

МЕНЮ ТРЕХРАЗОВОГО ПИТАНИЯ

№ рецептуры	Наименование блюда	1 день	брутто	нетто	б	ж	у	Кк	С,мг
		Выход блюда							
ЗАВТРАК									
	Макаронь, запеченные с сыром	200			7	7,8	38,4	272	0,56
№248(2)	Макаронь		69,4	69,4					
с.436	Сыр не менее 45 % жирности		17,8	16					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		6	6					
379	Кофейный напиток на молоке	200			6,56	1,34	26	125	7,36
с.252	Кофейный напиток		8	8					
Титов	Молоко 3,2% жирности		100	100					
	Вода питьевая		115	115					
	Сахар		10	10					
№1	Бутерброд с маслом сливочным	40			1,6	17,12	10,52	202,52	0
с.107	Масло сливочное 72,5 % жирности		20	20					
Титов	Батон нарезной		20	20					
№261	Яйцо вареное		40	40	5,08	4,6	0,28	62,8	0
№481	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	20	20		1,079	0,195	6,25	36	0
	Итого по приёму пищи				21	31,055	81,45	698,32	7,92
ОБЕД									
№70	Огурец свежий	60			0,48	0,12	1,56	8,4	
с.183	Огурец свежий		75	60					
№101	Щи из свежей капусты на б/м с мелкошинкованными овощами	200			4,24	3,85	7	78,3	0
с.230	Капуста белокочанная		50	40					
Титов	Картофель		28	20					
	Морковь		12,6	10					
	Лук репчатый		4,8	4					
	Томат-поре		4	4					
	или помидоры свежие		11,6	10					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		2	2					
	Вода питьевая		130	130					
№289	Говядина с/м		21,26	16,1					
с.37т.2	Сметана 10 % жирности		4	4					
№311(3)	Котлета мясные рубленые школьные	75			9,75	9,75	9	167,25	0
Титов	Говядина с/м		30,45	30					
стр72	Батон нарезной		11,25	11,25					
Том 2	Лук репчатый		9	7,5					
рецеп. 3	Вода питьевая		0,97	0,75					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		3	3					

	Свинина с/м		23,17	22,5					
	Чеснок		0,97	0,75					
№360(3)	Картофель отварной	150			6,15	5,55	18	147	0
с.149	Картофель		199,9	150					
	Масло растительное		4,5	4,5					
№412(1)	Компот из сухофруктов	200			0,6	0,2	26,6	110	0
с.230	Сухофрукты		25	25					
Титов	Сахар		12	12					
	Вода питьевая		200	200					
№481	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	50	50		2,8	0,51	15	75	0
№481	Батон нарезной	50	50		3,75	1,5	25	130	0
	Итого по приёму пищи				27,770	21,480	102,160	715,950	-
ПОЛДНИК									
№458	Фрукты свежие (яблоко)	1/2-1 шт	100	100	0,4	0,4	9,8	44	60
с.280									
№439	Кефир 3,2 % жирности	200	208	200	5,8	6,4	8	112	0
с.258									
№509	Крекеры	20	20		1,84	2,82	23,19	83,4	0
	Соль	3,75							
	Итого по приему пищи				8,04	9,62	40,99	239,4	60
	Итого за 1 день				57,13	62,16	224,60	1 653,67	67,92
		2 день							
№ рецептуры	Наименование блюда		брутто	нетто	б	ж	у	Кк	С,мг
	ЗАВТРАК								
	Каша вязкая на молоке (овсяная)	200			4,3	6	27,7	186	1,2
№221	Крупа овсяная		44,4	44,4					
с.398	Молоко 3,2% жирности		98,4	98,4					
	Сахар		6	6					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		6	6					
	Вода питьевая		65,6	65,6					
№434	Какао с молоком	200			4	4	16	116	0
С.253	Какао-порошок		5	5					
Титов	Молоко 3,2% жирности		100	100					
	Вода питьевая		110	110					
	Сахар		10	10					
№4	Бутерброд с сыром и маслом сливочным	60			7,5	14,4	15,6	222	0
с.110	Сыр не менее 45 % жирности		21	20					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		10	10					
	Батон нарезной		30	30					
№481	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	20	20		1,079	0,195	6,25	36	0
	Итого по приёму пищи				16,879	24,595	65,55	560	1,2

	ОБЕД								
	Салат из отварной свеклы с маслом растительным	100			1,7	6,8	8,9	104	3,84
№56(1)	Свекла		113	88					
	Масло растительное		13	13					
№104(2)	Рассольник ленинградский	200			4,44	5,25	10,2	106,3	9,39
	Картофель		80	60					
	Крупа рисовая или перловая или овсяная		4	4					
	Морковь		10	8					
	Лук репчатый		4,8	4					
	Огурец соленый		13,4	12					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		4	4					
	Говядина с/м		21,26	16,1					
	Вода питьевая		130	130					
	Сметана 10 % жирности		4	4					
№299	Суфле из кур	75/20,5			10,6	16,09	1,9	195	0,69
с.238	Курица		197	52					
	или филе птицы		52	52					
Тутильян	Яйцо		13,6	13,6					
	Масло сливочное		6,8	6,8					
	Соус молочный		20,5	20,5					
	Молоко 3,2% жирности		15,37	15,37					
	Мука пшеничная		2,6	2,6					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		2,6	2,6					
№353(2)	Каша гречневая рассыпчатая	150			8,55	5,55	41,4	249	0
	Крупа гречневая		60,75	60,75					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		4,5	4,5					
№407	Сок яблочный	200	200		0,14	0,06	21,78	69,44	40
№481	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	50	50		2,8	0,51	0,75	90	0
№481	Батон нарезной	50	50		4,1	0,7	0,65	97,5	0
	Итого по приёму пищи				32,33	34,96	85,58	911,24	53,92
	ПОЛДНИК								
№492	Булочка "Творожная"	50			6,65	1,8	26,2	147,5	0,13
с.343	Молоко 3,2% жирности		8,6	8,6					
	Дрожжи		0,0003	0,0003					
	Ванилин		0,006	0,006					
	Масло растительное		2	2					
	Яйцо		4,5	4,5					
	Мука пшеничная		30,9	30,9					
	Сахар		4,2	4,2					
	Творог 9% жирности		13,25	13,25					
№418(2)	Кисель из плодов или ягод	200			0,2	0,2	18,6	76	0,6
	Ягоды с/м		20	20					

	Сахар		10	10					
	Крахмал картофельный		9	9					
№458	Бананы 1 шт	150	150	100	1,5	0,5	21	95	10
	Итого по приёму пищи				8,35	2,5	65,8	318,5	10,73
	Соль йодированная	3,75							
	Итого за 2 день				57,559	62,055	216,93	1789,74	65,85

3 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	брутто	нетто	б	ж	у	Кк	С,мг
	ЗАВТРАК								
№268	Запеканка творожная с морковью с соусом мол 120/30	120			13,56	11,8	18,24	240	0,251
с.463	Творог 9% жирности		67,2	66					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		3,6	3,6					
	Крупа манная		7,2	7,2					
	Сахар		7,2	7,2					
	Яйцо		6	6					
	Сметана 10 % жирности		3,6	3,6					
	Молоко 3,2% жирности		21,6	21,6					
	Морковь		30	22					Морковь отварная припущенная 22 гр
№385(3)	Соус молочный сладкий	30							
	Молоко 3,2% жирности		15	15					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		1,35	1,35					
	Мука пшеничная, первого сорта		1,35	1,35					
	Вода питьевая		15	15					
	Соль		0,075	0,075					
	Сахар		2,4	2,4					
№432	Чай с молоком	200			1,6	1,6	12,4	70	7,36
с.251	Чай чёрный		25	25					
	Молоко 3,2% жирности		50	50					
	Вода питьевая		150	150					
	Сахар		10	10					
№1	Бутерброд с маслом сливочным	40			1,6	17,12	10,52	202,52	0
с.107	Масло сливочное 72 % жирности (порциями)		20	20					
Титов	Батон нарезной		20	20					
№481	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	20	20		1,079	0,195	6,25	36	0
	Итого по приёму пищи				17,839	30,715	47,41	548,52	7,611
	ОБЕД								
№71	Помидоры свежие	60			0,66	0,12	2,35	14,4	16,8
с.184	Помидоры (томаты)		70,8	60					
№94	Борщ с мелкошинкованными овощами на бульоне мясном	200			3,8	6,05	6,8	96,3	3,66
с.219	Свекла		40	32					
	Капуста		28	22					

	Морковь		10	8					
	Лук репчатый		4,8	4					
	Томат-пюре		4	4					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		2	2					
	Сахар		0,8	0,8					
	Говядина с/м		21,26	16,1					
	Вода питьевая или бульон мясной		180	180					
	Соль		0,2	0,2					
	Сметана 10 % жирности		4	4					
№276	Рыба (филе) с гарниром, запеченная под соусом сметанным	225			14,85	8,1	22,27	254,25	0,5
с.10	Филе минтая		72	68,6					
№387	Соус сметанный		74,25	74,25					
	Молоко 3,2% жирности		74	74					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		3,7	3,7					
	Мука пшеничная первого сорта		3,7	3,7					
№ 362(3)	Картофель		112,8	112,8					
Титов	Сыр не менее 45 % жирности		3,6	3,6					
	Масло сливочное		4,5	4,5					
	Компот из свежих яблок	200			0,2	0,2	17,8	74	3,24
№409(2)	Яблоки		45,4	40					
с.226	Сахар		10	10					
	Вода питьевая		180	180					
№481	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	50	50		2,8	0,51	0,75	90	0
№481	Батон нарезной	50	50		4,1	0,7	0,65	97,5	0
	Итого по приёму пищи				26,41	15,68	50,62	626,45	24,2
	ПОЛДНИК								
№458	Фрукты свежие (груша)	1/2-1 шт	100	100	0,4	0,3	10,3	46	60
№439	Ряженка 3,2 % жирности		206	200	5,6	8	8,4	128	
№508	Вафли	20	20		1,7	6,4	11,6	106	
	Итого по приёму пищи		0,2		7,7	14,7	30,3	280	
	Соль йодированная	3,75							
	Итого за 3 день				51,949	61,095	128,33	1454,97	31,811
		4 день							
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	брутто	нетто	б	ж	у	Кк	С,мг
	ЗАВТРАК								
	Каша пшеничная на молоке	200			4,3	6	27,7	186	1,2
№221	Крупа пшено		50	50					
с.398	Молоко 3,2% жирности		96	96					
	Сахар		6	6					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		6	6					
	Вода питьевая		64	64					

	Какао с молоком	200			4	4	16	116	0,78
№434	Какао-порошок		5	5					
С.253	Молоко 3,2% жирности		100	100					
Титов	Вода питьевая		110	110					
	Сахар		10	10					
№4	Бутерброд с сыром и маслом сливочным	60			7,5	14,4	15,6	222	0
с.110	Сыр не менее 45 % жирности		21	20					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		10	10					
	Батон нарезной		30	30					
№481	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	20	20		1,079	0,195	6,25	36	0
	Итого по приёму пищи				16,879	24,595	65,55	560	1,98
	ОБЕД								
	Салат из белокочанной капусты	100			1,5	10,1	7,6	127	0
№45(3)	Капуста		156,1	125					
с.99	Морковь		12,5	10					
Тугильян	Кислота лимонная		6	6					
	Сахар		3	3					
	Масло растительное		10	10					
№114(2)	Суп картофельный с крупой	200			4	3,6	16,4	113,4	12,87
с.249	Картофель		80	60					
Титов	Крупа рисовая		4	4					
	Морковь		10	8					
	Лук репчатый		9,6	8					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		2	2					
	Бульон или вода		140	140					
	Курица		19	14					
№344(3)	Птица, тушенная в соусе с овощами	225			16,2	10,57	19,35	252	12,24
с.127	Курица тушка		75,15	67,5					
Титов	Масло сливочное 72,5 % жирности		6,8	6,8					
	Картофель		112	84,5					
	Лук репчатый		24,5	20,9					
	Морковь		43,8	35					
	Горошек зеленый		9,5	6,3					
	Бульон или вода питьевая		44	44					
	Соус красный основной		78,75	78,75					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		1,48	1,48					
№377	Мука пшеничная первого сорта		3,9	3,9					
	Томат-пюре		7,8	7,8					
	Морковь		7,8	6,24					
	Лук репчатый		1,87	1,56					
	Сахар		1,17	1,17					
	Лист лавровый		0,008	0,008					

	Соль		0,11	0,11					
№412(1)	Компот из сухофруктов	200			0,6	0,2	26,6	110	0
с.230	Сухофрукты		25	25					
Титов	Сахар		12	12					
	Вода питьевая		200	200					
№481	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	50	50		2,8	0,51	0,75	90	0
№481	Батон нарезной	50	50		4,1	0,7	0,65	97,5	0
	Итого по приёму пищи				29,2	25,68	71,35	789,9	25,11
	ПОЛДНИК								
№407	Сок персиковый	200	0,2		1	0	31,75	105,34	8
№492	Булочка "Янтарная"	80			8,24	3,36	40,64	225,6	0,13
с.343	Молоко 3,2% жирности		13,76	13,76					
	Дрожжи		22,24	22,24					
	Ванилин		0,015	0,015					
	Масло растительное		3,84	3,84					
	Яйцо		5,36	5,36					
	Пшеничная мука		46,96	46,96					
	Морковь отварная		25,28	25,28					
	Сахар		8	8					
	Творог 9% жирности		13,6	13,6					
	Итого по приёму пищи				9,24	3,36	72,39	330,94	8,13
	Соль йодированная	3,75							
	Итого за 4 день				55,319	53,635	209,29	1680,84	35,22
		5 день							
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	брутто	нетто	б	ж	у	Кк	С,мг
	ЗАВТРАК								
	Каша вязкая на молоке (гречневая)	200			4,3	6	27,7	186	1,2
№221	Крупа гречневая		50	50					
с.398	Молоко 3,2% жирности		100	100					
	Сахар		6	6					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		6	6					
	Вода питьевая		64	64					
	Кофейный напиток на молоке	200			2,8	3,2	14,8	100	7,36
№433	Кофейный напиток		8	8					
с.252	Молоко 3,2% жирности		100	100					
Титов	Вода питьевая		115	115					
	Сахар		10	10					
№1	Бутерброд с маслом сливочным	40			1,6	17,12	10,52	202,52	0
с.107	Масло сливочное 72,5 % жирности		20	20					
Титов	Батон нарезной		20	20					
№481	Хлеб из смеси ржаной и	20	20		1,079	0,195	6,25	36	0

	Каша вязкая на молоке (манная)	200			4,3	6	27,7	186	1,2
№221	Крупа манная		44,4	44,4					
с.398	Молоко 3,2% жирности		98,4	98,4					
	Сахар		6	6					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		6	6					
	Вода питьевая		65,6	65,6					
№376	Чай с сахаром	200			0,53	0	9,47	40	0,78
Могилыный	Чай чёрный		2	2					
Тутильян	Вода питьевая		216	216					
	Сахар		15	15					
№4	Бутерброд с маслом и сыром	60			7,5	14,4	15,6	222	0
с.110	Сыр не менее 45 % жирности		21	20					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		10	10					
	Батон нарезной		30	30					
№481	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	20	20		1,079	0,195	6,25	36	0
	Итого по приёму пищи				13,409	20,595	59,02	484	1,98
	ОБЕД								
№52(1)	Салат из моркови с маслом растительным	100			1,2	6,8	6,4	92	0,08
с.164	Морковь		118	94					
	Масло растительное		7	7					
№116(2)	Суп картофельный макаронными изделиями	200			4,2	3,4	16,6	113,4	16,8
	Макаронные изделия		8	8					
с.253	Картофель		75	60					
	Морковь		10	8					
	Лук репчатый		9,6	8					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		2	2					
	Бульон или вода		150	150					
	Курица		19	15					
№274	Рыба тушеная в томате с овощами	75/50			0,75	6,8	6,81	90,9	6,48
с.6	Рыба филе с/м		96,96	92,4					
	Морковь		22,5	18					
	Петрушка		0,6	0,45					
	Лук репчатый		9,5	8					
	Томат-поре		5	5					
	Масло растительное		5	5					
	Вода питьевая		20	20					
	Сахар		2	2					
№360(3)	Картофель отварной	150			6,15	5,55	18	147	0
с.149	Картофель		199,9	150					
	Масло растительное		4,5	4,5					
№407	Сок яблочный	200	200		0,72	0	25,25	85,34	4

№481	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	50	50		2,8	0,51	0,75	90	0
№481	Батон нарезной	50	50		4,1	0,7	0,65	97,5	0
	Итого по приёму пищи				19,92	23,76	74,46	716,14	27,36
	ПОЛДНИК								
№418(2)	Кисель из плодов или ягод	200			0,2	0,2	18,6	76	0,6
	Ягоды с/м		20	20					
	Сахар		10	10					
	Крахмал картофельный		9	9					
№510	Пряники	30	30		1,4	1,78	25,61	111,9	0,003
№458	Бананы 1 шт	150	150	100	1,5	0,5	21	95	10
	Итого по приёму пищи				3,1	2,48	65,21	282,9	10,603
	Соль йодированная	3,75							
	Итого за 6 день				36,429	46,835	198,69	1483,04	39,943
		7 день							
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	брутто	нетто	б	ж	у	Кк	С,мг
	ЗАВТРАК								
№268	Запеканка творож с морковью с соусом мол120/30	120			13,56	11,8	18,24	240	0,251
с.463	Творог 9% жирности		67,2	66					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		3,6	3,6					
	Крупа манная		7,2	7,2					
	Сахар		7,2	7,2					
	Яйцо		6	6					
	Сметана 10 % жирности		3,6	3,6					
	Молоко 3,2% жирности		21,6	21,6					
	Морковь		30	22					
№385(3)	Соус молочный сладкий	30							
	Молоко 3,2% жирности		15	15					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		1,35	1,35					
	Мука пшеничная первого сорта		1,35	1,35					
	Вода питьевая		15	15					
	Соль		0,075	0,075					
	Сахар		2,4	2,4					
	Кофейный напиток на молоке	200			2,8	3,2	14,8	100	7,36
№433	Кофейный напиток		8	8					
с.252	Молоко 3,2% жирности		100	100					
Титов	Вода питьевая		115	115					
	Сахар		10	10					
№1	Бутерброд с маслом сливочным	40			1,6	17,12	10,52	202,52	0
с.107	Масло сливочное 72,5 % жирности		20	20					
Титов	Батон нарезной		20	20					
№261	Яйцо вареное		40	40	5,08	4,6	0,28	62,8	0

№481	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	20	20		1,079	0,195	6,25	36	0
	Итого по приёму пищи				24,119	36,915	50,09	641,32	7,611
	ОБЕД								
	Салат из свежих помидоров	60			0,96	7,68	2,82	84	0
№37(2)	Помидоры (томаты)		37,08	36					
Титов	Лук репчатый		14	12					
	Масло подсолнечное		12	12					
№82	Борщ	200			4,04	4,85	8,6	94,3	3,66
с.202	Свекла		40	32					
	Капуста		30	24					
	Морковь		10	8					
	Лук репчатый		10	8					
	Томат-пюре		6	6					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		4	4					
	Сахар		2	2					
	Говядина с/м		21,26	16,1					
	Вода питьевая или бульон мясной		160	160					
	Соль		0,2	0,2					
	Сметана 10 % жирности		4	4					
№299	Гуляш из отварного мяса	125			10	19	4,12	228,75	0,5
с.52	Свинина с/м		77,37	75					
Титов	Масло растительное		6,25	6,25					
2006г.	Лук репчатый		7,5	6,25					
	Мука пшеничная		5	5					
	Вода питьевая		76,25	76,25					
	Томат-пюре		5	5					
	Петрушка		4,2	3					
№362(3)	Пюре картофельное	150			5,85	4,65	14,1	121,5	21,88
с.151	Картофель		171	128,25					
	Молоко 3,2% жирности		22,5	22,5					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		4,5	4,5					
№412(1)	Компот из сухофруктов	200			0,6	0,2	26,6	110	0
с.230	Сухофрукты		25	25					
Титов	Сахар		12	12					
	Вода питьевая		200	200					
№481	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	50	50		2,8	0,51	0,75	90	0
№481	Батон нарезной	50	50		4,1	0,7	0,65	97,5	0
	Итого по приёму пищи				28,35	37,59	57,64	826,05	26,04
	ПОЛДНИК								
№458	Фрукты свежие (груша)	1/2-1 шт	100	100	0,4	0,3	10,3	46	60
с.280									
№439	Ряженка 3,2 % жирности	200	200	200	5,6	8	8,4	128	0,6
№508	Вафли	20	20		0,37	0,42	25,04	53,13	

	Итого по приёму пищи				6,37	8,72	43,74	227,13	60,6
	Соль йодированная	3,75							
	Итого за 7 день				58,839	83,225	151,47	1694,5	94,251
		8 день							
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	брутто	нетто	б	ж	у	Кк	С,мг
	ЗАВТРАК								
	Макароньы, запеченные с сыром	200			7	7,8	38,4	272	0,56
№248	Макароньы		69,4	69,4					
с.436	Сыр не менее 45 % жирности		17,8	16					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		6	6					
	Какао с молоком	200			4	4	16	116	0,78
№434	Какао-порошок		5	5					
С.253	Молоко 3,2% жирности		100	100					
Титов	Вода питьевая		110	110					
	Сахар		10	10					
№4	Бутерброд с сыром и маслом сливочным	60			7,5	14,4	15,6	222	0
с.110	Сыр не менее 45 % жирности		21	20					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		10	10					
	Батон нарезной		30	30					
№481	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	20	20		1,079	0,195	6,25	36	0
	Итого по приёму пищи				19,579	26,395	76,25	646	1,34
	ОБЕД								
	Салат из отвар. свеклы с маслом раст.	100			1,7	6,8	8,9	104	3,84
№56(1)	Свекла		113	88					
	Масло растительное		13	13					
№115(1)	Суп картофельный с бобовыми	200			7,2	4,85	17,2	140,3	28,14
с.251	Горох		16,2	16					
	Картофель		66,66	50					
	Лук репчатый		9,6	8					
	Морковь		10	8					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		4	4					
	Бульон или вода		130	130					
	Говядина с/м		21,26	16,1					
№283(2)	Котлеты рыбные школьные	75			8,17	2,77	9	92,25	0,012
Титов	Филе минтай с/м		47,25	45					
стр24	Крупа манная		7,5	7,5					
	Молоко 3,2% жирности		18,75	18,75					
	Яйцо		3	3					
	Лук репчатый		7,5	6					
	Сухари панировочные		6	6					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		4,5	4,5					

№360(3)	Картофель отварной	150			6,15	5,55	18	147	0
с.149	Картофель		199,9	150					
	Масло растительное		4,5	4,5					
№409(2)	Компот из плодов свежих груш	200			0,2	0,2	17,6	74	4
	Груши		44,4	40					
	Сахар		5	5					
№481	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	100	100		5,61	1,02	1,5	181	0
№481	Батон нарезной	50	50		4,1	0,7	0,65	97,5	0
	Итого по приёму пищи				33,13	21,89	72,85	836,05	35,992
	ПОЛДНИК								
№492	Булочка "Творожная"	80			10,64	2,88	41,92	235,2	0,13
с.343	Молоко 3,2% жирности		13,76	13,76					
	Дрожжи		2	2					
	Ванилин		0,048	0,048					
	Масло растительное		1,6	1,6					
	Яйцо		1,6	1,6					
	Мука пшеничная		49,44	49,44					
	Сахар		6,72	6,72					
	Творог 9% жирности		21,2	21,2					
№407	Сок персиковый	200	0,2		0,8	0	31,75	105,34	8
	Итого по приёму пищи				11,44	2,88	73,67	340,54	8,13
	Соль йодированная	3,75							
	Итого за 8 день				64,149	51,165	222,77	1822,59	45,462
		9 день							
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	брутто	нетто	б	ж	у	Кк	С,мг
	ЗАВТРАК								
	Каша пшеничная на молоке	200			4,3	6	27,7	186	1,2
№221	Крупа пшено		50	50					
с.398	Молоко 3,2% жирности		100	100					
	Сахар		6	6					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		6	6					
	Вода питьевая		65	65					
№432	Чай с молоком	200			1,6	1,6	12,4	70	7,36
с.251	Чай чёрный		25	25					
	Молоко 3,2% жирности		50	50					
	Вода питьевая		150	150					
	Сахар		10	10					
№261	Яйцо вареное		40	40	5,08	4,6	0,28	62,8	0
№1	Бутерброд с маслом сливочным	40			1,6	17,12	10,52	202,52	0
с.107	Масло сливочное 72,5 % жирности		20	20					
Титов	Батон нарезной		20	20					
№481	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	20	20		1,079	0,195	6,25	36	0

	Итого по приёму пищи				13,659	29,515	57,15	557,32	8,56
	ОБЕД								
	Салат из белокочанной капусты	100			1,5	10,1	7,6	127	0
№45(3)	Капуста		156,1	125					
с.99	Морковь		12,5	10					
Тутильян	Кислота лимонная		0,3	0,3					
	Сахар		3	3					
	Масло растительное		10	10					
№116(2)	Суп картофельный макаронными изделиями	200			4,2	3,4	16,6	113,4	16,8
	Макаронные изделия		8	8					
с.253	Картофель		75	60					
	Морковь		10	8					
	Лук репчатый		9,6	8					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		2	2					
	Бульон или вода		150	150					
	Курица		19	15					
№ 302	Печень по-строгановски	100			15,7	8,4	5,1	150	0
Титов	Печень с/м		89	74					
№387	Соус молочный	25							
	Сметана 10 % жирности		25	25					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		1,25	1,25					
	Мука пшеничная первого сорта		1,25	1,25					
	Томат-пюре		5	5					
№359	Макаронны отварные	150			5,1	3,7	24	150	0
рецеп3	Макаронные изделия		51	51					
с.148	Масло сливочное 72,5 % жирности		4,5	4,5					
№408	Напиток из плодов шиповник	200			0,6	0	10,7	83,68	4
	Плоды шиповника		20	20					
	Сахар		8	8					
№481	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	50	50		2,8	0,51	0,75	90	0
№481	Батон нарезной	50	50		4,1	0,7	0,65	97,5	0
	Итого по приёму пищи				34	26,81	65,4	811,58	20,8
	ПОЛДНИК								
№458	Фрукты свежие (яблоко)	1/2-1 шт	100	100	0,4	0,4	9,8	44	60
№439	Кефир 3,2 % жирности	200	208	200	5,8	6,4	8	112	0
с.258									
№509	Крекеры	20	20		1,84	2,82	23,19	83,4	0
с.370	Итого по приёму пищи				8,04	9,62	40,99	239,4	60
	Соль йодированная	3,75							
	Итого за 9 день				55,699	65,945	163,54	1608,3	89,36
		10 день							
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	брутто	нетто	б	ж	у	Кк	С,мг

	ЗАВТРАК								
№133(3)	Суп молочный с макаронными изделиями	200			4,8	4,2	17,2	126	0,9
с.273	Молоко 3,2% жирности		100	100					
	Вода		82	82					
	Лапша или вермишель или фигурные изделия		16	16					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		1,6	1,6					
	Сахар		1,2	1,2					
	Какао с молоком	200			4	4	16	116	0,78
№434	Какао-порошок		5	5					
С.253	Молоко 3,2% жирности		100	100					
Титов	Вода питьевая		110	110					
	Сахар		10	10					
№4	Бутерброд с сыром и маслом сливочным	60			7,5	14,4	15,6	222	0
с.110	Сыр не менее 45 % жирности		21	20					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		10	10					
	Батон нарезной		30	30					
№481	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	20	20		1,079	0,195	6,25	36	0
	Итого по приёму пищи				16,3	22,6	48,8	464	1,68
	ОБЕД								
№52(1)	Салат из моркови с маслом растительным	60			0,72	4,08	5,7	55,2	0,08
с.164	Морковь		70,8	56,4					
	Масло растительное		4,2	4,2					
№117(2)	Суп рыбный с фрикадельками рыбными	200			6,6	2,4	3,9	80	8,85
Титов	Картофель		106,6	80					
	Морковь		10	8					
	Лук репчатый		9,6	8					
	Томат - пюре		2	2					
	Масло растительное		2	2					
	Вода питьевая		140	140					
	Фрикадельки			34					
	Рыба минтай с/м тушка		30	24,6					
	Яйцо		1,6	1,6					
	Батон нарезной		5,6	5,6					
	Лук репчатый		6	5					
	Бульон или вода		5,6	5,6					
№349	Биточки рубленые из птицы паровые	75			11	10	6	161,25	0,3
с.134	Курица		91,8	56,9					
	Жир внутренний		2,3	2,3					
	Батон нарезной		13,8	13,8					
	Молоко 3,2% жирности		20	20					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		1,5	1,5					
№386	Соус молочный	30			1,2	3	3,5	46	

Титов	Молоко 3,2%жирности		33,3	33,3					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		3,3	3,3					
	Мука пшеничная		3,3	3,3					
№353(2)	Каша гречневая рассыпчатая	150			8,55	5,55	41,4	249	0
	Крупа гречневая		60,75	60,75					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		4,5	4,5					
№412(1)	Компот из сухофруктов	200			0,6	0,2	26,6	110	0
с.230	Сухофрукты		25	25					
Титов	Сахар		12	12					
	Вода питьевая		200	200					
№481	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	50	50		2,8	0,51	0,75	90	0
№481	Батон нарезной	50	50		4,1	0,7	0,65	97,5	0
	Итого по приёму пищи				35,57	26,44	88,5	888,95	9,23
	ПОЛДНИК								
№458	Бананы 1 шт	150	150	100	1,5	0,5	21	95	10
№418(2)	Кисель из плодов или ягод	200			0,2	0,2	18,6	76	0,6
	Ягоды с/м		20	20					
	Сахар		10	10					
	Крахмал картофельный		9	9					
№510	Пряники	30	30		1,4	1,78	25,61	111,9	0,003
	Итого по приёму пищи				5,15	2,1	25,4	141	0,13
	Соль йодированная	3,75							
	Итого за 10 день				57,02	51,14	162,7	1493,95	11,04
		11 день							
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	брутто	нетто	б	ж	у	Кк	С,мг
	ЗАВТРАК								
	Каша молочная ассорти (рис, пшено) с маслом сливочным	200			4,3	6	27,7	186	0
№221	Крупа рисовая		22,2	22,2					
с.398	Крупа пшено		25	25					
	Молоко 3,2% жирности		98	98					
	Вода питьевая		64	64					
	Сахар		6	6					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		6	6					
	Кофейный напиток на молоке	200			2,8	3,2	14,8	100	7,36
№433	Кофейный напиток		8	8					
с.252	Молоко 3,2% жирности		100	100					
Титов	Вода питьевая		115	115					
	Сахар		10	10					
№1	Бутерброд с маслом сливочным	40			1,6	17,12	10,52	202,52	0
с.107	Масло сливочное 72,5 % жирности		20	20					
Титов	Батон нарезной		20	20					
№261	Яйцо вареное		40	40	5,08	4,6	0,28	62,8	0

№481	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	20	20		1,079	0,195	6,25	36	0
	Итого по приёму пищи				14,859	31,115	59,55	587,32	7,36
	ОБЕД								
	Винегрет овощной	100			2,6	16,3	11,4	203	7
№ 72(1)	Картофель		29	21,1					
с.185	Свекла		19	15					
Титов	Огурцы соленые		19	15					
	Горошек зеленый консервированный		23	15					
	Лук репчатый		18	15					
	Масло растительное		10	10					
№104(2)	Рассольник ленинградский	200			4,44	5,25	10,2	106,3	9,39
	Картофель		80	60					
	Крупа рисовая или перловая или овсяная		4	4					
	Морковь		10	8					
	Лук репчатый		4,8	4					
	Огурец соленый		13,4	12					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		4	4					
	Говядина с/м		21,26	16,1					
	Вода питьевая		130	130					
	Сметана 10 % жирности		4	4					
№311(3)	Шницели мясные рубленые школьные	75			9,75	9,75	9	167,25	0
Титов	Говядина с/м		30,45	30					
стр72	Батон нарезной		11,25	11,25					
Том 2	Лук репчатый		9	7,5					
рецеп. 3	Вода питьевая		0,97	0,75					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		3	3					
	Свинина с/м		23,17	22,5					
	Чеснок		0,97	0,75					
№170	Капуста тушеная	150			2,7	4,95	6,75	108	6,12
с.321	Капуста свежая		187,5	150					
	Масло		7,5	7,5					
	Томат-пюре		7,5	7,5					
	Морковь		19,5	15					
	Лук репчатый		14,4	12					
	Вода питьевая		45	45					
	Мука пшеничная, первого сорта		3	3					
	Сахар		3	3					
№415	Компот из черной смородины	200			0,6	0,2	16	64	40
С. 233	Ягоды с/м		62	60					
	Вода		138	138					
	Сахар		12	12					
№481	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	50	50		2,8	0,51	0,75	90	0

№481	Батон нарезной	50		50		4,1	0,7	0,65	97,5	0
	Итого по приёму пищи					26,99	37,66	54,75	836,05	62,51
	ПОЛДНИК									
№458	Фрукты свежие (груша)	1/2-1 шт		100	100	0,4	0,3	10,3	46	60
№439	Ряженка 3,2 % жирности	200		200	200	5,6	8	8,4	128	0,6
№492	Булочка "Янтарная"	50				5,15	2,1	25,4	141	0,13
с.343	Молоко 3,2% жирности			8,6	8,6					
	Дрожжи			1,4	1,4					
	Ванилин			0,015	0,015					
	Масло растительное			2,4	2,4					
	Яйцо			3,35	3,35					
	Мука пшеничная			29,35	29,35					
	Морковь отварная			15,8	11					
	Сахар			5	5					
	Творог 9% жирности			8,5	8,4					
	Итого по приёму пищи					11,15	10,4	44,1	315	60,73
	Соль йодированная	3,75								
	Итого за 11 день					52,999	79,175	158,40	1738,37	130,60
		12 день								
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	брутто	нетто	б	ж	у	Кк	С,мг	
	ЗАВТРАК									
№253(2)	Омлет натуральный, запеченный или сваренный на пару	150				15	19,5	4,05	244,5	1,575
с.442	Яйцо			105	105					
	Молоко 3,2% жирности			67,5	67,5					
	Масло сливочное 72,5 % жирности			6	6					
№376	Чай с сахаром	200				0,53	0	9,47	40	0,78
Могильный	Чай чёрный			2	2					
Тутильян	Вода питьевая			216	216					
	Сахар			15	15					
№4	Бутерброд с маслом и сыром	60				7,5	14,4	15,6	222	0
с.110	Сыр не менее 45 % жирности			21	20					
	Масло сливочное 72,5 % жирности			10	10					
	Батон нарезной			30	30					
№481	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	20	20			1,079	0,195	6,25	36	0
	Итого по приёму пищи					24,109	34,095	35,37	542,5	2,355
	ОБЕД									
	Салат зеленый с огурцами	60				0,6	8,76	1,02	85,2	6,65
№34/1	Салат китайский или капуста			36,72	26,4					
с.144	Огурец свежий			32,16	25,8					
Титов	Масло подсолнечное			8,4	8,4					

№95(1)	Щи из свежей капусты	200			4,64	5,05	6,4	88,3	16,8
с.95	Капуста		80	64					
	Морковь		10	8					
	Лук репчатый		9,6	8					
	Помидоры свежие		21,2	18					
	Мука пшеничная		2	2					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		4	4					
	Бульон или вода		160	160					
	Говядина с/м		21,26	16,1					
	Сметана 10 % жирности		4	4					
№344(3)	Птица, тушенная в соусе с овощами	225			16,2	10,57	19,35	252	12,24
с.127	Курица тушка		75,15	67,5					
Титов	Масло сливочное 72,5 % жирности		6,8	6,8					
	Картофель		112	84,5				<i>Масса отварного картофеля 82гр.</i>	
	Лук репчатый		24,5	20,9					
	Морковь		43,8	35					
	Горошек зеленый		9,5	6,3					
	Бульон или вода питьевая		44	44					
	Соус красный основной		78,75	78,75					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		1,48	1,48					
№377	Мука пшеничная, первого сорта		3,9	3,9					
	Томат-пюре		7,8	7,8					
	Морковь		7,8	6,24					
	Лук репчатый		1,87	1,56					
	Сахар		1,17	1,17					
№412(1)	Компот из сухофруктов	200			0,6	0,2	26,6	110	0
с.230	Сухофрукты		25	25					
Титов	Сахар		12	12					
	Вода питьевая		200	200					
№481	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	100	100		5,61	1,02	1,5	181	0
№481	Батон нарезной	50	50		4,1	0,7	0,65	97,5	0
	Итого по приёму пищи				31,75	26,3	55,52	814	35,69
	ПОЛДНИК								
№407	Сок мультифрукт	200	0,2		0,85	0	31,75	105,34	8
№508	Вафли	30	30		0,56	0,63	37,9	80,5	0
	Итого по приёму пищи				1,41	0,63	69,65	185,84	8
	Соль йодированная		3,75						
	Итого за12 день				57,269	61,025	160,54	1542,34	46,045
		13 день							
	Наименование блюда	Выход блюда	брутто	нетто	б	ж	у	Кк	С,мг
	ЗАВТРАК								
№268	Запеканка творож с морковью с соусом мол120/30	120			13,56	11,8	18,24	240	0,251

с.463	Творог 9% жирности		67,2	66					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		3,6	3,6					
	Крупа манная		7,2	7,2					
	Сахар		7,2	7,2					
	Яйцо		6	6					
	Сметана 10 % жирности		3,6	3,6					
	Молоко 3,2% жирности		21,6	21,6					
	Морковь		30	22		Морковь отварная припущенная 22 гр			
№385(3)	Соус молочный сладкий	30							
	Молоко 3,2% жирности		15	15					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		1,35	1,35					
	Мука пшеничная, первого сорта		1,35	1,35					
	Вода питьевая		15	15					
	Соль		0,075	0,075					
	Сахар		2,4	2,4					
	Кофейный напиток на молоке	200			2,8	3,2	14,8	100	7,36
№433	Кофейный напиток		8	8					
с.252	Молоко 3,2% жирности		100	100					
Титов	Вода питьевая		115	115					
	Сахар		10	10					
№1	Бутерброд с маслом сливочным	40			1,6	17,12	10,52	202,52	0
с.107	Масло сливочное 72,5 % жирности		20	20					
Титов	Батон нарезной		20	20					
№481	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	20	20		1,079	0,195	6,25	36	0
	Итого по приёму пищи				19,039	32,315	49,81	578,52	7,611
	ОБЕД								
	Салат из отвар. свеклы с маслом раст.	100			1,7	6,8	8,9	104	3,84
№56(1)	Свекла		113	88					
	Масло растительное		13	13					
№114(2)	Суп картофельный с крупой	200			4	3,6	16,4	113,4	12,87
с.249	Картофель		80	60					
Титов	Крупа рисовая		4	4					
	Морковь		10	8					
	Лук репчатый		9,6	8					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		2	2					
	Бульон или вода		140	140					
	Курица		19	14					
№274	Рыба тушеная в томате с овощами	75/50			0,75	6,8	6,81	90,9	6,48
с.6	Рыба филе с/м		96,96	92,4		<i>Масса готовой рыбы 75 гр.</i>			
	Морковь		22,5	18					
	Петрушка		0,6	0,45					
	Лук репчатый		9,5	8					

	Томат-поре		5	5					
	Масло растительное		5	5					
	Вода питьевая		20	20					
	Сахар		2	2					
№355(2)	Рис отварной	150			3,6	3,75	29	163,5	0
с.143	Крупа рисовая		54	54					
Титов	Масло сливочное 72,5 % жирности		4,5	4,5					
№481	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	50	50		2,8	0,51	0,75	90	0
№409(2)	Компот из свежих яблок	200			0,2	0,2	17,8	74	3,24
с.226	Яблоко		45,4	40					
	Сахар		10	10					
	Вода питьевая		146	146					
№481	Батон нарезной	50	50	25	4,1	0,7	0,65	97,5	0
	Итого по приёму пищи				17,15	22,36	80,31	733,3	26,43
	ПОЛДНИК								
№458	Фрукты свежие (яблоко)	1/2-1 шт	100	100	0,4	0,4	9,8	44	60
№418(2)	Кисель из плодов или ягод	200			0,2	0,2	18,6	76	0,6
	Ягоды с/м		20	20					
	Сахар		10	10					
	Крахмал картофельный		9	9					
№509	Крекеры	20	20		1,84	2,82	23,19	83,4	0
	Итого по приёму пищи				2,44	3,42	51,59	203,4	60,6
	Соль йодированная	3,75							
	Итого за 13 день				38,629	58,095	181,71	1515,22	94,641
		14 день							
	Наименование блюда	Выход блюда	брутто	нетто	б	ж	у	Кк	С,мг
	ЗАВТРАК								
	Каша вязкая на молоке (рис)	200			4,3	6	27,7	186	1,2
№221	Крупа рисовая		44,4	44,4					
с.398	Молоко 3,2% жирности		98,4	98,4					
	Сахар		6	6					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		6	6					
	Вода питьевая		65,6	65,6					
	Какао с молоком	200			4	4	16	116	0,78
№434	Какао-порошок		5	5					
С.253	Молоко 3,2% жирности		100	100					
Титов	Вода питьевая		110	110					
	Сахар		10	10					
№4	Бутерброд с сыром и маслом сливочным	60			7,5	14,4	15,6	222	0
с.110	Сыр не менее 45 % жирности		21	20					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		10	10					
	Батон нарезной		30	30					

№261	Яйцо вареное		40	40	5,08	4,6	0,28	62,8	0
№481	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	20	20		1,079	0,195	6,25	36	0
	Итого по приёму пищи				21,959	29,195	65,83	622,8	1,98
	ОБЕД								
	Салат Витаминный	100			3,3	5,8	7,2	95	1,75
№21(1)	Капуста		37,5	30					
с.131	Морковь		20	16					
вариант 2	Лук зеленый		6,3	5					
Титов	Яблоко		27,3	24					
	Сахар		3	3					
	Масло растительное		3	3					
	Соус салатный		18	18					
№82	Борщ	200			4,04	4,85	8,6	94,3	3,66
с.202	Свекла		40	32					
	Капуста белокочанная		30	24					
	Морковь		10	8					
	Лук репчатый		10	8					
	Томат-пюре		6	6					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		4	4					
	Сахар		2	2					
	Говядина с/м		21,26	16,1					
	Вода питьевая или бульон мясной		160	160					
	Соль		0,2	0,2					
	Сметана 10 % жирности		4	4					
№332	Запеканка картофельная с печенью	225			20,4	7,6	18,22	270	10,1
Титов	Печень говяжья или мясо		119,7	99					
с.104	Картофель		252,9	191,25					
	Лук репчатый		27	22,5					
	Масло сливочное 72,5 % жирности		4,5	4,5					
	Сухари		6,8	6,8					
№412(1)	Компот из сухофруктов	200			0,6	0,2	26,6	110	0
с.230	Сухофрукты		25	25					
Титов	Сахар		12	12					
	Вода питьевая		200	200					
№481	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	100	100		5,61	1,02	1,5	181	0
№481	Батон нарезной	50	50		4,1	0,7	0,65	97,5	0
	Итого по приёму пищи				38,05	20,17	62,77	847,8	15,51
	ПОЛДНИК								
№458	Бананы 1 шт	150	150	100	1,5	0,5	21	95	10
№407	Сок персиковый	200	0,2		0,8	0	31,75	105,34	8
№497	Булочка "Космическая"	50							
	Мука пшеничная хлебопекарная		28,85	28,85	5,1	1,9	24,65	136	
	Сахар		4,15	4,15					

	Творог 9 % жирности		8,5	8,41					
	Морковь протертая		7,9	5,5					
	Масло растительное		2,25	2,25					
	Дрожжи		1,35	1,35					
	Соль		0,125	0,125					
	Ванилин		0,015	0,015					
	Яйцо		2,66	2,66					
	Вода		9,85	9,85					
	Итого по приёму пищи				7,4	2,4	77,4	336,34	18
	Соль йодированная	3,75							
	Итого за 14 день				67,409	51,765	206,00	1806,94	35,49

	<i>белки</i>	<i>жиры</i>	<i>углеводы</i>	<i>Ккал</i>	<i>С,мг.</i>
1 день	57,13	62,16	224,6	1653,67	67,92
2 день	57,56	62,06	216,93	1789,74	65,85
3 день	51,95	61,1	128,33	1454,97	31,81
4 день	55,32	53,64	209,29	1680,84	35,22
5 день	46,57	66,56	237,16	1534,51	101,36
6 день	36,43	46,84	198,69	1483,04	39,94
7 день	58,84	83,23	151,47	1694,5	94,25
8 день	64,15	51,17	222,77	1822,59	45,46
9 день	55,7	65,95	163,54	1608,3	89,36
10 день	57,02	51,14	162,7	1493,95	11,04
11 день	53	79,18	158,4	1738,37	130,6
12 день	57,27	61,03	160,54	1542,34	46,05
13 день	38,63	58,1	181,71	1515,22	94,64
14 день	67,41	51,77	206	1806,94	35,49
Итого за весь период:	756,967	853,865	2622,13	22818,98	888,993
Среднее значение за период:	54,07	60,99	187,3	1629,93	63,5

Рекомендуемый набор пищевых продуктов, реализуемых при составлении меню.
(Таблица № 2 СанПиН 2.4.5.2409-08)

Наименование товара	Требования к показателям товара	Соответствие техническому регламенту
1	2	3
Молоко	Изготовлено из коровьего молока. Питьевое, пастеризованное. Массовая доля жира: 3,2 %. Без растительных жиров и масел.	Соответствие: ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Кефир	Классификация по ГОСТ 31454-2012 – из нормализованного молока. Массовая доля жира: 3,2 %.	Соответствие: ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Ряженка	Классификация по ГОСТ 31455-2012 – из нормализованного молока. Массовая доля жира: 3,2 %.	Соответствие: ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Молоко цельное сгущенное с сахаром	Без содержания растительных жиров и масел. Массовая доля молочного жира - не менее 8,5 %.	Соответствие: ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Сметана*	Изготовлена из сливок коровьего молока с использованием закваски. Массовая доля жира - не более 15%. Без растительных жиров и масел.	Соответствие: ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Наименование товара	Требования к показателям товара	Соответствие техническому регламенту
1	2	3
Сыр полутвердый	Тип - полутвердый. Сорт по ГОСТ 32260-2013 – высший. Массовая доля жира - <i>не менее</i> 45%.	Соответствие: ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Творог	Классификация по ГОСТ 31453-2013: изготовлен из нормализованного молока с использованием заквасочных микроорганизмов. Массовая доля жира – 9%.	Соответствие: ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Масло коровье сливочное	Сладко-сливочное (несоленое), без растительных добавок. Сорт по ГОСТ 32261-2013 - высший. Массовая доля жира - 72,5 %. Без растительных жиров и масел, консервантов, искусственных красителей, ароматизаторов.	Соответствие: ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Мясо говядина	Термическое состояние: замороженное в блоках. Класс по ГОСТ 31799-2012 - А, группа по ГОСТ 31799-2012 - первая, подгруппа по ГОСТ 31799-2012 - 1.1 (массовая доля соединительной и жировой ткани не более 9% включительно). Не подвергнутое повторному замораживанию.	Соответствие: ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Мясо свинина	Термическое состояние: замороженное в блоках. Класс по ГОСТ 31799-2012 - А, группа по ГОСТ 31799-2012 - вторая, подгруппа по ГОСТ 31799-2012 - 2.1 (массовой долей жировой ткани от 13,0% до 17,0% включительно). Не подвергнутое повторному замораживанию.	Соответствие: ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Наименование товара	Требования к показателям товара	Соответствие техническому регламенту
1	2	3
Печень говяжья	Термическое состояние: замороженная. Чистая, без кровяных сгустков, лимфатических узлов, остатков связок, жира, патологических изменений и посторонних запахов.	Соответствие: ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров)	Сорт по ГОСТ 31962-2013: первый. Термическое состояние: охлажденное с температурой от минус 2 °С до плюс 4 °С включительно. Вид по ГОСТ 31962-2013: потрошенные	Соответствие: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Мясо кур (части тушек)	Сорт по ГОСТ 31962-2013: первый. Термическое состояние: охлажденное с температурой от минус 2 °С до плюс 4 °С включительно.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Филе цыплят-бройлеров *	Термическое состояние: охлажденное.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Яйцо куриное	Категория по ГОСТ 31654-2012 - <i>не ниже</i> первой. Вид по ГОСТ 31654-2012 - столовое. Скорлупа чистая, без пятен крови и помета, неповрежденная.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Наименование товара	Требования к показателям товара	Соответствие техническому регламенту
1	2	3
Минтай	Сорт по ГОСТ 32366-2013: первый. Термическое состояние: мороженое Вид разделки мороженой рыбы: потрошенная обезглавленная.	Соответствие: «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г., ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Треска	Сорт по ГОСТ 32366-2013: первый. Термическое состояние: мороженое Вид разделки мороженой рыбы: потрошенная обезглавленная.	Соответствие: «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г., ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Хек	Сорт по ГОСТ 32366-2013: первый. Термическое состояние: мороженое Вид разделки мороженой рыбы: потрошенная обезглавленная.	Соответствие: «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г., ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Филе трески	Внешний вид (после размораживания) по ГОСТ 32006-2012: целый, ровный. Поверхность чистая. Цвет по ГОСТ 32006-2012: свойственный мясу трески. Термическое состояние: мороженое	Соответствие: «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г., ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Филе минтая	Категория по ГОСТ 3948-2016 - высшая. Консистенция после размораживания плотная, чистая, без постороннего запаха. Термическое состояние: мороженое	Соответствие: «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г., ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Капуста белокочанная	Класс по ГОСТ Р 51809-2001-первый. Кочаны целые, здоровые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности с чистым срезом кочерыги.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Наименование товара	Требования к показателям товара	Соответствие техническому регламенту
1	2	3
Свекла столовая	Сорт по ГОСТ 32285-2013 – высший. Корнеплоды целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Лук репчатый	Класс по ГОСТ Р 51783-2001 – первый. Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, с сухими наружными чешуями (рубашкой)	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Морковь столовая	Сорт по ГОСТ 32284-2013 - высший. Корнеплоды целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Картофель продовольственный	Внешний вид по ГОСТ Р 51808-2013: клубни целые, чистые, здоровые, покрытые кожурой, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла, не позеленевшие.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Чеснок	Сорт по ГОСТ Р 55909-2013 – высший. Луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Наименование товара	Требования к показателям товара	Соответствие техническому регламенту
1	2	3
Помидоры свежие	Сорт по ГОСТ Р 55906-2013 – высший. Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, без механических повреждений и солнечных ожогов, без зеленых пятен, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями. Степень зрелости ГОСТ Р 55906-2013 - красная, розовая.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Огурцы свежие	Сорт по ГОСТ 33932-2016 – высший. Плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и (или) привкуса	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Перец сладкий	Сорт по ГОСТ Р 55885-2013 – высший. Плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений и повреждений, вызванных низкой температурой, с плодоножками: плодоножка аккуратно срезана.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Свежая зелень (петрушка)	Классификация по ГОСТ Р 55904-2013- зелень обрезная. Листья свежие, целые, здоровые, не вялые, не загрязненные, не поврежденные морозом, без насекомых-вредителей, без излишней внешней влажности. Листья молодые, зеленые, не пожелтевшие, без примеси сорных растений.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Свежая зелень (лук зеленый)	Сорт по ГОСТ Р 55652-2013 - не ниже первого. Внешний вид по ГОСТ Р 55652-2013: луковица и перья целые, здоровые, свежие, чистые, без повреждений болезнями и/или сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Наименование товара	Требования к показателям товара	Соответствие техническому регламенту
1	2	3
Свежая зелень (салат листовой)	Сорт по ГОСТ 33985-2016- не ниже первого. Вид по ГОСТ 33985-2016: кочаны и розетки салата целые, здоровые, свежие, чистые, без признаков самосогревания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Горошек зеленый консервированный	Сорт по ГОСТ Р 54050-2010 – высший. Промышленного производства. Не допускаются консервы бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Огурцы соленые	Классификация по ГОСТ Р 53972-2010 – огурцы соленые. Внешний вид по ГОСТ Р 53972-2010 - целые, соответствующие данному хозяйственно-ботаническому сорту, не мятые, не сморщенные, без механических повреждений.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Яблоки	Сорт по ГОСТ Р 54697-2011 - высший. Плоды свежие, целые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без механических повреждений.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Лимоны	Сорт по ГОСТ Р 53596-2009 – высший. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, морозами, без механических повреждений.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Наименование товара	Требования к показателям товара	Соответствие техническому регламенту
1	2	3
Апельсины	Сорт по ГОСТ Р 53596-2009 – высший. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, морозами, без механических повреждений.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Бананы	Сорт по ГОСТ Р 51603-2000 – <i>не ниже</i> первого. Плоды здоровые, свежие, целые, чистые, без механических повреждений.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Груши свежие	Сорт по ГОСТ 33499-2015 – высший. Отборные плоды, без повреждений вредителями и болезнями, с целой плодоножкой.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Быстрозамороженные фрукты (ягоды)	Сорт по ГОСТ 33823-2016 – высший. В замороженном состоянии. Без посторонних привкуса и запаха.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Курага	Сорт по ГОСТ 32896-2014: <i>не ниже</i> высшего. Не обработанные сернистым ангидридом.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Наименование товара	Требования к показателям товара	Соответствие техническому регламенту
1	2	3
Чернослив	Сорт по ГОСТ 32896-2014: <i>не ниже</i> высшего. Не обработанные сернистым ангидридом.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Изюм	Вид по ГОСТ 6882-88: изюм светлый. Сорт по ГОСТ 6882-88: высший.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Компотная смесь	Сорт по ГОСТ 32896-2014 – <i>не ниже</i> высшего, необработанная, чистая, без примесей и личинок насекомых.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Шиповник	Внешний вид по ГОСТ 1994-93: плоды цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек, стенки плодов твердые, хрупкие, наружная поверхность блестящая, реже матовая.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Томатная паста	Классификация по ГОСТ Р 54678-2011 – томатная паста. Категория по ГОСТ Р 54678-2011 - «Экстра».	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Наименование товара	Требования к показателям товара	Соответствие техническому регламенту
1	2	3
Чай черный	Классификация по ГОСТ 32573-2013 - листовый, крупный.	<p>Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».</p> <p>Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».</p>
Кофейный напиток	Вид: растворимый Классификация по ГОСТ Р 50364-92: напиток с цикорием без содержания натурального кофе. Внешний вид: порошкообразный, без комков.	<p>Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».</p> <p>Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».</p>
Какао – порошок	Классификация по ГОСТ 108-2014: какао-порошок.	<p>Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».</p> <p>Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».</p>
Сок плодово-ягодный (за исключением виноградного)	Вид по ГОСТ 32920-2014, ГОСТ 32103-2013 – сок восстановленный. Стерилизованный, промышленного производства, без консервантов. Не допускаются посторонние привкусы и запахи.	<p>Соответствие: ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию»; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».</p> <p>Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».</p>
Батон нарезной	Классификация по ГОСТ 27844-88 – из пшеничной муки высшего сорта. Форма: продолговато-овальная с косыми надрезами. Пропеченность, состояние мякиша: пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму.	<p>Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».</p> <p>Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».</p>

Наименование товара	Требования к показателям товара	Соответствие техническому регламенту
1	2	3
Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	Классификация по ГОСТ 31807-2012 – смесь ржаной и пшеничной муки. Форма: формовой.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Мука пшеничная, хлебопекарная	Сорт по ГОСТ Р 52189-2003 - первый. Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Макаронные изделия	Группа по ГОСТ 31743-2012 - А, сорт по ГОСТ 31743-2012 - высший.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Крупа манная	Марка по ГОСТ 7022-97 - МТ. Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Крупа овсяная	Вид по ГОСТ 3034-75 –крупа овсяная недробленая. Сорт по ГОСТ 3034-75 - высший. Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Наименование товара	Требования к показателям товара	Соответствие техническому регламенту
1	2	3
Крупа гречневая	Ядрица, сорт по ГОСТ Р 55290-2012 - высший. Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Крупа пшено	Шлифованное, сорт по ГОСТ 572-2016 - высший. Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Крупа пшеничная	Вид по ГОСТ 276-60 – Полтавская Номер по ГОСТ 276-60 - №2 <i>и(или)</i> №3 <i>и(или)</i> №4.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Крупа рисовая	Сорт по ГОСТ 6292-93 - <i>не ниже</i> первого. Вид крупы по ГОСТ 6292-93 – шлифованный.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Крупа ячменная	Вид по ГОСТ 5784-60 - перловая. Номер по ГОСТ 5784-60 - №2. Цвет - белый с желтоватым, зеленоватым оттенком.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Наименование товара	Требования к показателям товара	Соответствие техническому регламенту
1	2	3
Горох	Шлифованный, сорт по ГОСТ 6201-68 - первый. Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Крупа кукурузная	Вид по ГОСТ 6002-69 -шлифованная. Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Крахмал картофельный	Сорт по ГОСТ Р 53876-2010: <i>не ниже</i> высшего.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Печенье *	Крекер. Из пшеничной муки высшего сорта. Форма правильная. Поверхность не подгорелая. Без консервантов, подсластителей, искусственных ароматизаторов.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Пряники	Классификация по ГОСТ 15810-2014 - заварные, глазированные, без начинки.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Наименование товара	Требования к показателям товара	Соответствие техническому регламенту
1	2	3
Вафли	Классификация по ГОСТ 14031-2014 - неглазированные, с начинкой. Начинка: жировая <i>или</i> пралине <i>или</i> типа пралине. Внешний вид: Вафли одинакового размера и правильной формы. Строение в изломе: вафли плотно соприкасаются с начинкой. Начинка распределена равномерно и не выступает за края продукта.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Сухари панировочные	Наименование по ГОСТ 28402-89 - из хлебных сухарей. Сорт по ГОСТ 28402-89 –высший.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Ванилин *	Внешний вид: кристаллический порошок. Цвет: от белого до светло-желтого. Запах: ваниль.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Лист лавровый сухой	Внешний вид по ГОСТ 17594-81: листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком. Без постороннего запаха и привкуса	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Дрожжи хлебопекарные *	Вид: сушеные	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Наименование товара	Требования к показателям товара	Соответствие техническому регламенту
1	2	3
Сахар белый	Способ производства по ГОСТ 33222-2015: кристаллический. Цвет: белый, чистый.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Соль пищевая поваренная	Сорт по ГОСТ Р 51574-2000 - высший. Способ обработки по ГОСТ Р 51574-2000: с добавкой йода (йодированная соль).	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Кислота лимонная *	Внешний вид: бесцветные кристаллы или белый порошок без комков, без постороннего привкуса	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Масло растительное (подсолнечное)	Подсолнечное, рафинированное дезодорированное. Сорт по ГОСТ 1129-2013 - <i>не ниже</i> высшего.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

**В соответствии с Приказом Минпромторга России от 27.05.2016 N 1730 «Об утверждении Порядка свободного доступа к документам, разрабатываемым и применяемым в национальной системе стандартизации» документы национальной системы стандартизации размещаются на официальном сайте Росстандарта <http://www.gost.ru>. Действующие документы национальной системы стандартизации на продукты питания не покрывают потребность Заказчика в части качественных и иных характеристик продуктов. На основании вышеизложенного, Заказчиком установлены иные требования, связанные с определением соответствия закупаемых продуктов питания потребностям Заказчика.*