**Примерный ассортиментный перечень пищевых продуктов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Документ, требованиям которого должен соответствовать продукт**  | **Дополнительные требования** |
| **1** | **2** | **3** |
| **1. Хлеб и хлебобулочные изделия** |
| Хлеб пшеничный из муки 1 сорта | ГОСТ 52465-2005ГОСТ 26987-86, 27842СанПиН 2.3.2.1078-01  | Срок хранения с момента выпечки хлеба – не менее 48 часов.Не допускается: содержание химических консервантов, химических разрыхлителей, искусственных ароматизаторов, признаков недоброкачественности. В потребительской упаковке. |
| Батон нарезной из муки первый сорт или в/с  | ГОСТ Р 52462-2005 илиТУ производителя,СанПиН 2.3.2.1078-01  | Не допускается: содержание химических консервантов, химических разрыхлителей, искусственных ароматизаторов, признаков недоброкачественности. В потребительской упаковке. |
| Изделия хлебобулочные слоёные в ассортименте | ГОСТ 9511-80 | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности. В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Изделия хлебобулочные сдобные мелкоштучные в ассортименте из пшеничной муки в/с и 1с | ГОСТ 24557-89 | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности. В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Хлеб из ржаной или из смеси ржаной и пшеничной муки  | ГОСТ 2077-84, ГОСТ Р 52961-2008НТД производителя СанПин 2.3.2.1078-01ГОСТ 26983-86  | Срок хранения с момента выпечки хлеба – не менее 48 часов.Не допускается: содержание химических консервантов, химических разрыхлителей, искусственных ароматизаторов, признаков недоброкачественности. В потребительской упаковке. |
| Мука пшеничная хлебопекарная, в/с и 1сорт. | ГОСТ Р 52189-2003, СанПиН 2.3.2.1078-01 | Не допускается: истекший срок годности, признаков недоброкачественности, загрязнения различными примесями, заражения амбарными вредителями.В потребительской упаковке промышленного производства.  |
| **2. Мука, крупы, бобовые, макаронные изделия** |
| Мука для продуктов детского питания | ГОСТ 27168-86, СанПиН2.3.2.1078-01 | Мука 1 или 2 сортов - для использования в составе кулинарной продукции, булочных, высшего и 1 сорта - для использования в составе булочных изделий. Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности, загрязнения различными примесями, заражения амбарными вредителями.В потребительской упаковке промышленного производства.  |
| Сухари панировочные | ГОСТ 28402-89СанПиН 2.3.2.1078-01 | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности. В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Крахмал картофельный | ГОСТ 7699-78 или ТУ производителя.СанПиН 2.3.2.1078-01, | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности, загрязнения различными примесями, заражения амбарными вредителями.В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Крупа гречневая, ядрица 1 или 2 сорта | ГОСТ 5550 -74СанПиН 2.3.2.1078-01  | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности, загрязнения различными примесями, заражения амбарными вредителями.В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Горох шлифованный 1 или 2 сорт | ГОСТ 6201-68 СанПиН 2.3.2.1078-01 | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности, загрязнения различными примесями, заражения амбарными вредителями.В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Фасоль продовольственная, белая, тип 1 цветная однотонная или пестрая, тип 2,3 | ГОСТ 7758 -75 СанПиН 2.3.2.1078-01  | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности, загрязнения различными примесями, заражения амбарными вредителями.В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Крупа манная М или МТ | ГОСТ 7022 СанПиН 2.3.2.1078-01 | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности, загрязнения различными примесями, заражения амбарными вредителями.В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Крупа пшеничная | ГОСТ 276 -60 СанПиН 2.3.2.1078-01 | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности, загрязнения различными примесями, заражения амбарными вредителями.В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Крупа пшено шлифованноевысшего и 1 сорта. | ГОСТ 572 СанПиН2.3.2.1078-01  | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности, загрязнения различными примесями, заражения амбарными вредителями.В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Рис шлифованный 1 сорта | ГОСТ 6292-93 СанПиН 2.3.2.1078-01 | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности, загрязнения различными примесями, заражения амбарными вредителями.В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Крупа ячменная (перловая № 1, ячневая № 1) | ГОСТ 5784-60СанПиН 2.3.2.1078-01 | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности, загрязнения различными примесями, заражения амбарными вредителями.В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Макаронные изделия группы А высшего сорта, не менее 3 видов | ГОСТ Р 51865-2002СанПиН 2.3.2.1078-01 | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности, загрязнения различными примесями, заражения амбарными вредителями.В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Хлопья овсяные (Экстра или Геркулес) и хлопья быстрозавариваемые из других видов злаков (для приготовления каш и крупяных блюд)  | ГОСТ 21149 -93 ГОСТ 50365, НТД производителяСанПиН 2.3.2.1078-01 | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности, загрязнения различными примесями, заражения амбарными вредителями.В потребительской упаковке промышленного производства. |
| **3. Рыба и нерыбные продукты промысла** |
| Лососи дальневосточные соленые. Рыба соленая красная. | ГОСТ 16080-2002СанПиН 2.3.2.1078-01 | Не допускается: истекший срок хранения, признаки недоброкачественности. В потребительской упаковке. |
| Хек серебристый мороженый потрошёный обезглавленный 1 сорта | ГОСТ 20057-96СанПиН 2.3.2.1078-01 | Поверхность рыбы чистая, естественный окраски, присущей рыбе данного вида, без наружных повреждений отобъячеивания, нобезповреждениймяса. После размораживания пожелтение мяса под кожей не допускается, консистенция – плотная, запах – свойственный свежей рыбе, без посторонних признаков |
| Горбуша морож. потрошен.с/г , 1 сорт | ГОСТ 1168-86,СанПиН 2.3.2.1078-01 | Поверхность рыбы чистая, естественный окраски, присущей рыбе данного вида, без наружных повреждений отобъячеивания, нобезповреждениймяса. После размораживания пожелтение мяса под кожей не допускается, консистенция – плотная, запах – свойственный свежей рыбе, без посторонних признаков |
| Треска мороженая потрошенная обезглавленная, 1 сорт | ГОСТ 1168-86,СанПиН 2.3.2.1078-01 | Поверхность рыбы чистая, естественный окраски, присущей рыбе данного вида, без наружных повреждений отобъячеивания, нобезповреждениймяса. После размораживания пожелтение мяса под кожей не допускается, консистенция – плотная, запах – свойственный свежей рыбе, без посторонних признаков |
| Минтай мороженый потрошёный обезглавленный1 сорта | ГОСТ 1168-86 СанПиН 2.3.2.1078-01 | Поверхность рыбы чистая, естественный окраски, присущей рыбе данного вида, без наружных повреждений отобъячеивания, нобезповреждениймяса. После размораживания пожелтение мяса под кожей не допускается, консистенция – плотная, запах – свойственный свежей рыбе, без посторонних признаков |
| Филе (с кожей или без кожи) высшей категории, рыбное охлажденное и мороженное (полуфабрикаты из филе) | ГОСТ 3948, ГОСТ 51494,СанПиН 2. 3.2.1078-01 | Поверхность чистая, естественный окраски, присущей рыбе данного вида. После размораживания пожелтение мясапод не допускается, консистенция – плотная, запах – свойственный свежей рыбе, без посторонних признаков |
| Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, фасованное в бутылки из полимерных материалов | ГОСТ Р 52465-2005Технический регламент на масложировую продукцию (Федеральный закон от 24.06.2008 № 90-ФЗ), | Масло подсолнечное должно быть прозрачное без осадка. Без запаха, обезличенный вкусНе допускается: истекший срок годности, нарушение герметичности банок, бомбажные, «хлопушки», деформировенные, без этикеток. В потребительской упаковке промышленного производства.  |
| Масло коровье крестьянское сладкосливочное несолёное, жирность не менее 72,5% | ГОСТ 52969-2008Технический регламент на молоко и молочную продукцию (Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ),ГОСТ Р 52253-2004ГОСТ 37-91 только для масла сливочного Вологодского | Показатели идентификации масла коровьего сливочного: массовая доля жира- не менее 72,5%; массовая доля влаги - 18.5-14,0%; кислотность жировой фазы - не более 4.0 градусов Кетстофера. Плотная, однородная, пластичная, поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается поверхность слабо блестящая или слегка матовая, с наличием единичных мельчайших капелек влаги, недостаточно плотная и пластичная, слабо крошащаяся. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием. Выраженный сливочный вкус с кисломолочным привкусом, без посторонних привкусов и запахов. Допускается слабокормовойпривкус и (или) недостаточно выраженные привкусы: сливочный, пастеризации, перепастеризации и растопленного масла, кисломолочный. Цвет от светло-желтого до желтого, однородный, равномерный. |
| Молоко питьевое пастеризованное (ультрапастеризованное) 2,5 – 3,2 % жир.срок хранения 5-10 суток | № 88-ФЗ от 12. 06..2008г «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»ГОСТ Р 52090-2003ИЗМЕНЕНИЯ№1 К ГОСТ Р 52090-2003ГОСТ Р 52783-2007 | молоко коровье: массовая доля жира – 2,5-3,2%; массовая доля белка - не менее 2,8%; лактоза- 4,7-5,6%; массовая доля обезжиренных сухих веществ - не менее 8,2 %; минеральные вещества - 0,7 %; кислотность - 16-21 градусов Тернера. Вкус и запах чистые, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку. Допускаются слабовыраженный кормовой привкус и запах. Герметичная упаковка. |
| Сливки питьевые пастеризованные с массовой долей жира 10% | ГОСТ 52091-2003 № 88-ФЗ от 12. 06 ..2008г. «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» | массовая доля жира – 10%; Вкус и запах чистые, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку. Допускаются слабовыраженный кормовой привкус и запах. Герметичная упаковка. |
| Молоко цельное сгущенное с сахаром 8,5% жирности | № 88-ФЗ от 12. 06.2008г «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»ГОСТ 2903-78 | Требования промышленной стерильности; 1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера; б) количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов не более 10 колониеобразующих единиц /смЗ (г). Вязкая однородная масса. Чистый, сладкий, с выраженным вкусом пастеризованного молока. У молока, сгущенного с сахаром, подвергнутого дополнительной термической обработке, карамельный привкус. Допускается наличие легкого кормового привкуса. Цвет белый с кремовым оттенком, равномерный. Не допускается негерметичность банок,бомбажных, "хлопуш", банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток. |
| Сметана 15,20% жирности | № 88-ФЗ от 12. 06.2008г «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»ГОСТ Р 52092-2003 | массовая доля жира- 10-15%. Однородная густая масса с глянцевой поверхностью, запах чистый кисломолочный. Допускается привкус топленого масла, цвет белый с кремовым оттенком, равномерный. Герметичная упаковка. |
| Творог 5,9% жирности | № 88-ФЗ от 12. 06.2008г «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»ГОСТ 52096-2003СанПиН 2.3.2.1078-01 | Творог должен быть изготовлен из натурального или нормализованного молока, или их смеси, без химических консервантов, искусственных ароматизаторов, пищевых добавок Предпочтительно: творог, обогащенный витаминно-минеральными комплексами для детского питания  |
| Сыр сычужный твердый (полутвердый)( кроме острых сортов -Голландского и Латвийского) | Технический регламент на молоко и молочную продукцию (Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ),ГОСТ Р 52972-2008 с 01.01.2010ГОСТ 7616-85 | Массовая доля влаги -40,0-42,0%; влаги в обезжиренном веществе – 49,0-56,0% вкл; мякоть нежно-желтого цвета и большим количеством глазков, имеет традиционный вкус, умеренно выраженный сырный слегка кисловатый. Жирность-45%Гирметичная упаковка |
| Кисломолочные продукты жидкие (кефир, ацидолакт, йогурт, ацидофилин, простокваша, ряженка) | Технический регламент на молоко и молочную продукцию (Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ), | массовая доля жира- 2,5-3,2%.Вкус и запах чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Герметичная упаковка. |
| **6. Мясо, птица, яйцо и продукты их переработки охлажденные** |
| Полуфабрикаты мясные из говядины, охлажденные | ОСТ- 49.208.84СанПиН 2.3.2.1078-01, прил.3 | мясо, подвергшееся после разделки охлаждению до +4оС, поверхность мяса неувлажненная; мышцы эластичные; запах свойственный свежему мясу; массовая доля жировой и соединительной ткани не выше 20% |
| Колбаса вареная  | ГОСТ 52479-2005Общие ТУСанПиН 2.3.2.1078-01, прил.3 | Батоны с чистой поверхностью, безповреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков. Без посторонних примесей. Консистенция упругая. Цвет и вид фарша на разрезе розовый или светло-розовый, равномерно перемешан и содержит кусочки размером сторон. Без посторонних привкуса и запаха  |
| Колбасы полукопченые для детского питания. | ГОСТ Р 52992-2008 .ТУСанПиН 2.3.2.1078-01, прил.3 | Батоны с чистой поверхностью, безповреждения оболочки. Без посторонних примесей. Консистенция упругая. Без посторонних привкуса и запаха  |
| Мясо птицы охлажденное (тушки цыплят,цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. | ГОСТ 52306,-2005 ГОСТ Р 52820, ГОСТ 52702 СанПиН 2.3.2.1078-01, прил.3 | мясо, подвергшееся после разделки охлаждению до +4оС; должно быть чистым , хорошо обескровленным; тушки потрошеные, мышцы хорошо развиты, запах свойственный свежему мясу птицы. Цвет: мышечной ткани - от бледно-розового до розового; кожи – бледно-желтый с розовым оттенком или без него; подкожного жира – бледно-желтый. Оперение полностью удалено. Кожа чистая без разрывов, царапин, ссадин и кровоподтеков. Допускается наличие единичных царапин или легких ссадин. Костная система без переломов и деформаций. Масса тушки свыше 850 гр.; массовая доля жира не более 18%. |
| Яйца куриные столовые 1 категории | ГОСТ Р 52121-2003, ТУСанПиН 2.3.2.1078-01, прил.3 | Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета, и неповрежденной скорлупой. Содержимое яйца не должно иметь посторонних запахов |
| Яйца куриные пищевые диетические | ГОСТ Р 52121, ТУСанПиН 2.3.2.1078-01, прил.3 | Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета, и неповрежденной скорлупой. Содержимое яйца не должно иметь посторонних запахов |
| **7. Сахар, повидло, варенье, джем** |
| Сахар (песок) рафинированный | ГОСТ 21, ГОСТ 22 (с 01.07.2011 – ГОСТ 053396) СанПиН 2.3.2.1078-01 | Сыпучий, белый, вкус сладкий, без посторонних вкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в его водном растворе, раствор сахара должен быть прозрачным или слабо опалесцирующим, без нерастворимого осадка, механических или других посторонних примесей. |
| Фрукты семечковые сушеные | ГОСТ 28502-90.ТУ | Яблоки, груши нарезанные цвет от светло-желтого до светло-кремового, допускается розовый оттенок, свойственный некоторым помологическим сортам яблок. Не допускаются фрукты загнившие, пораженные вредителями, с признаками брожения и плесени. Не допускаются плоды с черными пятнами, следами засохшей сердцевинной гнили и другими дефектами. Без постороннего вкуса и запаха. |
| Повидло, джемы | ГОСТ Р 51934-2002СанПиН2.3.2.1078-01 | Однородная протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и непротертых кусочков кожицы и других растительных примесей. Вкус – кисловато-сладкий, запах свойственный пюре, из которых изготовлено повидло. Вкус и запах хорошо выраженные. Посторонние привкус и запах не допускаются. Цвет свойственный пюре или смеси пюре, из которых изготовлено повидло. Консистенция густая мажущаяся масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности. Засахаривание не допускается. Без синтетических ароматизаторов и красителей. Не допускается негерметичность банок,бомбажных, "хлопуш", банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток. |
| Варенье | ГОСТ 53118-2008СанПиН2.3.2.1078-01 | Запах свойственный варенья, из которых изготовлено. Вкус и запах хорошо выраженные. Посторонние привкус и запах не допускаются. Цвет свойственный варенья или смеси варенья, из которых изготовлено Засахаривание не допускается. Без синтетических ароматизаторов и красителей. Не допускается негерметичность банок, бомбажных, "хлопуш", банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток. |
| Фрукты косточковые сушеные, без косточки, 1 и высшего сорта  | ГОСТ 28501-90СанПиН 2.3.2.1078-01 | Цвет айвы от желтого до светло-коричневого. Цвет урюка однородный, от светло желтого до оранжево-красногоНе допускаются фрукты загнившие, пораженные вредителями, с признаками брожения и плесени. Не допускаются плоды с черными пятнами, следами засохшей сердцевинной гнили и другими дефектами. Без постороннего вкуса и запаха. |
| Компотная смесь из сухофруктов | ТУ производителя, СанПиН 2.3.2.1078-01 | Сушеные фрукты должны быть эластичными, не ломкими, не слипаться при сжатии. Яблоки, груши нарезанные цвет от светло-желтого до светло-кремового, допускается розовый оттенок, свойственный некоторым помологическим сортам яблок. Цвет айвы от желтого до светло-коричневого. Цвет урюка однородный, от светло желтого до оранжево-красногоНе допускаются фрукты загнившие, пораженные вредителями, с признаками брожения и плесени. Не допускаются плоды с черными пятнами, следами засохшей сердцевинной гнили и другими дефектами. Без постороннего вкуса и запаха. |
| **8.Соковая продукция из фруктов и овощей** |
| Соки фруктовые прямого отжима  | Технический регламент ню продукцию из фруктов и овощей  **(**Федеральный закон от 27.10.2008 N 178-ФЗ ТР),ГОСТ Р 52184-2003 | Прозрачная жидкость, допускается легкая опалесценция. Вкус и аромат натуральные, хорошо выраженные, свойственные использованным фруктам, прошедшие тепловую обработку. Не допускается посторонние привкусы и запах. Цвет однородный по всей массе, свойственный цвету плодов или ягод, из которых изготовлен сок. Допускается более темные оттенки в соках из светлоокрашенных плодов и ягод и незначительное обесцвечивание соков из темноокрашенных фруктов. Без синтетических ароматизаторов и красителей. Не допускается негерметичность банок,бомбажных, "хлопуш", банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток. |
| Чай черный байховый, 1 и высший сорт | ГОСТ 1938 -90 СанПиН 2.3.2.1078-01 | Допускается смешивание мелкого чая с гранулированным чаем. Высевки и крошка в качестве компонента не допускается. Достаточно нежный аромат, средний терпкости вкус. Настой яркий прозрачный , «средний».  |
| Компоты в/сорт и.1 сорт в ассортименте. | ГОСТ 816-91, СанПиН 2.3.2.1078-01 | Не допускается посторонние привкусы и запах. Цвет однородный по всей массе, свойственный цвету плодов или ягод, из которых изготовлен компот. Без синтетических ароматизаторов и красителей. Не допускается негерметичность банок,бомбажных, "хлопуш", банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток. |
| Томат - паста в/с, содержание сухих веществ не менее 25%, сорт экстра | ГОСТ 3343-89СанПиН 2.3.2.1078-01 | Однородная концентрированная масса, без семян, остатков кожицы и других грубых частиц плодов. Вкус –свойственный концентрированный томатной массе, без горечи, пригара и других посторонних привкусов и запах. Цвет красный, оранжево-красный, ярко выраженный, растворимый по всей массе. Без синтетических ароматизаторов и красителей. Не допускается негерметичность банок,бомбажных, "хлопуш", банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток. |
| **9.Кондитерские изделия:** |
| Вафли с начинкой в ассортименте | ГОСТ 14031-68 илиТУ производителя,СанПиН 2.3.2.1078-01 | Поверхность с четким рисунком, край с ровным обрезом без подтеков. Вафли должны иметь одинаковый размер правильную форму. Начинка в вафлях не должна выступать за края. Поверхность без пузырей, пятен и трещин. Цвет от светло-желтого до желтого. Начинка распределена равномерно. Начинка однородной консистенции, без крупинок и комочков. Без синтетических ароматизаторов и красителей. |
| Зефир, пастила | ГОСТ 6441-96 илиТУ производителя,СанПиН 2.3.2.1078-01 | Вкус и запах, свойственные для данного наименования изделия, без постороннего привкуса и запаха. Цвет равномерный. Консистенция мягкая, затяжная, легко поддающаяся разламыванию. Структура равномерная, мелкопористая. Поверхность без грубого затвердения. Без примесей, синтетических ароматизаторов и красителей. |
| Ирис мягкий | ГОСТ 6478-89 илиТУ производителя,СанПиН 2.3.2.1078-01 | без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности. В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Кексы в ассортименте | ГОСТ 15 052-96СанПиН 2.3.2.1078-01 | без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности. В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Кондитерские изделия, обогащенные витаминно-минеральными комплексами | ТУ производителяСанПиН 2.3.2.1078-01 | без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности. В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Конфеты «Коровка» | ГОСТ 4570-93 илиТУ производителя,СанПиН 2.3.2.1078-01 | без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности. В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Крекер (сухое печенье) I гр. | ГОСТ 14 033-96,СанПиН 2.3.2.1078-01 | без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности. В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Конфеты шоколадные с начинкой в ассортименте | ГОСТ 4570-93 илиТУ производителя,СанПиН 2.3.2.1078-01 | без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности. В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Мармелад желейный, желейно-фруктовый, фруктово-ягодныйнеглазированный | ГОСТ 6442-89,СанПиН 2.3.2.1078-01  | Вкус, запах и цвет, характерные для данного наименования мармелада, без постороннего привкуса и запаха. Консистенция студнеобразная. Форма правильная, с четкими формами, без деформаций, допускаетсяналичие деформированных изделий не более 4% к массе. Без синтетических ароматизаторов и красителей.Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности. В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Печенье овсяное | ТУ производителя,СанПиН 2.3.2.1078-01 | без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности. В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Шоколад обыкновенный с добавками, без добавок | ГОСТ 6534-89 до 01.01.2010ГОСТ Р 52821-2007 с 01.01.2010,СанПиН 2.3.2.1078-01ГОСТ Р 52821-2007 (Приказ Ростехрегулирования от 27.12.2007 N 448-ст). | без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности. В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Печенье из пшеничной муки высшего сорта | ГОСТ 24901-89 илиТУ производителя,СанПиН 2.3.2.1078-01 | Форма правильная, соответствующая данному наименованию печенья, без вмятин. Содержания надломленного печенья менее 5%. Цвет равномерный, допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка и краев печенья, а также нижней стороны печенья и темноокрашенные следы от сетки печей или трафаретов. Вкус свойственный данному наименованию печенья, без посторонних запаха и привкуса.Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности. В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Пряники заварные, глазированные, без начинки в ассортименте | ГОСТ 15810-96 илиТУ производителя,СанПиН 2.3.2.1078-01 | Пропеченное изделие без следов непромеса, с равномерной пористостью. Без синтетических ароматизаторов и красителей.Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности. В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Рулеты бисквитные в ассортименте для детского питания, без крема | ГОСТ 14 621-78 илиТУ производителя,СанПиН 2.3.2.1078-01 | без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности. В потребительской упаковке промышленного производства. |
| **10.Напитки:кофейные,какао,кисели,чай.** |
| Какао порошок | ГОСТ 108-76 илиОСТ 10-94-87 илиТУ производителя,СанПиН 2.3.2.1078-01 | Порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета, тусклый серый оттенок не допускается. Вкус и запах свойственный данному продукту, без посторонних привкусов и запахов. |
| Кисель обогащённый витаминно – минеральными комплексами без консервантов и искусственных пищевых добавок  | ТУ производителя,СанПиН 2.3.2.1078-01 | Однородная сыпучая масса. Допускается неплотно слежавшиеся комочки. Вкус должен быть без посторонних привкусов и запахов. Консистенция вязкая, однородная без комочков. Без синтетических ароматизаторов и красителей. |
| Кисель плодово-ягодный на плодовых или ягодных экстрактах концентрированных соков | ГОСТ 18488-2000 илиТУ производителя,СанПиН 2.3.2.1078-01 | Однородная сыпучая масса. Допускается неплотно слежавшиеся комочки. Вкус должен быть без посторонних привкусов и запахов. Консистенция вязкая, однородная без комочков. Цвет и запах свойственный виду концентрированных соков. Без синтетических ароматизаторов и красителей. |
| Кофейный напиток (не содержащий в своём составе натуральный кофе) | ТУ производителя,СанПиН 2.3.2.1078-01 | Порошкообразный, наличие комков не допускается. Цвет коричневый, разной степени интенсивности. Вкус и запах свойственный данному продукту, без посторонних привкусов и запахов. |
| Фиточай в ассортименте | ТУ производителя,СанПиН 2.3.2.1078-01СанПиН 2.3.2.1940-05 | без искусственных ароматизаторовНе допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности. В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Чай черный байховый, 1 и высший сорт | ГОСТ 1938 -90 СанПиН 2.3.2.1078-01 | Допускается смешивание мелкого чая с гранулированным чаем. Высевки и крошка в качестве компонента не допускается. Достаточно нежный аромат, средний терпкости вкус. Настой яркий прозрачный , «средний».  |
| **11.Картофель, овощи, зелень свежая и сушеная, плоды свежие, орехи, плодоовощные консервы** |
| Апельсины 2 гр., 1 кат. | ГОСТ 4427-82СанПиН 2.3.2.1078-01 | Плоды должны быть свежими, чистыми, без повреждений и заболеваний, посторонних запаха и вкуса, характерной для съемной зрелости окраски с небольшой прозеленью, с ровно срезанной у основания плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой, нажимами от упаковки, зарубцевавшимися в период роста механическими повреждениями, следами сажистого гриба и щитовки на площади не более 1/4 поверхности, слабой коричневой пятнистостью на площади не более 2 см2. Не допускаются плоды зеленые, загнившие и подмороженные.Размер по наибольшему поперечному диаметру не менее 63 мм |
| Бананы свежие1кл. | ГОСТ Р 51603-2003СанПиН 2.3.2.1078-01 | Плоды типичные по форме и окраске для данного помологического сорта. Плоды в кистях здоровые, чистые, целые, развившиеся, неуродливые, без остатков цветка, округлые или слаборебристого. Плоды потребительской степени зрелости с зеленовато-желтой, желтой окраской кожуры, но не перезревшие, плотные, мякоть кремовая. Допускаются плоды зарубцевавшимися в период роста механическими повреждениями, на площади не более 2% поверхности, содержание плодов с потеками 9пятнами) латекса площадью не более 10 см2, площадью более 10 см2 не более 2%. Размер по наибольшему поперечному диаметру 3,0-4,0 см; по длине не менее 18 см, количество плодов в кисти 4-9 шт.Не допускается содержание плодов, с надрывом кожуры у плодоножки, глубокими порезами, сильными нажимами, трещинами кожуры, когда затронута мякоть, загнивших, гнилых, запаренных, застуженных, подмороженных, раздавленных, с сильно поврежденных сельскохозяйственными вредителями. |
| Виноград свежий столовый | ГОСТ 25896СанПиН 2.3.2.1078-01 | Плоды типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждения вредителями и болезнями. Не допускаются загнившие и подмороженные плоды. |
| Горошек зеленый консервированный, 1с. (отечественный). | ГОСТ 15842-90или ТУ производителя.СанПиН 2.3.2.1078-01 | Внешний вид- зерна целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета, допускается наличие битых зерен не более 6%, по отношению к массе горошка;Цвет зерна горошка – зеленый, светло –зеленый или оливковый, однородный в одной банке;Вкус и запах – натуральные, свойственные молодому нежному некрахмаленому консервированному зеленому горошку. Посторонние привкус и запах не допускаются;Консистенция – мягкая, неоднородная;Качество заливной жидкости – прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенком. Допускается слабая мутность, небольшой осадок;Содержание растительных примесей (лепестки, обрывки створок, стручков), не более 1 шт. на 100 г. консервов. Не допускается негерметичность банок,бомбажных, "хлопуш", банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток.Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности. В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Груши свежие поздних сортов созревания 1гр.,1 сорт. | СанПиН 2.3.2.1078-01. ГОСТ Р 2173 -76  | Плоды типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждения вредителями и болезнями, с целой или сломанной плодоножкой Допускаются плоды зарубцевавшимися в период роста механическими повреждениями, на площади не более 2% поверхности, слабой коричневой пятнистостью на площади не более 1 см2. Не допускаются загнившие и подмороженные плоды.Размер по наибольшему поперечному диаметру не менее 55 мм |
| Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная | ГОСТ Р 52622-2006,СанПиН 2.3.2.1078-01 | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности. В потребительской упаковке |
| Кабачки (патиссоны) свежие | ГОСТ 53084-2008 СанПиН 2.3.2.1078-01 | Плоды должны быть свежими, чистыми, без повреждений и заболеваний запах и вкус, характерной для съемной зрелости. Не допускаются плоды зеленые, загнившие и подмороженные. |
| Капуста белокочанная свежая 1кл. | ГОСТ 51809-2001СанПиН 2.3.2.1078-01 | Капуста белокочанная, свежая, технической зрелости.  |
| Капуста белокочанная квашеная, рубленная, 1 сорта | ГОСТ 3858-73,СанПиН 2.3.2.1078-01 | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности. В потребительской упаковке |
| Капуста цветная свежая отборная | ГОСТ 7968-89 СанПиН 2.3.2.1078-01 | Капуста белокочанная, свежая, технической зрелости. |
| Картофель свежий  | СанПиН 2.3.2.1078-01НТД производителя, качество картофеля –по ГОСТ 6014, ГОСТ 7176, ГОСТ 26832, ГОСТ 51808-2001 | Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями |
| Консервы овощные (пюре овощное или икра овощная) для детского и диетического питания | СанПиН 2.3.2.1078-01ГОСТ 51926ТУ производителя СанПиН 2.3.2.1940-05 | Из вареных овощей (кабачков, баклажанов, моркови, тыквы и др.), без уксуса и жгучих специй, с содержанием поваренной соли не более 0,6 %Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности. В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Кукуруза сахарная консервированная из целых церенв.сорта | СанПиН 2.3.2.1078-01ГОСТ 15877-70 | Консистенция густая мажущаяся масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности. Засахаривание не допускается. Без синтетических ароматизаторов и красителей. Не допускается негерметичность банок,бомбажных, "хлопуш", банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток. |
| Лимоны свежие  | СанПиН 2.3.2.1078-01 ГОСТ 3858-73ГОСТ 4429 | Плоды должны быть свежими, чистыми, без повреждений и заболеваний, посторонних запаха и вкуса, характерной для съемной зрелости окраски с небольшой прозеленью, с ровно срезанной у основания плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой, нажимами от упаковки, зарубцевавшимися в период роста механическими повреждениями, следами сажистого гриба и щитовки на площади не более 1/4 поверхности, слабой коричневой пятнистостью на площади не более 2 см2. Не допускаются плоды зеленые, загнившие и подмороженные. |
| Свекла молодая свежая столовая  | ОСТ 10300-02,СанПиН 2.3.2.1078-01 | Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями |
| Лук репчатый свежий | СанПиН 2.3.2.1078-01ГОСТ 1723, ГОСТ Р 51783 | *плоды* свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями |
| Лук свежий зеленый | СанПиН 2.3.2.1078-01РСТ 624ОСТ 10266-2000 | Лук Зеленый-перо, технической зрелости, |
| Мандарины | СанПиН 2.3.2.1078-01ГОСТ 4428 | Плоды должны быть свежими, чистыми, без повреждений и заболеваний, посторонних запаха и вкуса, характерной для съемной зрелости окраски с небольшой прозеленью, с ровно срезанной у основания плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой, нажимами от упаковки, зарубцевавшимися в период роста механическими повреждениями, следами сажистого гриба и щитовки на площади не более 1/4 поверхности, слабой коричневой пятнистостью на площади не более 2 см2. Не допускаются плоды зеленые, загнившие и подмороженные.  |
| Морковь столовая свежая или очищенная в вакуумной упаковке | СанПиН 2.3.2.1078-01ГОСТ 1721, ГОСТ Р 51782, НТД производиеля | Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями |
| Огурцы свежие | СанПиН 2.3.2.1078-01ГОСТ 1726-85 | Плоды должны быть свежими, чистыми, без повреждений и заболеваний, посторонних запаха и вкуса, характерной для съемной зрелости. Не допускаются плоды зеленые, загнившие и подмороженные. |
| Огурцы соленые | СанПиН 2.3.2.1078-01ГОСТ 7180 | Только для блюд с тепловой обработкой с содержанием поваренной соли не более 0,6% Без синтетических ароматизаторов и красителей. Не допускается негерметичность банок,бомбажных, "хлопуш", банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток. |
| Томаты соленые розовые 1 сорт | ГОСТ 7181-73 СанПиН 2.3.2.1078-01 | Без синтетических ароматизаторов и красителей. Не допускается негерметичность банок,бомбажных, "хлопуш", банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток.Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности. В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Консервы овощные для детского питания в ассортименте | ТУ производителя,СаНПиН 2.3.2.1078-01СаНПиН 2.3.2.1940-05 | Без синтетических ароматизаторов и красителей. Не допускается негерметичность банок,бомбажных, "хлопуш", банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток.Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности. В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Редис свежий обрезной | СанПиН 2.3.2.1078-01ОСТ10264-2000 | Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями |
| Редька свежая | СанПиН 2.3.2.1078-01РСТ РСФСР 361-77 | Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями |
| Репа столовая свежая | СанПиН 2.3.2.1078-01РСТ РСФСР 743-88 или ОСТ 10304-02 | Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями |
| Свекла столовая свежая 1кл. | СанПиН 2.3.2.1078-01, ГОСТ Р 51811-2001 | Свёкла столовая, красная, овощная. Корнеплод массой 0,4—0,9 кг шаровидно-уплощённой, шаровидно-овальной или уплощённой формы, имеющий тёмно-красную, бордовую, красно-фиолетовую мякоть. |
| Томаты свежие1кл. | ГОСТ Р51810-2001СанПиН 2.3.2.1078-01 | плоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями |
| Икра кабачковая  | ГОСТ Р 51926-2002СанПиН 2.3.2.1078-01 | Без синтетических ароматизаторов и красителей. Не допускается негерметичность банок,бомбажных, "хлопуш", банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток.Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности. В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Икра баклажанная | ГОСТ Р 51926-2002СанПиН 2.3.2.1078-01 | Без синтетических ароматизаторов и красителей. Не допускается негерметичность банок,бомбажных, "хлопуш", банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток.Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности. В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Зелень свежая | ОСТ 10 235-99 СанПиН 2.3.2.1078-01 | *Салатные культуры овощные укроп, петрушка, технической зрелости*  |
| Яблоки свежие ранних сортов созревания 1 сорт | ГОСТ 16270,-70 СанПиН 2.3.2.1078-01  | Плоды типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждения вредителями и болезнями, с целой или сломанной плодоножкой Допускаются плоды зарубцевавшимися в период роста механическими повреждениями, на площади не более 2% поверхности, слабой коричневой пятнистостью на площади не более 2 см2, легкие нажимы и потертости общей площадью не более 4 см2. Не допускаются загнившие и подмороженные плоды.Размер по наибольшему поперечному диаметру плоды круглой формы не менее 60 мм; плоды овальной формы не менее 50 мм |
| Яблоки свежие поздних сроков созревания 1и 2 гр., 1сорт  | ГОСТ 21122-75,СанПиН 2.3.2.1078-01 | Плоды типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждения вредителями и болезнями, с целой или сломанной плодоножкой Допускаются плоды зарубцевавшимися в период роста механическими повреждениями, на площади не более 2% поверхности, слабой коричневой пятнистостью на площади не более 2 см2, легкие нажимы и потертости общей площадью не более 4 см2. Не допускаются загнившие и подмороженные плоды.Размер по наибольшему поперечному диаметру плоды круглой формы не менее 60 мм; плоды овальной формы не менее 50 мм |
| **12.Соль, специи, дрожжи, пищевые добавки** |
| Соль поваренная пищевая йодированная1 сорт помол № 1. | ГОСТ51574-2000 или ту производителя. | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности. В потребительской герметичной светонепроницаемой упаковке промышленного производства.  |
| Дрожжи хлебопекарные прессованные | ГОСТ 171-81ТУ производителя ,СанПиН 2.3.2.1078-01 | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности. В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Дрожжи хлебопекарные сушеные | ГОСТ 28483 -90,СанПиН 2.3.2.1078-01 | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности. В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Кислота лимонная пищевая | ГОСТ 908-2004 | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности. В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Ванилин | ГОСТ 16599-71 | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности. В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Желатин пищевой | ГОСТ 11293-89 | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности. В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Лавровый лист сухой | ГОСТ 17594-81или ТУ производителя,СанПиН 2.3.2.1078-01 | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности. В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Кориандр | ГОСТ 29055-91 | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности. В потребительской упаковке промышленного производства. |