % массы нетто. <i>При поставке продукции необходим сертификат соответствия и ветеринарная справка Ф №4.</i>		
<b>18. камень, глина, песок и прочие виды минерального сырья 1400000</b>							
3.	Соль пищевая молотая, по 1,0		кг	10	<b>ГОСТ Р 51574-2000</b> или <b>ГОСТ Р 51574-2003</b> Высший сорт, помол №1. Обогащенная йодидом калия или йодатом калия содержание добавки «йод» - 40 ± 15 г/т, минеральными веществами (фтор,		

					калий, магний), в том числе с пониженным содержанием натрия. в светонепроницаемой упаковке массой нетто до 1 кг		
19. мясо (включая птицу) и пищевые субпродукты 1511010 – 1511023							
4.	Мясо бескостное замороженное	говядина 1511113	кг	145	<p><b>ГОСТ 31797-2012 или ГОСТ Р 54704-2011 или ГОСТ Р52601-2006, производства Российской Федерации</b> Говядина или телятина, в том числе для производства продуктов питания детей раннего возраста. Класс А – мясо жилованное, замороженное, в блоках, бескостное; группа 1 говядина; подгруппа 1.1 – массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9%; вес блока по заявке детского сада, но не более 8 кг. По органолептическим показателям мясо в блоках должно быть монолитное, поверхность блоков – твердая, цвет – свойственный данному виду сырья в замороженном состоянии; температура в толще мяса – не выше минус 18°С. Не допускается в замороженных блоках и на их поверхности наличия льда и снега. Без содержания фосфатов. Перетаривание мяса не допускается. <i>При поставке необходима ветеринарная справка (формы №4), которые хранить до окончания реализации, хранения. В справке должен быть указан адрес детского сада и количество товара</i></p>		
5.	Мясо бескостное замороженное	1511160	кг	65	<p><b>Мясо свинины нежирных сортов, с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20%</b> ГОСТ 31778-2012 и или ГОСТ Р 52986-2008, 1 сорт - вырезка спинной части и (или) вырезка лопаточной и(или) вырезка поясничной и(или) грудины и(или) окорок. Мясо бледно-розового или бледно-красного цвета. Отрубы слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. Запах специфический, свойственный свежему мясу. Жир имеет белый или бледно-розовый цвет; мягкий, эластичный. Вес блока по заявке детского сада, но не более 8 кг. <b>Мясо свинины для изготовления детского питания комбинировать с говядиной не более 50% от заказа.</b> <i>При поставке необходима ветеринарная справка (формы №4), которые хранить до окончания реализации, хранения. В справке должен быть указан адрес детского сада и количество товара</i></p>		
6.	Мясо кур (тушки) для детского питания	1511231	кг	85	ГОСТ Р 52306-2005 или ГОСТ 52702-2006 или ГОСТ 31962-2013 Тушки цыплят или цыплят-бройлеров. Качество - 1 сорт. Тушки		

					<p>охлажденные потрошенные, без посторонних запахов, с удалением всех внутренних органов, головы, шеи с кожей на уровне плечевых суставов, ног по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 20мм, внутреннего жира брюшной полости, копчиковой железы. Кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин и кровоподтёков. Костная система без переломов и деформаций. Киль грудной кости хрящевидный, легкогибаемый. Масса тушки не менее 850г. С температурой хранения от 0°С до +4°С включительно. Срок годности не более 5-и дней с даты изготовления. Упаковка – подложка и(или) полиэтиленовые пакеты, не должна быть нарушена.</p> <p><i>При поставке необходима ветеринарная справка (формы №4) или копия ветеринарного свидетельства (форма №2 или3), которые хранить до окончания реализации, хранения</i></p>		
20. продукция мясоперерабатывающей промышленности 1511024 – 1511050							
21. растительные и животные масла и жиры1514000							
22. молочные продукты1520000							
7.	Молоко питьевое пастеризованное, 1,0	1520111	кг	1500	<p>В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и <b>ГОСТ Р 52090-2003</b> или <b>ГОСТ 31450-2013</b> Пастеризованное, нормализованное, из натурального молока, с массовой долей жира 3,2 %. В пакетах или коробках из комбинированного материала емкостью не более 1,0 л.</p>		
8.	Творог классический нежирный и полужирный фасованный	1520201	кг	140	<p>В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и <b>ГОСТ Р 52096-2003</b> или <b>ГОСТ Р 31453-2013</b> или по техническим условиям.</p> <p>Из натурального или нормализованного молока. Творог нежирный или классический, с массовой долей жира от 0,5% до 9% с кислотностью не более 150г. После термической обработки. Фасовка массой нетто не более 0,5 кг.</p>		
9.	Сметана	1520162	кг	32	<p>В соответствии Таможенного союза ТРТС 023/2011 утвержденный решением Таможенного союза от 09.12.2011 №882 и <b>ГОСТ Р 52092-2003</b>.или <b>ГОСТ 31452-2012</b></p> <p>Из нормализованных или восстановленных сливок. Нежирная или маложирная, с массовой долей жира 15%, с массовой долей белка не менее 2,8%, кислотностью не более 90г*. В герметичной упаковке из пластмассы (кроме полистирола) или комбинированного материала массой нетто до 0,5кг.</p> <p><i>только для использования при приготовлении блюд и кулинарных изделий с тепловой обработкой (кипячением.)</i></p>		
10.	Молоко сгущенное с сахаром	1520702	кг	-	<p>В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и <b>ГОСТ Р 53436-2009</b> или <b>ГОСТ 31688-2012</b> Массовая доля жира - не менее 8,5%.</p> <p>Фасовка - металлическая банка массой нетто не более 380 гр.</p>		
11.	Масло сливочное	1520501	кг	60	<p>В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г. и <b>ГОСТ Р 52969-2008</b> и (или) <b>ГОСТ 32261-</b></p>		

					<b>2013</b> Сорт высший, сливочное, «Крестьянское». С массовой долей жира не менее 72,5%, влаги - не более 25%. Жировая фаза в масле должна содержать только молочный жир коровьего молока. Без содержания, консервантов, искусственных красителей (кроме бета-каротина) и ароматизаторов; содержание транс-изомеров жирных кислот – не допускается. Фасовка - пачка массой нетто не более 0,2 кг.		
12.	Сыр твёрдый	1520524	кг	10	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» ФЗ-88 от 2008г и <b>ГОСТ Р 52972-2008 или ГОСТ 32260-2013</b> . Российский или Голландский. Сорт высший. Произведён из молока, без добавления немолочных компонентов. С массовой долей жира не более 50±1,6 %, влаги – не более 43 %, соли – от 1,3 до 1,8 %. Возраст сыра – не менее 60 суток. Покрывает парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными плёнками.		
<b>23. изделия хлебобулочные и мучные кондитерские 1541000</b>							
13.	Печенье «Юбилейное» или эквивалент	1541553	кг	5	<b>ГОСТ 24901-89и 24901-2014</b> или по техническим условиям. Сахарное. Из муки высшего сорта. С содержанием вносимых сахаров (сахароза, глюкоза, фруктоза и др.) не более 27%, с содержанием жира 7-26%. Без использования кулинарных и других гидрогенизированных жиров. Фасовка – потребительская упаковка или транспортная тара массой нетто - не более 6 кг		
14.	Вафли	с жировой начинкой 1541679 с фруктовой начинкой 1541682 пращиновой начинкой 1541699	кг	10	<b>ГОСТ 14031-68</b> или по техническим условиям. Прямоугольные или в виде палочек, без глазури. С жировой начинкой или фруктовой начинкой или начинкой пралине и типа пралине. Без использования кулинарных и других гидрогенизированных жиров. С содержанием жира от 17,2 до 25%. Фасовка – потребительская упаковка или транспортная тара массой нетто - не более 6кг.		
<b>24. овощи и продукты переработки 0112000 1513010 (кроме 1513110) 1513020</b>							
<b>Овощи свежие урожая 2016 года</b>							
15.	Картофель свежий продовольственный (клубни) <b>Урожай 2016г</b>	0112112	кг	700	<b>ГОСТ Р 51808-2013</b> Не ниже 1 класса качества. Мытый или очищенный от земли сухим способом. Клубни целые, чистые, здоровые, без излишней внешней влажности, непроросшие, неувядшие. Клубни зрелые, с плотной кожурой, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без механических повреждений. Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру: округло-овальной формы – не менее 60 мм, удлинённой формы – не менее 60 мм. <i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i>		
16.	Морковь столовая свежая <b>Урожай 2016 г.</b>	0112250	кг	120	<b>ГОСТ 32284-2013</b> Не ниже 1 класса качества. Мытая или очищенная от земли сухим способом. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений		

					сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, без черешков, без повреждения плечиков корнеплода. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, см. или по массе, г.: 2,0-6,0 (75,0-275,0), по длине не менее 13см. <i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i>		
17.	Капуста белокочанная свежая <b>Урожая 2016г</b>	0112212	кг	190	<b>ГОСТ Р 51809-2001.</b> Первого класса качества. Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, непроросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без механических повреждений без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерыжки. Листья, образующие кочан, плотно прилегают друг к другу, в том числе и в местах, прикрепления их к внутренней кочерыжке. При надавливании сверху кочана и с боков деформации формы кочана не происходит. Кочаны зачищены до плотно облегающих зелёных или белых листьев. Масса зачищенного кочана не менее 1,2кг. <i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i>		
18.	Свекла столовая свежая <b>Урожая 2016г</b>	0112240	кг	160	<b>ГОСТ 32285-2013</b> Качество не ниже первого класса. Мытая или очищенная от земли сухим способом. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, без черешков, корнеплоды гладкие, правильной формы, без боковых корешков, не побитые. мякоть сочная, тёмно-красная. Размер корнеплодов по наибольшему диаметру 6,0-10,0см. <i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i>		
19.	Лук репчатый свежий <b>Урожая 2016 г.</b>	0112411	кг	100	<b>ГОСТ Р 51783-2001.</b> Качества 1 класса. Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без механических повреждений, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 1см. Размер луковицы по наибольшему поперечному диаметру не менее 40мм. <i>Использовать для приготовления салатов и блюд с тепловой обработкой</i>		
20.	Томаты свежие <b>грунтовые</b>	0112510	кг	-	<b>ГОСТ Р 55906-2013.</b> Качество не ниже 1 класса. Красной степени зрелости . (Плоды плотные, полной биологической зрелости, характерной для ботанического сорта окраски. До 50% поверхности плода может быть желтовато-бурой окраски, Мякоть плода светло-розовая с белесовато-бурыми пятнами. Округлой или удлинённой формы. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями и болезнями, неперезрелые, без механических повреждений и солнечных		

					ожогов, без излишней внешней влажности). Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 5,0 см.		
21.	Огурцы свежие грунтовые	0112610	кг	-	<b>ГОСТ Р 54752-2011 или 1726-85</b> Среднеплодные. Выращенные в открытом или защищённом грунте. Для потребления в свежем виде. Плоды свежие, целые, неуродливые, здоровые, незагрязненные, без механических повреждений, с плодоножкой или без плодоножки, с типичной для ботанического сорта формой и окраской. Допускаются изогнутые плоды (изогнутость не более 0,2). Мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми семенами. Плоды мытые или очищенные сухим способом, без излишней внешней влажности. Размер плодов: длина не более 13,0см, наибольший поперечный диаметр не более 5,0см.		
22.	Продукт томатный концентрированный	1513412	кг	15	<b>ГОСТ Р 54678-2011</b> Томатная паста, несолёная. С массовой долей сухих веществ 25%. Однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без тёмных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов. Массовая доля растворимых сухих веществ - 23-37%. Фасовка массой нетто не более 0,5кг. (только для блюд с тепловой обработкой)		
23.	Горошек зелёный консервированный мозговых сортов, 0,4	1513322	кг	40	<b>ГОСТ Р 54050-2010.</b> Качество не ниже высшего сорта. Зёрна целые, без примесей оболочек зёрен и кормового гороха коричневого цвета. Допускается наличие белых зёрен не более 6%. Цвет зёрен светло-зелёный или оливковый. Заливочная жидкость прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенком. Массовая доля горошка от массовой доли консервов, указанной на этикетке – не менее 65%. Содержание поваренной соли не более 0,6 %. Фасовка - металлическая банка массой нетто <b>не более 450г</b>		
24.	Икра овощная , 0,5	1549394	кг	30	<b>ГОСТ Р 51926-2002</b> Из кабачков. Однородная, из вареных (не жареных) овощей, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезрелых овощей. Консистенция мажущая или слегка зернистая. Без уксуса и жгучих специй. Массовая доля сухих веществ не менее 19%. Содержание поваренной соли не более 0,6 %. В том числе стерилизованная. Фасовка массой нетто не более 0,6кг.		
25.	Огурцы соленые	1513401	кг	35	ГОСТ 7180-73 Длина плода до 11см, диаметр не более 5,5см. Отношение длины к наибольшему поперечному диаметру должно быть не менее 2,2. Без уксуса и жгучих специй. Огурцы целые, соответствующие хозяйственно-ботаническому сорту, не мятые, не сморщенные, без механических повреждений. Огурцы удлиненной правильной формы. Огурцы крепкие, мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами, полностью пропитанная рассолом, хрустящая. Фасовка ёмкостью не более 3,0л.		

					При расчёте стоимости обязательно учитывать, что в одной упаковочной таре емкостью 3л содержится 1,5 кг огурцов		
25. фрукты, орехи, культуры для производства напитков и пряностей 0113000, 1513110							
		Фрукты свежие урожая 2015-2016гг.					
26.	Груши свежие (плоды)	0113120	кг	30	Качества не ниже 1 сорта. Плоды I помологической группы. <b>Зеленые. Груши желтого цвета не допускаются.</b> Плоды типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждения вредителями и болезнями, без механических повреждений, без признаков порчи, с целой или сломанной плодоножкой или без неё, но без повреждений кожицы плода. Плоды однородные по степени зрелости, но не ниже съёмной и не перезревшие. Размер по наибольшему поперечному диаметру не менее 55мм.		
27.	Яблоки свежие ранних сортов созревания <b>Желтые, зеленые или красные</b>	0113110	кг	130	Первого сорта качества. Степень зрелости – потребительская. Плоды целые, чистые, вполне развившиеся, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и привкуса. Плоды по форме и окраске соответствующие данному помологическому сорту, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой или без неё, но без повреждений кожицы плода. Перезревшие плоды не допускаются. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру не менее 55 мм.		
28.	Лист лавровый сухой,	1549591	кг	0,4	<b>ГОСТ 17594-81.</b> Листья здоровые, не повреждённые вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зелёные, сероватые с серебристым оттенком. Длина листа не менее 3см.		
29.	Повидло,	1513461	кг	15	<b>ГОСТ Р-51934-2002. или ГОСТ 32099-2013</b> Плодовое или ягодное или купажированное. Стерилизованное. Сорт высший. Однородная протертая масса без семян, семенных гнёзд, косточек и непротертых кусочков кожицы и других растительных примесей. Консистенция – густая мажущая масса не растекающаяся на горизонтальной поверхности. Засахаривание не допускается. Массовая доля углеводов (растворимых сухих веществ) не менее 60%. Фасовка массой нетто не более 0,65кг. <b>В герметичной упаковке из стекла или пластмассы (кроме полистирола)</b>		
26. Продукция мукомольной промышленности <a href="#">1531000</a>							
27. крахмалы и продукты из крахмалов 1532000							
30.	Крахмал картофельный, 1,0	1532201	кг	4	<b>ГОСТ Р-53876-2010.</b> Качество не ниже высшего сорта. Цвет белый с кристаллическим блеском. Массовая доля зольности в пересчете на сухое вещество не более 0,05%. Фасовка массой нетто не более 1 кг.		
29. безалкогольные напитки, соки фруктовые и овощные 1554000,1513230,1513420,1513430,1513411,1513480							
30. прочие продукты питания, не вошедшие в другие группировки 1542000, 1543000, 1544000, 1549000, 9411010, 1513030, (кроме 1513230), 1513040, 1513050, (кроме1513420, 1513430, 1513411), 1513060, (кроме 1513480), 1513070, 1513080							
31.	Какао- порошок	1543111	кг	1,5	<b>ГОСТ 108-76</b> Порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета, тусклый		

					серый оттенок не допускается. Фасовка - пачка массой нетто не более 100 гр. <i>для приготовления напитка и использования в составе мучных кондитерских изделий</i>		
32.	Мармелад (весовой)	1543502	кг	10	<b>ГОСТ 6442-89</b> или по техническим условиям. Фруктово-ягодный или желеино-фруктовый. Резной, неглазированный. Форма правильная, с четкими гранями, без деформаций. без маргарина, гидрогенизированных жиров, жиров без указания состава (обозначенных как кондитерский жир или растительный жир). Фасованный в потребительскую или транспортную упаковку массой нетто не более 5 кг. <i>не чаще одного раза в неделю</i>		
33.							
34.	Чай черный байховый, 0,1	0113612	кг	1	<b>ГОСТ 1938-90</b> или <b>ГОСТ 32573-2013</b> по техническим условиям. <b>Среднелистовой, крупнолистовой.</b> Чай имеет нежный аромат, приятный с терпкостью вкус, настой яркий, прозрачный, цвет однородный коричнево-красный, внешний вид ровный, однородный, скрученный. Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ не менее 28%. С подтвержденным минимальным содержанием кофеина. Весовой и фасованный в пачках		
35.	Ягоды протёртые	1513465	кг	50	<b>ГОСТ Р 54681-2011</b> Ягоды, протёртые с сахаром. Однородная протёртая масса ягод <b>без косточек</b> , остатков семенных гнёзд и плодоножек, растекающаяся на горизонтальной поверхности. Фасовка массой нетто не более 1,0кг		
36.	Напиток кофейный, 0,1	1549221	кг	4	<b>ГОСТ 50364-92</b> или по техническим условиям. Злаковый, быстрорастворимый. Порошкообразной консистенции, без комков. Без содержания кофе, кофеина и других тонизирующих веществ		
37.	Дрожжи хлебопекарные сушеные	1549823	кг	0,7	<b>ГОСТ 54845-2011</b> или по техническим условиям Качество высшего сорта. Формы вермишели или гранул или мелких зерен или кусочков или порошка или крупобразные. Фасовка массой нетто не более 0,012кг		
38.	Компотная смесь, 1,0-10,0	1513565	кг	38	<b>ГОСТ 51074 – 2003 (или) ГОСТ 28502-90</b> Смесь не менее, чем из 5 компонентов. Заводская обработка. Фрукты <u>урожая 2015 или 2016г.</u> , необработанные (несульфитированные) или обработанные (сернистым ангидридом). Упаковка массой нетто не более 10кг. <i>только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов)</i>		

**Примечание:**

В едином перечне продукции, подлежащей обязательной сертификации **продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности (включая яйцапродукты)** утвержденном Постановлением Правительства Российской Федерации от 1 декабря 2009 г. № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии» **отсутствует**, следовательно, требовать от поставщика сертификат соответствия покупатель не вправе.

Из единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии **продукция мясной и птицеперерабатывающей**



**промышленности (включая яйцепродукты) исключена** Постановлением Правительства РФ от 02.10.2014 N 1009, следовательно, требовать от поставщика декларацию о соответствии покупатель не вправе.

- а) Отгрузка продуктов питания на склад Заказчика осуществляется силами Поставщика, либо силами третьих лиц, но за счет Поставщика.
- б) Доставку продуктов обеспечивать в условиях, обеспечивающих влажность и температурный режим, необходимый для хранения продукта, указанный на этикетке.
- в) Указанные цены не распространяются на продукты питания, по которым состоялись аукционы, запросы котировок на поставку продуктов питания в текущем квартале. Эти продукты закупаются по ценам, сложившимся в ходе торгов, запросов котировок и указанным в контрактах (договорах).
- г) На каждой упаковочной единице товара должна быть этикетка или оформленный установленным порядком ярлык-вкладыш
- е) В составе пищевых продуктов, предназначенных для использования в питании обучающихся и воспитанников, необходимо ограничивать содержание пищевых добавок:
  1. *Пищевые продукты не должны содержать химические консерванты –бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283).*
  2. *В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) должны использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты, в том числе каротиноиды (E160a), рибофлавин (E101), витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в т.ч. с кодами INS E-140, E-160-163).*
  3. *В качестве пищевых кислот (регуляторов кислотности) в состав пищевых продуктов, предназначенных для детей, не должны входить уксусная кислота, фосфорная (ортофосфорная) кислота, винная кислота, углекислота.*
  4. *Содержание нитритов (E250) допускается только в колбасных изделиях и ограничивается в пределах не более 30 мг/кг.*
  5. *Пищевые продукты не должны содержать внесенные в качестве пищевой добавки фосфаты или(и) фосфорные кислоты.*
  6. *В качестве разрыхлителя допускается только питьевая сода (гидрокарбонат натрия).*
  7. *Содержание поваренной соли в пищевых продуктах ограничивается в соответствии с санитарными правилами (при отсутствии в них соответствующих нормативов, как правило, содержание поваренной соли в продукте не должно быть выше 0,6-0,9 %). В составе пищевых продуктов для детей и подростков должна использоваться только йодированная соль – обогащенная йодатом калия (KIO3).*
  8. *Мясо птицы должно быть выработано из птицы, выращенной без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и др. видов нетрадиционных кормовых средств. Не допускается выработка мяса птицы из тушек, произведенных с использованием погружного охлаждения в воде с содержанием хлора, превышающим нормативы, установленные для питьевой воды централизованного водоснабжения.*