

СОГЛАСОВАНО

министр здравоохранения Новосибирской области
(наименование должности ГРБС)


(подпись руководителя ГРБС)
К.В. Хальзов
(ФИО руководителя ГРБС)

«12» 07 20 г.

ОБРАЩЕНИЕ
о согласовании закупки

В соответствии с распоряжением Правительства Новосибирской области № 230-рп от 05.07.2016 г., прошу согласовать закупку товаров, (работ, услуг) со следующими характеристиками:

1	Заказчик (полное наименование)	Государственное бюджетное учреждение здравоохранения Новосибирской области «Государственная областная Новосибирская клиническая туберкулезная больница»
2	ОГРН	1025404360805
3	ИНН/КПП	5433107761/ 540201001
4	Место нахождения	630082, г.Новосибирск ул.Вавилова 14
5	Телефон/факс	тел. 220-88-58
6	Адрес электронной почты, на который необходимо направить уведомления и протоколы о рассмотрении обращения	torgi@gonktb.ru
7	Ф.И.О. контактного лица	Цветкова Елена Юрьевна – руководитель контрактной службы.
8	Наименование объекта закупки	Оказание услуг по приготовлению и доставке лечебного, диетического питания в ГБУЗ НСО ГОНКТБ
9	Код ОКПД 2 и его наименования (расшифровки)	56.10.19.119- Услуги прочих предприятий быстрого питания без

		предоставления мест для сидения
10	Начальная (максимальная) цена контракта	94 745 120 (Девяносто четыре миллиона семьсот сорок пять тысяч сто двадцать) рублей 00 копеек. 24 000 000 – 2024 год 70 745 120,00 -2025 год
11	Способ определения поставщика (подрядчика, исполнителя)	Аукцион в электронной форме.
12	Функции и полномочия Заказчика, для реализации которых осуществляется закупка (с указанием на пункты устава (положения) Заказчика)	Медицинская деятельность (подп. «1» п. 11 Устава).
13	Наименование мероприятия государственной (ведомственной) программы Новосибирской области (с указанием пункта перечня мероприятий программы и ее реквизитов)	Комплекс процессных мероприятий "Оказание специализированной, включая высокотехнологичную, медицинской помощи, скорой, в том числе скорой специализированной, медицинской эвакуации". Выполнение государственного задания на оказание специализированной медицинской помощи, в том числе скорой специализированной медицинской помощи (в том числе санитарно-авиационной эвакуации), не входящей в базовую программу обязательного медицинского страхования больницами, клиниками, госпиталями, медико-санитарными частями. Комплекс процессных мероприятий "Паллиативная помощь, в том числе детям". Оказание паллиативной медицинской помощи, в том числе детям.
14	Срок поставки товара, выполнения работ, оказания услуг.	Со дня заключения контракта по 31.08.2025 года
15	Срок действия контракта (договора)	Со дня заключения контракта по 31.12.2025 года

16	Условия поставки товара, выполнения работ, оказания услуг	Обеспечение исполнения контракта – 10% цены контракта. Аванс – не предусмотрен. Подробно условия и порядок оказания услуг установлены в описании объекта закупки
17	Место поставки товара, выполнения работ, оказания услуг	Согласно приложению (Описания объекта закупки)
18	Планируемый срок публикации извещения о закупке	Июль 2024 год
19	Ограничения или преимущества, предоставленные участникам закупки	Не установлено
20	Срок и порядок оплаты по контракту	Оплата производится Заказчиком на расчетный Исполнителя, указанный в Контракте, в срок не более 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком в документа о приемке, оформленного в ЕИС в соответствии с ч. 13 ст. 94 Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" и при отсутствии у Заказчика претензий по объему и качеству оказанных Услуг.
21	Объем финансового обеспечения для осуществления закупки с указанием кода классификации расходов бюджетов	Средства областного бюджета Новосибирской области. Свободный остаток бюджетных ассигнований на дату подачи обращения 2024 – 46 017 555 рублей 20 копеек. 2025 – 125 805 509 рублей 70 копеек.
22	КБК КВР КОСГУ л/счет тип средств	000.0000.0000000000.244 244 226 030020065 040101

код субсидии	126010001
--------------	-----------

Приложения к обращению:

- 1) Приложение № 1: описание объекта закупки на 43 л. в 1 экз.;
- 2) Приложение № 2: обоснование начальной (максимальной) цены контракта (договора) на 3 л. в 1 экз.;
- 3) Приложение № 3: Финансовое обоснование и пояснительная записка на 18 л. в 1 экз.;
- 4) Приложение № 4 Прочие документы на 105 л. в 1 экз.

Главный врач
ГОНКТБ



А.В. Пятибратова

Исп. Цветкова Е.Ю.

т. +7 (383) 220-88-58

ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ

Оказание услуг по приготовлению и доставке лечебного, диетического питания в ГБУЗ НСО ГОНКТБ

Исполнитель должен в соответствии с потребностью Заказчика ежедневно обеспечивать горячим, лечебным, диетическим питанием по номенклатуре клинко-диетических групп, отличающихся по содержанию основных пищевых веществ «энергетической ценности», в соответствии с письмом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 10.05.2007 № 15-3/839-09 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов (нормы питания) для детей и подростков, больных и инфицированных туберкулезом, в противотуберкулезных учреждениях (стационарах), санаториях и амбулаторных условиях», приказами Минздрава России от 05.08.2003 г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации», от № 395-п «Об утверждении норм лечебного питания» от 21.06.2013г:

- для пациентов (взрослых), находящихся на лечении в стационаре -**6-ти разовое питание**;

Диеты:

Наименование филиала доставки, адрес	ВКД	ВКД БУ	ЩД	СД (взрослые, лежащие с детьми, инфицированными туберкулезом)
ГБУЗ НСО ГОНКТБ, г.Новосибирск, ул. Вавилова, 14.	43 800	3 960	2 760	
Филиал ГБУЗ НСО ГОНКТБ «Туберкулезная больница № 2», г.Новосибирск, ул. Петропавловская, 8	56 520	4 620		
Филиал «Туберкулезная больница № 2», г.Новосибирск, ул. 1-й переулок Крашенинникова, 5	31 680	3 240		

Филиал «Туберкулезная больница № 1», Новосибирская область, Новосибирский район, д.п. Кудряшовский, ул. Лесная, 1.	35 640	2 700		
Филиал ГБУЗ НСО ГОНКТБ «Детская туберкулезная больница»				3 780

- для пациентов (детей), находящихся на лечении в стационаре - **6-ти разовое питание**;

Возрастная группа детей и подростков больных и инфицированных туберкулезом:

Возрастная группа детей и подростков больных и инфицированных туберкулезом	До года	1-3 года	3-7 лет	7-11 лет	11-18 лет
Филиал ГБУЗ НСО ГОНКТБ «Детская туберкулезная больница»	504	5 760	4 800	5 040	15 240
Санаторное отделение филиала ГБУЗ НСО ГОНКТБ «Детская туберкулезная больница»				8 400	6 180
Филиал ГБУЗ НСО ГОНКТБ «Детский санаторий для лечения туберкулеза всех форм № 2»		3 900	7 380		

ВКД – диета с повышенной калорийностью (высококалорийная диета).
ВКД БУ – высококалорийная безуглеводная диета.
ШД – щадящая диета.
СД – стандартная диета.

Приготовление и выдача готовых блюд должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам:
- СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Утверждено главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001 г;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Исполнитель должен обеспечить строгое соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, предоставлять план производственного контроля предприятия, результаты лабораторных исследований ежеквартально.

Пищевая продукция, используемая при оказании услуг (Приложение № 1.1, Приложение № 1.2. к описанию объекта закупки) должна соответствовать требованиям, установленным:

- «Едиными санитарно-эпидемиологическими, гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» (утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010. № 299);

- Техническими регламентами Евразийского Экономического союза (Таможенного союза), Российской Федерации, за исключением требований к отдельным видам продовольственных товаров, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых технические регламенты еще не вступили в силу на территории Российской Федерации;

- Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федерального закона № 323-ФЗ от 21.11.2011 «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (статья 39 «Лечебное питание»);

- Федерального закона № 184-ФЗ от 27.12.2002 «О техническом регулировании»;

- Постановлением Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания";

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- Санитарными нормами и правилами 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм;

Услуги по организации питания в лечебно-профилактических учреждениях, блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые для использования в их питании, должны отвечать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности, установленными международными соглашениями, в том числе: Соглашением Таможенного союза по санитарным мерам от 11.12.2009 и «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 с учетом Решения Коллегии Евразийской экономической комиссии от 13.06.2012 № 89 «О применении Единых санитарно-эпидемиологических и

гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, Постановлением Правительства РФ от 11.07.2020 N 1036, санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими нормативами в том числе:

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32;

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Качество услуг по организации лечебного питания должно соответствовать требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации и города/области, в том числе национальным стандартам:

[ГОСТ 30390-2013](#) «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

[ГОСТ 31984-2012](#) «Услуги общественного питания. Общие требования»;

[ГОСТ 30524-2013](#) «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

[ГОСТ 31986-2012](#) «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;

[ГОСТ 31987-2012](#) «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

[ГОСТ 31988-2012](#) «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;

[ГОСТ 31989-2012](#) «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания».

- иными нормативными правовыми актами, нормативными и техническими документами.

Качество, используемых продуктов питания должно соответствовать требованиям соответствующих ГОСТ и ТУ, принятых для данного вида продуктов и подтверждаться по требованию заказчика. документами, удостоверяющих качество и безопасность продукции (сертификаты соответствия, качественные удостоверения, протоколы лабораторных исследований, ветеринарные справки и ветеринарные свидетельства, акты фитосанитарного контроля).

Запрещается использовать в питании больных: генно-модифицированные продукты; мясо птицы механической обвалки; замороженное мясо птицы (в соответствии п.3.37. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов») и выработанные из него продукты; рыбу, выращенную в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков; молочные напитки и молочные продукты, выработанные из сухого молока (кроме йогурта), составных частей молока, жиров растительного происхождения; продукцию, выработанную с использованием коллагеносодержащего сырья из мяса птицы, искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок.

При оказании Услуг должны соблюдаться сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов при хранении на складах Исполнителя продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

Закупаемые продукты, используемые для приготовления лечебного, диетического питания для стационара должны иметь сертификаты качества.

Качественные характеристики готовых блюд должны соответствовать показателям, указанным в «Сборнике рецептов блюд для диетического питания», Картоотеке блюд лечебного и рационального питания утвержденной Заказчиком.

Количество больных, подлежащих обеспечению горячим питанием:

- пациенты (взрослые) ГБУЗ НСО ГОНКТБ (г. Новосибирск, ул. Вавилова, 14) – в зависимости от наполняемости подразделений, но не более 160 человек (не более 960 порций в день).
- пациенты (взрослые) филиала «Туберкулезная больница № 2» (г. Новосибирск, ул. Петропавловская, 8) – в зависимости от наполняемости подразделений, но не более 200 человек (не более 1200 порций в день).
- пациенты (взрослые) Туберкулезного легочного отделения №5, № 6 филиала «Туберкулезная больница № 2» (г. Новосибирск, ул. 1-й переулок Крашенинникова, 5) – в зависимости от наполняемости подразделений, но не более 120 человек (не более 720 порций в день).
- пациенты (взрослые) филиала «Туберкулезная больница №1» (Новосибирская область, Новосибирский район, д.п. Кудряшовский, ул. Лесная, 1,) – в зависимости от наполняемости подразделений, но не более 160 человек (не более 960 порций в день).
- пациенты (дети) филиала «Детская туберкулезная больница» (Новосибирская область, Новосибирский район, д.п. Мочище, ул.Краснобаева, 6) – в зависимости от наполняемости подразделений, но не более 90 человек (не более 540 порций в день).
- взрослые (совместное пребывание в больнице с ребенком) филиала «Детская туберкулезная больница» (Новосибирская область, Новосибирский район, д.п. Мочище, ул.Краснобаева, 6) – в зависимости от наполняемости подразделений, но не более 20 человек (не более 120 порций в день).
- пациенты (дети) Санаторного отделения филиала «Детская туберкулезная больница» (Новосибирская область, Новосибирский район, Мочищенский сельсовет, микрорайон «Дом отдыха «Мочище №1») – в зависимости от наполняемости подразделений, но не более 60 человек (не более 360 порций в день).
- пациенты (дети) филиала «Детский санаторий для лечения туберкулеза всех форм № 2» (г. Новосибирск, ул. 9-й Гвардейской дивизии, 9) – в зависимости от наполняемости подразделений, но не более 60 человек (не более 360 порций в день).

Исполнитель обязан доставлять готовые блюда в горячем виде и передавать Заказчику за 10 минут до выдачи пациентам, без подогрева согласно режиму питания.

Кратность доставки питания - 4 раза в день, а именно:

- 07ч. 30 мин. – 1 доставка (завтрак + 2-й завтрак);
- 12 ч. 30 мин. – 2 доставка (обед);
- 15 ч. 30 мин. – 3 доставка (полдник);
- 18ч. 00 мин. – 4 доставка (ужин + 2-й ужин).

Исполнитель должен оказывать услуги ежедневно, в соответствии с четырнадцатидневным меню (Приложение № 1.5 к Описанию объекта закупки), утвержденным Заказчиком с учетом энергетической ценности, химическим составом, среднесуточным набором продуктов на одного больного, разработанным с учетом калорийности, химического состава по существующим стандартам питания.

Приготовление лечебного питания осуществляется в соответствии с технологическими картами (карточка-раскладка форма № 1-85) (Приложение №1.6 к Описанию объекта закупки), утвержденными Заказчиком.

Заказчиком утверждаются 3 (три) меню для взрослых пациентов согласно диет (ВКД, ВКД БУ, ПЦД); 4 (четыре) четырнадцатидневных меню согласно возрастным групп детей; 4 (четыре) ежедневных меню - для детей возрастом до года и 1 (одно) четырнадцатидневное меню для взрослых, лежащих с детьми больными и инфицированными туберкулезом.

Ежедневно Заказчиком не позднее 13 ч. 00 мин. подаются сведения Исполнителю о количестве пациентов, находящихся на лечении. Заявка формируется в разрезе подразделений Заказчика согласно классификации диет (ВКД, ВКД БУ, ПЦД) по взрослым пациентам (Приложение № 1.3. к описанию объекта закупки) и в разрезе возрастных групп детей (Приложение № 1.4. к описанию объекта закупки).

Исполнитель должен обеспечить обязательное хранение в холодильнике, в стерильной, плотно закрытой посуде, образцов всех блюд по меню в объеме одной порции в течение 2 (двух) суток для производства контрольных анализов, которые производятся Федеральным государственным учреждением Центра гигиены и эпидемиологии по мере необходимости.

Продукция доставляется с сопроводительными документами, с указанием даты, времени приготовления и соблюдением сроков реализации готовой продукции.

В связи с необходимостью соблюдения температурного режима, сохранения вкусовых качеств приготовления блюд при их транспортировке и последующей раздаче, готовая продукция должна поставляться Исполнителем не позднее двух часов с момента приготовления. Не допускается подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.

Транспортировка готового лечебного питания для взрослых пациентов до раздаточных пунктов филиалов Заказчика осуществляется в специализированных герметичных промаркированных термосах или плотно закрывающейся промаркированной посуде, предоставленной Исполнителем, обеспечивающей сохранность приготовленных блюд и температурного режима при транспортировке. Тара возвращается Исполнителю в чистом виде в течение 1 (одного) часа с момента передачи питания Заказчику и подлежит соответствующей обработке после каждого употребления. Обработку оборотной тары осуществляет Исполнитель.

При доставке лечебного питания до комнаты приема готовой продукции Исполнитель соблюдает температурный режим блюд:

- горячие блюда (супы, соусы, напитки) не ниже 75°С;
- вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С;
- холодные блюда от + 7 °С до + 14°С.

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами; столовых приборов из алюминия.

Для транспортирования готовой пищи используются специально предназначенные или специально оборудованные транспортные средства Исполнителя. Не допускается транспортирование готовой пищи совместно с непродовольственными товарами. Транспортные средства, используемые для транспортирования готовой пищи, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова машины должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. Транспортное средство, используемое для перевозки готовой пищи, ежедневно

подвергается мойке с применением моющих средств и ежемесячно дезинфицируются средствами, разрешенными органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке. Прохождение ежемесячной дезинфекции должна подтверждаться документами.

Транспортные средства, осуществляющие доставку пищевых продуктов, должны иметь документы, подтверждающие прохождение ежемесячной дезинфекции средствами, разрешенными органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке (в соответствии с Федеральным законом №52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Приказом МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ от 18 февраля 2022 г. N 90н

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ФОРМЫ, ПОРЯДКА ВЕДЕНИЯ ОТЧЕТНОСТИ, УЧЕТА И ВЫДАЧИ РАБОТНИКАМ ЛИЧНЫХ МЕДИЦИНСКИХ КНИЖЕК, В ТОМ ЧИСЛЕ В ФОРМЕ ЭЛЕКТРОННОГО ДОКУМЕНТА, Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.2020г. №36.

Производственный и обслуживающий персонал Исполнителя, в том числе, повара, водители-экспедиторы, водители-грузчики, должны быть обеспечены медицинскими книжками (в соответствии с Федеральным законом №52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Приказом Роспотребнадзора от 20.05.2005 г. N 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.2020 N 36) и должны работать в спецодежде, строго соблюдающей правила личной гигиены.

Прием – передача готовой продукции осуществляется буфетчиками Заказчика после бракеража блюд дежурным врачом и оформляется счет-фактурой, в которой указывается количество порций, вес одной порции каждого блюда, стоимость одной единицы, вес всех порций каждого блюда, общая стоимость каждого блюда, согласно меню и поданной заявке, дата и время приема-передачи питания, срок годности блюд.

При составлении меню, а также для расчета финансовых затрат на питание стороны руководствуются приказом Министерства здравоохранения РФ от 05.08.2003 г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации», а также приказом Министерства здравоохранения РФ от 21.06.2013 № 395н «Об утверждении норм лечебного питания» и письмом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 10.05.2007 № 15-3/839-09 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов (нормы питания) для детей и подростков, больных и инфицированных туберкулезом, в противотуберкулезных учреждениях (стационарах), санаториях и амбулаторных условиях».

Стоимость затрат на 1 койко-день формируется Исполнителем исходя из стоимости среднесуточного набора продуктов (норм лечебного питания, утвержденных **приказом** Министерства здравоохранения РФ от 21.06.2013 № 395н «Об утверждении норм лечебного питания» и письма Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 10.05.2007 № 15-3/839-09 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов (нормы питания) для детей и подростков, больных и инфицированных туберкулезом, в противотуберкулезных учреждениях (стационарах), санаториях и амбулаторных условиях».

Заказчик (дежурный врач) ежедневно, при приеме блюд от Исполнителя проводит органолептический бракераж готовых блюд. Результат бракеража готовых блюд отражается в бракеражном журнале. Недоброкачественная продукция возвращается и подлежит замене в течение одного часа. Полученные блюда буфетчиками в присутствии представителя Исполнителя взвешиваются (пересчитываются). Оба представителя расписываются в сопроводительных документах.

Ежемесячно представитель Исполнителя представляет Заказчику сводные сведения о количестве пациентов ежедневно находившихся на питании, суточной стоимости питания.

В целях расчета выполнения среднесуточных норм питания ежеквартально, до 5 числа следующего за отчетным периодом, Исполнитель предоставляет информацию расхода продуктов по возрастам детей, взрослых - по диетам, с указанием наименований

продуктов питания и их количества, по следующей форме:

Вид диеты или возрастной группы детей _____

Наименование продуктов	Единица измерения	Количество за 1-й месяц квартала	Количество за 2-й месяц квартала	Количество за 3-й месяц квартала	Итого за квартал	Количество койко-дней за квартал
...						

Срок оказания Услуг: Со дня заключения контракта по 31.08.2025 года

Место оказания Услуг: Доставка лечебного, диетического питания осуществляется до раздаточных пищеблоков Заказчика, а именно:

Наименование лечебно-профилактического учреждения	Место приёма-передачи лечебного, диетического питания
ГБУЗ НСО ГОНКТБ	г. Новосибирск, ул. Вавилова, 14
Филиал ГБУЗ НСО ГОНКТБ «Туберкулезная больница № 2»	г. Новосибирск, ул. Петропавловская, 8
Туберкулезное легочное отделение № 5, №6 Филиала ГБУЗ НСО ГОНКТБ «Туберкулезная больница № 2»	г. Новосибирск, ул. 1-й переулок Крашенинникова, 5, раздаточная пищеблока
Филиал ГБУЗ НСО ГОНКТБ «Туберкулезная больница № 1»	Новосибирская область, Новосибирский район, д.п. Кудряшовский, ул. Лесная, 1, раздаточная пищеблока
Филиал ГБУЗ НСО ГОНКТБ «Детская туберкулезная больница»	Новосибирская область, Новосибирский район, д.п. Мочище, ул.Краснобасва, 6
Санаторное отделение Филиала ГБУЗ НСО ГОНКТБ «Детская туберкулезная больница»	Новосибирская область, Новосибирский район, Мочищенский сельсовет, микрорайон «Дом отдыха «Мочище №1»
Филиал ГБУЗ НСО ГОНКТБ «Детский санаторий для лечения туберкулеза всех форм № 2»	г. Новосибирск, ул. 9-й Гвардейской дивизии, 9

Требования к качеству и безопасности работ(услуг):

В своей работе Исполнитель обязан руководствоваться требованиями следующих нормативных документов:

Приказ Минздрава России № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» (в ред. Приказов Минздравсопразвтия России от 07.10.2005 [N 624](#), от 10.01.2006 [N 2](#), от 26.04.2006 [N 316](#), Приказа Минздрава России от 21.06.2013 N 395н, от 24.11.2016 [N 901н](#)).

Письмо Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 10.05.2007 № 15-3/839-09 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов (нормы питания) для детей и подростков, больных и инфицированных туберкулезом, в противотуберкулезных учреждениях (стационарах), санаториях и амбулаторных условиях».

СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг";

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой

ценности пищевых продуктов;

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

СП 1.1.1058-01 «Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры;

Приказ Минздрава СССР от 29.09.1989 N 555 (ред. от 12.04.2011) "О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств";

Приказ Минздрава России от 29.06.2000 N 229 "О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций" (вместе с "Инструкцией о порядке проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения");

Приказ Минздрава России от 6 декабря 2021 г. N 1122н
Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок

[Приказ Роспотребнадзора от 20.05.2005 N 402 "О личной медицинской книжке и санитарном паспорте";](#)

Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон от 21.11.2011 №323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации».

Приложение 1.1.
к Описанию объекта закупки

**ТРЕБОВАНИЯ К АССОРТИМЕНТУ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ)
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ ДЕТАМ**

№ п/п	Наименование товара	Характеристика продуктов	Соответствие ГОСТ, технический регламент
1	Соки фруктовые в ассортименте	Сок в ассортименте. Осветленный, восстановленный, гомогенизированный, стерилизован, асептический расфасован и упакован.	ГОСТ 32103-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия» «Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №023/2011»
2	Сок для детского питания	Сок гипоаллергенный однокомпонентный в ассортименте. Сок предназначен для детей с 4-х месяцев. Моносоки осветленные (в ассортименте), с мякотью (в ассортименте, кроме цитрусовых),	ГОСТ 32920-2022 «Продукция соковая. Продукция соковая из фруктов и овощей для детского питания. Общие технические

		без искусственных консервантов и сахара, прямого отжима. Упаковка должна предотвращать повреждение или порчу, а также обеспечивать сохранность во время перевозки. Фасовка от не менее 0,2 л. до не более 0,3 л.	условия» ТР ТС 023/2011. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей
3	Овсяные хлопья	Хлопья овсяные «Экстра» №1 или №2, целые из овсяной крупы, или мелкие из резаной крупы, или быстрорастворивающиеся из резаной крупы. Цвет белый, с оттенками от кремового до желтоватого. Запах свойственный овсяной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов. Вкус свойственный овсяной крупе без привкуса горечи и посторонних привкусов. Не допускается крупа, имеющая загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), а также с наличием вредных примесей.	ГОСТ 21149-2022 «Хлопья овсяные. Технические условия»
4	Макаронные изделия	Группы А. Не ниже высшего сорта. Макароны изделия, изготовленные из муки твердой пшеницы. Цвет - соответствующий сорту муки. Форма - соответствующая типу изделий. Вкус - свойственный данному изделию, без постороннего вкуса. Запах - свойственный данному изделию, без постороннего запаха. Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов не допускается. Форма - фигурные макаронные изделия.	ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»
5	Макаронные изделия (вермишель)	Группы А. Не ниже высшего сорта. Макароны изделия, изготовленные из муки твердой пшеницы. Цвет - соответствующий сорту муки. Форма - соответствующая типу изделий. Вкус - свойственный данному изделию, без постороннего вкуса. Запах - свойственный данному изделию, без постороннего запаха. Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов не допускается. Форма - фигурные макаронные изделия.	ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»
6	Горох колотый шлифованный	Горох первого сорта. Цвет желтый, зеленый. Вкус нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается продукция с наличием сечки, мучки, зараженности вредителями хлебных запасов.	ГОСТ 6201-2020 «Горох шлифованный. Технические условия»
7	Вафли	Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов и запахов Поверхность вафель без отделки с четким рисунком без вздутий, вмятин и трещин. Края вафель с ровным обрезом. Допускается для неглазированных и частично глазированных вафель наличие до 7,0% вафель в партии с явно поврежденными углами, неровным обрезом и трещинами на поверхности, не ухудшающими внешний вид изделий, а	ГОСТ 14031-2014

		для вафель без начинки - до 10% в партии ломаных вафель Цвет вафель от светло-желтого до светло-коричневого. Допускается неравномерность окраски вафель, изготовленных с добавлением сахара, фруктозы, глюкозы.	
8	Крупа гречневая	Крупа гречневая ядрица не ниже первого сорта, весовая. Цвет - кремовый с желтоватым или зеленоватым оттенком. Запах свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.	ГОСТ 5550-2021 «Крупа гречневая. Технические условия»
9	Дрожжи прессованные хлебопекарные	Внешний вид - плотная масса, легко ломается и не мажется. Цвет - равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый, кремоватый или желтоватый оттенок Вкус - пресный, свойственный дрожжам, без постороннего привкуса. Запах - свойственный дрожжам	ГОСТ Р 54731-2011
10	Пюре детское фруктовое	Однородная пюреобразная масса. Натуральные, хорошо выраженные, свойственные соответствующим фруктам, или смеси использованных компонентов, прошедших тепловую обработку. Консистенция – от густой до текучей Цвет однородный по всей массе, свойственный цвету соответствующих фруктов или смеси использованных компонентов, прошедших тепловую обработку.	ГОСТ 32218-2013 «Консервы на фруктовой основе для питания детей раннего возраста»
11	Какао-порошок	Какао-порошок. Изделие представляет собой тонкоизмельченное, частично обезжиренное тертое какао, содержащие от 12,0 % до 20% масла какао. Внешний вид в виде порошка от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. Не допускается продукция с серым оттенком. Вкус и аромат свойственные какао-порошку, без посторонних привкусов и запахов. Степень измельчения - остаток после просева не более 1,5 %.	ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия»
12	Капуста белокочанная свежая	Капуста белокочанная свежая. I класса. Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, непроросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерыги. Кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев. Вес зачищенного кочана не менее 1(одного) кг.	ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»
13	Картофель продовольственный	Клубни целые, чистые, свежие, здоровые, покрытые кожурой, типичной для ботанического сорта формы и окраски, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, не позеленевшие, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла.	ГОСТ 7176-2017. «Картофель продовольственный. Технические условия»
14	Крахмал сухой картофельный	Сорт: не ниже высшего. Однородный порошкообразный продукт. Цвет белый, запах: свойственный крахмалу, без постороннего запаха. Массовая доля влаги от не менее 17 до не более 20%.	ГОСТ Р 53876-2010

15	Горошек зеленый консервированный	Не ниже первого сорта. Зерна целые без примесей оболочек и кормового гороха коричневого цвета. Вкус и запах - свойственные консервированному зеленому горошку, без постороннего запаха.	ГОСТ 34112-2017 «Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия»
16	Зелень пряных овощей	Вкус и запах: свойственные овощам данного вида без постороннего привкуса и запаха.	ГОСТ 32065-2013 Овощи сушеные. Общие технические условия
17	Кофейный напиток	Кофейный напиток ячменный натуральный, без добавок, из злаков, без кофеина и других тонизирующих веществ, нерастворимый, пачка, из натуральных зерновых продуктов. Массовая доля влаги не более 5%, для варки.	ГОСТ Р 50364-92
18	Крупа кукурузная	Крупа кукурузная шлифованная №1 или №2. Цвет - белый или желтый с оттенками. Запах - свойственный кукурузной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый. Вкус - свойственный кукурузной крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается продукция, зараженная вредителями хлебных запасов. Содержание темных зерен, а также наличие вредной и посторонней примесей - не допускается.	ГОСТ 6002-2022 «Крупа кукурузная. Технические условия»
19	Крупа манная	Крупа манная марки М. Внешний вид и цвет - преобладает непрозрачная мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета. Запах - нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов. Вкус - нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов.	ГОСТ 7022-2019 «Крупа манная. Технические условия»
20	Крупа ячменная перловая	Крупа ячменная перловая №1, изготовлена из крупяного ячменя путем удаления цветковых пленок, частично плодовых и семенных оболочек и зародыша с обязательным шлифованием и полированием. Крупа содержит ядра, освобожденные от цветковых пленок, хорошо отшлифованные, форма ядра удлиненная или шарообразная и/или с закругленными концами. Цвет должен быть белый с желтоватым, иногда с зеленоватым оттенками. Вкус свойственный нормальной ячменной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах свойственный нормальной ячменной крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Не допускается продукция, зараженная и загрязненная вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи).	ГОСТ 5784-2022 «Крупа ячменная. Технические условия»
21	Крупа пшеничная	Крупа пшеничная Полтавская № 1 или «Артек». Запах - свойственный нормальной ячменной крупе без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Вкус-свойственный нормальной ячменной крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается продукция, зараженная вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи); а также имеющая примесь семян гелиотропа опушено-плодного и триходесмы	ГОСТ 276-2021 «Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия»

		седой. Содержание в крупе недоброшенных зерен пшеницы не допускается.	
22	Крупа ячменная ячневая	Крупа ячневая №1, весовая. Запах - свойственный нормальной ячменной крупе без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Вкус-свойственный нормальной ячменной крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается продукция с наличием вредных примесей, а также загрязненная и зараженная вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи).	ГОСТ 5784-2022 «Крупа ячменная. Технические условия»
23	Сухари панировочные	Сухари хлебные из пшеничной муки высшего сорта. Внешний вид: крупка, достаточно однородная по размеру. ЦВЕТ: От светло-желтого до светло-коричневого. Вкус: свойственный панировочным сухарям, без постороннего привкуса. Запах: свойственный панировочным сухарям, без постороннего запаха. Не ниже высшего сорта.	ГОСТ 28402-89 «Сухари панировочные. Общие технические условия»
24	Яйцо куриное	Яйцо куриное столовое не ниже 1 категории. Состояние и положение желтка: прочный, едва видимый, но контуры не видны, занимает центральное положение и не перемещается. Плотность и цвет белка: плотный, светлый, прозрачный. Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета и не поврежденной. Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.). Каждое яйцо промаркировано, маркировка яиц четкая, легко читаемая.	ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия».
25	Лист лавровый сухой	Листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком. Запах и вкус хорошо выраженные, свойственные лавровому листу, без постороннего запаха и привкуса.	ГОСТ 17594-81
26	Лук репчатый свежий	Внешний вид: луковицы, вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой). Запах и вкус свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Не допускается наличие луковиц загнивших, гнилых, запаренных, со следами плесени, подмороженных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, затрагивающими мякоть луковицы, поврежденных стеблевой нематодой и клещами	ГОСТ 34306-2017. «Лук репчатый свежий. Технические условия.»
27	Масло сливочное	Сладко-сливочное масло. Несолёное. Монолит. Сорт высший. Вкус и запах: выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция должна быть плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая или слабо блестящая. Цвет от светло-желтого, однородный по всей массе. Массовая доля жирности не менее 72,5%.	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013 ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия»
28	Масло растительное	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное не ниже «Высшего сорта». Запах и вкус: Без запаха, обезлищенный вкус. Прозрачность -Прозрачное без осадка.	ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия»

29	Рыба свежемороженая (минтай, горбуша)	Свежемороженая, потрошенная, без головы. После размораживания поверхность чистая, ровная. Без наружных повреждений. Запах после размораживания: свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Вкус: свойственный данному виду рыбы, без постороннего привкуса.	ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая. Технические условия»
30	Молоко коровье, пастеризованное	Изготовлено из сырого коровьего молока. Жирность не менее 2,5%. Непрозрачная жидкость, однородная не тягучая, слегка вязкая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира, не должно быть осадка. Допускается незначительный отстой сливок, исчезающий при перемешивании. Консистенция: жидкая, однородная, нетягучая, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира. Вкус и запах чистые, характерные для молока с привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Цвет белый или белый со слегка кремовым оттенком, равномерный по всей массе.	ГОСТ 31450-2013 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013
31	Морковь свежая	Не ниже первого сорта. Внешний вид – корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не треснувшие, не одревесневшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, но без повреждения плечиков головки корнеплодов. Запах и вкус свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Не допускаются корнеплоды загнившие, подмороженные, с прилипшей землей, морщинистые.	ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»:
32	Салат из морской капусты	Салат из морской капусты изготовлен из водорослей семейства Ламинариевые. Внешний вид - шинкованная морская капуста с добавленными компонентами, равномерно перемешана. Консистенция - сочная, плотная, эластичная, свойственная данному виду продукта, не допускается продукт обмякший. Запах - свойственный данному виду продукта, с легким ароматом пряностей и добавленных компонентов. Вкус - свойственный данному виду продукта, с легким привкусом йода, с соответствующим привкусом пряностей и добавленных компонентов. Продукция не должна содержать посторонние привкус и запах. Цвет от оливкового до темно-коричневого, свойственный данному виду продукта, с вкраплениями добавленных компонентов в соответствии с рецептурой изготовителя. Продукция не должна содержать минеральные примеси (песка). Не допускается салат из морской капусты с наличием посторонних примесей в потребительской таре.	ТУ 9266-250-37676459-2014
33	Мука пшеничная	Мука пшеничная хлебопекарная не ниже высшего сорта, весовая. Вкус: свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах: свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, генно-	ГОСТ 26574-2017. «Мука пшеничная хлебопекарная»

		модифицированных организмов (далее - ГМО), зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), зараженность возбудителем "картофельной болезни" хлеба в муке пшеничной не должны превышать допустимые уровни, установленные или нормативными правовыми актами, действующими на территории государств, принявших стандарт	
34	Мясо говядины на кости	Говядина на кости в отрубях. Замороженная. Отруб – тазобедренный без голяшки на кости. Для выработки отрубов используется говядина от молодняка крупного рогатого скота в полутушах и четвертинах, А класса. Цвет размороженного мяса - красного цвета. Консистенция на разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании пальцем ямка должна быстро выравниваться. Запах специфический, свойственный свежему мясу. Состояние жира - твердой консистенции, при надавливании должен крошиться. Состояние сухожилий - упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая.	ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия»
35	Огурцы консервированные	Огурцы консервированные изготовлены без добавления уксуса. Продукция из огурцов ботанического сорта корнишоны. Внешний вид - огурцы целые, однородные по размеру и конфигурации или нарезанные, здоровые, чистые, соответствующие данному хозяйственно-ботаническому сорту, не мятые, не сморщенные, без механических повреждений, без плодоножек и остатков цветков. Огурцы консервированные крепкие, плотные, упругие, без пустот, с хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Массовая доля огурцов от массы нетто не менее 50%.	ГОСТ 34220-2017
36	Филе куриной грудки	Части кур или цыплят-бройлеров - филе (грудки). Части кур или цыплят-бройлеров из птицы не ниже первого сорта. Части кур или цыплят-бройлеров хорошо обескровлены, чистые; без посторонних; без посторонних запахов; без видимых кровавых сгустков; без холодильных ожогов, пятен разлитой желчи. Внешний вид: филе (грудки) - часть тушки, состоящие из большой и/или глубокой грудных мышц, без остатков костной и хрящевой тканей, с кожей или без нее. Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем. Цвет мышечной ткани должен быть от бледно-розового до розового. Запах свойственный свежему мясу данного вида птицы. Не допускается присутствие постороннего запаха.	ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия»
37	Печенье	Печенье затянное. Форма п плоская, без вмятин, вздутый и поврежденный края. Края печенья должны быть ровными или фигурными. Поверхность гладкая, с наличием сквозных проколов и возможным рисунком в виде насечек, не подгорелая, без вкраплений крошек. Цвет равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого в зависимости от используемого сырья. Вкус и запах выраженные, свойственные вкусу и запаху компонентов входящих в рецептуру печенья, без посторонних запахов и привкуса.	ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»

38	Повидло	Повидло однокомпонентное. Повидло не ниже первого сорта. Внешний вид – однородная, густая протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и не протертых кусочков кожицы и других растительных примесей. Консистенция – густая мажущая масса. Для повидла из косточковых плодов – мажущаяся желированная или нежелированная масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности. Не допускается засахаривание продукта. Цвет свойственный пюре из которых изготовлено повидло. Вкус кисло-сладкий. Запах характерный для пюре, из которого изготовлено повидло. Вкус и запах должны быть хорошо выраженные. Не допускаются посторонние привкус и запах, а так же запах и привкус затхлости или плесени, посторонние включения.	ГОСТ 32099-2013 «Повидло. Общие технические условия».
39	Крупа пшено шлифованное	Крупа не ниже первого сорта. Цвет желтый разных оттенков. Запах свойственный пшену, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный пшену, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается содержание сорной примеси. Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) не допускается.	ГОСТ 572-2016 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия».
40	Крупа рисовая круглозернистая	Крупа не ниже первого сорта. Цвет белый или с различными оттенками. Запах свойственный рисовой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный рисовой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается продукция с содержанием вредных примесей, а также зараженная вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи).	ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия».
41	Консерва рыбная (сайра натуральная)	Вкус приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса и горечи. С добавлением ароматизированного масла. Состояние рыбы: куски и тушки целые. Поперечный срез кусков или порций рыбы ровный. Запах приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха. Консистенция мяса рыбы сочная. Цвет мяса рыбы, свойственный вареному мясу данного вида рыбы.	ГОСТ 13865-2000 «Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условия»
42	Сахар-песок	Сахар белый кристаллический. Категория экстра. Сахар сыпучий, белый, чистый, не должен содержать комки. Внешний вид – однородная сыпучая масса кристаллов. Раствор сахара прозрачным или слабо опалесцирующим, без нерастворимого осадка, механических и других посторонних примесей. Вкус и запах сладкий, без посторонних привкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в его водном растворе.	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия».
43	Свекла свежая	Свекла столовая свежая. Продукция не ниже первого сорта. Внешний вид – корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них, но без повреждений плечиков корнеплода. Мякоть сочная, темно-красная, разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта. Запах и вкус – свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего	ГОСТ 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия».

		запах и привкуса. Не допускается наличие патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека.	
44	Сметана	Сметана, изготовлена из сливок коровьего молока. Внешний вид и консистенция – однородная густая масса с глянцево-белой поверхностью. Допускается недостаточно густая, слегка вязкая консистенция с незначительной крупитчатостью. Вкус и запах чистые, кисло-молочный, без посторонних привкусов и запахов. Цвет: белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Без стабилизаторов и загустителей. Массовая доля жира не менее 15%.	ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия». ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013
45	Соль	Поваренная пищевая, йодированная. Помол №1, высшего сорта. Внешний вид: кристаллический сыпучий продукт. Вкус солёный, без постороннего привкуса. Цвет белый.	ГОСТ Р 51574-2018. «Соль пищевая. Общие технические условия»
46	Томаты свежие	Свежие томаты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, быть подготовлены и упакованы в потребительскую и/или транспортную упаковку по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт. Внешний вид – плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, неповрежденные сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, без зеленых пятен, без трещин. Стебли кистей томатов должны быть свежими, здоровыми, чистыми, без листьев. Допускаются незначительные поверхностные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковочной единице. Допускаются незначительный дефект формы и развития, незначительные дефекты окраски, незначительные дефекты кожицы, очень незначительные повреждения, не влияющие на общий внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукта в упаковке. Кроме того, для томатов ребристых допускаются зарубцевавшиеся трещины длиной не более 1 см, незначительные выросты, небольшие неровности вокруг основания плода, опробковелое образование (разросшееся цветоложе) площадью не более 1 см², тонкий шрам (цветочный рубец) удлиненной формы, не превышающий по длине двух третей наибольшего диаметра плода. Состояние плодов – Плотные. Способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения.	ГОСТ 34298-2017 Национальный стандарт Российской Федерации. Томаты свежие. Технические условия
47	Сухофрукты весовые	Смесь из не менее пяти компонентов сухих фруктов в равных пропорциях, предназначенная для непосредственного употребления в пищу.	ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия».

		Целые сушеные фрукты с косточкой, целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов, правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями с неповрежденной кожей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти). Не слипающиеся при сжатии. Не допускается наличие загнивших, горелых плодов, отходов, насекомых, их личинок и куколок. Упаковка предотвращает повреждение или порчу, а также обеспечивают сохранность во время перевозки.	
48	Сыр полутвердый	Полутвердый. Внешний вид: корка ровная, прочная или слегка тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами. Вкус и запах: выраженный сырный, сладковатый или слегка кисловатый. Консистенция: тесто умеренно эластичное или слегка плотное, однородное во всей массе. Не допускается продукт с прогорклым, гнилостным и резко выраженным осаленным, плесневелым вкусом и запахом, запахом нефтепродуктов и химикатов, наличием посторонних включений, а также сыры расплывшиеся и вздутые (потерявшие форму), пораженные подкорковой плесенью или с гнилостными колодцами и трещинами, с глубокими зачистками, с сильно подопревшей коркой, с нарушением герметичности полимерных материалов, выпущенные без нанесенного покрытия, со значительным нарушением полимерно-парафиновых сплавов, латексных покрытий, с развитием на поверхности сыра плесени и других микроорганизмов.	ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия». ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013
49	Творог	Творог изготовлен из молока коровьего. Не допускается творог, изготовленный с применением растительных компонентов, не относящихся к функционально необходимым компонентам, в том числе растительных жиров. Вкус и запах творога - чистые, кисло-молочные, без посторонних привкусов и запахов; цвет - белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе; внешний вид и консистенция - мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без осязаемых частиц молочного белка. Массовая доля жира не менее 9%.	ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия». ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013
50	Виноград сушеный б/косточек (изюм)	Урожай из винограда мелких сортов цвет от золотистого до светлокоричневого. Без посторонних примесей, вкус и запах, свойственные сушеному винограду, вкус сладко-кислый, нет постороннего вкуса. Масса ягод сыпучая одного вида, без комкования, без плодоножек.	ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия»
51	Хлеб пшеничный	Из пшеничной хлебопекарной муки не ниже первого сорта, без консервантов, без пищевых добавок, без красителей, без спесей. Хлеб формовой. Цвет светло-желтый. Внешний вид: форма и поверхность, соответствующие виду изделия. Состояние мякиша: пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный, без комочков и следов непромеса, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму.	ГОСТ Р 58233-2018

		Вкус и запах, свойственные виду изделия без постороннего привкуса и запаха. Из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной не ниже 1-го сорта, без консервантов, без пищевых добавок, без красителей. Хлеб формовой. Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого. Содержит солод ржаной сухой. Внешний вид: форма и поверхность соответствующие виду изделия. Состояние мякиша: пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный, без комочков и следов непромеса, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Вкус и запах, свойственные виду изделия без постороннего привкуса и запаха.	ГОСТ 2077-84
52	Хлеб ржано-пшеничный		
53	Мясо кур	Тушки должны быть не ниже первого сорта, потрошенные. Охлажденное. Тушки кур или цыплят-бройлеров хорошо обескровлены, чистые; без посторонних включений; без посторонних запахов; без фекальных загрязнений; без видимых кровяных сгустков; без остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов; без холодовых ожогов, пятен разлитой желчи. Оперение у тушек кур или цыплят-бройлеров полностью удалено. Не допускается наличие пеньков, волосовидного пера. Мышцы развиты хорошо, форма груди должна быть округлая, киль грудной кости не должен выделяться. Запах должен быть свойственный свежему мясу данного вида птицы. Не допускается присутствие постороннего запаха. Цвет кожи бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Цвет подкожного и внутреннего жира бледно-желтый или желтый. Цвет мышечной ткани должен быть от бледно-розового до розового. Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков.	ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия».
54	Чай черный, байховый	Листовой чай. Внешний вид чая однородный, ровный, хорошо скрученный. Аромат и вкус настоя чая - нежный аромат, терпкий вкус. Настой чая яркий, прозрачный. Цвет разваренного чайного листа однородный, коричнево-красный или коричневый. Не допускается продукция с наличием плесени, затхлости, кислотности, желтой чайной пыли, а также посторонние запахи, привкусы и посторонние примеси.	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия».
55	Плоды шиповника сушеные	Плоды цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек. Плоды разнообразной формы: от шаровидной, яйцевидной или овальной до сильно вытянутой веретеновидной; длина плодов от не менее 0,7 см. до не более -3 см, диаметр - от не менее 0,6 см. до не более -1,7 см. Запах: свойственный данному сырью, без посторонних запахов. Вкус: кисло-сладкий, слегка вяжущий. На верхушке плода имеется небольшое круглое отверстие или пятиугольная площадка. Стенки плодов твердые, хрупкие, наружная поверхность блестящей, реже матовой, более или менее морщинистая. Внутри плоды обильно выстланы длинными, очень жесткими щетинистыми волосками Цвет от оранжево-красного до буровато-красного. Не допускаются плоды сушеные с наличием признаков спиртового брожения и плесени.	ГОСТ 1994-93 «Плоды шиповника. Технические условия».
56	Яблоки свежие	Яблоки свежие не ниже первого сорта. Внешний вид - плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности, типичной для помологического сорта формы и окраски, с	ГОСТ 34314-2017 «Яблоки свежие,

		плодоножкой. Запах и вкус: свойственные данному помологическому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Степень зрелости и состояние плода: плоды съёмной степени зрелости, способные выдерживать погрузку, транспортирование, разгрузку и доставку к месту назначения. Не допускается наличие сельскохозяйственных вредителей, ябллок, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, ябллок загнивших, гнилых, с признаками увядания, перезрелых, с побурением мякоти, испорченных, сорной примеси.	реализуемые в розничной торговле. Технические условия»
57	Огурец свежий	Плоды целые, свежие, здоровые, чистые, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, с типичной для ботанического сорта формой и окраской Плоды плотные, с недоразвитыми, водянистыми семенами, способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения в удовлетворительном состоянии Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса	ГОСТ 33932-2016 «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле»
58	Бананы	Плоды одного помологического сорта Плоды в кистях здоровые, свежие, чистые, целые, развившиеся, неуродливые, без остатков цветка, округлые или слабосеребристые. Крона зеленовато-желтая, желтая. Специфический запах спелых бананов, вкус сладкий, без постороннего привкуса и аромата. Плоды потребительской степени зрелости с зеленовато-желтой, желтой окраской кожуры, но не перезревшие, плотные, округлые, мякоть кремовая.	ГОСТ Р 51603-2000
59	Снежок	Напиток кисломолочный, произведенный из натурального коровьего молока путем добавления заквасок бактериальных и бакконцентратов для йогурта без добавления фруктовых добавок, вкусоароматизаторов, пищевых красителей с добавлением сахара. Консистенция и внешний вид: однородная, в меру вязкая. Вкус и запах: кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В меру сладкий. Цвет: молочно-белый равномерный по всей массе. Массовая доля жира – не менее 2,5%. Упаковка: герметичная, предназначенная для молочной продукции и сохраняющая целостность товара. На упаковке должна быть указана информация о производителе, сроке годности. Фасовка: не менее 0,45 л. до не более 0,5л.	
60	Йогурт	Внешний вид и консистенция: однородная, в меру вязкая, при добавлении загустителей или стабилизирующих добавок - желеобразная или кремообразная. Допускается наличие включений нерастворимых частиц, характерных для внесенных компонентов Вкус и запах: чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, в меру сладкий вкус (при выработке с подслащивающими компонентами), с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов	ГОСТ 31981-2013

		Цвет: молочно-белый или обусловленный цветом внесенных компонентов, однородный или с вкраплениями нерастворимых частиц Массовая доля жира не менее 2,5%.	
61	Ряженка	Консистенция и внешний вид: однородная, с нарушенным или ненарушенным стугтком без газообразования жидкость Вкус и запах: чистые, кисломолочные, с выраженным привкусом пастеризации Цвет: светло-кремовый, равномерный по всей массе Массовая доля жира не менее 2,5%.	ГОСТ 31455-2012
62	Цветная капуста	Капуста цветная свежая, не ниже первого сорта. Внешний вид - головки свежие со свежими листьями или без листьев или подрезанные, целые, здоровые, типичной для ботанического сорта формы, без механических повреждений, без излишней внешней влажности; с кочерыгой не более 2 см ниже последнего кроющего листа. Присутствует незначительный дефект формы или развития; незначительная рыхлость головки; листья свежие. Окраска будет: однородная, типичная для данного ботанического сорта от белой до кремовой или до светло-кремовой. Запах и вкус будут: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса	ГОСТ 33952-2016
63	Тыква	Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, без заболеваний, с окраской и формой, свойственными данному ботаническому виду и сорту, с плодоножкой или без нее. Допускаются плоды с отклонениями от правильной формы, но не уродливые, с зарубцевавшимися (опробковевшими) повреждениями коры от порезов и царапин	ГОСТ 7975-2013
64	Смеси сухие адаптированные молочные для питания детей с первых дней жизни до шести месяцев	Адаптированная молочная смесь (максимально приближенная по химическому составу к женскому молоку), произведенная на основе коровьего молока или молока других продуктивных животных и предназначенная для вскармливания детей с первых дней до шести месяцев жизни. Показатель пищевой ценности белка на 100 мл готового к употреблению продукта составляет - 1,2-2,1 г; содержание белков молочной сыворотки - не менее 50% от общего количества белков. Вкус и запах: Чистый, свойственный молочной смеси и добавленным компонентам, без посторонних запахов и привкусов. Консистенция: Мелкий сухой порошок с незначительным количеством легко рассыпающихся комочков добавленных компонентов при механическом воздействии. Консистенция в восстановленном виде: Однородная жидкость.	ГОСТ Р 57573-2017 ТР ТС 033/2013

		Цвет: От белого до кремового. Продукт упакован в картонные пачки с соответствующей продукту маркировкой, внутренние пакеты из многослойных полимерных или других материалов, разрешённых в установленном порядке для контакта с сухими продуктами, герметично сварены, внутри пачки находится мерная ложка, предназначенная для дозирования продукта.	
65	Каши для детского питания сухие	Порошкообразная смесь или мелкодисперсная масса. Компоненты, предусмотренные рецептурой, должны быть равномерно распределены по всей массе. Допускается наличие легко рассыпающихся комочков Цвет от белого до светло-коричневого с различными оттенками. Допускается наличие темноокрашенных частиц, обусловленных присутствием гречневой и овсяной муки, толокна Вкус и запах свойственные включенным в состав продукта компонентам. Не допускаются посторонние вкус и запах	ГОСТ Р 52405-2005
66	Пюре овощное для детского питания	Овощные пюре, изготовленные из свежих или сохраненных свежими, или быстрозамороженных цельных, или очищенных от кожуры фруктов или овощей путем измельчения и/или протирания съедобных их частей, без последующего отделения сока или мякоти, стерилизованные и фасованные способом асептического консервирования Внешний вид: Однородная пюреобразная текучая масса без частиц, волокон, кожицы, семян, плодоножек и листьев. Вкус и запах: Хорошо выраженные, свойственные овощам, прошедшим тепловую обработку, из которых изготовлено пюре. Консистенция: Посторонние привкус и запах не допускаются. Пюреобразная, текучая масса. Допускаются: незначительное отслаивание жидкости; Цвет: для концентрированного пюре более густая, но текучая масса Однородный по всей массе, свойственный цвету использованных зрелых овощей, прошедших тепловую обработку. Ассортимент разнообразный с наполнением в соответствии с ГОСТ	ГОСТ 32742-2014
67	Творог для детского питания	Внешний вид и консистенция - мягкая мажущаяся или рассыпчатая (при получении творога методом прессования и (или) самопрессования), с наличием ощутимых частиц молочного белка или без них Вкус и запах - чистые, кисло-молочные, без посторонних привкусов и запахов Цвет - молочно-белый или слегка кремовый, равномерный по всей массе	ГОСТ 32927-2014
68	Смеси сухие адаптированные молочные для питания	Адаптированная последующая сухая молочная смесь (пресная) произведена на основе коровьего молока или молока других продуктивных животных и	ТР ТС 033/2013 ГОСТ 30626-98

	детей старше шести месяцев	предназначена для питания детей первого года жизни в возрасте старше шести месяцев в качестве заменителя женского молока в сочетании с продуктами прикорма. Вкус и запах: Чистый, свойственный молочной смеси и добавленным компонентам, без посторонних запахов и привкусов. Консистенция: Мелкий сухой порошок с незначительным количеством легко рассыпающихся комочков добавленных компонентов при механическом воздействии. Консистенция в восстановленном виде: Однородная жидкость. Цвет: От белого до кремового. Продукт упакован в картонные пачки с соответствующей продукту маркировкой, внутренние пакеты из многослойных полимерных или других материалов, разрешённых в установленном порядке для контакта с сухими продуктами, герметично сварены, внутри пачки находится мерная ложка, предназначенная для дозирования продукта.	
69	Консервы мясные. Пюре для прикорма детей раннего возраста	Однородная однородная масса. Допускается наличие незначительного количества отделившегося бульона. Мягкая, нежная консистенция. Допускается наличие отдельных частиц уплотненной массы. Запах приятный, свойственный данному виду консервов. Вкус несоленый или слабосоленый, свойственный данному виду консервов. Цвет от светло-коричневого или светло-розового до серого различных оттенков. Допускается незначительное потемнение верхнего слоя содержимого банок	ГОСТ Р 54628-2011
70	Консервы рыбные для детского питания	Однородная, тонкоизмельченная, пюреобразная масса. Допускается незначительное количество отделившейся жидкости; прилегание продукта к крышке или доннышку банки Вкус приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса. Приятный запах, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха. Консистенция сочная, для консервов из трески - слабо выраженная волокнистость. Цвет от серого или кремового до желтого или оранжевого равномерный по всей массе. Допускается изменение цвета поверхностного слоя до светло-коричневого в местах прилегания продукта к крышке или доннышку банки Наличие посторонних примесей не допускается	ГОСТ 29276-92
71	Йогур детский для детей раннего возраста (с 8 месяцев)	Кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием смеси заквасочных микроорганизмов — термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки, концентрация которых должна составлять не менее чем 10^7 КОЕ в 1 г продукта, без добавления различных немолочных компонентов.	ТР ТС 033/2013 ГОСТ 31981- 2013

		Жирностью от 1% до 3,2 %. Предназначен для питания детей первого года жизни в возрасте старше восьми месяцев Внешний вид и консистенция: Однородная, с нарушенным сгустком при резервуарном способе производства, с ненарушенным сгустком — при термостатном способе производства, в меру вязкая, при добавлении загустителей или стабилизирующих добавок — желеобразная или кремообразная. Допускается наличие включений нерастворимых частиц, характерных для внесенных компонентов Вкус и запах: Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет: Молочно-белый или обусловленный цветом внесенных компонентов, однородный или с вкраплениями нерастворимых частиц Упаковка: Йогурт упаковывают в потребительскую тару различной вместимости из упаковочных материалов, разрешенных органами Госсанэпиднадзора Минздрава России для контакта с молочными продуктами, обеспечивающих качество, безопасность и сохранность йогурта в процессе его производства, транспортирования, хранения и реализации, вместимостью 100-200мл.	
72	Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	Порошкообразные продукты, состоящие из единичных и/или агломерированных частиц. Допускается наличие незначительного количества комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии Цвет от светлого до кремового Вкус и запах свойственный основным ингредиентам данной СБКС, без посторонних привкусов и запахов	ГОСТ 33933-2016
73	Ванилин	Внешний вид: Кристаллический порошок Цвет: От белого до светло-желтого Запах: Ванили.	ГОСТ 16599-71. Ванилин. Технические условия
74	Крупа геркулес	Хлопья овсяные Вид: геркулес, тип: лепестковые	ГОСТ 21149-2022

			Хлопья овсяные. Технические условия
75	Сливки	Сливки питьевые из коровьего молока Вид молочного сырья: Нормализованные сливки. Вид сливок по способу обработки: ультрапастеризованные, жирностью от 10 до 20 %	ГОСТ 31451-2013 Сливки питьевые. Технические условия
76	Кислота лимонная	Кислота лимонная пищевая	ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия
77	Сосиски молочные	Сосиски «Молочные. Батончики с чистой, сухой поверхностью. Консистенция нежная, сочная. Цвет и вид на разрезе розовый или светло-розовый фарш, фарш без пустот, однородный, равномерно перемешан. Вкус и запах свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый. Массовая доля жира не более 28%.	ГОСТ 23670-2019
78	Сельдь	Среднесоленая, атлантическая, неразделанная, первый сорт. Поверхность чистая, по цвету свойственная данному виду, без наружных повреждений. Вкус и запах свойственные соленой сельди, без посторонних привкуса и запаха. Без посторонних примесей. Упаковка предотвращает повреждение и порчу, а также обеспечивает сохранность во время перевозки.	ГОСТ 815-2019 Сельди соленые. Технические условия
79	Томатное пюре	Томатная пюре консервированное	ГОСТ 3343-2017. Межгосударственный стандарт. Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия.
80	Чеснок	Чеснок свежий Вид чеснока по технологической подготовке: Сухой Товарный класс : Высший	ГОСТ 33562-2015 Чеснок свежий. Технические условия
81	Лук зеленый	Лук свежий зеленый Товарный сорт Первый	ГОСТ 34214-2017 "Лук свежий зеленый. Технические условия"

**ТРЕБОВАНИЯ К АССОРТИМЕНТУ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ)
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ ВЗРОСЛЫМ ПАЦЕНТАМ**

№ п/п	Наименование товара	Характеристика продуктов	Соответствие ГОСТ, технический регламент
1	Соки фруктовые в ассортименте	Сок в ассортименте. Осветленный, восстановленный, гомогенизированный, стерилизован, асептический расфасован и упакован.	ГОСТ 32103-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия» «Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №023/2011»
2	Сок томатный	Сок томатный прямого отжима или восстановленный, с добавками (с солью и/или с сахаром и/или с пряностями) или без них. Внешний вид и консистенция сока - однородная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью. Цвет - красный или оранжево-красный или слабо-коричневый.	ГОСТ 32876-2014 «Продукция соковая. Сок томатный. Технические условия» «Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №023/2011»
3	Овсяные хлопья	Хлопья овсяные «Экстра» №1 или №2, целые из овсяной крупы, или мелкие из резаной крупы, или быстрорастворимые из резаной крупы. Цвет белый, с оттенками от кремового до желтоватого. Запах свойственный овсяной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов. Вкус свойственный овсяной крупе без привкуса горечи и посторонних привкусов. Не допускается крупа, имеющая загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), а также с наличием вредных примесей.	ГОСТ 21149-2022 «Хлопья овсяные. Технические условия»
4	Макаронные изделия	Группы А. Не ниже высшего сорта. Макароны изделия, изготовленные из муки твердой пшеницы. Цвет - соответствующий сорту муки. Форма - соответствующая типу изделий. Вкус - свойственный данному изделию, без постороннего вкуса. Запах - свойственный данному изделию, без постороннего запаха. Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов не допускается. Форма - фигурные макаронные изделия.	ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»

5	Макаронные изделия (вермишель)	Группы А. Не ниже высшего сорта. Макароны изделия, изготовленные из муки твердой пшеницы. Цвет - соответствующий сорту муки. Форма - соответствующая типу изделий. Вкус - свойственный данному изделию, без постороннего вкуса. Запах - свойственный данному изделию, без постороннего запаха. Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов не допускается. Форма - фигурные макаронные изделия.	ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»
6	Горох колотый шлифованный	Горох первого сорта. Цвет желтый, зеленый. Вкус нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается продукция с наличием сечки, мучки, зараженности вредителями хлебных запасов.	ГОСТ 6201-2020 «Горох шлифованный. Технические условия»
7	Горошек зеленый консервированный	Не ниже первого сорта. Зерна целые без примесей оболочек и кормового гороха коричневого цвета. Вкус и запах свойственные консервированному зеленому горошку, без постороннего запаха.	ГОСТ 34112-2017 «Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия»
8	Крупа гречневая	Крупа гречневая ядрица не ниже первого сорта, весовая. Цвет - кремовый с желтоватым или зеленоватым оттенком. Запах свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.	ГОСТ 5550-2021 «Крупа гречневая. Технические условия»
9	Дрожжи прессованные хлебопечарные	Внешний вид - плотная масса, легко ломается и не мажется. Цвет - равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый, кремоватый или желтоватый оттенок. Вкус - пресный, свойственный дрожжам, без постороннего привкуса. Запах - свойственный дрожжам	ГОСТ Р 54731-2011
10	Икра кабачковая	Икра из кабачков. Однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезрелых овощей. Консистенция слегка зернистая. Вкус, запах и цвет, свойственные икре приготовленной из подготовленных овощей. Не допускается привкуса прогорклого масла и постороннего запаха и привкуса.	ГОСТ 2654-2017 «Консервы. Икра овощная. Технические условия»
11	Какао-порошок	Какао-порошок. Изделие представляет собой тонкоизмельченное, частично обезжиренное тертое какао, содержащие от 12,0 % до 20% масла какао. Внешний вид в виде порошка от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. Не допускается продукция с серым оттенком. Вкус и аромат свойственные какао-порошку, без посторонних привкусов и запахов. Степень измельчения - остаток после просева не более 1,5 %.	ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия»

12	Капуста белокочанная свежая	Капуста белокочанная свежая. I класса. Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, непроросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерыги. Кочаны должны быть защищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев. Вес защищенного кочана не менее 1(одного) кг.	ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»
13	Картофель продовольственный	Клубни целые, чистые, свежие, здоровые, покрытые кожурой, типичной для ботанического сорта формы и окраски, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, не позеленевшие, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла.	ГОСТ 7176-2017. «Картофель продовольственный. Технические условия»:
14	Кефир	Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибах, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей. Вкус и запах чистый, кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Консистенция однородная, с нарушенным или ненарушенным стуготом. Массовая доля жира – не менее 2,5 %.	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013 ГОСТ 31454-2012
15	Кисель	Кисель плодово-ягодный в ассортименте. Внешний вид: брикет, правильной формы. Консистенция вязкая, однородная без комочков. Цвет, вкус и запах свойственный киселю, приготовленному обычным кулинарным способом. Не допускается продукция с наличием постороннего привкуса и запаха.	ГОСТ 18488-2000 «Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия»
16	Зелень пряных овощей	Вкус и запах: свойственные овощам данного вида без постороннего привкуса и запаха.	ГОСТ 32065-2013 Овощи сушеные. Общие технические условия
17	Кофейный напиток	Кофейный напиток ячменный натуральный, без добавок, из злаков, без кофеина и других тонизирующих веществ, нерастворимый, пачка, из натуральных зерновых продуктов. Массовая доля влаги не более 5%, для варки.	ГОСТ Р 50364-92
18	Крупа кукурузная	Крупа кукурузная шлифованная №1 или №2. Цвет - белый или желтый с оттенками. Запах - свойственный кукурузной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый. Вкус - свойственный кукурузной крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается продукция, зараженная вредителями хлебных запасов. Содержание темных зерен, а также наличие вредной и посторонней примесей - не допускается.	ГОСТ 6002-2022 «Крупа кукурузная. Технические условия»

19	Крупа манная	Крупа манная марки М. Внешний вид и цвет - преобладает непрозрачная мучнистая крупа ровного белого или кремового цвета. Запах - Нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов. Вкус - нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов.	ГОСТ 7022-2019 «Крупа манная. Технические условия»
20	Крупа ячменная перловая	Крупа ячменная перловая №1, изготовлена из крупяного ячменя путем удаления цветковых пленок, частично плодовых и семенных оболочек и зародыша с обязательным шлифованием и полированием. Крупа содержит ядра, освобожденные от цветковых пленок, хорошо отшлифованные, форма ядра удлиненная или шарообразная и/или с закругленными концами. Цвет должен быть белым с желтоватым, иногда с зеленоватым оттенками. Вкус свойственный нормальной ячменной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах свойственный нормальной ячменной крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Не допускается продукция, зараженная и загрязненная вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи).	ГОСТ 5784-2022 «Крупа ячменная. Технические условия»
21	Крупа пшеничная	Крупа пшеничная Полтавская № 1 или «Артек». Запах - свойственный нормальной ячменной крупе без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Вкус-свойственный нормальной ячменной крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается продукция, зараженная вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи); а также имеющая примесь семян гелиотропа опушено-плодного и триходемеи седой. Содержание в крупе недробленых зерен пшеницы не допускается.	ГОСТ 276-2021 «Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия»
22	Крупа ячменная ячневая	Крупа ячневая №1, весовая. Запах - свойственный нормальной ячменной крупе без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Вкус-свойственный нормальной ячменной крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается продукция с наличием вредных примесей, а также загрязненная и зараженная вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи).	ГОСТ 5784-2022 «Крупа ячменная. Технические условия»

23	Кукуруза консервированная	Кукуруза сахарная консервированная. Не ниже первого сорта Внешний вид – Срезанные целые зерна, с одинаковой глубиной срезки, без рваных зерен и зерен с тканью початка, без кусочков стержней и початков, частиц листового покрова и шелковистых нитей. Вкус и запах – свойственный вареной сахарной кукурузе в стадии молочной спелости, без посторонних привкуса и запаха. Консистенция – Мягкая, однородная, без чрезмерной плотности. Качество заливочной жидкости молочного оттенка (с опалесценцией) Цвет зерен – Белый, золотистый или желтый без наличия зерен более темного цвета, однородный в одной банке.	ГОСТ 34114-2017 «Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия»
24	Яйцо куриное	Яйцо куриное столовое не ниже I категории. Состояние и положение желтка: прочный, едва видимый, но контуры не видны, занимает центральное положение и не перемещается. Плотность и цвет белка: плотный, светлый, прозрачный. Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета и не поврежденной. Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.). Каждое яйцо промаркировано, маркировка яиц четкая, легко читаемая.	ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия».
25	Лист лавровый сухой	Листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком. Запах и вкус хорошо выраженные, свойственные лавровому листу, без постороннего запаха и привкуса.	ГОСТ 17594-81
26	Лук репчатый свежий	Внешний вид: луковицы, вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой). Запах и вкус свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Не допускается наличие луковиц загнивших, гнилых, запаренных, со следами плесени, подмороженных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, затрагивающими мякоть луковицы, поврежденных стеблевой нематодой и клещами	ГОСТ 34306-2017. «Лук репчатый свежий. Технические условия.»
27	Масло сливочное	Сладко-сливочное масло. Несолёное. Монолит. Сорт высший. Вкус и запах: выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция должна быть плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая или слабо блестящая. Цвет от светло-желтого, однородный по всей массе. Массовая доля жирности не менее 72,5%.	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013 ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия»
28	Масло растительное	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное не ниже «Высшего сорта». Запах и вкус: Без запаха, обезличенный вкус. Прозрачность -Прозрачное без осадка.	ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия»
29	Рыба свежемороженая (минтай)	Свежемороженая, потрошенная, без головы. После размораживания поверхность чистая, ровная. Без наружных повреждений. Запах после размораживания: свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Вкус: свойственный данному виду рыбы, без постороннего привкуса.	ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая. Технические условия»

30	Молоко коровье, пастеризованное	Изготовлено из сырого коровьего молока. Жирность не менее 2,5%. Непрозрачная жидкость, однородная не тягучая, слегка вязкая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира, не должно быть осадка. Допускается незначительный отстой сливок, исчезающий при перемешивании. Консистенция: жидкая, однородная, не тягучая, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира. Вкус и запах чистые, характерные для молока с привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Цвет белый или белый со слегка кремовым оттенком, равномерный по всей массе.	ГОСТ 31450-2013 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013
31	Морковь свежая	Не ниже первого сорта. Внешний вид – корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, но без повреждения плечиков головки корнеплодов. Запах и вкус свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Не допускаются корнеплоды загнившие, подмороженные, с прилипшей землей, морщинистые.	ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»:
32	Салат из морской капусты	Салат из морской капусты изготовлен из водорослей семейства Ламинариевые. Внешний вид - шинкованная морская капуста с добавленными компонентами, равномерно перемешана. Консистенция - сочная, плотная, эластичная, свойственная данному виду продукта, не допускается продукт обмякший. Запах - свойственный данному виду продукта, с легким ароматом пряностей и добавленных компонентов. Вкус - свойственный данному виду продукта, с легким привкусом йода, с соответствующим привкусом пряностей и добавленных компонентов. Продукция не должна содержать посторонние привкус и запах. Цвет от оливкового до темно-коричневого, свойственный данному виду продукта, с вкраплениями добавленных компонентов в соответствии с рецептурой изготовителя. Продукция не должна содержать минеральные примеси (песка). Не допускается салат из морской капусты с наличием посторонних примесей в потребительской таре.	ТУ 9266-250-37676459-2014
33	Мука пшеничная	Мука пшеничная хлебопекарная не ниже высшего сорта, весовая. Вкус: свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах: свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, генно-модифицированных организмов (далее - ГМО), зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), зараженность возбудителем "картофельной болезни" хлеба в муке пшеничной не должны превышать допустимые уровни, установленные или нормативными правовыми актами, действующими на территории государств, принявших стандарт	ГОСТ 26574-2017. «Мука пшеничная хлебопекарная»

34	Мясо говядины на кости	Говядина на кости в отрубях. Замороженная. Отруб — тазобедренный без голяшки на кости. Для выработки отрубов используется говядина от молодняка крупного рогатого скота в полутушах и четвертинах, А класса. Цвет размороженного мяса - красного цвета. Консистенция на разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании пальцем ямка должна быстро выравниваться. Запах специфический, свойственный свежему мясу. Состояние жира - твердой консистенции, при надавливании должен крошиться. Состояние сухожилий - упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая.	ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия»
35	Огурцы консервированные	Огурцы консервированные изготовлены без добавления уксуса. Продукция из огурцов ботанического сорта корнишоны. Внешний вид - огурцы целые, однородные по размеру и конфигурации или нарезанные, здоровые, чистые, соответствующие данному хозяйственно-ботаническому сорту, не мятые, не сморщенные, без механических повреждений, без плодоножек и остатков цветков. Огурцы консервированные крепкие, плотные, упругие, без пустот, с хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Массовая доля огурцов от массы нетто не менее 50%.	ГОСТ 34220-2017
36	Томатная паста	Категория Экстра Густая однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов. Цвет: Красный, оранжево-красный или малиново-красный, ярко выраженный, равномерный по всей массе. Вкус и запах: Ярко выраженные, свойственные зрелым томатам, прошедшим термическую обработку, без горечи и других посторонних привкуса и запаха. Массовая доля растворимых сухих веществ (за вычетом хлоридов) не менее 25%. Примеси растительного происхождения, посторонние примеси, синтетические красители, консерванты (сорбиновая и бензойная кислота и их соли) не допускаются.	ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия»
37	Печенье	Печенье затяжное. Форма п плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края. Края печенья должны быть ровными или фигурными. Поверхность гладкая, с наличием сквозных проколов и возможным рисунком в виде насечек, не подгорелая, без вкраплений крошек. Цвет равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого в зависимости от используемого сырья. Вкус и запах выраженные, свойственные вкусу и запаху компонентов входящих в рецептуру печенья, без посторонних запахов и привкуса.	ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»

38	Повидло	Повидло однокомпонентное. Повидло не ниже первого сорта. Внешний вид - однородная, густая протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и не протертых кусочков кожицы и других растительных примесей. Консистенция - густая мажущая масса. Для повидла из косточковых плодов - мажущаяся желеобразная или нежелеобразная масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности. Не допускается засахаривание продукта. Цвет свойственный пюре из которых изготовлено повидло. Вкус кисло-сладкий. Запах характерный для пюре, из которого изготовлено повидло. Вкус и запах должны быть хорошо выраженные. Не допускаются посторонние привкус и запах, а так же запах и привкус затхлости или плесени, посторонние включения.	ГОСТ 32099-2013 «Повидло. Общие технические условия».
39	Крупа пшено шлифованное	Крупа не ниже первого сорта. Цвет желтый разных оттенков. Запах свойственный пшену, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный пшену, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается содержание сорной примеси. Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) не допускается.	ГОСТ 572-2016 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия».
40	Крупа рисовая круглозернистая	Крупа не ниже первого сорта. Цвет белый или с различными оттенками. Запах свойственный рисовой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный рисовой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается продукция с содержанием вредных примесей, а также зараженная вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи).	ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия».
41	Консерва рыбная (сайра натуральная)	Вкус приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса и горечи. С добавлением ароматизированного масла. Состояние рыбы: куски и тушки целые. Поперечный срез кусков или порций рыбы ровный. Запах приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха. Консистенция мяса рыбы сочная. Цвет мяса рыбы, свойственный вареному мясу данного вида рыбы.	ГОСТ 13865-2000 «Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условия»
42	Сахар-песок	Сахар белый кристаллический. Категория экстра. Сахар сыпучий, белый, чистый, не должен содержать комки. Внешний вид - однородная сыпучая масса кристаллов. Раствор сахара прозрачным или слабо опалесцирующим, без нерастворимого осадка, механических и других посторонних примесей. Вкус и запах сладкий, без посторонних привкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в его водном растворе.	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия».

43	Свекла свежая	Свекла столовая свежая. Продукция не ниже первого сорта. Внешний вид - корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них, но без повреждений плечиков корнеплода. Мякоть сочная, темно-красная, разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта. Запах и вкус - свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Не допускается наличие патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека.	ГОСТ 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия».
44	Сметана	Сметана, изготовлена из сливок коровьего молока. Внешний вид и консистенция – однородная густая масса с глянцевой поверхностью. Допускается недостаточно густая, слегка вязкая консистенция с незначительной крупитчатостью. Вкус и запах чистые, кисло-молочный, без посторонних привкусов и запахов. Цвет: белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Без стабилизаторов и загустителей. Массовая доля жира не менее 15%.	ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия». ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013
45	Соль	Поваренная пищевая, йодированная. Помол №1, высшего сорта. Внешний вид: кристаллический сыпучий продукт. Вкус солёный, без постороннего привкуса. Цвет белый.	ГОСТ Р 51574-2018. «Соль пищевая. Общие технические условия»
46	Сосиски молочные	Сосиски «Молочные. Батончики с чистой, сухой поверхностью. Консистенция нежная, сочная. Цвет и вид на разрезе розовый или светло-розовый фарш, фарш без пустот, однородный, равномерно перемешан. Вкус и запах свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый. Массовая доля жира не более 28%.	ГОСТ 23670-2019
47	Сухофрукты весовые	Смесь из не менее пяти компонентов сухих фруктов в равных пропорциях, предназначенная для непосредственного употребления в пищу. Целые сушеные фрукты с косточкой, целые приплюснутые сушеные фрукты с вдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов, правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полные по мякоти). Не слипающиеся при сжатии. Не допускается наличие загнивших, горелых плодов, отходов, насекомых, их личинок и куколок. Упаковка предотвращает повреждение или порчу, а также обеспечивают сохранность во время перевозки.	ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия».

48	Сыр полутвердый	Полутвердый. Внешний вид: корка ровная, прочная или слегка тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами. Вкус и запах: выраженный сырный, сладковатый или слегка кисловатый. Консистенция: тесто умеренно эластичное или слегка плотное, однородное во всей массе. Не допускается продукт с прогорклым, гнилостным и резко выраженным осаленным, плесневым вкусом и запахом, запахом нефтепродуктов и химикатов, наличием посторонних включений, а также сыры расплывшиеся и вздутые (потерявшие форму), пораженные подкорковой плесенью или с гнилостными колодцами и трещинами, с глубокими зачистками, с сильно подопревшей коркой, с нарушением герметичности полимерных материалов, выпущенные без нанесенного покрытия, со значительным нарушением полимерно-парафиновых сплавов, латексных покрытий, с развитием на поверхности сыра плесени и других микроорганизмов.	ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия». ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013
49	Творог	Творог изготовлен из молока коровьего. Не допускается творог, изготовленный с применением растительных компонентов, не относящихся к функционально необходимым компонентам, в том числе растительных жиров. Вкус и запах творога - чистые, кисло-молочные, без посторонних привкусов и запахов; цвет - белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе; внешний вид и консистенция - мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Массовая доля жира не менее 9%.	ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия». ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013
50	Виноград сушеный б/косточек (изюм)	Урожай из винограда мелких сортов цвет от золотистого до светлорычного. Без посторонних примесей, вкус и запах, свойственные сушеному винограду, вкус сладко-кислый, нет постороннего вкуса. Масса ягод сыпучая одного вида, без комкования, без плодоножек.	ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия»
51	Хлеб пшеничный	Из пшеничной хлебопекарной муки не ниже первого сорта, без консервантов, без пищевых добавок, без красителей, без специй. Хлеб формовой. Цвет светло-желтый. Внешний вид: форма и поверхность, соответствующие виду изделия. Состояние мякиша: пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный, без комочков и следов непромеса, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Вкус и запах, свойственные виду изделия без постороннего привкуса и запаха.	ГОСТ Р 58233-2018
52	Хлеб ржано-пшеничный	Из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной не ниже 1-го сорта, без консервантов, без пищевых добавок, без красителей. Хлеб формовой. Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого. Содержит солод ржаной сухой. Внешний вид: форма и поверхность соответствующие виду изделия. Состояние мякиша: пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный, без комочков и следов непромеса, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Вкус и запах, свойственные виду изделия без постороннего привкуса и запаха.	ГОСТ 2077-84

53	Мясо кур	Тушки должны быть не ниже первого сорта, потрошенные. Охлажденное. Тушки кур или цыплят-бройлеров хорошо обескровлены, чистые; без посторонних включений; без посторонних запахов; без фекальных загрязнений; без видимых кровяных сгустков; без остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов; без холодильных ожогов, пятен разлитой желчи. Оперение у тушек кур или цыплят-бройлеров полностью удалено. Не допускается наличие пеньков, волосовидного пера. Мышцы развиты хорошо, форма груди должна быть округлая, киль грудной кости не должен выделяться. Запах должен быть свойственный свежему мясу данного вида птицы. Не допускается присутствие постороннего запаха. Цвет кожи бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Цвет подкожного и внутреннего жира бледно-желтый или желтый. Цвет мышечной ткани должен быть от бледно-розового до розового. Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков.	ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия».
54	Чай черный, байховый	Листовой чай. Внешний вид чая однородный, ровный, хорошо скрученный. Аромат и вкус настоя чая - нежный аромат, терпкий вкус. Настой чая яркий, прозрачный. Цвет разваренного чайного листа однородный, коричнево-красный или коричневый. Не допускается продукция с наличием плесени, затхлости, кислотности, желтой чайной пыли, а также посторонние запахи, привкусы и посторонние примеси.	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия».
55	Плоды шиповника сушеные	Плоды цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек. Плоды разнообразной формы: от шаровидной, яйцевидной или овальной до сильно вытянутой веретеновидной; длина плодов от не менее 0,7см. до не более -3 см, диаметр – от не менее 0,6 см. до не более -1,7 см. Запах: свойственный данному сырью, без посторонних запахов. Вкус: кисло-сладкий, слегка вяжущий. На верхушке плода имеется небольшое круглое отверстие или пятиугольная площадка. Стенки плодов твердые, хрупкие, наружная поверхность блестящей, реде матовой, более или менее морщинистая. Внутри плоды обильно выстланы длинными, очень жесткими щетинистыми волосками. Цвет от оранжево-красного до буровато-красного. Не допускаются плоды сушеные с наличием признаков спиртового брожения и плесени.	ГОСТ 1994-93 «Плоды шиповника. Технические условия».
56	Яблоки свежие	Яблоки свежие не ниже первого сорта. Внешний вид - плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности, типичной для помологического сорта формы и окраски, с плодоножкой. Запах и вкус: свойственные данному помологическому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Степень зрелости и состояние плода: плоды съемной степени зрелости, способные выдерживать погрузку, транспортирование, разгрузку и доставку к месту назначения. Не допускается наличие сельскохозяйственных вредителей, яблок, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, яблок загнивших, гнилых, с признаками увядания, перезрелых, с побурением мякоти, испорченных, сорной примеси.	ГОСТ 34314-2017 «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»

57	Сельдь	Среднесоленая, атлантическая, неразделанная, первый сорт. Поверхность чистая, по цвету свойственная данному виду, без наружных повреждений. Вкус и запах свойственные соленой сельди, без посторонних привкуса и запаха. Без посторонних примесей. Упаковка предотвращает повреждение и порчу, а также обеспечивает сохранность во время перевозки.	ГОСТ 815-2019 Сельди соленые. Технические условия
58	Огурец свежий	Плоды целые, свежие, здоровые, чистые, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, с типичной для ботанического сорта формой и окраской. Плоды плотные, с недоразвитыми, водянистыми семенами, способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения в удовлетворительном состоянии. Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса.	ГОСТ 33932-2016 «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле»
59	Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	Порошкообразные продукты, состоящие из единичных и/или агрегированных частиц. Допускается наличие незначительного количества комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии. Цвет от светлого до кремового. Вкус и запах свойственный основным ингредиентам данной СБКС, без посторонних привкусов и запахов.	ГОСТ 33933-2016

Заявка на " " 20 г
по услуге лечебного питания пациентов ГБУЗ НСО ГОНКТБ (взрослые)
согласно контракта № " " 20 г.

Филиал ГБУЗ НСО ГОНКТБ	Виды диет			ВСЕГО
	ВКД	ВКД БУ	ЩД	
Отделение №				0
Отделение №				0
Отделение №				0
Отделение №				0
Отделение №				0
Итого по филиалу №				
адрес	0	0	0	0
Отделение №				0
Отделение №				0
Отделение №				0
Отделение №				0
Отделение №				0
Итого по филиалу №				
адрес	0	0	0	0
Всего	0	0	0	0

Ответственный исполнитель _____
подпись _____
тел. _____

Заявка на " " 20 г
по услуге лечебного питания пациентов ГБУЗ НСО ГОНКТБ (дети)
согласно контракта № " " 20 г.

Филиал ГБУЗ НСО ГОНКТБ	Возрастная группа детей и подростков больных и инфицированных туберкулезом	Взрос лые,	Всего	Приме чание
---------------------------	---	---------------	--------------	----------------

Приложение № 1.4
к Описанию объекта закупки

	0-4 мес	4-6 мес	6-9 мес	9-12 мес	1-3 года	4-6 лет	7-10 лет	11-17 лет	лежащ ие с детым и		
Отделение № _____										0	
Отделение № _____										0	
Отделение № _____										0	
Итого по филиалу № _____ адрес _____	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Итого по филиалу № _____ адрес _____							0	0	0	0	
Итого по филиалу № _____ адрес _____	0	0	0	0	0	0			0	0	
Всего					0	0	0	0	0	0	

Ответственный исполнитель

тел. _____

подпись

ФИО

Приложение № 1.5
к Описанию объекта закупки*

Приложение № 1.6
к Описанию объекта закупки*

*В соответствии с приложенным файлом

Общество с ограниченной ответственностью «Русскомплект Пит»
(ООО «Русскомплект Пит»)



РуссПит

ИНН 5504249405 КПП 550601001 ОГРН 1145543043690
Р/с 40702810345000011233 БИК 045209673 К/с30101810900000000673
Омское отделение №8634 ПАО «Сбербанк»
Юридический адрес: 644023, г. Омск, ул. 3-я Железнодорожная, д. 22а
Почтовый адрес: 644023, г. Омск, ул. 3-я Железнодорожная, д. 22а
тел: 8(3812) 488-569; 8(923) 826 80 81;

12.06.2024 г

Главному врачу Государственного бюджетного
учреждения здравоохранения Новосибирской
области «Государственная областная
Новосибирская клиническая туберкулезная
больница» (ГБУЗ НСО ГОНКТБ)
Пятибратовой Анне Владимировне

От ООО «Русскомплект Пит»

Коммерческое предложение!

Общество с ограниченной ответственностью «Русскомплект Пит» в ответ на запрос цен от 10.06.2024 № 0351200000224000018 направляет на рассмотрение коммерческое предложение на оказание услуг по приготовлению и доставке лечебного, диетического питания в ГБУЗ НСО ГОНКТБ :

№ п/п	Наименование диеты	Цена койко- дня без НДС, руб.	Сумма НДС %, руб.	Цена койко-дня с учетом НДС, руб.	Стоимость с учетом НДС, руб.
1	Взрослые пациенты ВКД	400	0	400	400
2	Взрослые пациенты ВКД БУ	400	0	400	400
3	Взрослые пациенты ИД	400	0	400	400
4	Взрослые, лежащие с детьми, инфицированными туберкулезом (совместное пребывание с ребенком)	480	0	480	480

5	Возрастная группа детей до года	480	0	480	480
6	Возрастная группа детей 1-3 года	480	0	480	480
7	Возрастная группа детей 4-6 лет	480	0	480	480
8	Возрастная группа детей 7-10 лет	480	0	480	480
9	Возрастная группа детей 11-17 лет	480	0	480	480

Срок действия предлагаемой цены: до 31.12.2024 года.

Предлагаемая цена включает в себя все расходы, в том числе расходы на аренду помещения, аренду оборудования, возмещение коммунальных и эксплуатационных расходов.

Описание объекта закупки представлено в приложении № 1.

Директор ООО «Русскомплект Пит»:



В.С.Часовитин

Исп. Богдан А.Ю.
Тел. 8-923-826-80-81

ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ

Оказание услуг по приготовлению и доставке лечебного, диетического питания в ГБУЗ НСО ГОНКТБ

Исполнитель должен в соответствии с потребностью Заказчика ежедневно обеспечивать горячим, лечебным, диетическим питанием по номенклатуре клинично-диетических групп, отличающихся по содержанию основных пищевых веществ «энергетической ценности», в соответствии с письмом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 10.05.2007 № 15-3/839-09 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов (нормы питания) для детей и подростков, больных и инфицированных туберкулезом, в противотуберкулезных учреждениях (стационарах), санаториях и амбулаторных условиях», приказами Минздрава России от 05.08.2003 г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации», от № 395-н «Об утверждении норм лечебного питания» от 21.06.2013г:

- для пациентов (взрослых), находящихся на лечении в стационаре - **6-ти разовое питание;**

Диеты:

Наименование филиала доставки, адрес	ВКД	ВКД БУ	ЩД	СД (взрослые, лежащие с детьми, инфицированным и туберкулезом)
ГБУЗ НСО ГОНКТБ, г.Новосибирск, ул. Вавилова, 14.	43 800	3 960	2 760	

Филиал ГБУЗ НСО ГОНКТБ «Туберкулезная больница № 2», г.Новосибирск, ул. Петропавловская, 8	56 520	4 620		
Филиал «Туберкулезная больница № 2», г.Новосибирск, ул. 1-й переулок Крашенинникова, 5	31 680	3 240		
Филиал «Туберкулезная больница № 1», Новосибирская область, Новосибирский район, д.п. Кудряшовский, ул. Лесная, 1.	35 640	2 700		
Филиал ГБУЗ НСО ГОНКТБ «Детская туберкулезная больница»				3 780

- для пациентов (детей), находящихся на лечении в стационаре - **6-ти разовое питание;**

Возрастная группа детей и подростков больных и инфицированных туберкулезом:

Возрастная группа детей и подростков больных и инфицированных туберкулезом	До года	1-3 года	3-7 лет	7-11 лет	11-18 лет
Филиал ГБУЗ НСО ГОНКТБ «Детская туберкулезная больница»	504	5 760	4 800	5 040	15 240
Санаторное отделение филиала ГБУЗ НСО ГОНКТБ «Детская туберкулезная больница»				8 400	6 180
Филиал ГБУЗ НСО ГОНКТБ «Детский санаторий для лечения туберкулеза всех форм № 2»		3 900	7 380		

ВКД – диета с повышенной калорийностью (высококалорийная диета).

ВКД БУ – высококалорийная безуглеводная диета.

ШД – щадящая диета.

СД – стандартная диета.

Приготовление и выдача готовых блюд должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам:

- СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Утверждено главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001 г;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Исполнитель должен обеспечить строгое соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, предоставлять план производственного контроля предприятия, результаты лабораторных исследований ежеквартально.

Пищевая продукция, используемая при оказании услуг (Приложение № 1.1, Приложение № 1.2. к описанию объекта закупки) должна соответствовать требованиям, установленным:

- «Едиными санитарно-эпидемиологическими, гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» (утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010. № 299);

- Техническими регламентами Евразийского Экономического союза (Таможенного союза), Российской Федерации, за исключением требований к отдельным видам продовольственных товаров, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых технические регламенты еще не вступили в силу на территории Российской Федерации;

- Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федерального закона № 323-ФЗ от 21.11.2011 «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (статья 39 «Лечебное питание»);

- Федерального закона № 184-ФЗ от 27.12.2002 «О техническом регулировании»;

- Постановлением Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания";

-Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

-Санитарными нормами и правилами 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм;

Услуги по организации питания в лечебно-профилактических учреждениях, блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые для использования в их питании, должны отвечать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности, установленными международными соглашениями, в том числе: Соглашением Таможенного союза по санитарным мерам от 11.12.2009 и «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 с учетом Решения Коллегии Евразийской экономической комиссии от 13.06.2012 № 89 «О применении Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, Постановлением Правительства РФ от 11.07.2020 N 1036, санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими нормативами в том числе:

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32;

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Качество услуг по организации лечебного питания должно соответствовать требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации и города/области, в том числе национальным стандартам:

[ГОСТ 30390-2013](#) «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

[ГОСТ 30524-2013](#) «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;

ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;

ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания».

-иными нормативными правовыми актами, нормативными и техническими документами.

Качество, используемых продуктов питания должно соответствовать требованиям соответствующих ГОСТ и ТУ, принятых для данного вида продуктов и подтверждаться по требованию заказчика. документами, удостоверяющих качество и безопасность продукции (сертификаты соответствия, качественные удостоверения, протоколы лабораторных исследований, ветеринарные справки и ветеринарные свидетельства, акты фитосанитарного контроля).

Запрещается использовать в питании больных: генно-модифицированные продукты; мясо птицы механической обвалки; замороженное мясо птицы (в соответствии п.3.37. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов») и выработанные из него продукты; рыбу, выращенную в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков; молочные напитки и молочные продукты, выработанные из сухого молока (кроме йогурта), составных частей молока, жиров растительного происхождения; продукцию, выработанную с использованием коллагенсодержащего сырья из мяса птицы, искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок.

При оказании Услуг должны соблюдаться сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов при хранении на складах Исполнителя продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

Закупаемые продукты, используемые для приготовления лечебного, диетического питания для стационара должны иметь сертификаты качества.

Качественные характеристики готовых блюд должны соответствовать показателям, указанным в «Сборнике рецептов блюд для диетического питания», Картотеке блюд лечебного и рационального питания утвержденной Заказчиком.

Количество больных, подлежащих обеспечению горячим питанием:

- пациенты (взрослые) ГБУЗ НСО ГОНКТБ (г. Новосибирск, ул. Вавилова, 14) – в зависимости от наполняемости подразделений, но не более 160 человек (не более 960 порций в день).

- пациенты (взрослые) филиала «Туберкулезная больница № 2» (г. Новосибирск, ул. Петропавловская, 8) – в зависимости от наполняемости подразделений, но не более 200 человек (не более 1200 порций в день).

- пациенты (взрослые) Туберкулезного легочного отделения №5, № 6 филиала «Туберкулезная больница № 2» (г. Новосибирск, ул. 1-й переулок Крашенинникова, 5) – в зависимости от наполняемости подразделений, но не более 120 человек (не более 720 порций в день).

- пациенты (взрослые) филиала «Туберкулезная больница №1» (Новосибирская область, Новосибирский район, д.п. Кудряшовский, ул. Лесная, 1,) – в зависимости от наполняемости подразделений, но не более 160 человек (не более 960 порций в день).

- пациенты (дети) филиала «Детская туберкулезная больница» (Новосибирская область, Новосибирский район, д.п. Мочище, ул. Краснобаева, 6) – в зависимости от наполняемости подразделений, но не более 90 человек (не более 540 порций в день).

- взрослые (совместное пребывание в больнице с ребенком) филиала «Детская туберкулезная больница» (Новосибирская область, Новосибирский район, д.п. Мочище, ул. Краснобаева, 6) – в зависимости от наполняемости подразделений, но не более 20 человек (не более 120 порций в день).

- пациенты (дети) Санаторного отделения филиала «Детская туберкулезная больница» (Новосибирская область, Новосибирский район, Мочищенский сельсовет, микрорайон «Дом отдыха «Мочище №1») – в зависимости от наполняемости подразделений, но не более 60 человек (не более 360 порций в день).

- пациенты (дети) филиала «Детский санаторий для лечения туберкулеза всех форм № 2» (г. Новосибирск, ул. 9-й Гвардейской дивизии, 9) – в зависимости от наполняемости подразделений, но не более 60 человек (не более 360 порций в день).

Исполнитель обязан доставлять готовые блюда в горячем виде и передавать Заказчику за 10 минут до выдачи пациентам, без подогрева согласно режиму питания.

Кратность доставки питания - 4 раза в день, а именно:

- 07ч. 30 мин. – 1 доставка (завтрак + 2-й завтрак);
- 12 ч. 30 мин. – 2 доставка (обед);
- 15 ч. 30 мин. – 3 доставка (полдник);
- 18ч. 00 мин. – 4 доставка (ужин + 2-й ужин).

Исполнитель должен оказывать услуги ежедневно, в соответствии с четырнадцатидневным меню (Приложение № 1.5 к Описанию объекта закупки), утвержденным Заказчиком с учетом энергетической ценности, химическим составом, среднесуточным набором продуктов на одного больного, разработанным с учетом калорийности, химического состава по существующим стандартам питания.

Приготовление лечебного питания осуществляется в соответствии с технологическими картами (карточка-раскладка форма № 1-85) (Приложение №1.6 к Описанию объекта закупки), утвержденными Заказчиком.

Заказчиком утверждаются 3 (три) меню для взрослых пациентов согласно диет (ВКД, ВКД БУ, ЩД); 4 (четыре) четырнадцатидневных меню согласно возрастным групп детей; 4 (четыре) ежедневных меню - для детей возрастом до года и 1 (одно) четырнадцатидневное меню для взрослых, лежащих с детьми больными и инфицированными туберкулезом.

Ежедневно Заказчиком не позднее 13 ч. 00 мин. подаются сведения Исполнителю о количестве пациентов, находящихся на лечении. Заявка формируется в разрезе подразделений Заказчика согласно классификации диет (ВКД, ВКД БУ, ЩД) по взрослым пациентам (Приложение № 1.3. к описанию объекта закупки) и в разрезе возрастных групп детей (Приложение № 1.4. к описанию объекта закупки).

Исполнитель должен обеспечить обязательное хранение в холодильнике, в стерильной, плотно закрытой посуде, образцов всех блюд по меню в объеме одной порции в течение 2 (двух) суток для производства контрольных анализов, которые производятся Федеральным государственным учреждением Центра гигиены и эпидемиологии по мере необходимости.

Продукция доставляется с сопроводительными документами, с указанием даты, времени приготовления и соблюдением сроков реализации готовой продукции.

В связи с необходимостью соблюдения температурного режима, сохранения вкусовых качеств приготовления блюд при их транспортировке и последующей раздаче, готовая продукция должна поставаться Исполнителем не позднее двух часов с момента приготовления. Не допускается подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.

Транспортировка готового лечебного питания для взрослых пациентов до раздаточных пунктов филиалов Заказчика осуществляется в специализированных герметичных промаркированных термосах или плотно закрывающейся промаркированной посуде, предоставленной Исполнителем, обеспечивающей сохранность приготовленных блюд и температурного режима при транспортировке. Тара возвращается Исполнителю в невытом виде в течение 1 (одного) часа с момента передачи питания Заказчику и подлежит соответствующей обработке после каждого употребления. Обработку оборотной тары осуществляет Исполнитель.

При доставке лечебного питания до комнаты приема готовой продукции Исполнитель соблюдает температурный режим блюд:

- горячие блюда (супы, соусы, напитки) не ниже 75°С;
- вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С;
- холодные блюда от + 7 °С до + 14°С.

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами; столовых приборов из алюминия.

Для транспортирования готовой пищи используются специально предназначенные или специально оборудованные транспортные средства Исполнителя. Не допускается транспортирование готовой пищи совместно с непродовольственными товарами. Транспортные средства, используемые для транспортирования готовой пищи, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова машины должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. Транспортное средство, используемое для перевозки готовой пищи, ежедневно подвергается мойке с применением моющих средств и ежемесячно дезинфицируются средствами, разрешенными органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке. Прохождение ежемесячной дезинфекции должна подтверждаться документами.

Транспортные средства, осуществляющие доставку пищевых продуктов, должны иметь документы, подтверждающие прохождение ежемесячной дезинфекции средствами, разрешенными органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке (в соответствии с Федеральным законом №52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Приказом МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ от 18 февраля 2022 г. N 90н

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ФОРМЫ, ПОРЯДКА ВЕДЕНИЯ ОТЧЕТНОСТИ, УЧЕТА И ВЫДАЧИ РАБОТНИКАМ ЛИЧНЫХ МЕДИЦИНСКИХ КНИЖЕК, В ТОМ ЧИСЛЕ В ФОРМЕ ЭЛЕКТРОННОГО ДОКУМЕНТА, Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.2020г. №36.

Производственный и обслуживающий персонал Исполнителя, в том числе, повара, водители-экспедиторы, водители-грузчики, должны быть обеспечены медицинскими книжками (в соответствии с Федеральным законом №52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Приказом Роспотребнадзора от 20.05.2005 г. N 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.2020 N 36) и должны работать в спецодежде, строго соблюдающей правила личной гигиены.

Прием – передача готовой продукции осуществляется буфетчиками Заказчика после бракеража блюд дежурным врачом и оформляется счет-фактурой, в которой указывается количество порций, вес одной порции каждого блюда, стоимость одной единицы, вес всех порций каждого блюда, общая стоимость каждого блюда, согласно меню и поданной заявке, дата и время приема-передачи питания, срок годности блюд.

При составлении меню, а также для расчета финансовых затрат на питание стороны руководствуются приказом Министерства здравоохранения РФ от 05.08.2003 г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации», а также приказом Министерства здравоохранения РФ от 21.06.2013 № 395н «Об утверждении норм лечебного питания» и письмом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 10.05.2007 № 15-3/839-09 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов (нормы питания) для детей и подростков, больных и инфицированных туберкулезом, в противотуберкулезных учреждениях (стационарах), санаториях и амбулаторных условиях».

Стоимость затрат на 1 койко-день формируется Исполнителем исходя из стоимости среднесуточного набора продуктов (норм лечебного питания, утвержденных приказом Министерства здравоохранения РФ от 21.06.2013 № 395н «Об утверждении норм лечебного питания» и письма Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 10.05.2007 № 15-3/839-09 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов (нормы питания) для детей и подростков, больных и инфицированных туберкулезом, в противотуберкулезных учреждениях (стационарах), санаториях и амбулаторных условиях».

Заказчик (дежурный врач) ежедневно, при приеме блюд от Исполнителя проводит органолептический бракераж готовых блюд. Результат бракеража готовых блюд отражается в бракеражном журнале. Недоброкачественная продукция возвращается и подлежит замене в течение одного часа. Полученные блюда буфетчиками в присутствии представителя Исполнителя взвешиваются (пересчитываются). Оба представителя расписываются в сопроводительных документах.

Ежемесячно представитель Исполнителя представляет Заказчику сводные сведения о количестве пациентов ежедневно находившихся на питании, суточной стоимости питания.

В целях расчета выполнения среднесуточных норм питания ежеквартально, до 5 числа следующего за отчетным периодом, Исполнитель предоставляет информацию расхода продуктов по возрастам детей, взрослых - по диетам, с указанием наименований продуктов питания и их количества, по следующей форме:

Вид диеты или возрастной группы детей _____

Наименование продуктов	Единица измерения	Количество за 1-й месяц квартала	Количество за 2-й месяц квартала	Количество за 3-й месяц квартала	Итого за квартал	Количество койко-дней за квартал

...						
-----	--	--	--	--	--	--

Срок оказания Услуг: Со дня заключения контракта по 31.08.2025 года

Место оказания Услуг: Доставка лечебного, диетического питания осуществляется до раздаточных пищеблоков Заказчика, а именно:

Наименование лечебно-профилактического учреждения	Место приёма-передачи лечебного, диетического питания
ГБУЗ НСО ГОНКТБ	г. Новосибирск, ул. Вавилова, 14
Филиал ГБУЗ НСО ГОНКТБ «Туберкулезная больница № 2»	г. Новосибирск, ул. Петропавловская, 8
Туберкулезное легочное отделение № 5, №6 Филиала ГБУЗ НСО ГОНКТБ «Туберкулезная больница № 2»	г. Новосибирск, ул. 1-й переулок Крашенинникова, 5, раздаточная пищеблока
Филиал ГБУЗ НСО ГОНКТБ «Туберкулезная больница № 1»	Новосибирская область, Новосибирский район, д.п. Кудряшовский, ул. Лесная, 1, раздаточная пищеблока
Филиал ГБУЗ НСО ГОНКТБ «Детская туберкулезная больница»	Новосибирская область, Новосибирский район, д.п. Мочище, ул. Краснобаева, 6
Санаторное отделение Филиала ГБУЗ НСО ГОНКТБ «Детская туберкулезная	Новосибирская область, Новосибирский район, Мочищенский сельсовет, микрорайон «Дом отдыха

больница»	«Мочище №1»
Филиал ГБУЗ НСО ГОНКТБ «Детский санаторий для лечения туберкулеза всех форм № 2»	г. Новосибирск, ул. 9-й Гвардейской дивизии, 9

Требования к качеству и безопасности работ(услуг):

В своей работе Исполнитель обязан руководствоваться требованиями следующих нормативных документов:

Приказ Минздрава России № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» (в ред. Приказов Минздравсоцразвития России от 07.10.2005 [N 624](#), от 10.01.2006 [N 2](#), от 26.04.2006 [N 316](#), Приказа Минздрава России от 21.06.2013 N 395н, от 24.11.2016 [N 901н](#)).

Письмо Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 10.05.2007 № 15-3/839-09 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов (нормы питания) для детей и подростков, больных и инфицированных туберкулезом, в противотуберкулезных учреждениях (стационарах), санаториях и амбулаторных условиях».

СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг";

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой

ценности пищевых продуктов;

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов;

СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации

производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

СП 1.1.1058-01 «Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры;

Приказ Минздрава СССР от 29.09.1989 N 555 (ред. от 12.04.2011) "О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств";

Приказ Минздрава России от 29.06.2000 N 229 "О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций" (вместе с "Инструкцией о порядке проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения");

Приказ Минздрава России от 6 декабря 2021 г. N 1122н Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок

[Приказ Роспотребнадзора от 20.05.2005 N 402 "О личной медицинской книжке и санитарном паспорте";](#)

Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон от 21.11.2011 №323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации».

Приложение 1.1.
к Описанию объекта закупки

**ТРЕБОВАНИЯ К АССОРТИМЕНТУ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ)
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЯМ**

№ п/п	Наименование товара	Характеристика продуктов	Соответствие ГОСТ, технический регламент
1	Соки фруктовые в ассортименте	Сок в ассортименте. Осветленный, восстановленный, гомогенизированный, стерилизован, асептический расфасован и упакован.	ГОСТ 32103-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия» «Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №023/2011»
2	Сок для детского питания	Сок гипоаллергенный однокомпонентный в ассортименте. Сок предназначен для детей с 4-х месяцев. Моносоки осветленные (в ассортименте), с мякотью (в ассортименте, кроме цитрусовых), без искусственных консервантов и сахара, прямого отжима. Упаковка должна предотвращать повреждение или порчу, а также обеспечивать сохранность во время перевозки.	ГОСТ 32920-2022 «Продукция соковая. Продукция соковая из фруктов и овощей для детского питания. Общие технические условия» ТР ТС 023/2011. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей

		Фасовка от не менее 0,2 л. до не более 0,3 л.	
3	Овсяные хлопья	Хлопья овсяные «Экстра» №1 или №2, целые из овсяной крупы, или мелкие из резаной крупы, или быстрорастворивающиеся из резаной крупы. Цвет белый, с оттенками от кремового до желтоватого. Запах свойственный овсяной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов. Вкус свойственный овсяной крупе без привкуса горечи и посторонних привкусов. Не допускается крупа, имеющая загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), а также с наличием вредных примесей.	ГОСТ 21149-2022 «Хлопья овсяные. Технические условия»
4	Макаронные изделия	Группы А. Не ниже высшего сорта. Макароны изделия, изготовленные из муки твердой пшеницы. Цвет - соответствующий сорту муки. Форма - соответствующая типу изделий. Вкус - свойственный данному изделию, без постороннего вкуса. Запах - свойственный данному изделию, без постороннего запаха. Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов не допускается. Форма - фигурные макаронные изделия.	ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»
5	Макаронные изделия (вермишель)	Группы А. Не ниже высшего сорта. Макароны изделия, изготовленные из муки твердой пшеницы. Цвет - соответствующий сорту муки. Форма - соответствующая типу изделий. Вкус - свойственный данному изделию, без постороннего вкуса. Запах - свойственный данному изделию, без постороннего запаха. Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов не допускается.	ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»

		Форма - фигурные макаронные изделия.	
6	Горох колотый шлифованный	Горох первого сорта. Цвет желтый, зеленый. Вкус нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается продукция с наличием сечки, мучки, зараженности вредителями хлебных запасов.	ГОСТ 6201-2020 «Горох шлифованный. Технические условия»
7	Вафли	Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов и запахов Поверхность вафель без отделки с четким рисунком без вздутий, вмятин и трещин. Края вафель с ровным обрезом. Допускается для неглазированных и частично глазированных вафель наличие до 7,0% вафель в партии с явно поврежденными углами, неровным обрезом и трещинами на поверхности, не ухудшающими внешний вид изделий, а для вафель без начинки - до 10% в партии ломаных вафель Цвет вафель от светло-желтого до светло-коричневого. Допускается неравномерность окраски вафель, изготовленных с добавлением сахара, фруктозы, глюкозы.	ГОСТ 14031-2014
8	Крупа гречневая	Крупа гречневая ядрица не ниже первого сорта, весовая. Цвет - кремовый с желтоватым или зеленоватым оттенком. Запах свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.	ГОСТ 5550-2021 «Крупа гречневая. Технические условия»
9	Дрожжи прессованные хлебопекарные	Внешний вид - плотная масса, легко ломается и не мажется. Цвет - равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый, кремоватый или желтоватый оттенок Вкус - пресный, свойственный дрожжам, без постороннего привкуса. Запах - свойственный дрожжам	ГОСТ Р 54731-2011
10	Пюре детское фруктовое	Однородная пюреобразная масса. Натуральные, хорошо выраженные, свойственные соответствующим фруктам, или смеси использованных компонентов, прошедших тепловую обработку. Консистенция – от густой до текучей	ГОСТ 32218-2013 «Консервы на фруктовой основе для питания детей раннего возраста»

		Цвет однородный по всей массе, свойственный цвету соответствующих фруктов или смеси использованных компонентов, прошедших тепловую обработку.	
11	Какао-порошок	Какао-порошок. Изделие представляет собой тонкоизмельченное, частично обезжиренное тертое какао, содержащие от 12,0 % до 20% масла какао. Внешний вид в виде порошка от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. Не допускается продукция с серым оттенком. Вкус и аромат свойственные какао-порошку, без посторонних привкусов и запахов. Степень измельчения - остаток после просева не более 1,5 %.	ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия»
12	Капуста белокочанная свежая	Капуста белокочанная свежая. 1 класса. Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, непроросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерыги. Кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев. Вес зачищенного кочана не менее 1(одного) кг.	ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»
13	Картофель продовольственный	Клубни целые, чистые, свежие, здоровые, покрытые кожурой, типичной для ботанического сорта формы и окраски, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, не позеленевшие, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла.	ГОСТ 7176-2017. «Картофель продовольственный. Технические условия»:
14	Крахмал сухой картофельный	Сорт: не ниже высшего. Однородный порошкообразный продукт. Цвет белый, запах: свойственный крахмалу, без постороннего запаха. Массовая доля влаги от не менее 17 до не более 20%.	ГОСТ Р 53876-2010
15	Горошек зеленый консервированный	Не ниже первого сорта. Зерна целые без примесей оболочек и кормового гороха коричневого цвета. Вкус и запах свойственные консервированному зеленому горошку, без постороннего запаха.	ГОСТ 34112-2017 «Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия»
16	Зелень пряных овощей	Вкус и запах: свойственные овощам данного вида без постороннего привкуса и запаха.	ГОСТ 32065-2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

17	Кофейный напиток	Кофейный напиток ячменный натуральный, без добавок, из злаков, без кофеина и других тонизирующих веществ, нерастворимый, пачка, из натуральных зерновых продуктов. Массовая доля влаги не более 5%, для варки.	ГОСТ Р 50364-92
18	Крупа кукурузная	Крупа кукурузная шлифованная №1 или №2. Цвет - белый или желтый с оттенками. Запах - свойственный кукурузной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый. Вкус - свойственный кукурузной крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается продукция, зараженная вредителями хлебных запасов. Содержание темных зерен, а также наличие вредной и посторонней примесей - не допускается.	ГОСТ 6002-2022 «Крупа кукурузная. Технические условия»
19	Крупа манная	Крупа манная марки М. Внешний вид и цвет - преобладает непрозрачная мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета. Запах - Нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов. Вкус - нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов.	ГОСТ 7022-2019 «Крупа манная. Технические условия»
20	Крупа ячменная перловая	Крупа ячменная перловая №1, изготовлена из крупяного ячменя путем удаления цветковых пленок, частично плодовых и семенных оболочек и зародыша с обязательным шлифованием и полированием. Крупа содержит ядра, освобожденные от цветковых пленок, хорошо отшлифованные, форма ядра удлиненная или шарообразная и/или с закругленными концами. Цвет должен быть белый с желтоватым, иногда с зеленоватым оттенками. Вкус свойственный нормальной ячменной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах свойственный нормальной ячменной крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Не допускается продукция, зараженная и загрязненная вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи).	ГОСТ 5784-2022 «Крупа ячменная. Технические условия»
21	Крупа пшеничная	Крупа пшеничная Полтавская № 1 или «Артек». Запах - свойственный нормальной ячменной крупе без затхлости, плесени и других	ГОСТ 276-2021 «Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия»

		посторонних запахов. Вкус-свойственный нормальной ячменной крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается продукция, зараженная вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи); а также имеющая примесь семян гелиотропа опушено-плодного и триходеемы седой. Содержание в крупе недробленых зерен пшеницы не допускается.	
22	Крупа ячменная ячневая	Крупа ячневая №1, весовая. Запах - свойственный нормальной ячменной крупе без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Вкус-свойственный нормальной ячменной крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается продукция с наличием вредных примесей, а также загрязненная и зараженная вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи).	ГОСТ 5784-2022 «Крупа ячменная. Технические условия»
23	Сухари панировочные	Сухари хлебные из пшеничной муки высшего сорта. Внешний вид: крупка, достаточно однородная по размеру. ЦВЕТ: От светло-желтого до светло-коричневого. Вкус: свойственный панировочным сухарям, без постороннего привкуса. Запах: свойственный панировочным сухарям, без постороннего запаха. Не ниже высшего сорта.	ГОСТ 28402-89 «Сухари панировочные. Общие технические условия»
24	Яйцо куриное	Яйцо куриное столовое не ниже 1 категории. Состояние и положение желтка: прочный, едва видимый, но контуры не видны, занимает центральное положение и не перемещается. Плотность и цвет белка: плотный, светлый, прозрачный. Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета и не поврежденной. Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.). Каждое яйцо промаркировано, маркировка яиц четкая, легко читаемая.	ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия».
25	Лист лавровый сухой	Листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по окраске зеленые,	ГОСТ 17594-81

		сероватые с серебристым оттенком. Запах и вкус хорошо выраженные, свойственные лавровому листу, без постороннего запаха и привкуса.	
26	Лук репчатый свежий	Внешний вид: луковицы, вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой). Запах и вкус свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Не допускается наличие луковиц загнивших, гнилых, запаренных, со следами плесени, подмороженных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, затрагивающими мякоть луковицы, поврежденных стеблевой нематодой и клещами	ГОСТ 34306-2017. «Лук репчатый свежий. Технические условия.»
27	Масло сливочное	Сладко-сливочное масло. Несолёное. Монолит. Сорт высший. Вкус и запах: выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция должна быть плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая или слабо блестящая. Цвет от светло-желтого, однородный по всей массе. Массовая доля жирности не менее 72,5%.	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013 ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия»
28	Масло растительное	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное не ниже «Высшего сорта». Запах и вкус: Без запаха, обезличенный вкус. Прозрачность -Прозрачное без осадка.	ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия»
29	Рыба свежемороженая (минтай, горбуша)	Свежемороженая, потрошенная, без головы. После размораживания поверхность чистая, ровная. Без наружных повреждений. Запах после размораживания: свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Вкус: свойственный данному виду рыбы, без постороннего привкуса.	ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая. Технические условия»
30	Молоко коровье, пастеризованное	Изготовлено из сырого коровьего молока. Жирность не менее 2,5%. Непрозрачная жидкость, однородная не тягучая, слегка вязкая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира, не должно быть осадка. Допускается незначительный отстой сливок, исчезающий при перемешивании. Консистенция: жидкая, однородная, нетягучая, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира. Вкус и запах чистые, характерные для молока с привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Цвет белый или белый со слегка кремовым оттенком, равномерный по всей	ГОСТ 31450-2013 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013

		массе.	
31	Морковь свежая	Не ниже первого сорта. Внешний вид – корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не треснувшие, не одревесневшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, но без повреждения плечиков головки корнеплодов. Запах и вкус свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Не допускаются корнеплоды загнившие, подмороженные, с прилипшей землей, морщинистые.	ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»:
32	Салат из морской капусты	Салат из морской капусты изготовлен из водорослей семейства Ламинариевые. Внешний вид - шинкованная морская капуста с добавленными компонентами, равномерно перемешана. Консистенция - сочная, плотная, эластичная, свойственная данному виду продукта, не допускается продукт обмякший. Запах - свойственный данному виду продукта, с легким ароматом пряностей и добавленных компонентов. Вкус - свойственный данному виду продукта, с легким привкусом йода, с соответствующим привкусом пряностей и добавленных компонентов. Продукция не должна содержать посторонние привкус и запах. Цвет от оливкового до темно-коричневого, свойственный данному виду продукта, с вкраплениями добавленных компонентов в соответствии с рецептурой изготовителя. Продукция не должна содержать минеральные примеси (песка). Не допускается салат из морской капусты с наличием посторонних примесей в потребительской таре.	ТУ 9266-250-37676459-2014
33	Мука пшеничная	Мука пшеничная хлебопекарная не ниже высшего сорта, весовая. Вкус: свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах: свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, генно-модифицированных организмов (далее - ГМО), зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), зараженность возбудителем "картофельной болезни" хлеба в муке пшеничной не должны превышать допустимые уровни, установленные или нормативными правовыми актами, действующими на территории государств, принявших стандарт	ГОСТ 26574-2017. «Мука пшеничная хлебопекарная»

34	Мясо говядины на кости	Говядина на кости в отрубках. Замороженная. Отруб – тазобедренный без голяшки на кости. Для выработки отрубов используется говядина от молодняка крупного рогатого скота в полутушах и четвертинах, А класса. Цвет размороженного мяса - красного цвета. Консистенция на разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании пальцем ямка должна быстро выравниваться. Запах специфический, свойственный свежему мясу. Состояние жира - твердой консистенции, при надавливании должен крошиться. Состояние сухожилий - упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая.	ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия»
35	Огурцы консервированные	Огурцы консервированные изготовлены без добавления уксуса. Продукция из огурцов ботанического сорта корнишоны. Внешний вид - огурцы целые, однородные по размеру и конфигурации или нарезанные, здоровые, чистые, соответствующие данному хозяйственно-ботаническому сорту, не мятые, не сморщенные, без механических повреждений, без плодоножек и остатков цветков. Огурцы консервированные крепкие, плотные, упругие, без пустот, с хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Массовая доля огурцов от массы нетто не менее 50%.	ГОСТ 34220-2017
36	Филе куриной грудки	Части кур или цыплят-бройлеров - филе (грудки). Части кур или цыплят-бройлеров из птицы не ниже первого сорта. Части кур или цыплят-бройлеров хорошо обескровлены, чистые; без посторонних; без посторонних запахов; без видимых кровяных сгустков; без холодильных ожогов, пятен разлитой желчи. Внешний вид: филе (грудки) - часть тушки, состоящие из большой и/или глубокой грудных мышц, без остатков костной и хрящевой тканей, с кожей или без нее. Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем. Цвет мышечной ткани должен быть от бледно-розового до розового. Запах свойственный свежему мясу данного вида птицы. Не допускается присутствие постороннего запаха.	ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия»
37	Печенье	Печенье затяжное. Форма п плоская, без вмятин, вздутый и повреждений края. Края печенья должны быть ровными или фигурными. Поверхность гладкая, с наличием сквозных проколов и возможным рисунком в виде насечек, не подгорелая, без вкраплений крошек. Цвет равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого в	ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»

		зависимости от используемого сырья. Вкус и запах выраженные, свойственные вкусу и запаху компонентов входящих в рецептуру печенья, без посторонних запахов и привкуса.	
38	Повидло	Повидло однокомпонентное. Повидло не ниже первого сорта. Внешний вид - однородная, густая протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и не протертых кусочков кожицы и других растительных примесей. Консистенция - густая мажущая масса. Для повидла из косточковых плодов - мажущаяся желированная или нежелированная масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности. Не допускается засахаривание продукта. Цвет свойственный пюре из которых изготовлено повидло. Вкус кисло-сладкий. Запах характерный для пюре, из которого изготовлено повидло. Вкус и запах должны быть хорошо выраженные. Не допускаются посторонние привкусы и запахи, а так же запах и привкус затхлости или плесени, посторонние включения.	ГОСТ 32099-2013 «Повидло. Общие технические условия».
39	Крупа пшено шлифованное	Крупа не ниже первого сорта. Цвет желтый разных оттенков. Запах свойственный пшену, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный пшену, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается содержание сорной примеси. Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) не допускается.	ГОСТ 572-2016 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия».
40	Крупа рисовая круглозернистая	Крупа не ниже первого сорта. Цвет белый или с различными оттенками. Запах свойственный рисовой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный рисовой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается продукция с содержанием вредных примесей, а также зараженная вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи).	ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия».
41	Консерва рыбная (сайра натуральная)	Вкус приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса и горечи. С добавлением ароматизированного масла. Состояние рыбы: куски и тушки целые. Поперечный срез кусков или порций рыбы ровный. Запах приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха. Консистенция мяса рыбы сочная. Цвет мяса рыбы, свойственный вареному мясу данного вида рыбы.	ГОСТ 13865-2000 «Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условия»
42	Сахар-песок	Сахар белый кристаллический. Категория экстра. Сахар сыпучий, белый, чистый, не должен содержать комки. Внешний вид - однородная сыпучая масса кристаллов. Раствор сахара прозрачным или слабо опалесцирующим, без нерастворимого осадка, механических и других посторонних примесей. Вкус и запах сладкий, без посторонних	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия».

		привкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в его водном растворе.	
43	Свекла свежая	Свекла столовая свежая. Продукция не ниже первого сорта. Внешний вид - корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них, но без повреждений плечиков корнеплода. Мякоть сочная, темно-красная, разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта. Запах и вкус - свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Не допускается наличие патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека.	ГОСТ 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия».
44	Сметана	Сметана, изготовлена из сливок коровьего молока. Внешний вид и консистенция – однородная густая масса с глянцевой поверхностью. Допускается недостаточно густая, слегка вязкая консистенция с незначительной крупитчатостью. Вкус и запах чистые, кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. Цвет: белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Без стабилизаторов и загустителей. Массовая доля жира не менее 15%.	ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия». ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013
45	Соль	Поваренная пищевая, йодированная. Помол №1, высшего сорта. Внешний вид: кристаллический сыпучий продукт. Вкус солёный, без постороннего привкуса. Цвет белый.	ГОСТ Р 51574-2018. «Соль пищевая. Общие технические условия»
46	Томаты свежие	Свежие томаты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, быть подготовлены и упакованы в потребительскую и/или транспортную упаковку по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт	ГОСТ 34298-2017 Национальный стандарт Российской Федерации. Томаты свежие. Технические условия

		Внешний вид - плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, неповрежденные сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, без зеленых пятен, без трещин. Стебли кистей томатов должны быть свежими, здоровыми, чистыми, без листьев. Допускаются незначительные поверхностные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид. качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковочной единице. Допускаются незначительный дефект формы и развития, незначительные дефекты окраски, незначительные дефекты кожицы, очень незначительные повреждения, не влияющие на общий внешний вид. качество, сохранность и товарный вид продукта в упаковке. Кроме того, для томатов ребристых допускаются зарубцевавшиеся трещины длиной не более 1 см. незначительные выросты. небольшие неровности вокруг основания плода, опробковелое образование (разросшееся цветоложе) площадью не более 1 см², тонкий шрам (цветочный рубец) удлиненной формы, не превышающий по длине двух третей наибольшего диаметра плода. Состояние плодов - Плотные. Способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения.	
47	Сухофрукты весовые	Смесь из не менее пяти компонентов сухих фруктов в равных пропорциях, предназначенная для непосредственного употребления в пищу. Целые сушеные фрукты с косточкой, целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов, правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти). Не слипающиеся при сжатии. Не допускается наличие загнивших, горелых плодов, отходов, насекомых, их личинок и куколок. Упаковка предотвращает повреждение или порчу, а также обеспечивают сохранность во время перевозки.	ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия».
48	Сыр полутвердый	Полутвёрдый. Внешний вид: корка ровная, прочная или слегка тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами. Вкус и запах: выраженный сырный, сладковатый или слегка кисловатый. Консистенция: тесто	ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия». ТР ТС 033/2013 «О безопасности

		умеренно эластичное или слегка плотное, однородное во всей массе. Не допускается продукт с прогорклым, гнилым и резко выраженным осаленным, плесневелым вкусом и запахом, запахом нефтепродуктов и химикатов, наличием посторонних включений, а также сыры расплывшиеся и вздутые (потерявшие форму), пораженные подкорковой плесенью или с гнилыми колодцами и трещинами, с глубокими зачистками, с сильно подопревшей коркой, с нарушением герметичности полимерных материалов, выпущенные без нанесенного покрытия, со значительным нарушением полимерно-парафиновых сплавов, латексных покрытий, с развитием на поверхности сыра плесени и других микроорганизмов.	молока и молочной продукции» от 09.10.2013
49	Творог	Творог изготовлен из молока коровьего. Не допускается творог, изготовленный с применением растительных компонентов, не относящихся к функционально необходимым компонентам, в том числе растительных жиров. Вкус и запах творога - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов; цвет - белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе; внешний вид и консистенция - мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Массовая доля жира не менее 9%.	ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия». ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013
50	Виноград сушеный б/косточек (изюм)	Урожай из винограда мелких сортов цвет от золотистого до светлокоричневого. Без посторонних примесей, вкус и запах, свойственные сушеному винограду, вкус сладко-кислый, нет постороннего вкуса. Масса ягод сыпучая одного вида, без комкования, без плодоножек.	ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия»
51	Хлеб пшеничный	Из пшеничной хлебопекарной муки не ниже первого сорта, без консервантов, без пищевых добавок, без красителей, без специй. Хлеб формовой. Цвет светло-желтый. Внешний вид: форма и поверхность, соответствующие виду изделия. Состояние мякиша: пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный, без комочков и следов непромеса, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Вкус и запах, свойственные виду изделия без постороннего привкуса и запаха.	ГОСТ Р 58233-2018
52	Хлеб ржано-пшеничный	Из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной не ниже 1-го сорта, без консервантов, без пищевых добавок, без красителей. Хлеб формовой. Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого. Содержит солод ржаной сухой. Внешний вид: форма и поверхность соответствующие виду изделия. Состояние мякиша: пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный, без комочков и следов непромеса,	ГОСТ 2077-84

		после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Вкус и запах, свойственные виду изделия без постороннего привкуса и запаха.	
53	Мясо кур	Тушки должны быть не ниже первого сорта, потрошенные. Охлажденное. Тушки кур или цыплят-бройлеров хорошо обескровлены, чистые; без посторонних включений; без посторонних запахов; без фекальных загрязнений; без видимых кровяных сгустков; без остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов; без холодильных ожогов, пятен разлитой желчи. Оперение у тушек кур или цыплят-бройлеров полностью удалено. Не допускается наличие пеньков, волосовидного пера. Мышцы развиты хорошо, форма груди должна быть округлая, киль грудной кости не должен выделяться. Запах должен быть свойственный свежему мясу данного вида птицы. Не допускается присутствие постороннего запаха. Цвет кожи бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Цвет подкожного и внутреннего жира бледно-желтый или желтый. Цвет мышечной ткани должен быть от бледно-розового до розового. Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков.	ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия».
54	Чай черный, байховый	Листовой чай. Внешний вид чая однородный, ровный, хорошо скрученный. Аромат и вкус настоя чая - нежный аромат, терпкий вкус. Настой чая яркий, прозрачный. Цвет разваренного чайного листа однородный, коричнево-красный или коричневый. Не допускается продукция с наличием плесени, затхлости, кислотности, желтой чайной пыли, а также посторонние запахи, привкусы и посторонние примеси.	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия».
55	Плоды шиповника сушеные	Плоды цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек. Плоды разнообразной формы: от шаровидной, яйцевидной или овальной до сильно вытянутой веретеновидной; длина плодов от не менее 0,7 см. до не более -3 см, диаметр – от не менее 0,6 см. до не более -1,7 см. Запах: свойственный данному сырью, без посторонних запахов. Вкус: кисло-сладкий, слегка вяжущий. На верхушке плода имеется небольшое круглое отверстие или пятиугольная площадка. Стенки плодов твердые, хрупкие, наружная поверхность блестящей, реде матовой, более или менее морщинистая. Внутри плоды обильно выстланы длинными, очень жесткими щетинистыми волосками. Цвет от оранжево-красного до буровато-красного. Не допускаются плоды сушеные с наличием признаков спиртового брожения и плесени.	ГОСТ 1994-93 «Плоды шиповника. Технические условия».
56	Яблоки свежие	Яблоки свежие не ниже первого сорта. Внешний вид - плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности, типичной для помологического сорта формы и окраски, с плодоножкой. Запах и вкус: свойственные данному помологическому сорту, без	ГОСТ 34314-2017 «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле».

		постороннего запаха и привкуса. Степень зрелости и состояние плода: плоды съёмной степени зрелости, способные выдерживать погрузку, транспортирование, разгрузку и доставку к месту назначения. Не допускается наличие сельскохозяйственных вредителей, яблок, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, яблок загнивших, гнилых, с признаками увядания, перезревших, с побурением мякоти, испорченных, сорной примеси.	Технические условия»
57	Огурец свежий	Плоды целые, свежие, здоровые, чистые, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, с типичной для ботанического сорта формой и окраской Плоды плотные, с недоразвитыми, водянистыми семенами, способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения в удовлетворительном состоянии Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса	ГОСТ 33932-2016 «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле»
58	Бананы	Плоды одного помологического сорта Плоды в кистях здоровые, свежие, чистые, целые, развившиеся, неуродливые, без остатков цветка, округлые или слабосеребристые. Крона зеленовато-желтая, желтая. Специфический запах спелых бананов, вкус сладкий, без постороннего привкуса и аромата. Плоды потребительской степени зрелости с зеленовато-желтой, желтой окраской кожуры, но не перезревшие, плотные, округлые, мякоть кремовая.	ГОСТ Р 51603-2000
59	Снежок	Напиток кисломолочный, произведенный из натурального коровьего молока путем добавления заквасок бактериальных и бакконцентратов для йогурта без добавления фруктовых добавок, вкусоароматизаторов, пищевых красителей с добавлением сахара. Консистенция и внешний вид: однородная, в меру вязкая. Вкус и запах: кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В меру сладкий. Цвет: молочно-белый равномерный по всей массе. Массовая доля жира – не менее 2,5%.	

		Упаковка: герметичная, предназначенная для молочной продукции и сохраняющая целостность товара. На упаковке должна быть указана информация о производителе, сроке годности. Фасовка: не менее 0,45 л. до не более 0,5л.	
60	Йогурт	Внешний вид и консистенция: однородная, в меру вязкая, при добавлении загустителей или стабилизирующих добавок - желеобразная или кремообразная. Допускается наличие включений нерастворимых частиц, характерных для внесенных компонентов Вкус и запах: чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, в меру сладкий вкус (при выработке с подслащивающими компонентами), с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов Цвет: молочно-белый или обусловленный цветом внесенных компонентов, однородный или с вкраплениями нерастворимых частиц Массовая доля жира не менее 2,5%.	ГОСТ 31981-2013
61	Ряженка	Консистенция и внешний вид: однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком без газообразования жидкость Вкус и запах: чистые, кисломолочные, с выраженным привкусом пастеризации Цвет: светло-кремовый, равномерный по всей массе Массовая доля жира не менее 2,5%.	ГОСТ 31455-2012
62	Цветная капуста	Капуста цветная свежая, не ниже первого сорта. Внешний вид - головки свежие со свежими листьями или без листьев или подрезанные, целые, здоровые, типичной для ботанического сорта формы, без механических повреждений, без излишней внешней влажности; с кочерыгой не более 2 см ниже последнего кроющего листа. Присутствует незначительный дефект формы или развития; незначительная рыхлость головки; листья свежие.	ГОСТ 33952-2016

		Окраска будет: однородная, типичная для данного ботанического сорта от белой до кремовой или до светло-кремовой. Запах и вкус будут: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса	
63	Тыква	Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, без заболеваний, с окраской и формой, свойственными данному ботаническому виду и сорту, с плодоножкой или без нее. Допускаются плоды с отклонениями от правильной формы, но не уродливые, с зарубцевавшимися (опробковевшими) повреждениями коры от порезов и царапин	ГОСТ 7975-2013
64	Смеси сухие адаптированные молочные для питания детей с первых дней жизни до шести месяцев	Адаптированная молочная смесь (максимально приближенная по химическому составу к женскому молоку), произведенная на основе коровьего молока или молока других продуктивных животных и предназначенная для вскармливания детей с первых дней до шести месяцев жизни. Показатель пищевой ценности белка на 100 мл готового к употреблению продукта составляет - 1,2-2,1 г; содержание белков молочной сыворотки - не менее 50% от общего количества белков. Вкус и запах: Чистый, свойственный молочной смеси и добавленным компонентам, без посторонних запахов и привкусов. Консистенция: Мелкий сухой порошок с незначительным количеством легко рассыпающихся комочков добавленных компонентов при механическом воздействии. Консистенция в восстановленном виде: Однородная жидкость. Цвет: От белого до кремового. Продукт упакован в картонные пачки с соответствующей продукту маркировкой, внутренние пакеты из многослойных полимерных или других материалов, разрешённых в установленном порядке для контакта с сухими продуктами, герметично сварены, внутри пачки находится мерная ложка, предназначенная	ГОСТ Р 57573-2017 ТР ТС 033/2013

		для дозировки продукта.	
65	Каши для детского питания сухие	Порошкообразная смесь или мелкодисперсная масса. Компоненты, предусмотренные рецептурой, должны быть равномерно распределены по всей массе. Допускается наличие легко рассыпающихся комочков Цвет от белого до светло-коричневого с различными оттенками. Допускается наличие темноокрашенных частиц, обусловленных присутствием гречневой и овсяной муки, толокна Вкус и запах свойственные включенным в состав продукта компонентам. Не допускаются посторонние вкус и запах	ГОСТ Р 52405-2005
66	Пюре овощное для детского питания	Овощные пюре, изготовленные из свежих или сохраненных свежими, или быстрозамороженных цельных, или очищенных от кожуры фруктов или овощей путем измельчения и/или протираания съедобных их частей, без последующего отделения сока или мякоти, стерилизованные и фасованные способом асептического консервирования Внешний вид: Однородная пюреобразная текучая масса без частиц, волокон, кожицы, семян, плодоножек и листьев. Вкус и запах: Хорошо выраженные, свойственные овощам, прошедшим тепловую обработку, из которых изготовлено пюре. Консистенция: Посторонние привкус и запах не допускаются. Пюреобразная, текучая масса. Допускаются: незначительное отслаивание жидкости; Цвет: для концентрированного пюре более густая, но текучая масса Однородный по всей массе, свойственный цвету использованных зрелых овощей, прошедших тепловую обработку. Ассортимент разнообразный с наполнением в соответствии с ГОСТ	ГОСТ 32742-2014
67	Творог для детского питания	Внешний вид и консистенция - мягкая мажущаяся или рассыпчатая (при получении творога методом прессования и (или) самопрессования), с наличием ощутимых частиц	ГОСТ 32927-2014

		молочного белка или без них Вкус и запах - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов Цвет - молочно-белый или слегка кремовый, равномерный по всей массе	
68	Смеси сухие адаптированные молочные для питания детей старше шести месяцев	Адаптированная последующая сухая молочная смесь (пресная) произведена на основе коровьего молока или молока других продуктивных животных и предназначена для питания детей первого года жизни в возрасте старше шести месяцев в качестве заменителя женского молока в сочетании с продуктами прикорма. Вкус и запах: Чистый, свойственный молочной смеси и добавленным компонентам, без посторонних запахов и привкусов. Консистенция: Мелкий сухой порошок с незначительным количеством легко рассыпающихся комочков добавленных компонентов при механическом воздействии. Консистенция в восстановленном виде: Однородная жидкость. Цвет: От белого до кремового. Продукт упакован в картонные пачки с соответствующей продукту маркировкой, внутренние пакеты из многослойных полимерных или других материалов, разрешенных в установленном порядке для контакта с сухими продуктами, герметично сварены, внутри пачки находится мерная ложка, предназначенная для дозировки продукта.	ТР ТС 033/2013 ГОСТ 30626-98
69	Консервы мясные. Пюре для прикорма детей раннего возраста	Однородная однородная масса. Допускается наличие незначительного количества отделившегося бульона. Мягкая, нежная консистенция. Допускается наличие отдельных частиц уплотненной массы. Запах приятный, свойственный данному виду консервов. Вкус несоленый или слабосоленый, свойственный данному виду консервов. Цвет от светло-коричневого или светло-розового до серого различных оттенков.	ГОСТ Р 54628-2011

		Допускается незначительное потемнение верхнего слоя содержимого банок	
70	Консервы рыбные для детского питания	Однородная, тонкоизмельченная, пюреобразная масса. Допускается незначительное количество отделившейся жидкости; прилипание продукта к крышке или доньшку банки Вкус приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса. Приятный запах, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха. Консистенция сочная, для консервов из трески - слабо выраженная волокнистость. Цвет от серого или кремового до желтого или оранжевого равномерный по всей массе. Допускается изменение цвета поверхностного слоя до светло-коричневого в местах прилипания продукта к крышке или доньшку банки Наличие посторонних примесей не допускается	ГОСТ 29276-92
71	Йогурт детский для детей раннего возраста (с 8 месяцев)	Кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием смеси заквасочных микроорганизмов — термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки, концентрация которых должна составлять не менее чем 10^7 КОЕ в 1 г продукта, без добавления различных немолочных компонентов. Жирностью от 1% до 3,2 %. Предназначен для питания детей первого года жизни в возрасте старше восьми месяцев Внешний вид и консистенция: Однородная, с нарушенным сгустком при резервуарном способе производства. с ненарушенным сгустком — при термостатном способе производства. в меру вязкая, при добавлении загустителей или стабилизирующих добавок — желеобразная или кремообразная. Допускается наличие включений нерастворимых частиц, характерных для внесенных компонентов Вкус и запахи: Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет: Молочно-белый или обусловленный цветом внесенных компонентов,	ТР ТС 033/2013 ГОСТ 31981- 2013

		однородный или с вкраплениями нерастворимых частиц Упаковка: Йогурт упаковывают в потребительскую тару различной вместимости из упаковочных материалов, разрешенных органами Госсанэпиднадзора Минздрава России для контакта с молочными продуктами, обеспечивающих качество, безопасность и сохранность йогурта в процессе его производства, транспортирования, хранения и реализации, вместимостью 100-200мл.	
72	Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	Порошкообразные продукты, состоящие из единичных и/или агломерированных частиц. Допускается наличие незначительного количества комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии Цвет от светлого до кремового Вкус и запах свойственный основным ингредиентам данной СБКС, без посторонних привкусов и запахов	ГОСТ 33933-2016
73	Ванилин	Внешний вид: Кристаллический порошок Цвет: От белого до светло-желтого Запах: Ванили.	<u>ГОСТ 16599-71. Ванилин. Технические условия</u>
74	Крупа геркулес	Хлопья овсяные Вид: геркулес, тип: лепестковые	ГОСТ 21149-2022 Хлопья овсяные. Технические условия
75	Сливки	Сливки питьевые из коровьего молока Вид молочного сырья: Нормализованные сливки. Вид сливок по способу обработки: ультрапастеризованные, жирностью от 10 до 20 %	ГОСТ 31451-2013 Сливки питьевые. Технические условия

76	Кислота лимонная	Кислота лимонная пищевая	ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия
77	Сосиски молочные	Сосиски «Молочные. Батончики с чистой, сухой поверхностью. Консистенция нежная, сочная. Цвет и вид на разрезе розовый или светло-розовый фарш, фарш без пустот, однородный, равномерно перемешан. Вкус и запах свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый. Массовая доля жира не более 28%.	ГОСТ 23670-2019
78	Сельдь	Среднесоленая, атлантическая, неразделанная, первый сорт. Поверхность чистая, по цвету свойственная данному виду, без наружных повреждений. Вкус и запах свойственные соленой сельди, без посторонних привкуса и запаха. Без посторонних примесей. Упаковка предотвращает повреждение и порчу, а также обеспечивает сохранность во время перевозки.	ГОСТ 815-2019 Сельди соленые. Технические условия
79	Томатное пюре	Томатная пюре консервированное	ГОСТ 3343-2017. Межгосударственный стандарт. Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия.
80	Чеснок	Чеснок свежий Вид чеснока по технологической подготовке: Сухой Товарный класс : Высший	ГОСТ 33562-2015 Чеснок свежий. Технические условия
81	Лук зеленый	Лук свежий зеленый Товарный сорт Первый	ГОСТ 34214-2017 "Лук свежий зеленый. Технические условия"

Приложение 1.2.
к Описанию объекта закупки

**ТРЕБОВАНИЯ К АССОРТИМЕНТУ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ)
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ ВЗРОСЛЫМ ПАЦЕНТАМ**

№ п/п	Наименование товара	Характеристика продуктов	Соответствие ГОСТ, технический регламент
1	Соки фруктовые в ассортименте	Сок в ассортименте. Осветленный, восстановленный, гомогенизированный, стерилизован, асептический расфасован и упакован.	ГОСТ 32103-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия» «Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №023/2011»
2	Сок томатный	Сок томатный прямого отжима или восстановленный, с добавками (с солью и/или с сахаром и/или с пряностями) или без них. Внешний вид и консистенция сока - однородная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью. Цвет - красный или оранжево-красный или слабо-коричневый.	ГОСТ 32876-2014 «Продукция соковая. Сок томатный. Технические условия» «Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №023/2011»
3	Овсяные хлопья	Хлопья овсяные «Экстра» №1 или №2, целые из овсяной крупы, или мелкие из резаной крупы, или быстрорастворивающиеся из резаной крупы. Цвет белый, с оттенками от кремового до желтоватого. Запах свойственный овсяной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов. Вкус свойственный овсяной крупе без привкуса горечи и посторонних привкусов. Не допускается крупа, имеющая загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), а также с наличием вредных примесей.	ГОСТ 21149-2022 «Хлопья овсяные. Технические условия»

4	Макаронные изделия	Группы А. Не ниже высшего сорта. Макаронные изделия, изготовленные из муки твердой пшеницы. Цвет - соответствующий сорту муки. Форма - соответствующая типу изделий. Вкус - свойственный данному изделию, без постороннего вкуса. Запах - свойственный данному изделию, без постороннего запаха. Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов не допускается. Форма - фигурные макаронные изделия.	ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»
5	Макаронные изделия (вермишель)	Группы А. Не ниже высшего сорта. Макаронные изделия, изготовленные из муки твердой пшеницы. Цвет - соответствующий сорту муки. Форма - соответствующая типу изделий. Вкус - свойственный данному изделию, без постороннего вкуса. Запах - свойственный данному изделию, без постороннего запаха. Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов не допускается. Форма - фигурные макаронные изделия.	ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»
6	Горох колотый шлифованный	Горох первого сорта. Цвет желтый, зеленый. Вкус нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается продукция с наличием сечки, мучки, зараженности вредителями хлебных запасов.	ГОСТ 6201-2020 «Горох шлифованный. Технические условия»
7	Горошек зеленый консервированный	Не ниже первого сорта. Зерна целые без примесей оболочек и кормового гороха коричневого цвета. Вкус и запах свойственные консервированному зеленому горошку, без постороннего запаха.	ГОСТ 34112-2017 «Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия»

8	Крупа гречневая	Крупа гречневая ядрица не ниже первого сорта, весовая. Цвет - кремовый с желтоватым или зеленоватым оттенком. Запах свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.	ГОСТ 5550-2021 «Крупа гречневая. Технические условия»
9	Дрожжи прессованные хлебопекарные	Внешний вид - плотная масса, легко ломается и не мажется. Цвет - равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый, кремоватый или желтоватый оттенок Вкус - пресный, свойственный дрожжам, без постороннего привкуса. Запах - свойственный дрожжам	ГОСТ Р 54731-2011
10	Икра кабачковая	Икра из кабачков. Однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезрелых овощей. Консистенция слегка зернистая. Вкус, запах и цвет, свойственные икре приготовленной из подготовленных овощей. Не допускается привкуса прогорклого масла и постороннего запаха и привкуса.	ГОСТ 2654-2017 «Консервы. Икра овощная. Технические условия»
11	Какао-порошок	Какао-порошок. Изделие представляет собой тонкоизмельченное, частично обезжиренное тертое какао, содержащие от 12,0 % до 20% масла какао. Внешний вид в виде порошка от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. Не допускается продукция с серым оттенком. Вкус и аромат свойственные какао-порошку, без посторонних привкусов и запахов. Степень измельчения - остаток после просева не более 1,5 %.	ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия»
12	Капуста белокочанная свежая	Капуста белокочанная свежая. 1 класса. Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, непроросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерыги. Кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев. Вес зачищенного кочана не менее 1(одного) кг.	ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»
13	Картофель продовольственный	Клубни целые, чистые, свежие, здоровые, покрытые кожурой, типичной для ботанического сорта формы и окраски, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, не позеленевшие, без коричневых пятен, вызванных воздействием	ГОСТ 7176-2017. «Картофель продовольственный. Технические условия»:

		тепла.	
14	Кефир	Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибах, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей. Вкус и запах чистый, кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Консистенция однородная, с нарушенным или ненарушенным густотом. Массовая доля жира – не менее 2,5 %.	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013 ГОСТ 31454-2012
15	Кисель	Кисель плодово-ягодный в ассортименте. Внешний вид: брикет, правильной формы. Консистенция вязкая, однородная без комочков. Цвет, вкус и запах свойственный киселю, приготовленному обычным кулинарным способом. Не допускается продукция с наличием постороннего привкуса и запаха.	ГОСТ 18488-2000 «Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия»
16	Зелень пряных овощей	Вкус и запах: свойственные овощам данного вида без постороннего привкуса и запаха.	ГОСТ 32065-2013 Овощи сушеные. Общие технические условия
17	Кофейный напиток	Кофейный напиток ячменный натуральный, без добавок, из злаков, без кофеина и других тонизирующих веществ, нерастворимый, пачка, из натуральных зерновых продуктов. Массовая доля влаги не более 5%, для варки.	ГОСТ Р 50364-92
18	Крупа кукурузная	Крупа кукурузная шлифованная №1 или №2. Цвет - белый или желтый с оттенками. Запах - свойственный кукурузной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый. Вкус - свойственный кукурузной крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается продукция, зараженная вредителями хлебных запасов. Содержание темных зерен, а также наличие вредной и посторонней примесей - не допускается.	ГОСТ 6002-2022 «Крупа кукурузная. Технические условия»
19	Крупа манная	Крупа манная марки М. Внешний вид и цвет - преобладает непрозрачная мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета.	ГОСТ 7022-2019 «Крупа манная. Технические условия»

		Запах - Нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов. Вкус - нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов.	
20	Крупа ячменная перловая	Крупа ячменная перловая №1, изготовлена из крупяного ячменя путем удаления цветковых пленок, частично плодовых и семенных оболочек и зародыша с обязательным шлифованием и полированием. Крупа содержит ядра, освобожденные от цветковых пленок, хорошо отшлифованные, форма ядра удлинённая или шарообразная и/или с закругленными концами. Цвет должен быть белый с желтоватым, иногда с зеленоватым оттенками. Вкус свойственный нормальной ячменной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах свойственный нормальной ячменной крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Не допускается продукция, зараженная и загрязненная вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи).	ГОСТ 5784-2022 «Крупа ячменная. Технические условия»
21	Крупа пшеничная	Крупа пшеничная Полтавская № 1 или «Артек». Запах - свойственный нормальной ячменной крупе без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Вкус-свойственный нормальной ячменной крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается продукция, зараженная вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи); а также имеющая примесь семян гелиотропа опушено-плодного и триходемеи седой. Содержание в крупе недробленых зерен пшеницы не допускается.	ГОСТ 276-2021 «Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия»
22	Крупа ячменная ячневая	Крупа ячневая №1, весовая. Запах - свойственный нормальной ячменной крупе без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Вкус-свойственный нормальной ячменной крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается продукция с наличием вредных примесей, а также загрязненная и зараженная вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи).	ГОСТ 5784-2022 «Крупа ячменная. Технические условия»

23	Кукуруза консервированная	Кукуруза сахарная консервированная. Не ниже первого сорта Внешний вид – Срезанные целые зерна, с одинаковой глубиной срезки, без рваных зерен и зерен с тканью початка, без кусочков стержней и початков, частиц листового покрова и шелковистых нитей. Вкус и запах - свойственный вареной сахарной кукурузе в стадии молочной спелости, без посторонних привкуса и запаха. Консистенция - Мягкая, однородная, без чрезмерной плотности. Качество заливочной жидкости молочного оттенка (с опалесценцией) Цвет зерен – Белый, золотистый или желтый без наличия зерен более темного цвета, однородный в одной банке.	ГОСТ 34114-2017 «Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия»
24	Яйцо куриное	Яйцо куриное столовое не ниже 1 категории. Состояние и положение желтка: прочный, едва видимый, но контуры не видны, занимает центральное положение и не перемещается. Плотность и цвет белка: плотный, светлый, прозрачный. Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета и не поврежденной. Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.). Каждое яйцо промаркировано, маркировка яиц четкая, легко читаемая.	ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия».
25	Лист лавровый сухой	Листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком. Запах и вкус хорошо выраженные, свойственные лавровому листу, без постороннего запаха и привкуса.	ГОСТ 17594-81
26	Лук репчатый свежий	Внешний вид: луковицы, вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой). Запах и вкус свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Не допускается наличие луковиц загнивших, гнилых, запаренных, со следами плесени, подмороженных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, затрагивающими мякоть луковицы, поврежденных стеблевой нематодой и клещами	ГОСТ 34306-2017. «Лук репчатый свежий. Технические условия.»
27	Масло сливочное	Сладко-сливочное масло. Несолёное. Монолит. Сорт высший. Вкус и запах: выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция должна быть плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая или слабо блестящая. Цвет от светло-желтого, однородный по всей массе. Массовая доля жирности не менее 72,5%.	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013 ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия»

28	Масло растительное	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное не ниже «Высшего сорта». Запах и вкус: Без запаха, обезличенный вкус. Прозрачность -Прозрачное без осадка.	ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия»
29	Рыба свежемороженая (минтай)	Свежемороженая, потрошенная, без головы. После размораживания поверхность чистая, ровная. Без наружных повреждений. Запах после размораживания: свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Вкус: свойственный данному виду рыбы, без постороннего привкуса.	ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая. Технические условия»
30	Молоко коровье, пастеризованное	Изготовлено из сырого коровьего молока. Жирность не менее 2,5%. Непрозрачная жидкость, однородная не тягучая, слегка вязкая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира, не должно быть осадка. Допускается незначительный отстой сливок, исчезающий при перемешивании. Консистенция: жидкая, однородная, нетягучая, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира. Вкус и запах чистые, характерные для молока с привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Цвет белый или белый со слегка кремовым оттенком, равномерный по всей массе.	ГОСТ 31450-2013 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013
31	Морковь свежая	Не ниже первого сорта. Внешний вид – корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не треснувшие, не одревесневшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, но без повреждения плечиков головки корнеплодов. Запах и вкус свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Не допускаются корнеплоды загнившие, подмороженные, с прилипшей землей, морщинистые.	ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»:
32	Салат из морской капусты	Салат из морской капусты изготовлен из водорослей семейства Ламинариевые. Внешний вид - шинкованная морская капуста с добавленными компонентами, равномерно перемешана. Консистенция - сочная, плотная, эластичная, свойственная данному виду продукта, не допускается продукт обмякший. Запах - свойственный данному виду продукта, с легким ароматом пряностей и добавленных компонентов. Вкус - свойственный данному виду продукта, с легким привкусом йода, с соответствующим привкусом пряностей и добавленных компонентов. Продукция не должна содержать	ТУ 9266-250-37676459-2014

		посторонние привкус и запах. Цвет от оливкового до темно-коричневого, свойственный данному виду продукта, с вкраплениями добавленных компонентов в соответствии с рецептурой изготовителя. Продукция не должна содержать минеральные примеси (песка). Не допускается салат из морской капусты с наличием посторонних примесей в потребительской таре.	
33	Мука пшеничная	Мука пшеничная хлебопекарная не ниже высшего сорта, весовая. Вкус: свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах: свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, генно-модифицированных организмов (далее - ГМО), зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), зараженность возбудителем "картофельной болезни" хлеба в муке пшеничной не должны превышать допустимые уровни, установленные или нормативными правовыми актами, действующими на территории государств, принявших стандарт	ГОСТ 26574-2017. «Мука пшеничная хлебопекарная»
34	Мясо говядины на кости	Говядина на кости в отрубях. Замороженная. Отруб – тазобедренный без голяшки на кости. Для выработки отрубов используется говядина от молодняка крупного рогатого скота в полутушах и четвертинах, А класса. Цвет размороженного мяса - красного цвета. Консистенция на разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании пальцем ямка должна быстро выравниваться. Запах специфический, свойственный свежему мясу. Состояние жира - твердой консистенции, при надавливании должен крошиться. Состояние сухожилий - упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая.	ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия»
35	Огурцы консервированные	Огурцы консервированные изготовлены без добавления уксуса. Продукция из огурцов ботанического сорта корнишоны. Внешний вид - огурцы целые, однородные по размеру и конфигурации или нарезанные, здоровые, чистые, соответствующие данному хозяйственно-ботаническому сорту, не мятые, не сморщенные, без механических повреждений, без плодоножек и остатков цветков. Огурцы консервированные крепкие, плотные, упругие, без пустот, с хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами.	ГОСТ 34220-2017

		Массовая доля огурцов от массы нетто не менее 50%.	
36	Томатная паста	Категория Экстра Густая однородная концентрированная масса мажущей консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов. Цвет: Красный, оранжево-красный или малиново-красный, ярко выраженный, равномерный по всей массе. Вкус и запах: Ярко выраженные, свойственные зрелым томатам, прошедшим термическую обработку, без горечи и других посторонних привкуса и запаха. Массовая доля растворимых сухих веществ (за вычетом хлоридов) не менее 25%. Примеси растительного происхождения, посторонние примеси, синтетические красители, консерванты (сорбиновая и бензойная кислота и их соли) не допускаются.	ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия»
37	Печенье	Печенье затыжное. Форма п плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края. Края печенья должны быть ровными или фигурными. Поверхность гладкая, с наличием сквозных проколов и возможным рисунком в виде насечек, не подгорелая, без вкраплений крошек. Цвет равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого в зависимости от используемого сырья. Вкус и запах выраженные, свойственные вкусу и запаху компонентов входящих в рецептуру печенья, без посторонних запахов и привкуса.	ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»
38	Повидло	Повидло однокомпонентное. Повидло не ниже первого сорта. Внешний вид - однородная, густая протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и не протертых кусочков кожицы и других растительных примесей. Консистенция - густая мажущая масса. Для повидла из косточковых плодов - мажущаяся желированная или нежелированная масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности. Не допускается засахаривание продукта. Цвет свойственный пюре из которых изготовлено повидло. Вкус кисло-сладкий. Запах характерный для пюре, из которого изготовлено повидло. Вкус и запах должны быть хорошо выраженные. Не допускаются посторонние привкус и запах, а так же запах и привкус затхлости или плесени, посторонние включения.	ГОСТ 32099-2013 «Повидло. Общие технические условия».
39	Крупа пшено шлифованное	Крупа не ниже первого сорта. Цвет желтый разных оттенков. Запах свойственный пшену, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный пшену, без	ГОСТ 572-2016 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия».

		посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается содержание сорной примеси. Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) не допускается.	
40	Крупа рисовая круглозернистая	Крупа не ниже первого сорта. Цвет белый или с различными оттенками. Запах свойственный рисовой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный рисовой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается продукция с содержанием вредных примесей, а также зараженная вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи).	ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия».
41	Консерва рыбная (сайра натуральная)	Вкус приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса и горечи. С добавлением ароматизированного масла. Состояние рыбы: куски и тушки целые. Поперечный срез кусков или порций рыбы ровный. Запах приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха. Консистенция мяса рыбы сочная. Цвет мяса рыбы, свойственный вареному мясу данного вида рыбы.	ГОСТ 13865-2000 «Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условия»
42	Сахар-песок	Сахар белый кристаллический. Категория экстра. Сахар сыпучий, белый, чистый, не должен содержать комки. Внешний вид - однородная сыпучая масса кристаллов. Раствор сахара прозрачным или слабо опалесцирующим, без нерастворимого осадка, механических и других посторонних примесей. Вкус и запах сладкий, без посторонних привкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в его водном растворе.	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия».
43	Свекла свежая	Свекла столовая свежая. Продукция не ниже первого сорта. Внешний вид - корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них, но без повреждений плечиков корнеплода. Мякоть сочная, темно-красная, разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта. Запах и вкус - свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Не допускается наличие патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека.	ГОСТ 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия».
44	Сметана	Сметана, изготовлена из сливок коровьего молока. Внешний вид и консистенция – однородная густая масса с глянцевой поверхностью. Допускается недостаточно густая, слегка вязкая консистенция с незначительной	ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия». ТР ТС 033/2013 «О безопасности

		крупитчатостью. Вкус и запах чистые, кисло-молочный, без посторонних привкусов и запахов. Цвет: белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Без стабилизаторов и загустителей. Массовая доля жира не менее 15%.	молока и молочной продукции» от 09.10.2013
45	Соль	Поваренная пищевая, йодированная. Помол №1, высшего сорта. Внешний вид: кристаллический сыпучий продукт. Вкус солёный, без постороннего привкуса. Цвет белый.	ГОСТ Р 51574-2018. «Соль пищевая. Общие технические условия»
46	Сосиски молочные	Сосиски «Молочные. Батончики с чистой, сухой поверхностью. Консистенция нежная, сочная. Цвет и вид на разрезе розовый или светло-розовый фарш, фарш без пустот, однородный, равномерно перемешан. Вкус и запах свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый. Массовая доля жира не более 28%.	ГОСТ 23670-2019
47	Сухофрукты весовые	Смесь из не менее пяти компонентов сухих фруктов в равных пропорциях, предназначенная для непосредственного употребления в пищу. Целые сушеные фрукты с косточкой, целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов, правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти). Не слипающиеся при сжатии. Не допускается наличие загнивших, горелых плодов, отходов, насекомых, их личинок и куколок. Упаковка предотвращает повреждение или порчу, а также обеспечивают сохранность во время перевозки.	ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия».
48	Сыр полутвердый	Полутвёрдый. Внешний вид: корка ровная, прочная или слегка тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами. Вкус и запах:	ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия».

		выраженный сырный, сладковатый или слегка кисловатый. Консистенция: тесто умеренно эластичное или слегка плотное, однородное во всей массе. Не допускается продукт с прогорклым, гнилым и резко выраженным осаленным, плесневым вкусом и запахом, запахом нефтепродуктов и химикатов, наличием посторонних включений, а также сыры расплывшиеся и вздутые (потерявшие форму), пораженные подкорковой плесенью или с гнилыми колодцами и трещинами, с глубокими зачистками, с сильно подопревшей коркой, с нарушением герметичности полимерных материалов, выпущенные без нанесенного покрытия, со значительным нарушением полимерно-парафиновых сплавов, латексных покрытий, с развитием на поверхности сыра плесени и других микроорганизмов.	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013
49	Творог	Творог изготовлен из молока коровьего. Не допускается творог, изготовленный с применением растительных компонентов, не относящихся к функционально необходимым компонентам, в том числе растительных жиров. Вкус и запах творога - чистые, кисло-молочные, без посторонних привкусов и запахов; цвет - белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе; внешний вид и консистенция - мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Массовая доля жира не менее 9%.	ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия». ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013
50	Виноград сушеный б/косточек (изюм)	Урожай из винограда мелких сортов цвет от золотистого до светлокорицевого. Без посторонних примесей, вкус и запах, свойственные сушеному винограду, вкус сладко-кислый, нет постороннего вкуса. Масса ягод сыпучая одного вида, без комкования, без плодоножек.	ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия»
51	Хлеб пшеничный	Из пшеничной хлебопекарной муки не ниже первого сорта, без консервантов, без пищевых добавок, без красителей, без специй. Хлеб формовой. Цвет светло-желтый. Внешний вид: форма и поверхность, соответствующие виду изделия. Состояние мякиша: пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный, без комочков и следов непомеси, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Вкус и запах, свойственные виду изделия без постороннего привкуса и запаха.	ГОСТ Р 58233-2018
52	Хлеб ржано-пшеничный	Из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной не ниже 1-го сорта, без консервантов, без пищевых добавок, без красителей. Хлеб формовой. Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого. Содержит солод ржаной сухой. Внешний вид: форма и поверхность соответствующие виду изделия. Состояние мякиша:	ГОСТ 2077-84

		пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный, без комочков и следов непомеси, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Вкус и запах, свойственные виду изделия без постороннего привкуса и запаха.	
53	Мясо кур	Тушки должны быть не ниже первого сорта, потрошенные. Охлажденное. Тушки кур или цыплят-бройлеров хорошо обескровлены, чистые; без посторонних включений; без посторонних запахов; без фекальных загрязнений; без видимых кровяных сгустков; без остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов; без холодных ожогов, пятен разлитой желчи. Оперение у тушек кур или цыплят-бройлеров полностью удалено. Не допускается наличие пеньков, волосовидного пера. Мышцы развиты хорошо, форма груди должна быть округлая, киль грудной кости не должен выделяться. Запах должен быть свойственный свежему мясу данного вида птицы. Не допускается присутствие постороннего запаха. Цвет кожи бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Цвет подкожного и внутреннего жира бледно-желтый или желтый. Цвет мышечной ткани должен быть от бледно-розового до розового. Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков.	ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия».
54	Чай черный, байховый	Листовой чай. Внешний вид чая однородный, ровный, хорошо скрученный. Аромат и вкус настоя чая - нежный аромат, терпкий вкус. Настой чая яркий, прозрачный. Цвет разваренного чайного листа однородный, коричнево-красный или коричневый. Не допускается продукция с наличием плесени, затхлости, кислотности, желтой чайной пыли, а также посторонние запахи, привкусы и посторонние примеси.	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия».
55	Плоды шиповника сушеные	Плоды цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек. Плоды разнообразной формы: от шаровидной, яйцевидной или овальной до сильно вытянутой веретеновидной; длина плодов от не менее 0,7 см. до не более -3 см, диаметр - от не менее 0,6 см. до не более -1,7 см. Запах: свойственный данному сырью, без посторонних запахов. Вкус: кисло-сладкий, слегка вяжущий. На верхушке плода имеется небольшое круглое отверстие или пятиугольная площадка. Стенки плодов твердые, хрупкие, наружная поверхность блестящей, реже матовой, более или менее морщинистая. Внутри плоды обильно выстланы длинными, очень жесткими щетинистыми волосками. Цвет от оранжево-красного до буровато-красного. Не допускаются плоды сушеные с наличием признаков спиртового брожения и плесени.	ГОСТ 1994-93 «Плоды шиповника. Технические условия».
56	Яблоки свежие	Яблоки свежие не ниже первого сорта. Внешний вид - плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности, типичной для помологического сорта формы и окраски, с	ГОСТ 34314-2017 «Яблоки свежие,

		плодоножкой. Запах и вкус: свойственные данному помологическому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Степень зрелости и состояние плода: плоды съёмной степени зрелости, способные выдерживать погрузку, транспортирование, разгрузку и доставку к месту назначения. Не допускается наличие сельскохозяйственных вредителей, ябллок, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, ябллок загнивших, гнилых, с признаками увядания, перезревших, с побурением мякоти, испорченных, сорной примеси.	реализуемые в розничной торговле. Технические условия»
57	Сельдь	Среднесоленая, атлантическая, неразделанная, первый сорт. Поверхность чистая, по цвету свойственная данному виду, без наружных повреждений. Вкус и запах свойственные соленой сельди, без посторонних привкуса и запаха. Без посторонних примесей. Упаковка предотвращает повреждение и порчу, а также обеспечивает сохранность во время перевозки.	ГОСТ 815-2019 Сельди соленые. Технические условия
58	Огурец свежий	Плоды целые, свежие, здоровые, чистые, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, с типичной для ботанического сорта формой и окраской Плоды плотные, с недоразвитыми, водянистыми семенами, способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения в удовлетворительном состоянии Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса	ГОСТ 33932-2016 «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле»
59	Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	Порошкообразные продукты, состоящие из единичных и/или агломерированных частиц. Допускается наличие незначительного количества комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии Цвет от светлого до кремового Вкус и запах свойственный основным ингредиентам данной СБКС, без посторонних привкусов и запахов	ГОСТ 33933-2016

Приложение № 1.3.

к Описанию объекта закупки

Заявка на " ____ " _____ 20__ г

по услуге лечебного питания пациентов ГБУЗ НСО ГОНКТБ (взрослые)

согласно контракта № _____ от " ____ " _____ 20__ г.

Филиал ГБУЗ НСО ГОНКТБ	Виды диет			ВСЕГО
	ВКД	ВКД БУ	ЩД	
Отделение № _____				0
Отделение № _____				0
Отделение № _____				0
Отделение № _____				0
Отделение № _____				0
Итого по филиалу № _____ адрес _____	0	0	0	0
Отделение № _____				0
Отделение № _____				0
Отделение № _____				0
Отделение № _____				0
Отделение № _____				0
Итого по филиалу № _____ адрес _____	0	0	0	0
Всего	0	0	0	0

Ответственный исполнитель _____

подпись

фио

тел. _____

Приложение № 1.4

к Описанию объекта закупки

Заявка на " _____ " _____ 20____ г

по услуге лечебного питания пациентов ГБУЗ НСО ГОНКТБ (дети)

согласно контракта № _____ от " _____ " _____ 20____ г.

Филиал ГБУЗ НСО ГОНКТБ	Возрастная группа детей и подростков больных и инфицированных туберкулезом								Взрослые, лежащие с детьми	Всего	Примечание
	0-4 мес	4-6 мес	6-9 мес	9-12 мес	1-3 года	4-6 лет	7-10 лет	11-17 лет			
Отделение № _____										0	
Отделение № _____										0	
Отделение № _____										0	
Итого по филиалу № _____ адрес _____	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Итого по филиалу № _____ адрес _____							0	0	0	0	
Итого по филиалу № _____ адрес _____	0	0	0	0	0	0			0	0	
Всего					0	0	0	0	0	0	

Ответственный исполнитель

подпись

ФИО

тел. _____

Приложение № 1.5
к Описанию объекта закупки*

Приложение № 1.6
к Описанию объекта закупки*

*В соответствии с приложенным файлом

Руководитель (указать должность)

Ф.И.О., подпись

М.П. (при наличии)

Директор ООО «Русскомплект Пит»;



В.С.Часовитин

Обоснование начальной цены единицы услуги

Оказание услуг по приготовлению и доставке лечебного, диетического питания в ГБУЗ НСО ГОНКТБ

В соответствии со статьей 22 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и Методическими рекомендациями по применению методов определения начальной (максимальной) цены контракта, цены контракта, заключаемого с единственным поставщиком (подрядчиком, исполнителем) начальная цена единицы услуги определена методом сопоставимых рыночных цен (анализа рынка):

НАИМЕНОВАНИЕ УСЛУГ	ЕДИНИЦА ИЗМЕРЕНИЯ	ЦЕНА ЕДИНИЦЫ УСЛУГИ, УКАЗАННАЯ В ИСТОЧНИКЕ №283 ОТ 11.06.2024 (РУБ.)	ЦЕНА ЕДИНИЦЫ УСЛУГИ, УКАЗАННАЯ В ИСТОЧНИКЕ № Б/Н ОТ 12.06.2024 (РУБ.)	Минимальная цена единицы услуги (руб.)
Оказание услуг по приготовлению и доставке лечебного, диетического питания Взрослые пациенты ВКД	койко-день	700,00	400,00	400,00
Оказание услуг по приготовлению и доставке лечебного, диетического питания Взрослые пациенты ВКД БУ	койко-день	700,00	400,00	400,00
Оказание услуг по приготовлению и доставке лечебного, диетического питания Взрослые пациенты ШД	койко-день	700,00	400,00	400,00

Оказание услуг по приготовлению и доставке лечебного, диетического питания Возрастная группа детей до года	койко-день	800,00	480,00	480,00
Оказание услуг по приготовлению и доставке лечебного, диетического питания Возрастная группа детей 1-3 года	койко-день	800,00	480,00	480,00
Оказание услуг по приготовлению и доставке лечебного, диетического питания Возрастная группа детей 4-6 лет	койко-день	800,00	480,00	480,00
Оказание услуг по приготовлению и доставке лечебного, диетического питания Возрастная группа детей 7-10 лет	койко-день	800,00	480,00	480,00
Оказание услуг по приготовлению и доставке лечебного, диетического питания Возрастная группа детей 11-17 лет	койко-день	800,00	480,00	480,00

Оказание услуг по приготовлению и доставке лечебного, диетического питания	<u>койко-день</u>	800,00		480,00
Взрослые, лежащие с детьми, инфицированными туберкулезом (совместное пребывание с ребенком)			480,00	

Начальная сумма цен единиц 4080 рублей определена по минимальному значению вышеуказанных данных

*Максимальное значение цены контракта 94 745 120 (Девяносто четыре миллиона семьсот сорок пять тысяч сто двадцать) рублей 00 копеек.

Заказчик не может определить необходимый объем услуг. Оплата оказанных услуг осуществляется исходя из объема фактически оказанных услуг, но в размере, не превышающем максимальное значение цены контракта.

ООО «СМАК» ИНН 5402051854

Государственное бюджетное учреждение
здравоохранения Новосибирской
области «Государственная областная
Новосибирская клиническая
туберкулезная больница»

№ 283 от 11.06.2024

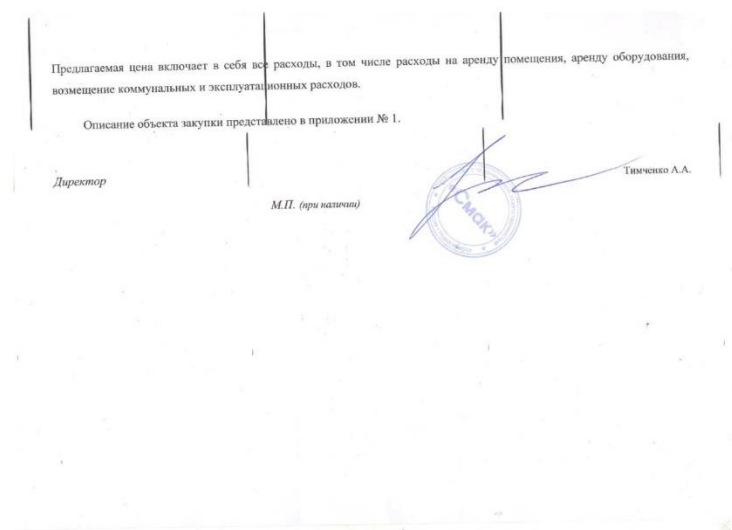
630082, Новосибирская обл., Новосибирск г,
Вавилова ул., дом № 14

Коммерческое предложение!

ООО «СМАК» в ответ на запрос цен от 10.06.2024 № 0351200000224000018 направляет на рассмотрение коммерческое предложение на **Оказание услуг по приготовлению и доставке лечебного, диетического питания в ГБУЗ НСО ГОНКТБ** :

№ п/п	Наименование диеты	Цена койко- дня без НДС, руб.	Сумма НДС %, руб.	Цена койко-дня с учетом НДС, руб.	Стоимость с учетом НДС, руб.
1	Взрослые пациенты ВКД	700,00	0	700,00	700,00
2	Взрослые пациенты ВКД БУ	700,00	0	700,00	700,00
3	Взрослые пациенты ЩД	700,00	0	700,00	700,00
4	Возрастная группа детей до года	800,00	0	800,00	800,00
5	Возрастная группа детей 1-3 года	800,00	0	800,00	800,00
6	Возрастная группа детей 3-7 лет	800,00	0	800,00	800,00
7	Возрастная группа детей 7-11 лет	800,00	0	800,00	800,00
8	Возрастная группа детей 11-18 лет	800,00	0	800,00	800,00
9	Взрослые, лежащие с детьми, инфицированными туберкулезом (совместное пребывание с ребенком)	800,00	0	800,00	800,00

Срок действия предлагаемой цены: до 31.12.2024 года



Приложение № 1

ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ

Оказание услуг по приготовлению и доставке лечебного, диетического питания в ГБУЗ НСО ГОНКТБ

Исполнитель должен в соответствии с потребностью Заказчика ежедневно обеспечивать горячим, лечебным, диетическим питанием по номенклатуре клинко-диетических групп, отличающихся по содержанию основных пищевых веществ «энергетической ценности», в соответствии с письмом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 10.05.2007 № 15-3/839-09 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов (нормы питания) для детей и подростков, больных и инфицированных туберкулезом, в противотуберкулезных учреждениях (стационарах), санаториях и амбулаторных условиях», приказами Минздрава России от 05.08.2003 г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации», от № 395-п «Об утверждении норм лечебного питания» от 21.06.2013г:

- для пациентов (взрослых), находящихся на лечении в стационаре -**6-ти разовое питание**;

Диеты:

Наименование филиала доставки, адрес	ВКД	ВКД БУ	ЩД	СД (взрослые, лежащие с детьми, инфицированными туберкулезом)
ГБУЗ НСО ГОНКТБ, г.Новосибирск, ул. Вавилова, 14.	43 800	3 960	2 760	
Филиал ГБУЗ НСО ГОНКТБ «Туберкулезная больница № 2», г.Новосибирск, ул. Петропавловская, 8	56 520	4 620		

Филиал «Туберкулезная больница № 2», г.Новосибирск, ул. 1-й переулок Крашенинникова, 5	31 680	3 240		
Филиал «Туберкулезная больница № 1», Новосибирская область, Новосибирский район, д.п. Кудряшовский, ул. Лесная, 1.	35 640	2 700		
Филиал ГБУЗ НСО ГОНКТБ «Детская туберкулезная больница»				3 780

- для пациентов (детей), находящихся на лечении в стационаре - **6-ти разовое питание;**

Возрастная группа детей и подростков больных и инфицированных туберкулезом:

Возрастная группа детей и подростков больных и инфицированных туберкулезом	До года	1-3 года	3-7 лет	7-11 лет	11-18 лет
Филиал ГБУЗ НСО ГОНКТБ «Детская туберкулезная больница»	504	5 760	4 800	5 040	15 240
Санаторное отделение				8 400	6 180

филиала ГБУЗ НСО ГОНКТБ «Детская туберкулезная больница»					
Филиал ГБУЗ НСО ГОНКТБ «Детский санаторий для лечения туберкулеза всех форм № 2»		3 900	7 380		

ВКД – диета с повышенной калорийностью (высококалорийная диета).

ВКД БУ – высококалорийная безуглеводная диета.

ШД – щадящая диета.

СД – стандартная диета.

Приготовление и выдача готовых блюд должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам:

- СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Утверждено главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001 г;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Исполнитель должен обеспечить строгое соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, предоставлять план производственного контроля предприятия, результаты лабораторных исследований ежеквартально.

Пищевая продукция, используемая при оказании услуг (Приложение № 1.1, Приложение № 1.2. к описанию объекта закупки) должна соответствовать требованиям, установленным:

-«Едиными санитарно-эпидемиологическими, гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» (утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010. № 299);

-Техническими регламентами Евразийского Экономического союза (Таможенного союза), Российской Федерации, за исключением требований к отдельным видам продовольственных товаров, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых технические регламенты еще не вступили в силу на территории Российской Федерации;

-Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федерального закона № 323-ФЗ от 21.11.2011 «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (статья 39 «Лечебное питание»);

- Федерального закона № 184-ФЗ от 27.12.2002 «О техническом регулировании»;
- Постановлением Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания";

-Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

-Санитарными нормами и правилами 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм;

Услуги по организации питания в лечебно-профилактических учреждениях, блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые для использования в их питании, должны отвечать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности, установленными международными соглашениями, в том числе: Соглашением Таможенного союза по санитарным мерам от 11.12.2009 и «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 с учетом Решения Коллегии Евразийской экономической комиссии от 13.06.2012 № 89 «О применении Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, Постановлением Правительства РФ от 11.07.2020 N 1036, санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими нормативами в том числе:

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32;

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Качество услуг по организации лечебного питания должно соответствовать требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации и города/области, в том числе национальным стандартам:

ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;

ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;

ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания».

-иными нормативными правовыми актами, нормативными и техническими документами.

Качество, используемых продуктов питания должно соответствовать требованиям соответствующих ГОСТ и ТУ, принятых для данного вида продуктов и подтверждаться по требованию заказчика. документами, удостоверяющих качество и безопасность продукции (сертификаты соответствия, качественные удостоверения, протоколы лабораторных исследований, ветеринарные справки и ветеринарные свидетельства, акты фитосанитарного контроля).

Запрещается использовать в питании больных: генно-модифицированные продукты; мясо птицы механической обвалки; замороженное мясо птицы (в соответствии п.3.37. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов») и выработанные из него продукты; рыбу, выращенную в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков; молочные напитки и молочные продукты, выработанные из сухого молока (кроме йогурта), составных частей молока, жиров растительного происхождения; продукцию, выработанную с использованием коллагенсодержащего сырья из мяса птицы, искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок.

При оказании Услуги должны соблюдаться сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов при хранении на складах Исполнителя продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

Закупаемые продукты, используемые для приготовления лечебного, диетического питания для стационара должны иметь сертификаты качества.

Качественные характеристики готовых блюд должны соответствовать показателям, указанным в «Сборнике рецептур блюд для диетического питания», Картоотеке блюд лечебного и рационального питания утвержденной Заказчиком.

Количество больных, подлежащих обеспечению горячим питанием:

- пациенты (взрослые) ГБУЗ НСО ГОНКТБ (г. Новосибирск, ул. Вавилова, 14) – в зависимости от наполняемости подразделений, но не более 160 человек (не более 960 порций в день).

- пациенты (взрослые) филиала «Туберкулезная больница № 2» (г. Новосибирск, ул. Петропавловская, 8) – в зависимости от наполняемости подразделений, но не более 200 человек (не более 1200 порций в день).

- пациенты (взрослые) Туберкулезного легочного отделения №5, № 6 филиала «Туберкулезная больница № 2» (г. Новосибирск, ул. 1-й переулок Крашенинникова, 5) – в зависимости от наполняемости подразделений, но не более 120 человек (не более 720 порций в день).

- пациенты (взрослые) филиала «Туберкулезная больница №1» (Новосибирская область, Новосибирский район, д.п. Кудряшовский, ул. Лесная, 1.) – в зависимости от наполняемости подразделений, но не более 160 человек (не более 960 порций в день).

- пациенты (дети) филиала «Детская туберкулезная больница» (Новосибирская область, Новосибирский район, д.п. Мочище, ул.Краснобаева, 6) – в зависимости от наполняемости подразделений, но не более 90 человек (не более 540 порций в день).

- взрослые (совместное пребывание в больнице с ребенком) филиала «Детская туберкулезная больница» (Новосибирская область, Новосибирский район, д.п. Мочище, ул.Краснобаева, 6) – в зависимости от наполняемости подразделений, но не более 20 человек (не более 120 порций в день).

- пациенты (дети) Санаторного отделения филиала «Детская туберкулезная больница» (Новосибирская область, Новосибирский район, Мочищенский сельсовет, микрорайон «Дом отдыха «Мочинше №1») – в зависимости от наполняемости подразделений, но не более 60 человек (не более 360 порций в день).
- пациенты (дети) филиала «Детский санаторий для лечения туберкулеза всех форм № 2» (г. Новосибирск, ул. 9-й Гвардейской дивизии, 9) – в зависимости от наполняемости подразделений, но не более 60 человек (не более 360 порций в день).

Исполнитель обязан доставлять готовые блюда в горячем виде и передавать Заказчику за 10 минут до выдачи пациентам, без подогрева согласно режиму питания.

Кратность доставки питания - 4 раза в день, а именно:

- 07ч. 30 мин. – 1 доставка (завтрак + 2-й завтрак);
- 12 ч. 30 мин. – 2 доставка (обед);
- 15 ч. 30 мин. – 3 доставка (полдник);
- 18ч. 00 мин. – 4 доставка (ужин + 2-й ужин).

Исполнитель должен оказывать услуги ежедневно, в соответствии с четырнадцатидневным меню (Приложение № 1.5 к Описанию объекта закупки), утвержденным Заказчиком с учетом энергетической ценности, химическим составом, среднесуточным набором продуктов на одного больного, разработанным с учетом калорийности, химического состава по существующим стандартам питания.

Приготовление лечебного питания осуществляется в соответствии с технологическими картами (карточка-раскладка форма № 1-85) (Приложение №1.6 к Описанию объекта закупки), утвержденными Заказчиком.

Заказчиком утверждаются 3 (три) меню для взрослых пациентов согласно диет (ВКД, ВКД БУ, ПЦД); 4 (четыре) четырнадцатидневных меню согласно возрастным групп детей; 4 (четыре) ежедневных меню - для детей возрастом до года и 1 (одно) четырнадцатидневное меню для взрослых, лежащих с детьми больными и инфицированными туберкулезом.

Ежедневно Заказчиком не позднее 13 ч. 00 мин. подаются сведения Исполнителю о количестве пациентов, находящихся на лечении. Заявка формируется в разрезе подразделений Заказчика согласно классификации диет (ВКД, ВКД БУ, ПЦД) по взрослым пациентам (Приложение № 1.3. к описанию объекта закупки) и в разрезе возрастных групп детей (Приложение № 1.4. к описанию объекта закупки).

Исполнитель должен обеспечить обязательное хранение в холодильнике, в стерильной, плотно закрытой посуде, образцов всех блюд по меню в объеме одной порции в течение 2 (двух) суток для производства контрольных анализов, которые производятся Федеральным государственным учреждением Центра гигиены и эпидемиологии по мере необходимости.

Продукция доставляется с сопроводительными документами, с указанием даты, времени приготовления и соблюдением сроков реализации готовой продукции.

В связи с необходимостью соблюдения температурного режима, сохранения вкусовых качеств приготовления блюд при их транспортировке и последующей раздаче, готовая продукция должна поставаться Исполнителем не позднее двух часов с момента приготовления. Не допускается подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.

Транспортировка готового лечебного питания для взрослых пациентов до раздаточных пунктов филиалов Заказчика осуществляется в специализированных герметичных промаркированных термосах или плотно закрывающейся промаркированной посуде, предоставленной Исполнителем, обеспечивающей сохранность приготовленных блюд и температурного режима при транспортировке. Тара возвращается Исполнителю в чистом виде в течение 1 (одного) часа с момента передачи питания Заказчику и подлежит соответствующей обработке после каждого употребления. Обработку оборотной тары осуществляет Исполнитель.

При доставке лечебного питания до комнаты приема готовой продукции Исполнитель соблюдает температурный режим блюд:

- горячие блюда (супы, соусы, напитки) не ниже 75°C;
- вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °C;
- холодные блюда от + 7 °C до + 14° C.

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами; столовых приборов из алюминия.

Для транспортирования готовой пищи используются специально предназначенные или специально оборудованные транспортные средства Исполнителя. Не допускается транспортирование готовой пищи совместно с непродовольственными товарами. Транспортные средства, используемые для транспортирования готовой пищи, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова машины должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. Транспортное средство, используемое для перевозки готовой пищи, ежедневно подвергается мойке с применением моющих средств и ежемесячно дезинфицируется средствами, разрешенными органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке. Прохождение ежемесячной дезинфекции должна подтверждаться документами.

Транспортные средства, осуществляющие доставку пищевых продуктов, должны иметь документы, подтверждающие прохождение ежемесячной дезинфекции средствами, разрешенными органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке (в соответствии с Федеральным законом №52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Приказом МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ от 18 февраля 2022 г. N 90п

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ФОРМЫ, ПОРЯДКА ВЕДЕНИЯ ОТЧЕТНОСТИ, УЧЕТА И ВЫДАЧИ РАБОТНИКАМ ЛИЧНЫХ МЕДИЦИНСКИХ КНИЖЕК, В ТОМ ЧИСЛЕ В ФОРМЕ ЭЛЕКТРОННОГО ДОКУМЕНТА, Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.2020г. №36.

Производственный и обслуживающий персонал Исполнителя, в том числе, повара, водители-экспедиторы, водители-грузчики, должны быть обеспечены медицинскими книжками (в соответствии с Федеральным законом №52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Приказом Роспотребнадзора от 20.05.2005 г. N 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.2020 N 36) и должны работать в спецодежде, строго соблюдающей правила личной гигиены.

Прием – передача готовой продукции осуществляется буфетчиками Заказчика после бракеража блюд дежурным врачом и оформляется счет-фактурой, в которой указывается количество порций, вес одной порции каждого блюда, стоимость одной единицы, вес всех порций каждого блюда, общая стоимость каждого блюда, согласно меню и поданной заявке, дата и время приема-передачи питания, срок годности блюд.

При составлении меню, а также для расчета финансовых затрат на питание стороны руководствуются приказом Министерства здравоохранения РФ от 05.08.2003 г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации», а также приказом Министерства здравоохранения РФ от 21.06.2013 № 395н «Об утверждении норм лечебного питания» и письмом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 10.05.2007 № 15-3/839-09 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов (нормы питания) для детей и подростков, больных и инфицированных туберкулезом, в противотуберкулезных учреждениях (стационарах), санаториях и амбулаторных условиях».

Стоимость затрат на 1 койко-день формируется Исполнителем исходя из стоимости среднесуточного набора продуктов (норм лечебного питания, утвержденных **приказом** Министерства здравоохранения РФ от 21.06.2013 № 395н «Об утверждении норм лечебного питания» и письма Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 10.05.2007 № 15-3/839-09 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов (нормы питания) для детей и подростков, больных и инфицированных туберкулезом, в противотуберкулезных учреждениях (стационарах), санаториях и амбулаторных условиях».

Заказчик (дежурный врач) ежедневно, при приеме блюд от Исполнителя проводит органолептический бракераж готовых блюд. Результат бракеража готовых блюд отражается в бракеражном журнале. Недоброкачественная продукция возвращается и подлежит замене в течение одного часа. Полученные блюда буфетчиками в присутствии представителя Исполнителя взвешиваются (пересчитываются). Оба представителя расписываются в сопроводительных документах.

Ежемесячно представитель Исполнителя представляет Заказчику сводные сведения о количестве пациентов ежедневно находившихся на питании, суточной стоимости питания.

В целях расчета выполнения среднесуточных норм питания ежеквартально, до 5 числа следующего за отчетным периодом, Исполнитель предоставляет информацию расхода продуктов по возрастам детей, взрослых - по диетам, с указанием наименований продуктов питания и их количества, по следующей форме:

Вид диеты или возрастной группы детей _____

Наименование продуктов	Единица измерения	Количество за 1-й месяц квартала	Количество за 2-й месяц квартала	Количество за 3-й месяц квартала	Итого за квартал	Количество койко-дней за квартал
...						

Срок оказания Услуг: Со дня заключения контракта по 31.08.2025 года

Место оказания Услуг: Доставка лечебного, диетического питания осуществляется до раздаточных пищеблоков Заказчика, а именно:

Наименование лечебно-профилактического учреждения	Место приёма-передачи лечебного, диетического питания
ГБУЗ НСО ГОНКТБ	г. Новосибирск, ул. Вавилова, 14
Филиал ГБУЗ НСО ГОНКТБ «Туберкулезная больница № 2»	г. Новосибирск, ул. Петропавловская, 8
Туберкулезное легочное отделение № 5, №6 Филиала ГБУЗ НСО ГОНКТБ «Туберкулезная больница № 2»	г. Новосибирск, ул. 1-й переулок Крашенинникова, 5, раздаточная пищеблока
Филиал ГБУЗ НСО ГОНКТБ «Туберкулезная больница № 1»	Новосибирская область, Новосибирский район, д.п. Кудряшовский, ул. Лесная, 1, раздаточная пищеблока
Филиал ГБУЗ НСО ГОНКТБ «Детская туберкулезная больница»	Новосибирская область, Новосибирский район, д.п. Мочище, ул. Краснобаева, 6
Санаторное отделение Филиала ГБУЗ НСО ГОНКТБ «Детская туберкулезная больница»	Новосибирская область, Новосибирский район, Мочищенский сельсовет, микрорайон «Дом отдыха «Мочище №1»
Филиал ГБУЗ НСО ГОНКТБ «Детский санаторий для лечения туберкулеза всех форм № 2»	г. Новосибирск, ул. 9-й Гвардейской дивизии, 9

Требования к качеству и безопасности работ(услуг):

В своей работе Исполнитель обязан руководствоваться требованиями следующих нормативных документов:

Приказ Минздрава России № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» (в ред. Приказов Минздрава России от 07.10.2005 [N 624](#), от 10.01.2006 [N 2](#), от 26.04.2006 [N 316](#), Приказа Минздрава России от 21.06.2013 N 395н, от 24.11.2016 [N 901н](#)).

Письмо Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 10.05.2007 № 15-3/839-09 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов (нормы питания) для детей и подростков, больных и инфицированных туберкулезом, в противотуберкулезных учреждениях (стационарах), санаториях и амбулаторных условиях».

СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг";

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

СП 1.1.1058-01 «Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры;

Приказ Минздрава СССР от 29.09.1989 N 555 (ред. от 12.04.2011) "О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств";

Приказ Минздрава России от 29.06.2000 N 229 "О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций" (вместе с "Инструкцией о порядке проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения");

Приказ Минздрава России от 6 декабря 2021 г. N 1122п Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок

[Приказ Роспотребнадзора от 20.05.2005 N 402 "О личной медицинской книжке и санитарном паспорте";](#)

Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон от 21.11.2011 №323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации».

Приложение 1.1.
к Описанию объекта закупки

ТРЕБОВАНИЯ К АССОРТИМЕНТУ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ) ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЯМ

№ п/п	Наименование товара	Характеристика продуктов	Соответствие ГОСТ, технический регламент
1	Соки фруктовые в ассортименте	Сок в ассортименте. Осветленный, восстановленный, гомогенизированный, стерилизован, асептический расфасован и упакован.	ГОСТ 32103-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия» «Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №023/2011»
2	Сок для детского питания	Сок гипоаллергенный однокомпонентный в ассортименте. Сок предназначен для детей с 4-х месяцев. Моносоки осветленные (в ассортименте), с мякотью (в ассортименте, кроме цитрусовых), без искусственных консервантов и сахара, прямого отжима. Упаковка должна предотвращать повреждение или порчу, а также обеспечивать сохранность во время перевозки. Фасовка от не менее 0,2 л. до не более 0,3 л.	ГОСТ 32920-2022 «Продукция соковая. Продукция соковая из фруктов и овощей для детского питания. Общие технические условия» ТР ТС 023/2011. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей
3	Овсяные хлопья	Хлопья овсяные «Экстра» №1 или №2, целые из овсяной крупы, или мелкие из резаной крупы, или быстрорастворивающиеся из резаной крупы. Цвет белый, с оттенками от кремового до желтоватого. Запах свойственный овсяной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов. Вкус свойственный овсяной	ГОСТ 21149-2022 «Хлопья овсяные. Технические условия»

		крупы без привкуса горечи и посторонних привкусов. Не допускается крупа, имеющая загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), а также с наличием вредных примесей.	
4	Макаронные изделия	Группы А. Не ниже высшего сорта. Макароны изделия, изготовленные из муки твердой пшеницы. Цвет - соответствующий сорту муки. Форма - соответствующая типу изделий. Вкус - свойственный данному изделию, без постороннего вкуса. Запах - свойственный данному изделию, без постороннего запаха. Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов не допускается. Форма - фигурные макаронные изделия.	ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»
5	Макаронные изделия (вермишель)	Группы А. Не ниже высшего сорта. Макароны изделия, изготовленные из муки твердой пшеницы. Цвет - соответствующий сорту муки. Форма - соответствующая типу изделий. Вкус - свойственный данному изделию, без постороннего вкуса. Запах - свойственный данному изделию, без постороннего запаха. Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов не допускается. Форма - фигурные макаронные изделия.	ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»
6	Горох колотый шлифованный	Горох первого сорта. Цвет желтый, зеленый. Вкус нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается продукция с наличием сечки, мучки, зараженности вредителями хлебных запасов.	ГОСТ 6201-2020 «Горох шлифованный. Технические условия»
7	Вафли	Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов и запахов Поверхность вафель без отделки с четким рисунком без вздутий, вмятин и трещин. Края вафель с ровным обрезом. Допускается для неглазированных и частично глазированных вафель наличие до 7,0% вафель в партии с явно поврежденными углами, неровным обрезом и трещинами на поверхности, не ухудшающими внешний вид изделий, а для вафель без начинки - до 10% в партии ломаных вафель Цвет вафель от светло-желтого до светло-коричневого. Допускается неравномерность окраски вафель, изготовленных с добавлением сахара, фруктозы, глюкозы.	ГОСТ 14031-2014
8	Крупа гречневая	Крупа гречневая ядрица не ниже первого сорта, весовая. Цвет - кремовый с желтоватым или зеленоватым оттенком.	ГОСТ 5550-2021 «Крупа гречневая. Технические условия»

		Запах свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.	
9	Дрожжи прессованные хлебопекарные	Внешний вид - плотная масса, легко ломается и не мажется. Цвет - равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый, кремоватый или желтоватый оттенок Вкус - пресный, свойственный дрожжам, без постороннего привкуса. Запах - свойственный дрожжам	ГОСТ Р 54731-2011
10	Пюре детское фруктовое	Однородная пюреобразная масса. Натуральные, хорошо выраженные, свойственные соответствующим фруктам, или смеси использованных компонентов, прошедших тепловую обработку. Консистенция – от густой до текучей Цвет однородный по всей массе, свойственный цвету соответствующих фруктов или смеси использованных компонентов, прошедших тепловую обработку.	ГОСТ 32218-2013 «Консервы на фруктовой основе для питания детей раннего возраста»
11	Какао-порошок	Какао-порошок. Изделие представляет собой тонкоизмельченное, частично обезжиренное тертое какао, содержащие от 12,0 % до 20% масла какао. Внешний вид в виде порошка от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. Не допускается продукция с серым оттенком. Вкус и аромат свойственные какао-порошку, без посторонних привкусов и запахов. Степень измельчения - остаток после просева не более 1,5 %.	ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия»
12	Капуста белокочанная свежая	Капуста белокочанная свежая. I класса. Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, непроросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерыжки. Кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев. Вес зачищенного кочана не менее 1(одного) кг.	ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»
13	Картофель продовольственный	Клубни целые, чистые, свежие, здоровые, покрытые кожурой, типичной для ботанического сорта формы и окраски, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, не позеленевшие, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла.	ГОСТ 7176-2017. «Картофель продовольственный. Технические условия»:
14	Крахмал сухой картофельный	Сорт: не ниже высшего. Однородный порошкообразный продукт. Цвет белый, запах: свойственный крахмалу, без постороннего запаха. Массовая доля влаги от не менее 17 до не более 20%.	ГОСТ Р 53876-2010
15	Горошек зеленый	Не ниже первого сорта. Зерна целые без примесей оболочек и кормового гороха	ГОСТ 34112-2017 «Консервы

	консервированный	коричневого цвета. Вкус и запах - свойственные консервированному зеленому горошку, без постороннего запаха.	овощные. Горошек зеленый. Технические условия»
16	Зелень пряных овощей	Вкус и запах: свойственные овощам данного вида без постороннего привкуса и запаха.	ГОСТ 32065-2013 Овощи сушеные. Общие технические условия
17	Кофейный напиток	Кофейный напиток ячменный натуральный, без добавок, из злаков, без кофеина и других тонизирующих веществ, нерастворимый, пачка, из натуральных зерновых продуктов. Массовая доля влаги не более 5%, для варки.	ГОСТ Р 50364-92
18	Крупа кукурузная	Крупа кукурузная шлифованная №1 или №2. Цвет - белый или желтый с оттенками. Запах - свойственный кукурузной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый. Вкус - свойственный кукурузной крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается продукция, зараженная вредителями хлебных запасов. Содержание темных зерен, а также наличие вредной и посторонней примесей - не допускается.	ГОСТ 6002-2022 «Крупа кукурузная. Технические условия»
19	Крупа манная	Крупа манная марки М. Внешний вид и цвет - преобладает непрозрачная мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета. Запах - Нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов. Вкус - нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов.	ГОСТ 7022-2019 «Крупа манная. Технические условия»
20	Крупа ячменная перловая	Крупа ячменная перловая №1, изготовлена из крупяного ячменя путем удаления цветковых пленок, частично плодовых и семенных оболочек и зародыша с обязательным шлифованием и полированием. Крупа содержит ядра, освобожденные от цветковых пленок, хорошо отшлифованные, форма ядра удлинённая или шарообразная и/или с закругленными концами. Цвет должен быть с желтоватым, иногда с зеленоватым оттенками. Вкус свойственный нормальной ячменной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах свойственный нормальной ячменной крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Не допускается продукция, зараженная и загрязненная вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи).	ГОСТ 5784-2022 «Крупа ячменная. Технические условия»

21	Крупа пшеничная	Крупа пшеничная Полтавская № 1 или «Артек». Запах - свойственный нормальной ячменной крупе без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Вкус-свойственный нормальной ячменной крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается продукция, зараженная вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи); а также имеющая примесь семян гелиотропа опушено-плодного и триходсеми седой. Содержание в крупе недробленых зерен пшеницы не допускается.	ГОСТ 276-2021 «Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия»
22	Крупа ячменная ячневая	Крупа ячневая №1, весовая. Запах - свойственный нормальной ячменной крупе без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Вкус-свойственный нормальной ячменной крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается продукция с наличием вредных примесей, а также загрязненная и зараженная вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи).	ГОСТ 5784-2022 «Крупа ячменная. Технические условия»
23	Сухари панировочные	Сухари хлебные из пшеничной муки высшего сорта. Внешний вид: крупка, достаточно однородная по размеру. ЦВЕТ: От светло-желтого до светло-коричневого. Вкус: свойственный панировочным сухарям, без постороннего привкуса. Запах: свойственный панировочным сухарям, без постороннего запаха. Не ниже высшего сорта.	ГОСТ 28402-89 «Сухари панировочные. Общие технические условия»
24	Яйцо куриное	Яйцо куриное столовое не ниже 1 категории. Состояние и положение желтка: прочный, едва видимый, но контуры не видны, занимает центральное положение и не перемещается. Плотность и цвет белка: плотный, светлый, прозрачный. Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета и не поврежденной. Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.). Каждое яйцо промаркировано, маркировка яиц четкая, легко читаемая.	ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия».
25	Лист лавровый сухой	Листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком. Запах и вкус хорошо выраженные, свойственные лавровому листу, без постороннего запаха и привкуса.	ГОСТ 17594-81

26	Лук репчатый свежий	Внешний вид: луковицы, вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой). Запах и вкус свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Не допускается наличие луковиц загнивших, гнилых, запаренных, со следами плесени, подмороженных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, затрагивающими мякоть луковицы, поврежденных стеблевой нематодой и клещами	ГОСТ 34306-2017. «Лук репчатый свежий. Технические условия.»
27	Масло сливочное	Сладко-сливочное масло. Несолёное. Монолит. Сорт высший. Вкус и запах: выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция должна быть плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая или слабо блестящая. Цвет от светло-желтого, однородный по всей массе. Массовая доля жирности не менее 72,5%.	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013 ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия»
28	Масло растительное	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное не ниже «Высшего сорта». Запах и вкус: Без запаха, обезличенный вкус. Прозрачность -Прозрачное без осадка.	ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия»
29	Рыба свежемороженая (минтай, горбуша)	Свежемороженая, потрошенная, без головы. После размораживания поверхность чистая, ровная. Без наружных повреждений. Запах после размораживания: свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Вкус: свойственный данному виду рыбы, без постороннего привкуса.	ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая. Технические условия»
30	Молоко коровье, пастеризованное	Изготовлено из сырого коровьего молока. Жирность не менее 2,5%. Непрозрачная жидкость, однородная не тягучая, слегка вязкая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира, не должно быть осадка. Допускается незначительный отстой сливок, исчезающий при перемешивании. Консистенция: жидкая, однородная, не тягучая, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира. Вкус и запах чистые, характерные для молока с привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Цвет белый или белый со слегка кремовым оттенком, равномерный по всей массе.	ГОСТ 31450-2013 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013
31	Морковь свежая	Не ниже первого сорта. Внешний вид – корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не треснувшие, не одревесневшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, но без повреждения плечиков головки корнеплодов. Запах и вкус свойственные данному	ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»:

		ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Не допускаются корнеплоды загнившие, подмороженные, с прилипшей землей, морщинистые.	
32	Салат из морской капусты	Салат из морской капусты изготовлен из водорослей семейства Ламинариевые. Внешний вид - шинкованная морская капуста с добавленными компонентами, равномерно перемешана. Консистенция - сочная, плотная, эластичная, свойственная данному виду продукта, не допускается продукт обмякший. Запах - свойственный данному виду продукта, с легким ароматом пряностей и добавленных компонентов. Вкус - свойственный данному виду продукта, с легким привкусом йода, с соответствующим привкусом пряностей и добавленных компонентов. Продукция не должна содержать посторонние привкус и запах. Цвет от оливкового до темно-коричневого, свойственный данному виду продукта, с вкраплениями добавленных компонентов в соответствии с рецептурой изготовителя. Продукция не должна содержать минеральные примеси (песка). Не допускается салат из морской капусты с наличием посторонних примесей в потребительской таре.	ТУ 9266-250-37676459-2014
33	Мука пшеничная	Мука пшеничная хлебопекарная не ниже высшего сорта, весовая. Вкус: свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах: свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, генно-модифицированных организмов (далее - ГМО), зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), зараженность возбудителем "картофельной болезни" хлеба в муке пшеничной не должны превышать допустимые уровни, установленные или нормативными правовыми актами, действующими на территории государств, принявших стандарт	ГОСТ 26574-2017. «Мука пшеничная хлебопекарная»
34	Мясо говядины на кости	Говядина на кости в отрубях. Замороженная. Отруб – тазобедренный без голяшки на кости. Для выработки отрубов используется говядина от молодняка крупного рогатого скота в полутушах и четвертинах, А класса. Цвет размороженного мяса - красного цвета. Консистенция на разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании пальцем ямка должна быстро выравниваться. Запах специфический, свойственный свежему мясу. Состояние жира - твердой консистенции, при надавливании должен крошиться. Состояние сухожилий - упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая.	ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия»

35	Огурцы консервированные	Огурцы консервированные изготовлены без добавления уксуса. Продукция из огурцов ботанического сорта корнишоны. Внешний вид - огурцы целые, однородные по размеру и конфигурации или нарезанные, здоровые, чистые, соответствующие данному хозяйственно-ботаническому сорту, не мятые, не сморщенные, без механических повреждений, без плодоножек и остатков цветков. Огурцы консервированные крепкие, плотные, упругие, без пустот, с хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Массовая доля огурцов от массы нетто не менее 50%.	ГОСТ 34220-2017
36	Филе куриной грудки	Части кур или цыплят-бройлеров - филе (грудки). Части кур или цыплят-бройлеров из птицы не ниже первого сорта. Части кур или цыплят-бройлеров хорошо обескровлены, чистые; без посторонних; без посторонних запахов; без видимых кровяных сгустков; без холодильных ожогов, пятен разлитой желчи. Внешний вид: филе (грудки) - часть тушки, состоящие из большой и/или глубокой грудных мышц, без остатков костной и хрящевой тканей, с кожей или без нее. Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем. Цвет мышечной ткани должен быть от бледно-розового до розового. Запах свойственный свежему мясу данного вида птицы. Не допускается присутствие постороннего запаха.	ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия»
37	Печенье	Печенье эластичное. Форма плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края. Края печенья должны быть ровными или фигурными. Поверхность гладкая, с наличием сквозных проколов и возможным рисунком в виде насечек, не подгорелая, без вкраплений крошек. Цвет равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого в зависимости от используемого сырья. Вкус и запах выраженные, свойственные вкусу и запаху компонентов входящих в рецептуру печенья, без посторонних запахов и привкуса.	ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»
38	Повидло	Повидло однокомпонентное. Повидло не ниже первого сорта. Внешний вид - однородная, густая протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и не протертых кусочков кожицы и других растительных примесей. Консистенция - густая мажущая масса. Для повидла из косточковых плодов - мажущаяся желеобразная или нежелеобразная масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности. Не допускается засахаривание продукта. Цвет свойственный порою из которых изготовлено повидло. Вкус кисло-сладкий. Запах характерный для порою, из которого изготовлено повидло. Вкус и запах должны быть хорошо	ГОСТ 32099-2013 «Повидло. Общие технические условия».

		выраженные. Не допускаются посторонние привкусы и запахи, а так же запах и привкус затхлости или плесени, посторонние включения.	
39	Крупа пшено шлифованное	Крупа не ниже первого сорта. Цвет желтый разных оттенков. Запах свойственный пшену, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный пшену, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается содержание сорной примеси. Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) не допускается.	ГОСТ 572-2016 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия».
40	Крупа рисовая круглозернистая	Крупа не ниже первого сорта. Цвет белый или с различными оттенками. Запах свойственный рисовой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный рисовой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается продукция с содержанием вредных примесей, а также зараженная вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи).	ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия».
41	Консерва рыбная (сайра натуральная)	Вкус приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса и горечи. С добавлением ароматизированного масла. Состояние рыбы: куски и тушки целые. Поперечный срез кусков или порций рыбы ровный. Запах приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха. Консистенция мяса рыбы сочная. Цвет мяса рыбы, свойственный вареному мясу данного вида рыбы.	ГОСТ 13865-2000 «Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условия»
42	Сахар-песок	Сахар белый кристаллический. Категория экстра. Сахар сыпучий, белый, чистый, не должен содержать комки. Внешний вид - однородная сыпучая масса кристаллов. Раствор сахара прозрачным или слабо опалесцирующим, без нерастворимого осадка, механических и других посторонних примесей. Вкус и запах сладкий, без посторонних привкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в его водном растворе.	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия».
43	Свекла свежая	Свекла столовая свежая. Продукция не ниже первого сорта. Внешний вид - корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них, но без повреждений плечиков корнеплода. Мякоть сочная, темно-красная, разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта. Запах и вкус - свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Не допускается наличие патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и	ГОСТ 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия».

		паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека.	
44	Сметана	Сметана, изготовлена из сливок коровьего молока. Внешний вид и консистенция – однородная густая масса с глянцевой поверхностью. Допускается недостаточно густая, слегка вязкая консистенция с незначительной крупитчатостью. Вкус и запах чистые, кисло-молочный, без посторонних привкусов и запахов. Цвет: белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Без стабилизаторов и загустителей. Массовая доля жира не менее 15%.	ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия». ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013
45	Соль	Поваренная пищевая, йодированная. Помол №1, высшего сорта. Внешний вид: кристаллический сыпучий продукт. Вкус солёный, без постороннего привкуса. Цвет белый.	ГОСТ Р 51574-2018. «Соль пищевая. Общие технические условия»
46	Томаты свежие	Свежие томаты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, быть подготовлены и упакованы в потребительскую и/или транспортную упаковку по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт Внешний вид - плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, неповрежденные сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, без зеленых пятен, без трещин. Стебли кистей томатов должны быть свежими, здоровыми, чистыми, без листьев. Допускаются незначительные поверхностные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид. Качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковочной единице. Допускаются незначительный дефект формы и развития, незначительные дефекты окраски, незначительные дефекты кожицы, очень незначительные повреждения, не влияющие на общий внешний вид. Качество, сохранность и товарный вид продукта в упаковке. Кроме того, для томатов ребристых допускаются зарубцевавшиеся трещины длиной не более 1 см. незначительные выросты. небольшие неровности вокруг основания плода, опробковелое образование (разросшееся цветоложе) площадью не более 1 см ² , тонкий шрам (цветочный рубец) удлиненной формы, не превышающий по длине двух третей наибольшего диаметра плода. Состояние плодов - Плотные. Способные выдерживать транспортирование,	ГОСТ 34298-2017 Национальный стандарт Российской Федерации. Томаты свежие. Технические условия

		погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения.	
47	Сухофрукты весовые	Смесь из не менее пяти компонентов сухих фруктов в равных пропорциях, предназначенная для непосредственного употребления в пищу. Целые сушеные фрукты с косточкой, целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов, правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти). Не слипающиеся при сжатии. Не допускается наличие загнивших, горелых плодов, отходов, насекомых, их личинок и куколок. Упаковка предотвращает повреждение или порчу, а также обеспечивают сохранность во время перевозки.	ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия».
48	Сыр полутвердый	Полутвёрдый. Внешний вид: корка ровная, прочная или слегка тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами. Вкус и запах: выраженный сырный, сладковатый или слегка кисловатый. Консистенция: тесто умеренно эластичное или слегка плотное, однородное во всей массе. Не допускается продукт с прогорклым, гнилым и резко выраженным осаленным, плесневелым вкусом и запахом, запахом нефтепродуктов и химикатов, наличием посторонних включений, а также сыры расплывшиеся и вздутые (потерявшие форму), пораженные подкорковой плесенью или с гнилыми колодцами и трещинами, с глубокими зачистками, с сильно подопревшей коркой, с нарушением герметичности полимерных материалов, выпущенные без нанесенного покрытия, со значительным нарушением полимерно-парафиновых сплавов, латексных покрытий, с развитием на поверхности сыра плесени и других микроорганизмов.	ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия». ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013
49	Творог	Творог изготовлен из молока коровьего. Не допускается творог, изготовленный с применением растительных компонентов, не относящихся к функционально необходимым компонентам, в том числе растительных жиров. Вкус и запах творога - чистые, кисло-молочные, без посторонних привкусов и запахов; цвет - белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе; внешний вид и консистенция - мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без опутимых частиц молочного белка. Массовая доля жира не менее 9%.	ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия». ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013
50	Виноград сушеный б/косточек (изюм)	Урожай из винограда мелких сортов цвет от золотистого до светлокорицевого. Без посторонних примесей, вкус и запах, свойственные сушеному винограду,	ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия»

		вкус сладко-кислый, нет постороннего вкуса. Масса ягод сыпучая одного вида, без комкования, без плодоножек.	
51	Хлеб пшеничный	Из пшеничной хлебопекарной муки не ниже первого сорта, без консервантов, без пищевых добавок, без красителей, без специй. Хлеб формовой. Цвет светло-желтый. Внешний вид: форма и поверхность, соответствующие виду изделия. Состояние мякиша: пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный, без комочков и следов непомеси, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Вкус и запах, свойственные виду изделия без постороннего привкуса и запаха.	ГОСТ Р 58233-2018
52	Хлеб ржано-пшеничный	Из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной не ниже 1-го сорта, без консервантов, без пищевых добавок, без красителей. Хлеб формовой. Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого. Содержит солод ржаной сухой. Внешний вид: форма и поверхность соответствующие виду изделия. Состояние мякиша: пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный, без комочков и следов непомеси, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Вкус и запах, свойственные виду изделия без постороннего привкуса и запаха.	ГОСТ 2077-84
53	Мясо кур	Тушки должны быть не ниже первого сорта, потрошенные. Охлажденное. Тушки кур или цыплят-бройлеров хорошо обескровлены, чистые; без посторонних включений; без посторонних запахов; без фекальных загрязнений; без видимых кровяных сгустков; без остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов; без холодильных ожогов, пятен разлитой желчи. Оперение у тушек кур или цыплят-бройлеров полностью удалено. Не допускается наличие пеньков, волосовидного пера. Мышцы развиты хорошо, форма груди должна быть округлая, киль грудной кости не должен выделяться. Запах должен быть свойственный свежему мясу данного вида птицы. Не допускается присутствие постороннего запаха. Цвет кожи бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Цвет подкожного и внутреннего жира бледно-желтый или желтый. Цвет мышечной ткани должен быть от бледно-розового до розового. Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков.	ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия».
54	Чай черный, байховый	Листовой чай. Внешний вид чая однородный, ровный, хорошо скрученный. Аромат и вкус настоя чая - нежный аромат, терпкий вкус. Настой чая яркий, прозрачный. Цвет разваренного чайного листа однородный, коричнево-красный или коричневый. Не допускается продукция с наличием плесени, затхлости,	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия».

		кисловатости, желтой чайной пыли, а также посторонние запахи, привкусы и посторонние примеси.	
55	Плоды шиповника сушеные	Плоды цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек. Плоды разнообразной формы: от шаровидной, яйцевидной или овальной до сильно вытянутой веретеновидной; длина плодов от не менее 0,7 см. до не более -3 см, диаметр – от не менее 0,6 см. до не более -1,7 см. Запах: свойственный данному сырью, без посторонних запахов. Вкус: кисло-сладкий, слегка вяжущий. На верхушке плода имеется небольшое круглое отверстие или пятиугольная площадка. Стенки плодов твердые, хрупкие, наружная поверхность блестящей, реде матовой, более или менее морщинистая. Внутри плоды обильно выстланы длинными, очень жесткими щетинистыми волосками Цвет от оранжево-красного до буровато-красного. Не допускаются плоды сушеные с наличием признаков спиртового брожения и плесени.	ГОСТ 1994-93 «Плоды шиповника. Технические условия».
56	Яблоки свежие	Яблоки свежие не ниже первого сорта. Внешний вид - плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности, типичной для помологического сорта формы и окраски, с плодоножкой. Запах и вкус: свойственные данному помологическому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Степень зрелости и состояние плода: плоды съемной степени зрелости, способные выдерживать погрузку, транспортирование, разгрузку и доставку к месту назначения. Не допускается наличие сельскохозяйственных вредителей, яблоч, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, яблоч загнивших, гнилых, с признаками увядания, перезревших, с побурением мякоти, испорченных, сорной примеси.	ГОСТ 34314-2017 «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»
57	Огурец свежий	Плоды целые, свежие, здоровые, чистые, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, с типичной для ботанического сорта формой и окраской Плоды плотные, с недоразвитыми, водянистыми семенами, способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения в удовлетворительном состоянии Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса	ГОСТ 33932-2016 «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле»
58	Бананы	Плоды одного помологического сорта Плоды в кистях здоровые, свежие, чистые, целые, развившиеся, неуродливые, без остатков пестика, округлые или слабосеребристые. Крона зеленовато-желтая, желтая.	ГОСТ Р 51603-2000

		Специфический запах спелых бананов, вкус сладкий, без постороннего привкуса и аромата. Плоды потребительской степени зрелости с зеленовато-желтой, желтой окраской кожуры, но не перезревшие, плотные, округлые, мякоть кремовая.	
59	Снежок	Напиток кисломолочный, произведенный из натурального коровьего молока путем добавления заквасок бактериальных и бакконцентратов для йогурта без добавления фруктовых добавок, вкусоароматизаторов, пищевых красителей с добавлением сахара. Консистенция и внешний вид: однородная, в меру вязкая. Вкус и запах: кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В меру сладкий. Цвет: молочно-белый равномерный по всей массе. Массовая доля жира – не менее 2,5%. Упаковка: герметичная, предназначенная для молочной продукции и сохраняющая целостность товара. На упаковке должна быть указана информация о производителе, сроке годности. Фасовка: не менее 0,45 л. до не более 0,5л.	
60	Йогурт	Внешний вид и консистенция: однородная, в меру вязкая, при добавлении загустителей или стабилизирующих добавок - желеобразная или кремообразная. Допускается наличие включений нерастворимых частиц, характерных для внесенных компонентов Вкус и запах: чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, в меру сладкий вкус (при выработке с подслащивающими компонентами), с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов Цвет: молочно-белый или обусловленный цветом внесенных компонентов, однородный или с вкраплениями нерастворимых частиц Массовая доля жира не менее 2,5%.	ГОСТ 31981-2013
61	Ряженка	Консистенция и внешний вид: однородная, с нарушенным или ненарушенным стугством без газообразования жидкость Вкус и запах: чистые, кисломолочные, с выраженным привкусом пастеризации Цвет: светло-кремовый, равномерный по всей массе Массовая доля жира не менее 2,5%.	ГОСТ 31455-2012
62	Цветная капуста	Капуста цветная свежая, не ниже первого сорта. Внешний вид - головки свежие со свежими листьями или без листьев или подрезанные, целые, здоровые, типичной для ботанического сорта формы, без	ГОСТ 33952-2016

		механических повреждений, без излишней внешней влажности; с кочергой не более 2 см ниже последнего кроющего листа. Присутствует незначительный дефект формы или развития; незначительная рыхлость головки; листья свежие. Окраска будет: однородная, типичная для данного ботанического сорта от белой до кремовой или до светло-кремовой. Запах и вкус будут: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса	
63	Тыква	Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, без заболеваний, с окраской и формой, свойственными данному ботаническому виду и сорту, с плодоножкой или без нее. Допускаются плоды с отклонениями от правильной формы, но не уродливые, с зарубцевавшимися (опробковевшими) повреждениями коры от порезов и царапин	ГОСТ 7975-2013
64	Смеси сухие адаптированные молочные для питания детей с первых дней жизни до шести месяцев	Адаптированная молочная смесь (максимально приближенная по химическому составу к женскому молоку), произведенная на основе коровьего молока или молока других продуктивных животных и предназначенная для вскармливания детей с первых дней до шести месяцев жизни. Показатель пищевой ценности белка на 100 мл готового к употреблению продукта составляет - 1,2-2,1 г; содержание белков молочной сыворотки - не менее 50% от общего количества белков. Вкус и запах: Чистый, свойственный молочной смеси и добавленным компонентам, без посторонних запахов и привкусов. Консистенция: Мелкий сухой порошок с незначительным количеством легко рассыпающихся комочков добавленных компонентов при механическом воздействии. Консистенция в восстановленном виде: Однородная жидкость. Цвет: От белого до кремового. Продукт упакован в картонные пачки с соответствующей продукту маркировкой, внутренние пакеты из многослойных полимерных или других материалов, разгерметизированных в установленном порядке для контакта с сухими продуктами, герметично сварены, внутри пачки находится мерная ложка, предназначенная для дозирования продукта.	ГОСТ Р 57573-2017 ТР ТС 033/2013
65	Каши для детского питания сухие	Порошкообразная смесь или мелкодисперсная масса. Компоненты, предусмотренные рецептурой, должны быть равномерно распределены по всей	ГОСТ Р 52405-2005

		массе. Допускается наличие легко рассыпающихся комочков Цвет от белого до светло-коричневого с различными оттенками. Допускается наличие темноокрашенных частиц, обусловленных присутствием гречневой и овсяной муки, толокна Вкус и запах свойственные включенным в состав продукта компонентам. Не допускаются посторонние вкус и запах	
66	Пюре овощное для детского питания	Овощные пюре, изготовленные из свежих или сохраненных свежими, или быстрозамороженных цельных, или очищенных от кожуры фруктов или овощей путем измельчения и/или протирания съедобных их частей, без последующего отделения сока или мякоти, стерилизованные и фасованные способом асептического консервирования Внешний вид: Однородная пюреобразная текучая масса без частиц, волокон, кожицы, семян, плодоножек и листьев. Вкус и запах: Хорошо выраженные, свойственные овощам, прошедшим тепловую обработку, из которых изготовлено пюре. Консистенция: Посторонние привкус и запах не допускаются. Пюреобразная, текучая масса. Допускаются: незначительное отслаивание жидкости; Цвет: для концентрированного пюре более густая, но текучая масса Однородный по всей массе, свойственный цвету использованных зрелых овощей, прошедших тепловую обработку. Ассортимент разнообразный с наполнением в соответствии с гост	ГОСТ 32742-2014
67	Творог для детского питания	Внешний вид и консистенция - мягкая мажущаяся или рассыпчатая (при получении творога методом прессования и (или) самопрессования), с наличием ощутимых частиц молочного белка или без них Вкус и запах - чистые, кисло-молочные, без посторонних привкусов и запахов Цвет - молочно-белый или слегка кремовый, равномерный по всей массе	ГОСТ 32927-2014
68	Смеси сухие адаптированные молочные для питания детей старше шести месяцев	Адаптированная последующая сухая молочная смесь (пресная) произведена на основе коровьего молока или молока других продуктивных животных и предназначена для питания детей первого года жизни в возрасте старше шести месяцев в качестве заменителя женского молока в сочетании с продуктами прикорма. Вкус и запах: Чистый, свойственный молочной смеси и добавленным	ТР ТС 033/2013 ГОСТ 30626-98

		компонентам, без посторонних запахов и привкусов. Консистенция: Мелкий сухой порошок с незначительным количеством легко рассыпающихся комочков добавленных компонентов при механическом воздействии. Консистенция в восстановленном виде: Однородная жидкость. Цвет: От белого до кремового. Продукт упакован в картонные пачки с соответствующей продукту маркировкой, внутренние пакеты из многослойных полимерных или других материалов, разрешенных в установленном порядке для контакта с сухими продуктами, герметично сварены, внутри пачки находится мерная ложка, предназначенная для дозирования продукта.	
69	Консервы мясные. Пюре для прикорма детей раннего возраста	Однородная однородная масса. Допускается наличие незначительного количества отделившегося бульона. Мягкая, нежная консистенция. Допускается наличие отдельных частиц уплотненной массы. Запах приятный, свойственный данному виду консервов. Вкус несоленый или слабосоленый, свойственный данному виду консервов. Цвет от светло-коричневого или светло-розового до серого различных оттенков. Допускается незначительное потемнение верхнего слоя содержимого банок	ГОСТ Р 54628-2011
70	Консервы рыбные для детского питания	Однородная, тонкоизмельченная, пюреобразная масса. Допускается незначительное количество отделившейся жидкости; прилипание продукта к крышке или доньшку банки Вкус приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса. Приятный запах, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха. Консистенция сочная, для консервов из трески - слабо выраженная волокнистость. Цвет от серого или кремового до желтого или оранжевого равномерный по всей массе. Допускается изменение цвета поверхностного слоя до светло-коричневого в местах прилипания продукта к крышке или доньшку банки Наличие посторонних примесей не допускается	ГОСТ 29276-92
71	Йогур детский для детей раннего	Кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием смеси заквасочных	ТР ТС 033/2013

	возраста (с 8 месяцев)	микроорганизмов — термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки, концентрация которых должна составлять не менее чем 10^7 КОЕ в 1 г продукта, без добавления различных немолочных компонентов. Жирностью от 1% до 3,2 %. Предназначен для питания детей первого года жизни в возрасте старше восьми месяцев Внешний вид и консистенция: Однородная, с нарушенным сгустком при резервуарном способе производства, с ненарушенным сгустком — при термостатном способе производства, в меру вязкая, при добавлении загустителей или стабилизирующих добавок — желеобразная или кремообразная. Допускается наличие включений нерастворимых частиц, характерных для внесенных компонентов Вкус и запах: Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет: Молочно-белый или обусловленный цветом внесенных компонентов, однородный или с вкраплениями нерастворимых частиц Упаковка: Йогурт упаковывают в потребительскую тару различной вместимости из упаковочных материалов, разрешенных органами Госсанэпиднадзора Минздрава России для контакта с молочными продуктами, обеспечивающих качество, безопасность и сохранность йогурта в процессе его производства, транспортирования, хранения и реализации, вместимостью 100-200мл.	ГОСТ 31981- 2013
72	Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	Порошкообразные продукты, состоящие из единичных и/или агломерированных частиц. Допускается наличие незначительного количества комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии Цвет от светлого до кремового Вкус и запах свойственный основным ингредиентам данной СБКС, без посторонних привкусов и запахов	ГОСТ 33933-2016

73	Ванилин	Внешний вид: Кристаллический порошок Цвет: От белого до светло-желтого Запах: Ванили.	<i>ГОСТ 16599-71. Ванилин. Технические условия</i>
74	Крупа геркулес	Хлопья овсяные Вид: геркулес, тип: лепестковые	ГОСТ 21149-2022 Хлопья овсяные. Технические условия
75	Сливки	Сливки питьевые из коровьего молока Вид молочного сырья: Нормализованные сливки. Вид сливок по способу обработки: ультрапастеризованные, жирностью от 10 до 20 %	ГОСТ 31451-2013 Сливки питьевые. Технические условия
76	Кислота лимонная	Кислота лимонная пищевая	ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия
77	Сосиски молочные	Сосиски «Молочные. Батончики с чистой, сухой поверхностью. Консистенция нежная, сочная. Цвет и вид на разрезе розовый или светло-розовый фарш, фарш без пустот, однородный, равномерно перемешан. Вкус и запах свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый. Массовая доля жира не более 28%.	ГОСТ 23670-2019
78	Сельдь	Среднесоленая, атлантическая, неразделанная, первый сорт. Поверхность чистая, по цвету свойственная данному виду, без наружных повреждений. Вкус и запах свойственные соленой сельди, без посторонних привкуса и запаха. Без посторонних примесей. Упаковка предотвращает повреждение и порчу, а также обеспечивает сохранность во время перевозки.	ГОСТ 815-2019 Сельди соленые. Технические условия
79	Томатное пюре	Томатная пюре консервированное	ГОСТ 3343-2017. Межгосударственный стандарт. Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия.
80	Чеснок	Чеснок свежий Вид чеснока по технологической подготовке: Сухой Товарный класс : Высший	ГОСТ 33562-2015 Чеснок свежий. Технические

			условия
81	Лук зеленый	Лук свежий зеленый Товарный сорт Первый	ГОСТ 34214-2017 "Лук свежий зеленый. Технические условия"

Приложение 1.2.
к Описанию объекта закупки

**ТРЕБОВАНИЯ К АССОРТИМЕНТУ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ)
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ ВЗРОСЛЫМ ПАЦЕНТАМ**

№ п/п	Наименование товара	Характеристика продуктов	Соответствие ГОСТ, технический регламент
1	Соки фруктовые в ассортименте	Сок в ассортименте. Осветленный, восстановленный, гомогенизированный, стерилизован, асептический расфасован и упакован.	ГОСТ 32103-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия» «Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №023/2011»
2	Сок томатный	Сок томатный прямого отжима или восстановленный, с добавками (с солью и/или с сахаром и/или с пряностями) или без них. Внешний вид и консистенция сока - однородная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью. Цвет - красный или оранжево-красный или слабо-коричневый.	ГОСТ 32876-2014 «Продукция соковая. Сок томатный. Технические условия» «Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №023/2011»
3	Овсяные хлопья	Хлопья овсяные «Экстра» №1 или №2, целые из овсяной крупы, или мелкие из резаной крупы, или быстрорастворивающиеся из резаной крупы. Цвет белый, с оттенками от кремового до желтоватого. Запах свойственный овсяной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов. Вкус свойственный овсяной крупе без привкуса горечи и посторонних привкусов. Не допускается крупа, имеющая загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), а также с наличием вредных примесей.	ГОСТ 21149-2022 «Хлопья овсяные. Технические условия»

4	Макаронные изделия	Группы А. Не ниже высшего сорта. Макароны изделия, изготовленные из муки твердой пшеницы. Цвет - соответствующий сорту муки. Форма - соответствующая типу изделий. Вкус - свойственный данному изделию, без постороннего вкуса. Запах - свойственный данному изделию, без постороннего запаха. Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов не допускается. Форма - фигурные макаронные изделия.	ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»
5	Макаронные изделия (вермишель)	Группы А. Не ниже высшего сорта. Макароны изделия, изготовленные из муки твердой пшеницы. Цвет - соответствующий сорту муки. Форма - соответствующая типу изделий. Вкус - свойственный данному изделию, без постороннего вкуса. Запах - свойственный данному изделию, без постороннего запаха. Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов не допускается. Форма - фигурные макаронные изделия.	ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»
6	Горох колотый шлифованный	Горох первого сорта. Цвет желтый, зеленый. Вкус нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается продукция с наличием сечки, мучки, зараженности вредителями хлебных запасов.	ГОСТ 6201-2020 «Горох шлифованный. Технические условия»
7	Горошек зеленый консервированный	Не ниже первого сорта. Зерна целые без примесей оболочек и кормового гороха коричневого цвета. Вкус и запах свойственные консервированному зеленому горошку, без постороннего запаха.	ГОСТ 34112-2017 «Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия»
8	Крупа гречневая	Крупа гречневая ядрица не ниже первого сорта, весовая. Цвет - кремовый с желтоватым или зеленоватым оттенком. Запах свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.	ГОСТ 5550-2021 «Крупа гречневая. Технические условия»
9	Дрожжи прессованные хлебопекарные	Внешний вид - плотная масса, легко ломается и не мажется. Цвет - равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый, кремоватый или желтоватый оттенок Вкус - пресный, свойственный дрожжам, без постороннего привкуса. Запах - свойственный дрожжам	ГОСТ Р 54731-2011

10	Икра кабачковая	Икра из кабачков. Однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезрелых овощей. Консистенция слегка зернистая. Вкус, запах и цвет, свойственные икре приготовленной из подготовленных овощей. Не допускается привкуса прогорклого масла и постороннего запаха и привкуса.	ГОСТ 2654-2017 «Консервы. Икра овощная. Технические условия»
11	Какао-порошок	Какао-порошок. Изделие представляет собой тонкоизмельченное, частично обезжиренное тертое какао, содержание от 12,0 % до 20% масла какао. Внешний вид в виде порошка от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. Не допускается продукция с серым оттенком. Вкус и аромат свойственные какао-порошку, без посторонних привкусов и запахов. Степень измельчения - остаток после просева не более 1,5 %.	ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия»
12	Капуста белокочанная свежая	Капуста белокочанная свежая. I класса. Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, непроросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерыжки. Кочаны должны быть защищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев. Вес защищенного кочана не менее 1(одного) кг.	ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»
13	Картофель продовольственный	Клубни целые, чистые, свежие, здоровые, покрытые кожурой, типичной для ботанического сорта формы и окраски, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, не позеленевшие, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла.	ГОСТ 7176-2017. «Картофель продовольственный. Технические условия»:
14	Кефир	Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибах, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей. Вкус и запах чистый, кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Консистенция однородная, с нарушенным или ненарушенным густотом. Массовая доля жира – не менее 2,5 %.	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013 ГОСТ 31454-2012
15	Кисель	Кисель плодово-ягодный в ассортименте. Внешний вид: брикет, правильной формы. Консистенция вязкая, однородная без комочков. Цвет, вкус и запах свойственный киселю, приготовленному обычным кулинарным способом. Не допускается продукция с наличием постороннего привкуса и запаха.	ГОСТ 18488-2000 «Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия»

16	Зелень пряных овощей	Вкус и запах: свойственные овощам данного вида без постороннего привкуса и запаха.	ГОСТ 32065-2013 Овощи сушеные. Общие технические условия
17	Кофейный напиток	Кофейный напиток ячменный натуральный, без добавок, из злаков, без кофеина и других тонизирующих веществ, нерастворимый, пачка, из натуральных зерновых продуктов. Массовая доля влаги не более 5%, для варки.	ГОСТ Р 50364-92
18	Крупа кукурузная	Крупа кукурузная шлифованная №1 или №2. Цвет - белый или желтый с оттенками. Запах - свойственный кукурузной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый. Вкус - свойственный кукурузной крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается продукция, зараженная вредителями хлебных запасов. Содержание темных зерен, а также наличие вредной и посторонней примесей - не допускается.	ГОСТ 6002-2022 «Крупа кукурузная. Технические условия»
19	Крупа манная	Крупа манная марки М. Внешний вид и цвет - преобладает непрозрачная мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета. Запах - Нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов. Вкус - нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов.	ГОСТ 7022-2019 «Крупа манная. Технические условия»
20	Крупа ячменная перловая	Крупа ячменная перловая №1, изготовлена из крупяного ячменя путем удаления цветковых пленок, частично плодовых и семенных оболочек и зародыша с обязательным шлифованием и полированием. Крупа содержит ядра, освобожденные от цветковых пленок, хорошо отшлифованные, форма ядра удлинённая или шарообразная и/или с закругленными концами. Цвет должен быть белый с желтоватым, иногда с зеленоватым оттенками. Вкус свойственный нормальной ячменной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах свойственный нормальной ячменной крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Не допускается продукция, зараженная и загрязненная вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи).	ГОСТ 5784-2022 «Крупа ячменная. Технические условия»

21	Крупа пшеничная	Крупа пшеничная Полтавская № 1 или «Артек». Запах - свойственный нормальной ячменной крупе без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Вкус-свойственный нормальной ячменной крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается продукция, зараженная вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи); а также имеющая примесь семян гелиотропа опушено-плодного и триходемы седой. Содержание в крупе недробленых зерен пшеницы не допускается.	ГОСТ 276-2021 «Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия»
22	Крупа ячменная ячневая	Крупа ячневая №1, весовая. Запах - свойственный нормальной ячменной крупе без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Вкус-свойственный нормальной ячменной крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается продукция с наличием вредных примесей, а также загрязненная и зараженная вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи).	ГОСТ 5784-2022 «Крупа ячменная. Технические условия»
23	Кукуруза консервированная	Кукуруза сахарная консервированная. Не ниже первого сорта Внешний вид – Срезанные целые зерна, с одинаковой глубиной срезки, без рваных зерен и зерен с тканью початка, без кусочков стержней и початков, частиц листового покрова и шелковистых нитей. Вкус и запах - свойственный вареной сахарной кукурузе в стадии молочной спелости, без посторонних привкуса и запаха. Консистенция - Мягкая, однородная, без чрезмерной плотности. Качество заливочной жидкости молочного оттенка (с опалесценцией) Цвет зерен – Белый, золотистый или желтый без наличия зерен более темного цвета, однородный в одной банке.	ГОСТ 34114-2017 «Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия»
24	Яйцо куриное	Яйцо куриное столовое не ниже 1 категории. Состояние и положение желтка: прочный, едва видимый, но контуры не видны, занимает центральное положение и не перемещается. Плотность и цвет белка: плотный, светлый, прозрачный. Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета и не поврежденной. Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.). Каждое яйцо промаркировано, маркировка яиц четкая, легко читаемая.	ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия».
25	Лист лавровый сухой	Листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком. Запах и вкус хорошо выраженные, свойственные лавровому листу, без постороннего запаха и привкуса.	ГОСТ 17594-81

26	Лук репчатый свежий	Внешний вид: луковицы, вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой). Запах и вкус свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Не допускается наличие луковиц загнивших, гнилых, запаренных, со следами плесени, подмороженных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, затрагивающими мякоть луковицы, поврежденных стеблевой нематодой и клещами	ГОСТ 34306-2017. «Лук репчатый свежий. Технические условия.»
27	Масло сливочное	Сладко-сливочное масло. Несолёное. Монолит. Сорт высший. Вкус и запах: выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция должна быть плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая или слабо блестящая. Цвет от светло-желтого, однородный по всей массе. Массовая доля жирности не менее 72,5%.	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013 ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия»
28	Масло растительное	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное не ниже «Высшего сорта». Запах и вкус: Без запаха, обезличенный вкус. Прозрачность -Прозрачное без осадка.	ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия»
29	Рыба свежемороженая (минтай)	Свежемороженая, потрошенная, без головы. После размораживания поверхность чистая, ровная. Без наружных повреждений. Запах после размораживания: свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Вкус: свойственный данному виду рыбы, без постороннего привкуса.	ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая. Технические условия»
30	Молоко коровье, пастеризованное	Изготовлено из сырого коровьего молока. Жирность не менее 2,5%. Непрозрачная жидкость, однородная не тягучая, слегка вязкая. Без хлопьев белка и сбиившихся комочков жира, не должно быть осадка. Допускается незначительный отстой сливок, исчезающий при перемешивании. Консистенция: жидкая, однородная, нетягучая, без хлопьев белка и сбиившихся комочков жира. Вкус и запах чистые, характерные для молока с привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Цвет белый или белый со слегка кремовым оттенком, равномерный по всей массе.	ГОСТ 31450-2013 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013

31	Морковь свежая	Не ниже первого сорта. Внешний вид – корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не треснувшие, не одревесневшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, но без повреждения плечиков головки корнеплодов. Запах и вкус свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Не допускаются корнеплоды загнившие, подмороженные, с прилипшей землей, морщинистые.	ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»
32	Салат из морской капусты	Салат из морской капусты изготовлен из водорослей семейства Ламинариевые. Внешний вид - шинкованная морская капуста с добавленными компонентами, равномерно перемешана. Консистенция - сочная, плотная, эластичная, свойственная данному виду продукта, не допускается продукт обмякший. Запах - свойственный данному виду продукта, с легким ароматом пряностей и добавленных компонентов. Вкус - свойственный данному виду продукта, с легким привкусом йода, с соответствующим привкусом пряностей и добавленных компонентов. Продукция не должна содержать посторонние привкус и запах. Цвет от оливкового до темно-коричневого, свойственный данному виду продукта, с вкраплениями добавленных компонентов в соответствии с рецептурой изготовителя. Продукция не должна содержать минеральные примеси (песка). Не допускается салат из морской капусты с наличием посторонних примесей в потребительской таре.	ТУ 9266-250-37676459-2014
33	Мука пшеничная	Мука пшеничная хлебопекарная не ниже высшего сорта, весовая. Вкус: свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах: свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, генно-модифицированных организмов (далее - ГМО), зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), зараженность возбудителем "картофельной болезни" хлеба в муке пшеничной не должны превышать допустимые уровни, установленные или нормативными правовыми актами, действующими на территории государств, принявших стандарт	ГОСТ 26574-2017. «Мука пшеничная хлебопекарная»

34	Мясо говядины на кости	Говядина на кости в отрубках. Замороженная. Отруб – тазобедренный без голяшки на кости. Для выработки отрубов используется говядина от молодняка крупного рогатого скота в полутушах и четвертинах, А класса. Цвет размороженного мяса - красного цвета. Консистенция на разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании пальцем ямка должна быстро выравниваться. Запах специфический, свойственный свежему мясу. Состояние жира - твердой консистенции, при надавливании должен крошиться. Состояние сухожилий - упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая.	ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия»
35	Огурцы консервированные	Огурцы консервированные изготовлены без добавления уксуса. Продукция из огурцов ботанического сорта корнишоны. Внешний вид - огурцы целые, однородные по размеру и конфигурации или нарезанные, здоровые, чистые, соответствующие данному хозяйственно-ботаническому сорту, не мятые, не сморщенные, без механических повреждений, без плодоножек и остатков цветков. Огурцы консервированные крепкие, плотные, упругие, без пустот, с хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Массовая доля огурцов от массы нетто не менее 50%.	ГОСТ 34220-2017
36	Томатная паста	Категория Экстра Густая однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов. Цвет: Красный, оранжево-красный или малиново-красный, ярко выраженный, равномерный по всей массе. Вкус и запах: Ярко выраженные, свойственные зрелым томатам, прошедшим термическую обработку, без горечи и других посторонних привкуса и запаха. Массовая доля растворимых сухих веществ (за вычетом хлоридов) не менее 25%. Примеси растительного происхождения, посторонние примеси, синтетические красители, консерванты (сорбиновая и бензойная кислота и их соли) не допускаются.	ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия»
37	Печенье	Печенье затяжное. Форма п плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края. Края печенья должны быть ровными или фигурными. Поверхность гладкая, с наличием сквозных проколов и возможным рисунком в виде насечек, не подгорелая, без вкраплений крошек. Цвет равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого в зависимости от используемого сырья. Вкус и запах выраженные, свойственные вкусу и запаху компонентов входящих в рецептуру печенья, без посторонних запахов и привкуса.	ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»

38	Повидло	Повидло однокомпонентное. Повидло не ниже первого сорта. Внешний вид - однородная, густая протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и не протертых кусочков кожицы и других растительных примесей. Консистенция - густая мажущая масса. Для повидла из косточковых плодов - мажущаяся желеобразная или нежелеобразная масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности. Не допускается засахаривание продукта. Цвет свойственный пюре из которых изготовлено повидло. Вкус кисло-сладкий. Запах характерный для пюре, из которого изготовлено повидло. Вкус и запах должны быть хорошо выраженные. Не допускаются посторонние привкус и запах, а так же запах и привкус затхлости или плесени, посторонние включения.	ГОСТ 32099-2013 «Повидло. Общие технические условия».
39	Крупа пшено шлифованное	Крупа не ниже первого сорта. Цвет желтый разных оттенков. Запах свойственный пшену, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный пшену, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается содержание сорной примеси. Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) не допускается.	ГОСТ 572-2016 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия».
40	Крупа рисовая круглозернистая	Крупа не ниже первого сорта. Цвет белый или с различными оттенками. Запах свойственный рисовой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный рисовой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается продукция с содержанием вредных примесей, а также зараженная вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи).	ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия».
41	Консерва рыбная (сайра натуральная)	Вкус приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса и горечи. С добавлением ароматизированного масла. Состояние рыбы: куски и тушки целые. Поперечный срез кусков или порций рыбы ровный. Запах приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха. Консистенция мяса рыбы сочная. Цвет мяса рыбы, свойственный вареному мясу данного вида рыбы.	ГОСТ 13865-2000 «Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условия»
42	Сахар-песок	Сахар белый кристаллический. Категория экстра. Сахар сыпучий, белый, чистый, не должен содержать комки. Внешний вид - однородная сыпучая масса кристаллов. Раствор сахара прозрачным или слабо опалесцирующим, без нерастворимого осадка, механических и других посторонних примесей. Вкус и запах сладкий, без посторонних привкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в его водном растворе.	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия».

43	Свекла свежая	Свекла столовая свежая. Продукция не ниже первого сорта. Внешний вид - корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснутые, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них, но без повреждений плечиков корнеплода. Мякоть сочная, темно-красная, разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта. Запах и вкус - свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Не допускается наличие патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека.	ГОСТ 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия».
44	Сметана	Сметана, изготовлена из сливок коровьего молока. Внешний вид и консистенция – однородная густая масса с глянцевой поверхностью. Допускается недостаточно густая, слегка вязкая консистенция с незначительной крупитчатостью. Вкус и запах чистые, кисло-молочный, без посторонних привкусов и запахов. Цвет: белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Без стабилизаторов и загустителей. Массовая доля жира не менее 15%.	ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия». ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013
45	Соль	Поваренная пищевая, йодированная. Помол №1, высшего сорта. Внешний вид: кристаллический сыпучий продукт. Вкус солёный, без постороннего привкуса. Цвет белый.	ГОСТ Р 51574-2018. «Соль пищевая. Общие технические условия»
46	Сосиски молочные	Сосиски «Молочные. Батончики с чистой, сухой поверхностью. Консистенция нежная, сочная. Цвет и вид на разрезе розовый или светло-розовый фарш, фарш без пустот, однородный, равномерно перемешан. Вкус и запах свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый. Массовая доля жира не более 28%.	ГОСТ 23670-2019

47	Сухофрукты весовые	Смесь из не менее пяти компонентов сухих фруктов в равных пропорциях, предназначенная для непосредственного употребления в пищу. Целые сушеные фрукты с косточкой, целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов, правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноцельные по мякоти). Не слипающиеся при сжатии. Не допускается наличие загнивших, горелых плодов, отходов, насекомых, их личинок и куколок. Упаковка предотвращает повреждение или порчу, а также обеспечивают сохранность во время перевозки.	ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия».
48	Сыр полутвердый	Полутвёрдый. Внешний вид: корка ровная, прочная или слегка тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами. Вкус и запах: выраженный сырный, сладковатый или слегка кисловатый. Консистенция: тесто умеренно эластичное или слегка плотное, однородное во всей массе. Не допускается продукт с прогорклым, гнилостным и резко выраженным осаленным, плесневелым вкусом и запахом, запахом нефтепродуктов и химикатов, наличием посторонних включений, а также сыры расплывшиеся и вздутые (потерявшие форму), пораженные подкорковой плесенью или с гнилостными колодцами и трещинами, с глубокими зачистками, с сильно подопревшей коркой, с нарушением герметичности полимерных материалов, выпущенные без нанесенного покрытия, со значительным нарушением полимерно-парафиновых сплавов, латексных покрытий, с развитием на поверхности сыра плесени и других микроорганизмов.	ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия». ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013
49	Творог	Творог изготовлен из молока коровьего. Не допускается творог, изготовленный с применением растительных компонентов, не относящихся к функционально необходимым компонентам, в том числе растительных жиров. Вкус и запах творога - чистые, кисло-молочные, без посторонних привкусов и запахов; цвет - белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе; внешний вид и консистенция - мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без осязаемых частиц молочного белка. Массовая доля жира не менее 9%.	ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия». ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013
50	Виноград сушеный б/косточек (изюм)	Урожай из винограда мелких сортов цвет от золотистого до светлорозового. Без посторонних примесей, вкус и запах, свойственные сушеному винограду, вкус сладко-кислый, нет постороннего вкуса. Масса ягод сыпучая одного вида, без комкования, без плодоножек.	ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия»

51	Хлеб пшеничный	Из пшеничной хлебопекарной муки не ниже первого сорта, без консервантов, без пищевых добавок, без красителей, без специй. Хлеб формовой. Цвет светло-желтый. Внешний вид: форма и поверхность, соответствующие виду изделия. Состояние мякиша: пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный, без комочков и следов непомеси, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Вкус и запах, свойственные виду изделия без постороннего привкуса и запаха.	ГОСТ Р 58233-2018
52	Хлеб ржано-пшеничный	Из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной не ниже 1-го сорта, без консервантов, без пищевых добавок, без красителей. Хлеб формовой. Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого. Содержит солод ржаной сухой. Внешний вид: форма и поверхность соответствующие виду изделия. Состояние мякиша: пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный, без комочков и следов непомеси, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Вкус и запах, свойственные виду изделия без постороннего привкуса и запаха.	ГОСТ 2077-84
53	Мясо кур	Тушки должны быть не ниже первого сорта, потрошенные. Охлажденное. Тушки кур или цыплят-бройлеров хорошо обескровлены, чистые; без посторонних включений; без посторонних запахов; без фекальных загрязнений; без видимых кровяных сгустков; без остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов; без холодильных ожогов, пятен разлитой желчи. Оперение у тушек кур или цыплят-бройлеров полностью удалено. Не допускается наличие пеньков, волосовидного пера. Мышцы развиты хорошо, форма груди должна быть округлая, киль грудной кости не должен выделяться. Запах должен быть свойственный свежему мясу данного вида птицы. Не допускается присутствие постороннего запаха. Цвет кожи бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Цвет подкожного и внутреннего жира бледно-желтый или желтый. Цвет мышечной ткани должен быть от бледно-розового до розового. Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков.	ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия».
54	Чай черный, байховый	Листовой чай. Внешний вид чая однородный, ровный, хорошо скрученный. Аромат и вкус настоя чая - нежный аромат, терпкий вкус. Настой чая яркий, прозрачный. Цвет разваренного чайного листа однородный, коричнево-красный или коричневый. Не допускается продукция с наличием плесени, затхлости, кислотности, желтой чайной пыли, а также посторонние запахи, привкусы и посторонние примеси.	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия».

55	Плоды шиповника сушеные	Плоды цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек. Плоды разнообразной формы: от шаровидной, яйцевидной или овальной до сильно вытянутой веретеновидной; длина плодов от не менее 0,7см. до не более -3 см, диаметр – от не менее 0,6 см. до не более -1,7 см. Запах: свойственный данному сырью, без посторонних запахов. Вкус: кисло-сладкий, слегка вязущий. На верхушке плода имеется небольшое круглое отверстие или пятиугольная площадка. Стенки плодов твердые, хрупкие, наружная поверхность блестящей, реде матовой, более или менее морщинистая. Внутри плоды обильно выстланы длинными, очень жесткими щетинистыми волосками Цвет от оранжево-красного до буровато-красного. Не допускаются плоды сушеные с наличием признаков спиртового брожения и плесени.	ГОСТ 1994-93 «Плоды шиповника. Технические условия».
56	Яблоки свежие	Яблоки свежие не ниже первого сорта. Внешний вид - плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности, типичной для помологического сорта формы и окраски, с плодоножкой. Запах и вкус: свойственные данному помологическому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Степень зрелости и состояние плода: плоды съемной степени зрелости, способные выдерживать погрузку, транспортирование, разгрузку и доставку к месту назначения. Не допускается наличие сельскохозяйственных вредителей, яблук, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, яблук загнивших, гнилых, с признаками увядания, перезрелых, с побурением мякоти, испорченных, сорной примеси.	ГОСТ 34314-2017 «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»
57	Сельдь	Среднесоленая, атлантическая, неразделанная, первый сорт. Поверхность чистая, по цвету свойственная данному виду, без наружных повреждений. Вкус и запах свойственные соленой сельди, без посторонних привкуса и запаха. Без посторонних примесей. Упаковка предотвращает повреждение и порчу, а также обеспечивает сохранность во время перевозки.	ГОСТ 815-2019 Сельди соленые. Технические условия
58	Огурец свежий	Плоды целые, свежие, здоровые, чистые, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, с типичной для ботанического сорта формой и окраской. Плоды плотные, с недоразвитыми, водянистыми семенами, способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения в удовлетворительном состоянии. Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса	ГОСТ 33932-2016 «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле»

59	Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	Порошкообразные продукты, состоящие из единичных и/или агрегированных частиц. Допускается наличие незначительного количества комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии Цвет от светлого до кремового Вкус и запах свойственный основным ингредиентам данной СБКС, без посторонних привкусов и запахов	ГОСТ 33933-2016
----	---	---	-----------------

Приложение № 1.3.
к Описанию объекта закупки

Заявка на " " 20__ г.
по услуге лечебного питания пациентов ГБУЗ НСО ГОНКТБ (взрослые)
согласно контракта № _____ от " " 20__ г.

Филиал ГБУЗ НСО ГОНКТБ	Виды диет			ВСЕГО
	ВКД	ВКД БУ	ПЦД	
Отделение № _____				0
Отделение № _____				0
Отделение № _____				0
Отделение № _____				0
Отделение № _____				0
Итого по филиалу № _____ адрес _____	0	0	0	0
Отделение № _____				0
Отделение № _____				0
Отделение № _____				0
Отделение № _____				0
Отделение № _____				0
Итого по филиалу № _____ адрес _____	0	0	0	0
Всего	0	0	0	0

Ответственный исполнитель

тел. _____

подпись

фпо

Заявка на "_____" 20____ г
по услуге лечебного питания пациентов ГБУЗ НСО ГОНКТБ (дети)

согласно контракта № _____ от "_____" 20____ г.

Филиал ГБУЗ НСО ГОНКТБ	Возрастная группа детей и подростков больных и инфицированных туберкулезом								Взрослы е, лежащи е с детьми	Всего	Примеч ание
	0-4 мес	4-6 мес	6-9 мес	9-12 мес	1-3 года	4-6 лет	7-10 лет	11-17 лет			
Отделение № _____										0	
Отделение № _____										0	
Отделение № _____										0	
Итого по филиалу № _____ адрес _____	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Итого по филиалу № _____ адрес _____							0	0	0	0	
Итого по филиалу № _____ адрес _____	0	0	0	0	0	0			0	0	
Всего					0	0	0	0	0	0	

Ответственный исполнитель

тел. _____

подпись

ФИО

Пр
ило
жение № 1.4
к Описанию объекта закупки



**МИНИСТЕРСТВО
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ**

государственное бюджетное учреждение
здравоохранения Новосибирской области
**«Государственная областная
Новосибирская клиническая
туберкулезная больница»**

Бавилова, д.14,
г. Новосибирск, 630082
Тел.: (383) 225-59-81, факс: (383) 220-85-12
e-mail: office@gonktb.ru
<http://www.gonktb.mznso.ru>

В рабочую группу
Министерства здравоохранения
Новосибирской области

Исх. № 1433 от 29.06.2024
На № _____ от _____

**Пояснительная записка
к закупке услуги по приготовлению и доставке лечебного, диетического питания на 2024-
2025 годы для ГБУЗ НСО ГОНКТБ**

В 2024 году по ГБУЗ НСО «ГОНКТБ» планируется закупка услуги по приготовлению и доставке лечебного, диетического питания на 12 месяцев.

В 2024 году было принято решение о закупке услуги со следующими характеристиками:

1. приготовление пищи на производственных мощностях Исполнителя;
2. доставка пищи в соответствии с режимом учреждения;
3. доставка готовых блюд в горячем виде;
4. передача готовых блюд Заказчику за 10 минут до выдачи пациентам, без подогрева согласно режиму питания;
5. приобретение и хранение исходных продуктов питания;
6. доставка пищи в индивидуальных контейнерах;
7. вывоз использованных контейнеров;
8. проведение дезинфекции многооборотных средств упаковки;
9. передача термосов в немытом виде Исполнителю;
10. обязательное хранение в холодильнике, в стерильной, плотно закрытой посуде, образцов всех блюд по меню в объеме одной порции в течение 2 (двух) суток для производства контрольных анализов.

Целесообразность данной закупки обусловлена в первую очередь ожидаемой экономией бюджетных средств Новосибирской области, так как начальная максимальная цена услуги определена по наименьшей цене коммерческих предложений и составляет 400,00 рублей за 1 койко-день по взрослым и 480,00 рублей за 1 койко-день по детям и не превышает расчетные затраты на обеспечение питания. **В среднем стоимость койко-дня (с учетом количества пациентов по диетам) составляет 421,09 рублей.**

Расчет цены контракта в разрезе диет по ГБУЗ НСО "ГОНКТБ"

Виды диет	Стоимость койко-дня	Количество койко-дней	Сумма (рублей)
высококалорийная диета (ВКД) (по меню 14-дневному)	400,00	146 736	58 694 400,00
высококалорийная безуглеводная диета (ВКД БУ) (по меню 14-дневному)	400,00	14 520	5 808 000,00
щадящая диета (ЩД) (по меню 14-дневному)	400,00	2 760	1 104 000,00
дети 0-3 месяцев	480,00	103	49 440,00
дети 4-6 месяцев	480,00	103	49 440,00
дети 7-9 месяцев	480,00	103	49 440,00
дети 10-12 месяцев	480,00	195	93 600,00
дети 1-3 лет (по меню 14-дневному)	480,00	9 660	4 636 800,00
дети 4-6 лет (по меню 14-дневному)	480,00	12 180	5 846 400,00
дети 7-10 лет (по меню 14-дневному)	480,00	13 440	6 451 200,00
дети 11-17 лет (по меню 14-дневному)	480,00	21 420	10 148 000,00
взрослые, лежащие с детьми	480,00	3 780	1 814 400,00
Итого:	421,09	225 000	94 745 120,00

Начальник отдела ФА и ЭП



О.Н. Арахланова

Финансовое обоснование передачи неключевых функций аутсорсерам по лечебному питанию пациентов ГБУЗ НСО ГОНКТБ на 2024-2025 годы

12 месяцев

ГОНКТБ 138 коек * 365 дней = 50 370 к/дней
ТБ № 2 190 коек * 365 дней = 69 350 к/дней
ТБ № 1 121 коек * 365 дней = 44 295 к/дней
ДС № 2 31 коек * 365 дней = 11 280 к/дней
ДТБ 126 коек * 365 дней = 45 924 к/дней + 3780 взрослые, лежащие с детьми
Итого :225 000 к/дней

	Наименование	Ожидаемый факт действующего контракта 2023-2024 года 01.10.2023-31.08.2024	Расчетная сумма на 12 месяцев (руб.)	Плановая сумма на 12 месяцев (руб.)
	Количество койко-дней	164 369	225 000	225 000
1.	Расход по продуктам питания пациентов в т.ч.		80 896 615,60	
	- высококалорийная диета (ВКД)		52 272 951,70	
	- высококалорийная безуглеводная диета (ВКД БУ)		5 509 826,16	
	- щадящая диета (ЩД)		954 355,61	
	- дети 0-3 месяцев		13 679,43	
	- дети 4-6 месяцев		27 062,22	
	- дети 7-9 месяцев		39 800,23	
	- дети 10-12 месяцев		102 045,45	
	- дети 1-3 (по меню 14-дневному)		2 681 712,60	
	- дети 4-6 (по меню 14-дневному)		4 012 579,20	
	- дети 7-10 (по меню 14-дневному)		4 960 166,40	
	- дети 11-17 (по меню 14-дневному)		9 233 947,80	
	- взрослые, лежащие с детьми		1 088 488,80	
2.	Расходы на оплату труда		9 374 400,00	
	заработная плата сотрудников пищеблока (20 физ.лиц, 30,5 ставок)		7 200 000,00	
	налоги с заработной платы пищеблока		2 174 400,00	
3.	Коммунальные услуги		4 159 287,96	
	тепло		189 886,68	
	электроэнергия		2 953 579,20	
	холодная вода		458 690,40	
	водоотведение (стоки)		371 357,28	
	Негативное воздействие на систему водоотведения		185 774,40	
4.	Транспортные расходы (3 филиала, 3 раза в день доставка)		2 190 000,00	
5.	Канц.и хоз.товары		86 000,00	
	канцелярские товары		24 000,00	
	спец. и сан.одежда		20 000,00	
	мягкий инвентарь		6 000,00	
	моющие и чистящие , дезинфицирующие средства		36 000,00	
6.	Услуги сторонних организаций		50 000,00	
	мед.осмотр сотрудников, сан.минимум		50 000,00	
7.	Обслуживание и содержание помещений		156 204,00	
	обслуживание производственного оборуд.		156 204,00	
8.	Стирка спец.одежды и кух.белья		95 050,80	
9.	Вывоз ТБО		143 568,00	
10.	Услуги по организации лечебного питания	69 732 000,00		94 745 250,00
	ИТОГО:	69 732 000,00	97 151 126,36	
	на 1 койко/день в среднем :	424,24	431,78	421,09
	Расходы без продуктов питания		16 254 510,76	
	стоимость 1 койко-дня без продуктового набора		72,24	
	стоимость 1 койко-дня продуктового набора		359,54	
	стоимость 1 койко-дня по взрослым	368,15	515,78	400,00
	стоимость 1 койко-дня по детям	447,75	550,13	480,00

Ожидаемая экономия финансовых средств	Сумма (рублей)
- экономия на торгах не менее 5%	4 737 262,50
Итого :	4 737 262,50

Примечание: НМЦК услуги определена ГБУЗ НСО "ГОНКТБ" по минимальному коммерческому предложению, среди предоставленных поставщиками услуг лечебного питания. Коммерческих предложений по услуге лечебного питания ниже 400 рублей по питанию взрослых и 480 рублей по питанию детей от поставщиков услуг не поступало.

Главный врач

Начальник отдела ФА и ЭП



[Handwritten signature]

А.В. Пятибратова

О.Н. Арахланова

Финансово-экономическое обоснование по ГКУЗ НСО "ГОМКБ"

Л/кв	Наименование	Единица измерения	используемая на период 01.01.2024 - 31.06.2025, кв.	2024-2025гг. (01.01.2024-31.06.2025) 30 месяцев												Планируемые затраты на период 01.01.2024 - 31.06.2025, кв.	Объем работ в натуральном выражении, кв.
				Отчеты за 01.01.2024			Запланировано в 2024 году, исходя из установленных тарифов			Запланировано в 2024 году, исходя из установленных тарифов и выполнения			Объемы работ				
				Всего, кв.	Прямые кв., руб.	Сумма, руб.	Всего, кв.	Прямые кв., руб.	Сумма, руб.	Всего, кв.	Прямые кв., руб.	Сумма, руб.	Всего, кв.	Прямые кв., руб.	Сумма, руб.		
1.	Услуги лечебных учреждений (ОДТН)	кв/кв.день	92 249	35 045	447,75	15 691 298,75	17 440	447,75	7 808 700,00	17 605	447,75	7 882 639	-	-	-	57 204	57 204
2.	Услуги лечебных учреждений (ИПРС-ИМБ)	кв/кв.день	285 477	117 081	368,15	43 328 252,35	75 029	368,15	27 621 935,35	42 632	368,15	15 702 330	-	-	-	167 796	167 796
ИТОГО			377 726	152 726	286,42	59 019 651,00	92 469	383,16	35 430 635,35	60 237	391,41	23 584 969,35	-	-	-	225 000	225 000

Л/кв	Наименование	Единица измерения	Фактическое исполнение/обоснование 2022			Фактическое исполнение/обоснование 2023		
			Всего, кв.	Прямые кв., руб.	Сумма, руб.	Всего, кв.	Прямые кв., руб.	Сумма, руб.
1.	Услуги лечебных учреждений (ОДТН)	кв/кв.день	59 818	325,32	19 459 707,13	51 773	358,30	18 550 064,75
2.	Услуги лечебных учреждений (ИПРС-ИМБ)	кв/кв.день	166 661	280,14	46 688 970,06	172 968	297,83	51 515 027,55
ИТОГО			226 479	292,87	66 148 677,19	224 741	311,76	70 065 092,30

Главный врач

Начальник отдела ФА



А.В. Петрикова

О.Н. Архангельская



Расчет стоимости койко-дня по питанию высококалорийная диета (ВКД) с СБКС на 2024-2025 гг согласно
14-дневного меню ГБУЗ НСО ГОНКТБ

продукты	Единица изм.	Количество продуктов на 14 дней на 1 пациента	Цена за кг, (руб)	Количество продуктов в среднем на 1 койко-день (кг)	Сумма затрат (руб)
огурец свежий	кг	0,576	240,00	0,0411	9,87
курица охлажд.патрош.	кг	0,393	190,00	0,0281	5,33
лук	кг	0,7395	19,50	0,0528	1,03
говядина 1 к.	кг	2,441	420,00	0,1744	73,23
масло сливочное 72,5%	кг	0,41	720,00	0,0293	21,09
томатная паста	кг	0,081	150,00	0,0058	0,87
мука	кг	0,532	42,75	0,0380	1,62
сметана 15%	кг	0,345	210,00	0,0246	5,18
сахар	кг	0,68	85,00	0,0486	4,13
масло раст	л.	0,3458	125,00	0,0247	3,09
яйцо отборное	шт	13,95	14,00	0,9964	13,95
соль	кг	0,112	20,00	0,0080	0,16
дрожжи	кг	0,014	115,00	0,0010	0,12
картофель	кг	5,708	19,50	0,4077	7,95
капуста белокоч	кг	2,816	33,00	0,2011	6,64
морковь	кг	1,16	27,00	0,0829	2,24
Свекла	кг	0,522	27,00	0,0373	1,01
горошек зеленый	кг	0,207	118,76	0,0148	1,76
кукуруза консервир	кг	0,3	170,00	0,0214	3,64
хлеб пшеничный	кг	3,567	76,47	0,2548	19,48
Хлеб бородинский	кг	2,1	93,33	0,1500	14,00
молоко 2,5%	л	3,056	77,00	0,2183	16,81
огурцы соленные 3л в банке 1,5 кг нетто	кг	0,266	166,67	0,0190	3,17
сыр	кг	0,224	645,00	0,0160	10,32
повидло, джем	кг	0,0404	142,99	0,0029	0,41
творог 9%	кг	0,514	310,00	0,0367	11,38
Манная крупа	кг	0,11	58,00	0,0079	0,46
Изюм	кг	0,024	180,00	0,0017	0,31
Пшеничная крупа	кг	0,12	41,40	0,0086	0,35
Гречневая крупа	кг	0,24	52,50	0,0171	0,90
Кукурузная крупа	кг	0,04	49,50	0,0029	0,14
Пшенная крупа	кг	0,12	49,50	0,0086	0,42
Рисовая крупа	кг	0,171	123,27	0,0122	1,51
Ячневая крупа	кг	0,07	29,70	0,0050	0,15
Овсяные хлопья	кг	0,09	55,00	0,0064	0,35
горох	кг	0,141	48,00	0,0101	0,48
Петрушка корень сух.	кг	0,000196	894,00	0,0000	0,01
Вермишель	кг	0,075	57,75	0,0054	0,31
Сосиски	кг	0,218	360,00	0,0156	5,61
консервы рыбные	кг	0,1	640,00	0,0071	4,57
Перловая крупа		0,08	30,00	0,0057	0,17
Лавровый лист	кг	0,00014	1 000,00	0,0000	0,01
Перец черный	кг	0	565,80	0,0000	0,00
Кефир 2,5%	л	2,898	78,00	0,2070	16,15
Икра кабачковая	кг	0,159	150,00	0,0114	1,70
Салат "Дальневосточный" 220г.	кг	0,053	170,00	0,0038	0,64
Плоды сушеные шиповника	кг	0,22	250,00	0,0157	3,93
Сухофрукты, изюм	кг	0,26	112,50	0,0186	2,09
Чай 1 сотра	кг	0,024	339,00	0,0017	0,58
Какао-порошок	кг	0,012	207,00	0,0009	0,18
Кофейный напиток	кг	0,016	166,50	0,0011	0,19
Концентрат	кг	0,072	112,50	0,0051	0,58
Макаронные изделия	кг	0,28	52,00	0,0200	1,04
Минтай	кг	0,825	154,50	0,0589	9,10
яблоки	кг	4,2	157,50	0,3000	47,25
Сельдь соленая	кг	0,104	205,00	0,0074	1,52
Сок	л	2,8	62,25	0,2000	12,45
Печенье	кг	0,05	255,00	0,0036	0,91
СБКС	кг	0,028	1 850,00	0,0020	3,70
Итого на 1 койко-день					356,24

Начальник отдела ФАиЭП



О.Н. Арахланова

**Расчет стоимости койко-дня по питанию высококалорийная безуглеводная диета (ВКД БУ) с СБКС на
2024-2025 гг согласно 14-дневного меню ГБУЗ НСО ГОНКТБ**

продукты	Единица изм.	Количество продуктов на 14 дней на 1 пациента	Цена за кг, (руб)	Количество продуктов в среднем на 1 койко-день (кг)	Сумма затрат (руб)
огурец свежий	кг	0,576	240,00	0,0411	9,87
курица охлажд,патрош.	кг	0,888	190,00	0,0634	12,05
лук	кг	0,747	19,50	0,0534	1,04
говядина 1 к.	кг	3,084	420,00	0,2203	92,52
масло сливочное	кг	0,375	720,00	0,0268	19,29
томатная паста	кг	0,075	150,00	0,0054	0,80
мука	кг	0,106	42,75	0,0076	0,32
сметана	кг	0,345	210,00	0,0246	5,18
сахар	кг	0,003	85,00	0,0002	0,02
масло раст	л.	0,323	125,00	0,0231	2,88
яйцо	шт	15,4	14,00	1,1000	15,40
соль	кг	0,112	20,00	0,0080	0,16
картофель	кг	5,886	19,50	0,4204	8,20
капуста белокоч	кг	2,75	33,00	0,1964	6,48
морковь	кг	1,194	27,00	0,0853	2,30
Свекла	кг	0,522	27,00	0,0373	1,01
горошек зеленый	кг	0,207	118,76	0,0148	1,76
кукуруза консервир	кг	0,3	170,00	0,0214	3,64
хлеб пшеничный	кг	0,109	76,47	0,0078	0,60
Хлеб бородинский	кг	4,2	93,33	0,3000	28,00
молоко	л	2,708	77,00	0,1934	14,89
огурцы соленые 3л в банке 1,5 кг нетто	кг	0,266	166,67	0,0190	3,17
сыр	кг	0,352	645,00	0,0251	16,22
творог	кг	0,484	310,00	0,0346	10,72
Пшеничная крупа	кг	0,12	41,40	0,0086	0,35
Гречневая крупа	кг	0,42	52,50	0,0300	1,58
Кукурузная крупа	кг	0,035	49,50	0,0025	0,12
Пшенная крупа	кг	0,12	49,50	0,0086	0,42
Ячневая крупа	кг	0,14	29,70	0,0100	0,30
Овсяные хлопья	кг	0,14	55,00	0,0100	0,55
горох	кг	0,141	48,00	0,0101	0,48
Петрушка корень сух.	кг	0,000196	894,00	0,0000	0,01
Сосиски	кг	0,222	360,00	0,0159	5,71
консервы рыбные	кг	0,1	640,00	0,0071	4,57
Перловая крупа	кг	0,21	30,00	0,0150	0,45
Лавровый лист	кг	0,00014	1 000,00	0,0000	0,01
Кефир	л	2,898	78,00	0,2070	16,15
Икра кабачковая	кг	0,159	150,00	0,0114	1,70
Салат "Дальневосточный" 220г.	кг	0,053	170,00	0,0038	0,64
Плоды сушеные шиповника	кг	0,22	250,00	0,0157	3,93
Сухофрукты, изюм	кг	0,26	112,50	0,0186	2,09
Чай 1 сотра	кг	0,027	339,00	0,0019	0,65
Какао-порошок	кг	0,012	207,00	0,0009	0,18
Кофейный напиток	кг	0,016	166,50	0,0011	0,19
Минтай	кг	1,625	154,50	0,1161	17,93
яблоки	кг	4,2	157,50	0,3000	47,25
Сельдь соленая	кг	0,104	205,00	0,0074	1,52
Сок	л	2,8	62,25	0,2000	12,45
СБКС	кг	0,028	1 850,00	0,0020	3,70
Итого на 1 койко-день					379,46

Начальник отдела ФАиЭП



О.Н. Арахланова

Расчет стоимости койко-дня по питанию щадящая диета (ЩД) на 2024-2025 гг согласно 14-дневного меню ГБУЗ НСО ГОНКТБ

продукты	Единица изм.	Количество продуктов на 14 дней на 1 пациента	Цена за кг, (руб)	Количество продуктов в среднем на 1 койко-день (кг)	Сумма затрат (руб)
курица охлажд,патрош.	кг	0,888	190,00	0,0634	12,05
лук	кг	0,74	19,50	0,0530	1,03
говядина 1 к.	кг	3,288	420,00	0,2349	98,64
масло сливочное	кг	0,433	720,00	0,0309	22,27
томатная паста	кг	0,052	150,00	0,0037	0,56
мука	кг	0,068	42,75	0,0049	0,21
сметана	кг	0,185	210,00	0,0132	2,78
сахар	кг	0,711	85,00	0,0508	4,32
масло раст	л.	0,233	125,00	0,0166	2,08
яйцо	шт	14,9	14,00	1,0643	14,90
соль	кг	0,112	20,00	0,0080	0,16
картофель	кг	8,648	19,50	0,6177	12,05
морковь	кг	1,222	27,00	0,0873	2,36
хлеб пшеничный	кг	4,267	76,47	0,3048	23,31
молоко	л	2,82	77,00	0,2014	15,51
огурцы соленые 3л в банке 1,5 кг нетто	кг	0,099	166,67	0,0071	1,18
сыр	кг	0,352	645,00	0,0251	16,22
повидло, джем	кг	0,041	142,99	0,0029	0,42
творог	кг	0,484	310,00	0,0346	10,72
Манная крупа	кг	0,11	58,00	0,0079	0,46
Пшеничная крупа	кг	0,135	41,40	0,0096	0,40
Гречневая крупа	кг	0,32	52,50	0,0229	1,20
Кукурузная крупа	кг	0,035	49,50	0,0025	0,12
Рисовая крупа	кг	0,239	123,27	0,0171	2,10
Ячневая крупа	кг	0,1	29,70	0,0071	0,21
Овсяные хлопья	кг	0,16	55,00	0,0114	0,63
Петрушка корень сух.	кг	0,000196	894,00	0,0000	0,01
Вермишель	кг	0,085	57,75	0,0061	0,35
Сосиски	кг	0,146	360,00	0,0104	3,75
Лавровый лист	кг	0,00014	1 000,00	0,0000	0,01
Кефир	л	2,898	78,00	0,2070	16,15
Плоды сушеные шиповника	кг	0,28	250,00	0,0200	5,00
Сухофрукты, изюм	кг	0,26	112,50	0,0186	2,09
Чай 1 сотра	кг	0,035	339,00	0,0025	0,85
Какао-порошок	кг	0,012	207,00	0,0009	0,18
Кофейный напиток	кг	0,016	166,50	0,0011	0,19
Концентрат	кг	0,072	112,50	0,0051	0,58
Макаронные изделия	кг	0,26	52,00	0,0186	0,97
Минтай	кг	1,625	154,50	0,1161	17,93
яблоки	кг	4,2	157,50	0,3000	47,25
Печенье	кг	0,05	255,00	0,0036	0,91
СБКС	кг	0,028	1 850,00	0,0020	3,70
Итого на 1 койко-день					345,78

Начальник отдела ФАиЭП



О.Н. Арахланова

Расчет стоимости 1 койко-дня детей от 10 месяцев до 1 года ГБУЗ НСО ГОНКТБ
на 2024-2025 гг согласно ежедневному меню

ПРОДУКТЫ	Ед изм	Цена за кг, руб	Количество продуктов в среднем на 1 койко-день (кг)	Сумма затрат, руб
Смесь сухая молочная адаптированная от 6 до 12 мес	кг	1165	0,054	62,91
Сок плодовоовощной с 6 мес	л	108	0,1	10,80
Каша (сухая инстантная, молочная) с 6 мес	кг	760	0,05	38,00
Пюре фруктовое с 6 мес	кг	822,22	0,1	82,22
Пюре овощное с 6 мес	кг	675	0,2	135,00
Масло растительное	л	125	0,006	0,75
Творог детский с 6 мес	кг	384,9	0,05	19,25
Пюре мясное с 6 мес	кг	927,1	0,07	64,90
Желток яйца	шт	7	0,50	3,50
Пюре рыбное с 6 мес	кг	681,7	0,05	34,09
Йогурт детский, с 8 мес	л	259,5	0,2	51,90
Молоко детское с 9 мес	л	200	0,1	20,00
ИТОГО на 1 к/день				523,31

Начальник отдела ФАиЭП

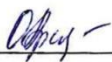


О.Н. Арахланова

Расчет стоимости 1 койко-дня детей от 0 до 3х месяцев ГБУЗ НСО ГОНКТБ
на 2024-2025 гг согласно ежедневному меню

	Ед изм	Цена за кг, руб	Количество продуктов в среднем на 1 койко-день (кг)	Сумма затрат, руб
Смесь сухая молочная адаптированная от 0мес	кг	1165	0,114	132,81
ИТОГО на 1 к/день				132,81

Начальник отдела ФАиЭП



О.Н. Арахланова

Расчет стоимости 1 койко-дня детей от 4-х до 6-ти месяцев ГБУЗ НСО ГОНКТБ
на 2024-2025 гг согласно ежедневному меню

ПРОДУКТЫ	Ед изм	Цена за кг, руб	Количество продуктов в среднем на 1 койко-день (кг)	Сумма затрат, руб
Смесь сухая молочная адаптированная от 0мес	кг	1165	0,1	116,50
Сок плодовоовощной с 4 мес	л	108	0,06	6,48
Каша (сухая инстантная, безмолочная) с 4х мес	кг	760	0,03	22,80
Пюре фруктовое с 4х мес	кг	822,22	0,06	49,33
Пюре овощное с 4х мес	кг	675	0,1	67,50
Масло растительное	л	125	0,001	0,13
ИТОГО на 1 к/день				262,74

Начальник отдела ФАиЭП



О.Н. Арахланова

Расчет стоимости 1 койко-дня детей от 7 до 9 месяцев ГБУЗ НСО ГОНКТБ
на 2024-2025 гг согласно ежедневному меню

ПРОДУКТЫ	Ед изм	Цена за кг, руб	Количество продуктов в среднем на 1 койко-день (кг)	Сумма затрат, руб
Смесь сухая молочная адаптированная от 6 мес	кг	1165	0,085	99,03
Сок плодовоовощной с 6 мес	л	108	0,08	8,64
Каша (сухая инстантная, молочная) с 6 мес	кг	760	0,04	30,40
Пюре фруктовое с 6 мес	кг	822,22	0,08	65,78
Пюре овощное с 6 мес	кг	675	0,15	101,25
Масло растительное	л	125	0,005	0,63
Творог детский с 6 мес	кг	384,9	0,03	11,55
Пюре мясное с 6 мес	кг	927,1	0,03	27,81
Желток яйца	шт	7	0,25	1,75
Пюре рыбное с 6 мес	кг	681,7	0,02	13,63
Йогурт детский, с 8 мес	л	259,5	0,1	25,95
ИТОГО на 1 к/день				386,41

Начальник отдела ФАиЭП

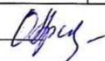


О.Н. Арахланова

Расчет стоимости 1 койко-дня детей 11-17 лет ГБУЗ НСО ГОНКТБ на 2024-2025 гг согласно 14-дневному меню

продукты	Единица изм.	Количество продуктов на 14 дней на 1 больного	Цена за кг, руб	Количество продуктов в среднем на 1 койко-день (кг)	Сумма затрат (руб)
Вес готового блюда					
брутто в граммах					
Мясо говядина 1 категории	кг	2,651	420,00	0,1894	79,54
Куриные окорочка	кг	0,310	240,00	0,0221	5,31
Мясо цыплат-бройлеров	кг	0,458	190,00	0,0327	6,22
Масло сливочное, ГОСТ, 72,5% жирн., вес.	кг	0,710	720,00	0,0507	36,51
Молоко коровье питьевое пастерил. жир.2,5% ВСЕГО	л	4,140	77,00	0,2957	22,77
Сметана 0,5 кг.жир 10%	кг	0,245	210,00	0,0175	3,68
Творог жир. 9%,вес.	кг	1,178	310,00	0,0842	26,09
Снежок 0,5л.,2,5%,т/п	л	0,800	110,00	0,0571	6,29
Сыр твердый 50% жирн.	кг	0,239	645,00	0,0171	11,00
Хлеб пшеничный 680 гр.	кг	2,829	76,47	0,2020	15,45
Хлеб Бородинский 450гр.	кг	2,100	93,33	0,1500	14,00
Печенье в ассорт., вес.	кг	0,175	255,00	0,0125	3,19
Вафли, весовые	кг	0,175	230,00	0,0125	2,88
Яблоки	кг	1,872	157,50	0,1337	21,06
Бананы	кг	1,750	140,00	0,1250	17,50
Картофель	кг	5,450	19,50	0,3893	7,59
Капуста свежая	кг	0,910	33,00	0,0650	2,14
Лук репчатый	кг	0,744	19,50	0,0531	1,04
Морковь	кг	1,361	27,00	0,0972	2,62
Свекла	кг	0,611	27,00	0,0436	1,18
С/м рыба Минтай ПБГ	кг	0,528	154,50	0,0377	5,83
С/м рыба Горбуша ПБГ	кг	0,276	270,00	0,0197	5,32
Сельдь слабосоленая, уп. 1,1кг	кг	0,096	205,00	0,0068	1,40
Салат "Дальневосточный", 0,220	кг	0,319	170,00	0,0228	3,87
Консервы рыбные "Сайра", 0,250	кг	0,040	640,00	0,0028	1,81
Яйцо куриное 1 категории	кг	0,593	350,00	0,0424	14,83
Сосиски "Молочные"	кг	0,225	360,00	0,0161	5,80
Мука пшеничная в/с ГОСТ,	кг	0,904	42,75	0,0646	2,76
Гречневая крупа	кг	0,239	52,50	0,0171	0,90
Кукурузная крупа	кг	0,039	49,50	0,0028	0,14
Манная крупа	кг	0,140	58,00	0,0100	0,58
Перловая крупа	кг	0,011	30,00	0,0008	0,02
Ячневая крупа	кг	0,043	29,70	0,0031	0,09
Рис круглый крупа	кг	0,276	123,27	0,0197	2,43
Пшено крупа	кг	0,101	49,50	0,0072	0,36
Геркулес крупа	кг	0,139	55,00	0,0099	0,54
Горох колотый	кг	0,023	48,00	0,0016	0,08
Пшеничная крупа	кг	0,039	41,40	0,0028	0,12
Макаронные изделия в/сорт,	кг	0,155	52,00	0,0111	0,58
Сахар песок, весовой	кг	0,821	85,00	0,0587	4,99
Кофейный напиток 0,2кг.	кг	0,028	166,50	0,0020	0,33
Какао 0,1кг	кг	0,028	207,00	0,0020	0,41
Чай гранулированный 200гр.	кг	0,014	339,00	0,0010	0,34
Дрожжи пресс. по 100г. уп.	кг	0,019	115,00	0,0014	0,16
Кисель фруктовый весовой	кг	0		0,0000	0,00
Томаты	кг.	0,322	265,00	0,0230	6,09
Томатное пюре	кг	0,147	150,00	0,0105	1,58
Петрушка сухая 0,007кг.	кг	0,132	894,00	0,0095	8,45
Огурцы консервированные	кг	0,535	166,67	0,0382	6,37
Огурец свежий	кг	0,300	240,00	0,0214	5,14
Шиповник (сушеный)	кг	0,133	250,00	0,0095	2,38
Курага	кг	0,034	400,00	0,0024	0,96
Сухофрукты (компот)	кг	0,080	112,50	0,0057	0,64
Изюм коричн. б/кост	кг	0,126	180,00	0,0090	1,63
Повидло в ассортименте, ведро	кг	0,043	142,99	0,0031	0,44
Сок фруктовый с мякотью в	л	2,8	108,00	0,2000	21,60
Масло подсолнечное 1л.	л	0,274	125,00	0,0196	2,45
Соль 1 помол йодирован.	кг	0,125	20,00	0,0089	0,18
Тыква	кг	0,494	300,00	0,0353	10,58
СУХАРИ ПАНИРОВОЧН	кг	0,053	90,50	0,0038	0,34
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА	кг	0,137	180,00	0,0098	1,76
Крахмал картофельный	кг	0,056	147,66	0,0040	0,59
Йогурт питьевой	л	1,065	110,00	0,0761	8,37
Ряженка	л	1,035	110,00	0,0739	8,13
СБКС	кг	0,028	1 850,00	0,002	3,70
Итого на 1 койко-день					431,09

Начальник отдела ФАиЭП

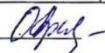


О.Н. Арахланова

Расчет стоимости 1 койко-дня детей 7-10 лет ГБУЗ НСО ГОНКТБ на 2024-2025 гг
согласно 14-дневному меню

продукты	Единица изм.	Цена за кг, руб	Количество продуктов в среднем на 1 койко-день (кг)	Сумма затрат, руб
Вес готового блюда				
брутто в граммах				
Мясо говядина 1 категории	кг	420,00	0,1584	66,51
Куриные окорочка	кг	240,00	0,0181	4,34
Мясо цыплят-бройлеров	кг	190,00	0,0279	5,31
Масло сливочное, ГОСТ, 72,5% жирн., вес.	кг	720,00	0,0444	32,00
Молоко коровье питьевое пастерил. жир.2,5% ВСЕГО	л	77,00	0,2838	21,86
Сметана 0,5 кг.жир 10%	кг	210,00	0,0155	3,26
Творог жир. 9%,вес.	кг	310,00	0,0710	22,01
Снежок 0,5л.,2,5%,т/п	л	110,00	0,0571	6,29
Сыр твердый 50% жирн.	кг	645,00	0,0119	7,68
Хлеб пшеничный 680 гр.	кг	76,47	0,1513	11,57
Хлеб Бородинский 450гр.	кг	93,33	0,1000	9,33
Печенье в ассорт., вес.	кг	255,00	0,0100	2,55
Вафли, весовые	кг	230,00	0,0100	2,30
Яблоки	кг	157,50	0,1065	16,78
Бананы	кг	140,00	0,1000	14,00
Картофель	кг	19,50	0,3687	7,19
Капуста свежая	кг	33,00	0,0576	1,90
Лук репчатый	кг	19,50	0,0488	0,95
Морковь	кг	27,00	0,0866	2,34
Свекла	кг	27,00	0,0341	0,92
С/м рыба Минтай ПБГ	кг	154,50	0,0323	5,00
С/м рыба Горбуша ПБГ	кг	270,00	0,0163	4,40
Сельдь слабосоленая, уп. 1,1кг	кг	205,00	0,0056	1,15
Салат "Дальневосточный", 0,220	кг	170,00	0,0171	2,90
Консервы рыбные "Сайра", 0,250	кг	640,00	0,0025	1,61
Яйцо куриное 1 категории	кг	350,00	0,0431	15,08
Сосиски "Молочные"	кг	360,00	0,0111	4,00
Мука пшеничная в/с ГОСТ,	кг	42,75	0,0528	2,26
Гречневая крупа	кг	52,50	0,0148	0,78
Кукурузная крупа	кг	49,50	0,0028	0,14
Манная крупа	кг	58,00	0,0086	0,50
Перловая крупа	кг	30,00	0,0007	0,02
Ячневая крупа	кг	29,70	0,0062	0,18
Рис круглый крупа	кг	123,27	0,0177	2,18
Пшено крупа	кг	49,50	0,0042	0,21
Геркулес крупа	кг	55,00	0,0099	0,54
Горох колотый	кг	48,00	0,0014	0,07
Пшеничная крупа	кг	41,40	0,0028	0,12
Макаронные изделия в/сорт,	кг	52,00	0,0100	0,52
Сахар песок, весовой	кг	85,00	0,0560	4,76
Кофейный напиток 0,2кг.	кг	166,50	0,0015	0,25
Какао 0,1кг	кг	207,00	0,0015	0,31
Чай гранулированный 200гр.	кг	339,00	0,0010	0,34
Дрожжи пресс. по 100г. уп.	кг	115,00	0,0010	0,11
Томаты	кг	265,00	0,0175	4,65
Томатное пюре	кг	150,00	0,0107	1,60
Петрушка сухая 0,007кг.	кг	894,00	0,0094	8,37
Огурцы консервированные	кг	166,67	0,0296	4,94
Огурец свежий	кг	240,00	0,0161	3,86
Шиповник (сушеный)	кг	250,00	0,0095	2,38
Сухофрукты (компот)	кг	112,50	0,0057	0,64
Изюм коричн. б/кост	кг	180,00	0,0068	1,22
Повидло в ассортименте, ведро	кг	142,99	0,0026	0,37
Сок фруктовый с мякотью в	л	108,00	0,2000	21,60
Масло подсолнечное 1л.	л	125,00	0,0130	1,63
Соль 1 помол йодирован.	кг	20,00	0,0079	0,16
Тыква	кг	300,00	0,0273	8,20
СУХАРИ ПАНИРОВОЧН	кг	90,50	0,0026	0,24
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА	кг	180,00	0,0106	1,91
Крахмал картофельный	кг	147,66	0,0040	0,59
Йогурт питьевой	л	110,00	0,0761	8,37
Ряженка	л	110,00	0,0739	8,13
СБКС	кг	1 850,00	0,0020	3,70
Итого на 1 койко-день				369,06

Начальник отдела ФАиЭП

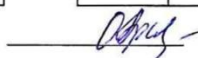


О.Н. Арахланова

**Расчет стоимости 1 койко-дня детей 4-6 лет ГБУЗ НСО ГОНКТБ на 2024-2025 гг
согласно 14-дневному меню**

продукты	Единица изм.	Цена за кг, руб	Количество продуктов в среднем на 1 койко-день	Сумма затрат, руб
Вес готового блюда				
брутто в граммах				
Мясо говядина 1 категории	кг	420,00	0,1216	51,08
Куриные окорочка	кг	240,00	0,0161	3,86
Мясо цыплят-бройлеров	кг	190,00	0,0347	6,59
Масло сливочное, ГОСТ, 72,5% жирн., вес.	кг	720,00	0,0414	29,82
Молоко коровье питьевое пастерил. жир. 2,5% ВСЕГО	л	77,00	0,2820	21,71
Сметана 0,5 кг. жир 10%	кг	210,00	0,0131	2,75
Творог жир. 9%, вес.	кг	310,00	0,0631	19,57
Снежок 0,5л., 2,5%, т/п	л	110,00	0,0571	6,29
Сыр твердый 50% жирн.	кг	645,00	0,0115	7,40
Хлеб пшеничный 680 гр.	кг	76,47	0,1006	7,69
Хлеб бородинский 450гр.	кг	93,33	0,0500	4,67
Печенье в ассортименте, вес.	кг	255,00	0,0075	1,91
Вафли, весовые	кг	230,00	0,0075	1,73
Яблоки	кг	157,50	0,1070	16,85
Бананы	кг	140,00	0,1000	14,00
Картофель	кг	19,50	0,3100	6,05
Капуста свежая	кг	33,00	0,0478	1,58
Лук репчатый	кг	19,50	0,0421	0,82
Морковь	кг	27,00	0,0750	2,03
Свекла	кг	27,00	0,0185	0,50
С/м рыба Минтай ПБГ	кг	154,50	0,0292	4,51
С/м рыба Горбуша ПБГ	кг	270,00	0,0144	3,90
Сельдь слабосоленая, уп. 1,1кг	кг	205,00	0,0050	1,02
Салат "Дальневосточный", 0,220	кг	170,00	0,0152	2,58
Консервы рыбные "Сайра", 0,250	кг	640,00	0,0020	1,29
Яйцо куриное 1 категории	кг	350,00	0,0442	15,48
Сосиски "Молочные"	кг	360,00	0,0101	3,63
Мука пшеничная в/с ГОСТ,	кг	42,75	0,0497	2,13
Гречневая крупа	кг	52,50	0,0130	0,68
Кукурузная крупа	кг	49,50	0,0028	0,14
Манная крупа	кг	58,00	0,0078	0,46
Перловая крупа	кг	30,00	0,0006	0,02
Ячневая крупа	кг	29,70	0,0031	0,09
Рис круглый крупа	кг	123,27	0,0153	1,88
Пшено крупа	кг	49,50	0,0074	0,37
Геркулес крупа	кг	55,00	0,0105	0,58
Горох колотый	кг	48,00	0,0011	0,06
Пшеничная крупа	кг	41,40	0,0028	0,12
Макаронные изделия в/сорт,	кг	52,00	0,0083	0,43
Сахар песок, весовой	кг	85,00	0,0551	4,69
Кофейный напиток 0,2кг.	кг	166,50	0,0010	0,17
Какао 0,1кг	кг	207,00	0,0010	0,21
Чай гранулированный 200гр.	кг	339,00	0,0005	0,18
Дрожжи пресс. по 100г. уп.	кг	115,00	0,0011	0,12
Томаты	кг	265,00	0,0122	3,23
Томатное пюре	кг	150,00	0,0089	1,33
Петрушка сухая 0,007кг.	кг	894,00	0,0084	7,54
Огурцы консервированные	кг	166,67	0,0204	3,40
Огурец свежий	кг	240,00	0,0107	2,57
Шиповник (сушеный)	кг	250,00	0,0095	2,38
Сухофрукты (компот)	кг	112,50	0,0057	0,64
Изюм коричн. б/кост	кг	180,00	0,0034	0,61
Повидло в ассортименте, ведро	кг	142,99	0,0014	0,21
Сок фруктовый с мякотью в	л	108,00	0,2000	21,60
Масло подсолнечное 1л.	л	125,00	0,0122	1,53
Соль 1 помола йодирован.	кг	20,00	0,0068	0,14
Тыква	кг	300,00	0,0330	9,91
СУХАРИ ПАНИРОВОЧН	кг	90,50	0,0022	0,20
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА	кг	180,00	0,0100	1,79
Крахмал картофельный	кг	147,66	0,0040	0,59
Йогурт питьевой	л	110,00	0,0761	8,37
Ряженка	л	110,00	0,0739	8,13
СБКС	кг	1 850,00	0,0020	3,70
Итого на 1 койко-день				329,44

Начальник отдела ФАиЭП



О.Н. Арахланов

**Расчет стоимости 1 койко-дня детей 1-3 года ГБУЗ НСО ГОНКТБ на 2024-2025 гг
согласно 14-дневному меню**

продукты	Единица изм.	Цена за кг, руб	Количество продуктов в среднем на 1 койко-день (кг)	Сумма затрат, руб
Вес готового блюда брутто в граммах				
Мясо говядина 1 категории	кг	420,00	0,1028	43,18
Филе куриной грудки		330,00	0,1464	48,30
Масло сливочное, ГОСТ, 72,5% жирн., вес.	кг	720,00	0,0321	23,14
Молоко коровье питьевое пастерил. жир.2,5% ВСЕГО	л	77,00	0,4203	32,37
Сметана 0,5 кг.жир 10%	кг	210,00	0,0121	2,54
Творог жир. 9%, вес.	кг	310,00	0,0572	17,73
Снежок 0,5л., 2,5%, т/п	л	110,00	0,0286	3,14
Сыр твердый 50% жирн.	кг	645,00	0,0052	3,32
Хлеб пшеничный 680 гр.	кг	76,47	0,0617	4,72
Хлеб Бородинский 450гр.	кг	93,33	0,0400	3,73
Печенье в ассорт., вес.	кг	255,00	0,0100	2,55
Яблоки	кг	157,50	0,0565	8,90
Бананы	кг	140,00	0,0500	7,00
Картофель	кг	19,50	0,1950	3,80
Капуста свежая	кг	33,00	0,0576	1,90
Лук репчатый	кг	19,50	0,0090	0,18
Морковь	кг	27,00	0,0650	1,75
Свекла	кг	27,00	0,0058	0,16
С/м рыба Минтай ПБГ	кг	154,50	0,0199	3,08
С/м рыба Горбуша ПБГ	кг	270,00	0,0101	2,74
		640,00		
Консервы рыбные "Сайра", 0,250	кг		0,0015	0,97
Яйцо куриное 1 категории	кг	350,00	0,0217	7,58
Мука пшеничная в/с ГОСТ,	кг	42,75	0,0300	1,28
Гречневая крупа	кг	52,50	0,0085	0,44
Кукурузная крупа	кг	49,50	0,0021	0,10
Манная крупа	кг	58,00	0,0044	0,25
Перловая крупа	кг	30,00	0,0004	0,01
Ячневая крупа	кг	29,70	0,0023	0,07
Рис круглый крупа	кг	123,27	0,0086	1,06
Пшено крупа	кг	49,50	0,0048	0,24
Геркулес крупа	кг	55,00	0,0079	0,43
Горох колотый	кг	48,00	0,0009	0,04
Пшеничная крупа	кг	41,40	0,0021	0,09
Сахар песок, весовой	кг	85,00	0,0515	4,38
Кофейный напиток 0,2кг.	кг	166,50	0,0010	0,17
Какао 0,1кг	кг	207,00	0,0010	0,21
Чай гранулированный 200гр.	кг	339,00	0,0005	0,17
Дрожжи пресс. по 100г. уп.	кг	115,00	0,0007	0,08
Томаты	кг.	265,00	0,0026	0,69
Томатное пюре	кг	150,00	0,0006	0,10
Петрушка сухая 0,007кг.	кг	894,00	0,0006	0,54
Горошек зеленый (мозговой)	кг	118,76	0,0019	0,23
Огурцы консервированные	кг	166,67	0,0007	0,12
Огурец свежий	кг	240,00	0,0179	4,29
Шиповник (сушеный)	кг	250,00	0,0071	1,79
Сухофрукты (компот)	кг	112,50	0,0043	0,48
Изюм коричн. б/кост	кг	180,00	0,0003	0,06
Сок с 4 мес. однокомпонент.в асс.0,2 л(кроме цитрусов.)	л	108,00	0,1500	16,20
Масло подсолнечное 1л.	л	125,00	0,0050	0,62
Соль 1 помола йодирован.	кг	20,00	0,0035	0,07
Тыква	кг	300,00	0,0221	6,63
СУХАРИ ПАНИРОВОЧН	кг	90,50	0,0008	0,07
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА	кг	180,00	0,0086	1,54
Крахмал картофельный	кг	147,66	0,0030	0,44
Йогурт питьевой	л	110,00	0,0380	4,18
Ряженка	л	110,00	0,0370	4,07
СБКС		1 850,00	0,0020	3,70
Итого на 1 койко-день				277,61

Начальник отдела ФАиЭП



О.Н. Арахланова

Расчет стоимости 1 койко-дня взрослых, лежащих с детьми ГБУЗ НСО ГОНКТБ
на 2024-2025 гг согласно 14-дневному меню

продукты	Единица изм.	Цена за кг, руб	Количество продуктов в среднем на 1 койко-день (кг)	Сумма затрат, руб
Вес готового блюда брутто в граммах				
Мясо говядина 1 категории	кг	420,00	0,1334	56,05
Мясо цыплят-бройлеров	кг	190,00	0,0377	7,16
Масло сливочное, ГОСТ, 72,5% жирн., вес.	кг	720,00	0,0368	26,51
Молоко коровье питьевое пастерил. жир.2,5% ВСЕГО	л	77,00	0,2268	17,47
Молоко сгущенное 0,380,ж/б ГОСТ, 8,5% жирн.	кг	110,00	0,0032	0,36
Сметана 0,5 кг.жир 10%	кг	210,00	0,0126	2,65
Творог жир. 9%,вес.	кг	310,00	0,0448	13,89
Снежок 0,5л.,2,5%,т/п	л	110,00	0,0446	4,91
Сыр твердый 50% жирн.	кг	645,00	0,0150	9,68
Хлеб пшеничный 680 гр.	кг	76,47	0,1577	12,06
Хлеб Бородинский 450гр.	кг	93,33	0,1500	14,00
Печенье в ассорт., вес.	кг	255,00	0,0171	4,37
Вафли, весовые	кг	230,00	0,0079	1,81
Яблоки	кг	157,50	0,0873	13,75
Бананы	кг	140,00	0,0643	9,00
Картофель	кг	19,50	0,3424	6,68
Капуста свежая	кг	33,00	0,1241	4,09
Лук репчатый	кг	19,50	0,0460	0,90
Морковь	кг	27,00	0,0713	1,92
Свекла	кг	27,00	0,0455	1,23
Помидоры свежие		265,00	0,0146	3,86
С/м рыба Минтай ПБГ	кг	154,50	0,0320	4,94
С/м рыба Горбуша ПБГ	кг	268,27	0,0191	5,12
Салат "Дальневосточный", 0,220	кг	170,00	0,0151	2,57
Консервы рыбные "Сайра", 0,250	кг	499,46	0,0045	2,23
Яйцо куриное 1 категории	шт	14,00	0,7051	9,87
Мука пшеничная в/с ГОСТ, весовая	кг	42,75	0,0222	0,95
Гречневая крупа	кг	52,50	0,0176	0,92
Кукурузная крупа	кг	49,50	0,0029	0,14
Манная крупа	кг	58,00	0,0070	0,40
Перловая крупа	кг	30,00	0,0005	0,02
Ячневая крупа	кг	29,70	0,0032	0,10
Рис круглый крупа	кг	123,27	0,0203	2,50
Пшено крупа	кг	49,50	0,0019	0,09
Геркулес крупа	кг	55,00	0,0021	0,12
Горох колотый	кг	48,00	0,0083	0,40
Пшеничная крупа	кг	41,40	0,0029	0,12
Макаронные изделия в/сорт, весовые	кг	52,00	0,0114	0,59
Сахар песок, весовой	кг	85,00	0,0597	5,07
Кофейный напиток 0,2кг.	кг	166,50	0,0017	0,29
Какао 0,1кг	кг	207,00	0,0013	0,27
Чай гранулированный 200гр.	кг	339,00	0,0019	0,65
Дрожжи пресс. по 100г. уп.	кг	115,00	0,0005	0,06
Томаты	кг.	265,00	0,0058	1,53
Горошек зеленый (мозговой)	кг	118,76	0,0030	0,36
Кукуруза консервированная	кг	170,00	0,0050	0,85
Огурцы консервированные	кг	166,67	0,0049	0,81
Помидоры консервирован-	кг	231,50	0,0397	9,19
Шиповник (сушеный)	кг	250,00	0,0118	2,95
Сухофрукты (компот)	кг	112,50	0,0057	0,64
Повидло в ассортименте, ведро 1000г.	кг	142,99	0,0028	0,40
Сок фруктовый с мякотью в	л	62,25	0,1000	6,23
Масло подсолнечное 1л.	л	125,00	0,0156	1,95
Соль 1 помол йодирован.	кг	20,00	0,0060	0,12
СУХАРИ ПАНИРОВОЧН	кг	90,50	0,0037	0,33
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА	кг	180,00	0,0191	3,45
Йогурт	л	110,00	0,0446	4,91
Ряженка	л	110,00	0,0357	3,93
Крахмал картофельный	кг	267,00	0,0021	0,57
Итого				287,96

Начальник отдела ФАиЭП



О.Н. Арахланова

Свод стоимости койко-дня продуктового набора в разрезе диет по ГБУЗ НСО "ГОНКТБ"

Виды диет	Стоимость продуктового набора	Количество койко-дней	Сумма
высококалорийная диета (ВКД) (по меню 14-дневному)	356,24	146 736	52 272 951,70
высококалорийная безуглеводная диета (ВКД БУ) (по меню 14-дневному)	379,46	14 520	5 509 826,16
щадящая диета (ЩД) (по меню 14-дневному)	345,78	2 760	954 355,61
взрослые, лежащие с детьми	287,96	3 780	1 088 488,80
дети 0-3 месяцев	132,81	103	13 679,43
дети 4-6 месяцев	262,74	103	27 062,22
дети 7-9 месяцев	386,41	103	39 800,23
дети 10-12 месяцев	523,31	195	102 045,45
дети 1-3 лет (по меню 14-дневному)	277,61	9 660	2 681 712,60
дети 4-6 лет (по меню 14-дневному)	329,44	12 180	4 012 579,20
дети 7-10 лет (по меню 14-дневному)	369,06	13 440	4 960 166,40
дети 11-17 лет (по меню 14-дневному)	431,09	21 420	9 233 947,80
Итого:	359,54	225 000	80 896 615,60

Начальник отдела ФА и ЭП



О.Н. Арахланова