

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка»  
Новоорского района Оренбургской области**

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор школы

\_\_\_\_\_ С.И. Полянская  
\_\_\_\_\_ 2021 г.  
М.П.

**СПЕЦИФИКАЦИЯ  
НА СЫРЬЕ, ПРОДУКТЫ И МАТЕРИАЛЫ**

**2021**

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>
	<b>Издание: 2021-1      Изменение:      Лист 70 из 61</b>

### Характеристики продукции.

Характеристики сырья, продуктов, материалов, используемых при приготовлении блюд и продукции в столовой Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области.

Оренбургского района, установлена группой безопасности для идентификации и анализа опасностей и представлена в спецификациях 1-44.

Номер спецификации	Наименование	НД
1	Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки, из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки	ГОСТ 31807-2018, ТР ТС 021/2011
2	Хлеб из пшеничной муки	ГОСТ Р 58233-2018, ТС 021/2011
3	Горох	ГОСТ 28674-90, ТР ТС 021/2011
	Крупа гречневая	ГОСТ Р 55290-2012, ТР ТС 021/2011
	Крупа манная	ГОСТ 7022-2019, ТР ТС 021/2011
	Крупа ячменная (перловая, ячневая)	ГОСТ 5784-60, ТР ТС 021/2011
	Крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-60, ТР ТС 021/2011
	Крупа рисовая	ГОСТ 6292-93, или документу, в соответствии с которым изготовлена продукция ТР ТС 021/2011
	Хлопья овсяные. Крупа овсяная «Геркулес»	ГОСТ 21149-93, ТР ТС 021/2011
	Крупа Пшеничная	ГОСТ 52564-2006, ТР ТС 021/2011
4	Изделия макаронные	ГОСТ 31743-2017, ТР ТС 021/2011
5	Масло растительное (подсолнечное)	ГОСТ 1129-2013, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 021/2011
6	Йогурты	ГОСТ 31981-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013
	Кефир	ГОСТ 31454-2012, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013
	Сметана	ГОСТ 31452-2012, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013
	Творог, творожная масса	ГОСТ 31453-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013
	Ряженка	ГОСТ 31981-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013
	Варенец	ГОСТ 31667-2012, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013
7	Молоко питьевое пастеризованное	ГОСТ 31450-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013
8	Масло сливочное	ГОСТ 32261-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013
9	Сыры	ГОСТ Р 52686-2006, полутвердые ГОСТ 32260-2013, плавленые по ГОСТ 31690-2013 или документу, в соответствии с которым изготовлены ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>		
	<b>Издание: 2021-1</b>	<b>Изменение:</b>	<b>Лист 71 из 61</b>

<b>Номер спецификации</b>	<b>Наименование</b>	<b>НД</b>
10	Овощи свежие:	
	Морковь столовая свежая	ГОСТ 1721-85, ГОСТ 32284-2013, ТР ТС 021/2011
	Свекла столовая свежая	ГОСТ 1722-85, ГОСТ 32285-2013, ТР ТС 021/2011
	Картофель свежий продовольственный	ГОСТ 7176-85, ГОСТ Р 51808-2013, ТР ТС 021/2011
	Капуста белокочанная свежая	ГОСТ 1724-85, ГОСТ Р 51809-2001, ТР ТС 021/2011
	Лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017 ТР ТС 021/2011
	Томаты свежие	ГОСТ Р 55906-2013, ТР ТС 021/2011
	Огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016, ТР ТС 021/2011
11	Фрукты сушеные (в том числе курага, чернослив)	ГОСТ 32896-2014, ТР ТС 021/2011. ГОСТ 28501-90 ТР ТС 021/2011
12	Фрукты свежие:	
	Яблоки свежие	ГОСТ 16270-70, ГОСТ 27572-2017, ТР ТС 021/2011.
	Мандарины, апельсины	ГОСТ 34307-2017, ТР ТС 021/2011
	Бананы свежие	ГОСТ Р 51603-2000, ТР ТС 021/2011
	Груша	ГОСТ 21714-76, ТР ТС 021/2011
13	Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Пряники	ГОСТ 15810-2014, ТР ТС 021/2011.
14	Зелень свежая:	ГОСТ 34214-2017, ТР ТС 021/2011
	Лук зеленый свежий	ГОСТ 32856-2014, ТР ТС 021/2011
	Укроп свежий	ГОСТ Р 55904-2013, ТР ТС 021/2011
	Петрушка свежая	
15	Сухари панировочные.	ГОСТ 28402-89, ТР ТС 021/2011
16	Лавровый лист сухой	ГОСТ 17594-81, ТР ТС 021/2011
17	Консервы натуральные:	
	Икра кабачковая	ГОСТ 2654-2017 ТР ТС 021/2011
	Горошек зеленый консервированный	ГОСТ Р 54050-2010, ТР ТС 021/2011
18	Вафли	ГОСТ 14031-2014, ТР ТС 021/2011
19	Соки из citrusовых плодов.	ГОСТ 18193-72, ТР ТС 021/2011
	Сок мандариновый.	
	Сок апельсиновый	
20	Сахар кристаллический, кусковой, сахарная пудра	ГОСТ 33222-2015, ТР ТС 021/2011
21	Консервы. Продукция соковая.	ГОСТ 32103-2013, ТР ТС 021/2011
	Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные.	
	Сок яблочный,	

Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области		
	Издание: 2021-1	Изменение:	Лист 72 из 61

Номер спецификации	Наименование	НД
	сок грушевый	
22	Соль поваренная пищевая Соль поваренная пищевая йодированная	ГОСТ Р 51574-2000, ТР ТС 021/2011
23	Кислота лимонная моногидрат пищевая.	ГОСТ 908-2004 , ТР ТС 029/2012
24	Мясо говядина бескостная замороженное	ГОСТ 31797-2012, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013
25	Мясо птицы и продукты из мяса птицы, субпродукты птицы	Мясо птицы (кур, цыплят-бройлеров и их части) ГОСТ 31962-2013, - полуфабрикаты из мяса птицы, ГОСТ 31936-2012,
26	Изделия колбасные вареные (сосиски, сардельки)	ГОСТ 23670-2019, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013
27	Продукты томатные концентрированные: Томатная паста Томатное пюре	ГОСТ 3343-2017, ТР ТС 021/2011
28	Яйца куриные пищевые	ГОСТ 31654-2012, ТР ТС 021/2011
29	Рыба мороженая (минтай) Филе рыбы мороженое	ГОСТ 32366-2013, ТР ЕАЭС 040/2016 ГОСТ 3948-2016
30	Какао порошок Напиток кофейный	ГОСТ 108-2014, ТР ТС 021/2011 ГОСТ Р 50364-92 ТР ТС 021/2011
31	Чай черный	ГОСТ 32573-2013, ТУ9191-001-39420178-97 или др. НД изготовителя, ТР ТС 021/2011
32	Овощи соленые и квашеные, Огурцы соленые Капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017, ТР ТС 021/2011
33	Воды минеральные природные питьевые	ГОСТ Р 51316-2011, ТР ТС 021/2011
34	Вода питьевая (негазированная)	ГОСТ 32220-2013, ТР ТС 021/2011
35	Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное.	ГОСТ 34253-2017, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013
36	Печенье	ГОСТ 24901-2014, ТР ТС 021/2011
37	Консервы. Кисели питьевые фруктовые	ГОСТ Р 56558-2015, ТР ТС 021/2011
38	Изделия кондитерские пастильные. Зефир	ГОСТ 6441-2014, ТР ТС 021/2011
39	Джемы	ГОСТ 31712-2012, ТР ТС 021/2011
40	Повидло	ГОСТ 32099-2013, ТР ТС 021/2011

Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области		
	Издание: 2021-1	Изменение:	Лист 73 из 61

Номер спецификации	Наименование	НД
41	Концентраты пищевые сладких блюд. Кисель фруктовый	ГОСТ 18488-2000, ТР ТС 021/2011
42	Мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017, ТР ТС 021/2011
43	Дрожжи хлебопекарные прессованные	ГОСТ Р 54731-2011, ТР ТС 021/2011
44	Упаковочные материалы:	
	1. Пакеты из полимерных пленок, комбинированных материалов	ГОСТ 12302-2013, ТР ТС 005/2011
	2. Мешки из полимерных пленок	ГОСТ 32521-2013, ТР ТС 005/2011
	3. Пакеты, мешки из пленочных полимерных материалов	ГОСТ 10354-73, ТР ТС 005/2011

**Примечание:** Пищевые продукты и упаковочные материалы могут быть изготовлены по ТУ, СТО.

**При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья:**

Согласно ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года) **Статья 8.** Требования безопасности к специализированной пищевой продукции

- 1) продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию;
- 2) сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутое повторному замораживанию;
- 3) мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;
- 4) коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- 5) блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;
- 6) говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани более 20 процентов;

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>		
	<b>Издание: 2021-1</b>	<b>Изменение:</b>	<b>Лист 74 из 61</b>

- 7) свинина жилованная с массовой долей жировой ткани более 70 процентов;
- 8) баранина жилованная с массовой долей жировой ткани более 9 процентов;
- 9) мясо быков, хряков и тощих животных;
- 10) субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;
- 11) яйца и мясо водоплавающих птиц;
- 12) соки концентрированные диффузионные;
- 13) растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира (за исключением оливкового масла); оливковое масло с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;
- 14) растительные масла: хлопковое;
- 15) гидрогенизированные масла и жиры;
- 16) жгучие специи (перец, хрен, горчица).

**Перечень пищевой продукции, которая не допускается  
при организации питания детей  
согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к  
организации общественного питания населения (Приложение 6)**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>		
	<b>Издание: 2021-1</b>	<b>Изменение:</b>	<b>Лист 75 из 61</b>

9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
15. Простокваша - "самоквас".
16. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
17. Квас.
18. Соки концентрированные диффузионные.
19. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
22. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
23. Острые соусы, кетчупы, майонез.
24. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
25. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
26. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
27. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
28. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
29. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>		
	<b>Издание: 2021-1</b>	<b>Изменение:</b>	<b>Лист 76 из 61</b>

30. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
31. Карамель, в том числе леденцовая.
32. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
33. Паштеты
34. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
35. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
36. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

<b>Спецификация 1</b>	
<b>Наименование продукции</b>	<b>Изделия хлебобулочные из пшеничной муки, из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки</b>
<b>Нормативные документы</b>	ГОСТ 31807-2018, ТР ТС 021/2011
Состав с указанием пищевых добавок	В соответствии с рецептурами в порядке убывания массовой доли компонентов на момент производства.
Требования к специфической маркировке	Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011: <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование пищевой продукции;</li> <li>- состав пищевой продукции;</li> <li>- количество пищевой продукции (масса нетто, количество штук, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции));</li> <li>- дата производства (изготовления) пищевой продукции;</li> <li>- срок годности;</li> <li>- условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- рекомендации и (или) ограничения по использованию;</li> <li>- показатели пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ), энергетическая ценность в ккал и кДж;</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза.</li> </ul>
Методы упаковки и поставки:	Поставка специализированным автотранспортом, чистым, без посторонних запахов
потребительская:	Хлебобулочные изделия поставляются упакованными в полимерные материалы.
транспортная	Транспортная упаковка: ящики из полимерных материалов или лотки деревянные.
Предусмотренный срок годности, условия хранения	72 часа при температуре не ниже +6 °С, в хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов помещениях.
Критерии приемки, относящиеся к	Целостность упаковки, отсутствие следов намокания,

**Проверка при входном контроле**



Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области
	Издание: 2021-1      Изменение:      Лист 77 из 61

Спецификация 1	
Наименование продукции	Изделия хлебобулочные из пшеничной муки, из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки
безопасности	загрязнений; наличие маркировки, наличие сведений о декларации о соответствии в товаросопроводительной документации. Санитарное состояние транспорта; Температурный режим доставки выборочный контроль при приемке. <b><u>Может способствовать возникновению аллергических реакций.</u></b>
Характеристики	Внешний вид: изделие подовое или формовое. Цвет: от светло-желтого до темно коричневого. Пропеченный, не влажный на ощупь, без следов непромеса.
Обращение, приготовление, использование	Продукт готов к употреблению.
Группа уязвимых потребителей	Группа потребителей, имеющих непереносимость и/или аллергические реакции на злаки, содержащие глютен и продукты их переработки.
Показатели безопасности	В хлебобулочных изделиях не допускаются посторонние включения, хруст от минеральных примесей, признаки болезней и плесени Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, радионуклиды

Спецификация 2	
Наименование продукта	Хлеб из пшеничной муки ГОСТ Р 58233-2018, ТС 021/2011
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской упаковке, ТР ТС 022/2011
Требования к маркировке	Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011: - наименование пищевой продукции; - состав пищевой продукции; - количество пищевой продукции (масса нетто, количество штук, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции)); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ), энергетическая ценность в ккал и кДж; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза.
Методы упаковки и поставки:	Потребительская и транспортная упаковки, упаковочные материалы, используемые для упаковывания хлебобулочных изделий из пшеничной хлебопекарной муки, должны соответствовать требованиям безопасности в соответствии с требованиями ТР ТС 005/2011. Хлеб из пшеничной муки вырабатывают не упакованным (кроме хлеба дорожного в упаковке) и упакованным в потребительскую упаковку. Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы изготавливают из материалов, использование которых в контакте с хлебобулочными изделиями обеспечивает сохранность качества и безопасности при их перевозке, хранении и реализации. Тара и упаковочные материалы должны быть неповрежденными, чистыми, сухими, без постороннего запаха.

. Проверка при входном контроле

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>		
	<b>Издание: 2021-1</b>	<b>Изменение:</b>	<b>Лист 78 из 61</b>

<b>Спецификация 2</b>	
<b>Наименование продукта</b>	<b>Хлеб из пшеничной муки ГОСТ Р 58233-2018, ТС 021/2011</b>
	Хлебобулочные изделия упаковывают в потребительскую тару с последующим укладыванием в транспортную тару. Поставка специализированным автотранспортом, чистым, без посторонних запахов.
потребительская	Хлебобулочные изделия упаковывают в потребительскую тару из полиэтиленовой пищевой пленки по ГОСТ 10354, полиэтиленовой термоусадочной пленки по ГОСТ 25951, целлюлозной пленки (целлофана) по ГОСТ 7730, полипропиленовой пленки..
транспортная	Лотки, ящики, или корзины.
Условия хранения и срок годности	8.3 Рекомендуемый срок годности хлеба из пшеничной муки: - не упакованного в потребительскую упаковку - 24 ч; - дорожного хлеба в упаковке - 48 ч; - остальных видов хлеба - 3 сут.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Целостность упаковки, отсутствие следов намокания, загрязнений; наличие маркировки, наличие сведений о декларации о соответствии товаросопроводительной документации. Санитарное состояние транспорта; Температурный режим доставки Выборочный контроль при приемке.
Характеристики	Внешний вид - Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов. Цвет-от светло-желтого до темно-коричневого. Состояние мякиша- пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Пористость - развитая, без пустот и уплотнений. Вкус- свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. Запах - Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха
Ограничения по применению продукта	Группа потребителей, имеющих непереносимость и/или аллергические реакции на злаки, содержащие глютен и продукты их переработки.
Подготовка или обработка перед использованием	Продукт готов к употреблению
Показатели безопасности	В хлебобулочных изделиях не допускаются посторонние включения, хруст от минеральных примесей, признаки болезней и плесени Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, радионуклиды
Микробиологические показатели	Не нормируются

<b>Спецификация 3</b>	
<b>Наименование продукта, нормативные документы</b>	<b>Крупы:</b> - хлопья овсяные «Геркулес» ГОСТ 21149-93, - гречневая ГОСТ Р 55290-2012; - манная ГОСТ 7022-97, - ячменная (перловая, ячневая) ГОСТ 5784-60, - пшено шлифованное ГОСТ 572-2016, - рисовая ГОСТ 6292-93, - горох шлифованный ГОСТ 6201-68, - крупа кукурузная ГОСТ 6002-69, - крупа пшеничная- ГОСТ 52564-2006, ТР ТС 021/2011
Требования к маркировке	Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011: - наименование крупы, вид, сорт; - количество пищевой продукции (масса нетто, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности;
	<b>Проверка при</b>

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>
	<b>Издание: 2021-1      Изменение:      Лист 79 из 61</b>

<b>Спецификация 3</b>	
<b>Наименование продукта, нормативные документы</b>	<b>Крупы:</b> - хлопья овсяные «Геркулес» ГОСТ 21149-93, - гречневая ГОСТ Р 55290-2012; - манная ГОСТ 7022-97, - ячменная (перловая, ячневая) ГОСТ 5784-60, - пшено шлифованное ГОСТ 572-2016, - рисовая ГОСТ 6292-93, - горох шлифованный ГОСТ 6201-68, - крупа кукурузная ГОСТ 6002-69, - крупа пшеничная- ГОСТ 52564-2006, ТР ТС 021/2011
	- условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ), энергетическая ценность в ккал и кДж. - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза.
Методы упаковки и поставки:	Упаковка транспортная и потребительская чистые, сухие, обеспечивают прочность упаковки, соответствуют требованиям ТР ТС 005/2011. Поставка специализированным автотранспортом, чистым, без посторонних запахов.
потребительская	Пакеты бумажные, полимерные, полипропиленовые мешки и другие упаковочные материалы.
транспортная	Мешки полипропиленовые.
Условия хранения и срок годности	Температура не выше +20 <sup>0</sup> С и относительная влажность не более 70 % или температурно-влажностные режимы хранения, установленные изготовителем продукции. Срок годности продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Целостность упаковки, отсутствие следов намокания, загрязнений; наличие сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации. Санитарное состояние транспорта; Выборочный контроль при приемке.
<b>Характеристики:</b>	
<i>Хлопья овсяные «Геркулес»</i>	Цвет - белый с оттенками от кремового до желтоватого. Вкус - свойственный овсяной крупе без привкуса горечи и посторонних привкусов. Запах - свойственный овсяной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов.
<i>Горох шлифованный</i>	Цвет - желтый, зеленый; вкус - нормальный, свойственный гороху вкус, без посторонних привкусов, не кислый, не горький; запах - свойственный гороху, без затхлого, плесенного или иного постороннего запаха.
<i>Гречневая крупа</i>	Запах и вкус - свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький, без затхлости, плесени и других посторонних запахов.
<i>Манная крупа</i>	Вкус - нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов. Запах - нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов. При разжевывании крупы не должно ощущаться хруста.
<i>Ячменная (перловая, ячневая)</i>	Запах - свойственный нормальной ячменной крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Вкус - без посторонних привкусов, не кислый, не горький.

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>		
	<b>Издание: 2021-1</b>	<b>Изменение:</b>	<b>Лист 80 из 61</b>

<b>Спецификация 3</b>	
<b>Наименование продукта, нормативные документы</b>	<b>Крупы:</b> - хлопья овсяные «Геркулес» ГОСТ 21149-93, - гречневая ГОСТ Р 55290-2012; - манная ГОСТ 7022-97, - ячменная (перловая, ячневая) ГОСТ 5784-60, - пшено шлифованное ГОСТ 572-2016, - рисовая ГОСТ 6292-93, - горох шлифованный ГОСТ 6201-68, - крупа кукурузная ГОСТ 6002-69, - крупа пшеничная- ГОСТ 52564-2006, ТР ТС 021/2011
<i>Пшено шлифованное</i>	Цвет – желтый, разных оттенков. Запах – свойственный пшену без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус – свойственный пшену, без посторонних привкусов, не горький, не кислый
<i>Рисовая крупа</i>	Цвет - белый 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.
<i>Крупа пшеничная</i>	Цвет – желтовато- сероватый, разных оттенков. Запах – свойственный пшену без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус – свойственный пшену, без посторонних привкусов, не горький, не кислый
Подготовка или обработка перед использованием	Перебирают, промывают.
Показатели безопасности	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), микотоксины, пестициды, радионуклиды (цезий-137), охратоксин А, вредные примеси, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи).

<b>Спецификация 4</b>	
<b>Наименование продукта</b>	<b>Макаронные изделия</b>
Нормативные документы	ГОСТ 31743-2017, ТР ТС 021/2011
Состав	В соответствии с маркировкой
Требования к маркировке	Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011: - наименование пищевой продукции; - группа продукта, сорт; - состав пищевой продукции; - количество пищевой продукции (масса нетто, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции)); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов), энергетическая ценность в ккал и кДж; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).
Методы упаковки и поставки:	Упаковка транспортная и потребительская чистые, сухие, обеспечивают прочность упаковки, соответствуют требованиям ТР ТС 005/2011. Поставка специализированным автотранспортом, чистым, без посторонних запахов.

**Проверка при входном контроле**

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>
	<b>Издание: 2021-1      Изменение:      Лист 81 из 61</b>

<b>Спецификация 4</b>	
<b>Наименование продукта</b>	<b>Макаронные изделия</b>
Нормативные документы	ГОСТ 31743-2017, ТР ТС 021/2011
Состав	В соответствии с маркировкой
потребительская	Пакеты полимерные, полипропиленовые мешки и другие упаковочные материалы.
транспортная	Мешки полимерные, полипропиленовые.
Условия хранения и срок годности	Температура не выше +30 <sup>0</sup> С и относительная влажность не более 70 % или температурно-влажностные режимы хранения, установленные изготовителем продукции. Срок годности продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Целостность упаковки, отсутствие следов намокания, загрязнений; наличие сведений об обязательном подтверждении соответствия (о декларации о соответствии). Санитарное состояние транспорта; Выборочный контроль при приемке.
Подготовка или обработка перед использованием	Не требуется
Характеристики:	Цвет – соответствующий сорту муки. Форма – соответствующая типу изделий. Вкус – свойственный данному изделию, без постороннего привкуса. Запах – свойственный данному изделию, без постороннего запаха.
Показатели безопасности	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), радионуклиды (цезий-137), микотоксины, пестициды.
Микробиологические показатели	Для макаронных изделий яичных (патогенные в т.ч. сальмонеллы)

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>
	<b>Издание: 2021-1      Изменение:      Лист 82 из 61</b>

<b>Спецификация 5</b>	
<b>Наименование продукта</b>	<b>Масложировая продукция: Масло подсолнечное</b> ГОСТ 1129-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 024/2011.
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской таре в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 024/2011
Требования к специфической маркировке	Маркировка – в соответствии ТР ТС 022/2011, ТР ТС 024/2011. - наименование продукции; - марка продукции (для масла растительного); - количество пищевой продукции (масса нетто или объем продукта); - дата производства (дата розлива); - срок годности; условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАЭС).
Методы упаковки и поставки:	Автотранспортом
- потребительская упаковка	Баночки из полимерных материалов, бутылки из полимерных материалов соответствуют требованиям ТР ТС 005/2011.
- транспортная упаковка	Ящики картонные из материалов, которые обеспечивают прочность тары и соответствуют требованиям ТР ТС 005/2011.
Условия хранения и срок годности	Температура от минус 20 <sup>0</sup> С до +15 <sup>0</sup> С или температурно-влажностные режимы хранения, установленные изготовителем продукции.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Целостность упаковки, потребительская тара с растительным маслом герметично закупорена колпачками, пробками или крышками, соответствующими требованиям ТР ТС 005/2011, отсутствие следов намокания, загрязнений; наличие маркировки, информации о декларации о соответствии в товаросопроводительной документации, санитарное состояние транспорта; выборочный контроль при приемке.
Характеристики	Равномерный цвет, отсутствие постороннего запаха. Растительное масло - прозрачное, без осадка.
Подготовка перед использованием	Не требуется
Показатели безопасности	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, железо, медь), микотоксины, пестициды, афлатоксин В1, показатели окислительной порчи, бенз(а)пирен, радионуклиды
Микробиологические показатели	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г, Дрожжи, Плесени

**Проверка при входном контроле**

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>
	<b>Издание: 2021-1      Изменение:      Лист 83 из 61</b>

<b>Спецификация 6</b>	
<b>Наименование продукта, нормативные документы</b>	<b>Кисломолочные продукты:</b> <b>Кефир</b> ГОСТ 31454-2012, <b>сметана</b> ГОСТ 31452-2012, <b>творог, творожная паста</b> ГОСТ 31453-2013, <b>йогурты</b> ГОСТ 31981-2013 ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013, <b>варенец</b> ГОСТ 31667-2012, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013,
<b>Состав</b>	На потребительской упаковке в соответствии с рецептурами.
<b>Требования к маркировке</b>	Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 033/2013: - наименование пищевой продукции; - массовая доля жира; - содержание в готовом кисломолочном продукте микроорганизмов (молочнокислых, бифидобактерий и других пробиотических микроорганизмов, а также дрожжей (при наличии дрожжей в составе закваски) – колониеобразующих единиц в 1г. продукта); - состав пищевой продукции; - количество пищевой продукции (масса нетто, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции)); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке
<b>Методы упаковки и поставки: потребительская</b>	Пакеты, стаканчики, коробочки из полимерных материалов, бутылки из полимерных материалов, пленка из полимерных материалов и другая, соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011
<b>транспортная</b>	Ящики картонные, ящики из полимерных материалов
<b>Условия хранения и срок годности</b>	Температура хранения от +2 <sup>0</sup> С до +6 <sup>0</sup> С и относительной влажности не выше 70%. Хранение молочной продукции совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом в одной камере не допускается. Срок годности продукции в соответствии с маркировкой
<b>Критерии приемки, относящиеся к безопасности</b>	Целостность упаковки, отсутствие следов намокания, загрязнений, наличие маркировки, наличие сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации. Санитарное состояние транспорта; Температурный режим доставки Выборочный контроль при приемке.
<b>Характеристики</b>	<i>Кефир</i> : вкус и запах чистый, кисломолочный. Консистенция однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком. Допускается газообразование, вызванное действием микрофлоры кефирных грибков <i>Сметана</i> : Однородная густая масса, вкус чистый, кисломолочный. Цвет белый с кремовым оттенком, однородный по всей массе. Жировая фаза продукта должна содержать только молочный жир. <i>Творог, творожная паста</i> : консистенция: Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Для обезжиренного продукта - незначительное выделение сыворотки Вкус и запах: Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Для продукта из восстановленного молока с привкусом сухого молока. Цвет: Белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе <i>Йогурты</i> : <i>консистенция</i> : Однородная, с нарушенным сгустком при резервуарном способе производства, с ненарушенным сгустком - при

**Проверка при входном контроле**

Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области		
	Издание: 2021-1	Изменение:	Лист 84 из 61

	термостатном способе производства, в меру вязкая, при добавлении загустителей или стабилизирующих добавок - желеобразная или кремообразная. <i>Вкус и запах:</i> Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, в меру сладкий вкус <i>Цвет:</i> Молочно-белый или обусловленный цветом внесенных компонентов, однородный или с вкраплениями нерастворимых частиц <i>Варенец-</i> вкус и запах чистый, кисломолочный. Консистенция однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком. Допускается газообразование, вызванное действием микрофлоры кефирных грибов
Ограничения по применению продукта:	Содержат компоненты, вызывающие аллергические реакции (молоко)
Подготовка или обработка перед использованием	Не требуется
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, диоксинов, меламина.
Микробиологические показатели	БГКП (колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы, S.aureus, дрожжи, плесени, молочнокислые микроорганизмы.

Спецификация 7	
Наименование продукта	Молоко питьевое пастеризованное
Нормативные документы	ГОСТ 31450-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013
Состав	На потребительской упаковке.
Требования к маркировке	Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 033/2013: - наименование пищевой продукции; - массовая доля жира; - состав пищевой продукции; - количество пищевой продукции (масса нетто, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции)); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов), энергетическая ценность в ккал и кДж; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).
Методы упаковки и поставки:	
потребительская	Пакеты из полимерных материалов, бутылки из полимерных материалов, пленка из полимерных материалов и другая, соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011
транспортная	Ящики картонные, ящики из полимерных материалов
Условия хранения и срок годности	Температура хранения от +2 <sup>0</sup> С до +6 <sup>0</sup> С и относительной влажности не выше 70%. Хранение молочной продукции совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом в одной камере не допускается. Срок годности продукции в соответствии с маркировкой
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Целостность упаковки, отсутствие следов намокания, загрязнений; наличие маркировки, наличие сведений <b>о декларации о</b>

Проверка при входном контроле



Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области		
	Издание: 2021-1	Изменение:	Лист 85 из 61

	соответствии в товарно-сопроводительной документации и ветеринарных сопроводительных документов - результат ветеринарно-санитарной экспертизы документов (в электронном виде). соответствия. Санитарное состояние транспорта; Температурный режим доставки Выборочный контроль при приемке.	
Характеристики	Непрозрачная жидкость белого цвета, без посторонних привкусов и запахов. Допускается незначительный отстой жира, исчезающий при перемешивании. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира.	
Ограничения по применению продукта:	Является компонентом, вызывающим аллергические реакции	
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, диоксинов, меламина	
Микробиологические показатели	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), L.monocytogenes, патогенные, в т.ч. сальмонеллы, S.aureus	

Спецификация 8		Проверка при входном контроле
Наименование продукта	Масло сливочное	
Нормативные документы	ГОСТ 32261-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013	
Состав	Пастеризованные сливки.	
Требования к специфической маркировке	Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 033/2013: - наименование пищевой продукции; - массовая доля жира; - сорт масла; - состав пищевой продукции; - количество пищевой продукции (масса нетто, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции)); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов), энергетическая ценность в ккал и кДж; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).	
Методы упаковки и поставки:	Блоки (монолит) в коробке картонной /Потребительская упаковка. Специализированным автотранспортом поставщика.	
потребительская	Кашированная упаковочная фольга или его заменители, пергамент или его заменители и другая, соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011	
транспортная	Ящики картонные. Масло монолитом упаковано в картонные ящики, выстланные пергаментом или полимерной пленкой.	
Условия хранения и срок годности	Масло сливочное замороженное при температуре минус (16±2) °С и относительной влажности воздуха от 80% до 90%, в том числе 35 суток при температуре (3±2) °С и относительной влажности воздуха не более 90%.	
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Целостность упаковки, отсутствие следов намокания, загрязнений; наличие маркировки, наличие сведений о <b>декларации о соответствии</b> в товарно-сопроводительной документации и <b>ветеринарных</b>	

Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области		
	Издание: 2021-1	Изменение:	Лист 86 из 61

	сопроводительных документов - результат ветеринарно-санитарной экспертизы документов (в электронном виде). Санитарное состояние транспорта; Выборочный контроль при приемке.	
Характеристики	Вкус и запах: выраженный или недостаточно выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция: плотная, пластичная или недостаточно плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая, слабо-блестящая или матовая. Цвет: От светло-желтого, однородный по всей массе. Жировая фаза должна содержать только молочный жир коровьего молока.	
Ограничения по применению продукта:	Содержит компоненты, вызывающие аллергические реакции	
Подготовка или обработка перед использованием	Растваривание, нарезание на бруски, кусочки	
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, диоксинов, меламина	
Микробиологические показатели	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), L.monocytogenes, патогенные, в т.ч. сальмонеллы, S.aureus	

Спецификация 9		Проверка при входном контроле
Наименование продукта, нормативные документы	Сыры полутвердые ГОСТ 32260-2013;ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013.	
Состав	В соответствии с маркировкой	
Требования к специфической маркировке	Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 033/2013: - наименование пищевой продукции; - массовая доля жира в сухом веществе (в процентах); - вид основной заквасочной микрофлоры (для полутвердых сыров); - природа происхождения молокосвертывающих ферментных препаратов (для полутвердых сыров); - состав пищевой продукции; - количество пищевой продукции (масса нетто, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции)); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов), энергетическая ценность в ккал и кДж; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).	
Методы упаковки и поставки:		
потребительская	Пленка из полимерных материалов, пергамент или его заменители и другая, соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011.	
Условия хранения и срок годности	Продукт охлажденный при температуре или в соответствии с маркировкой.	
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Целостность упаковки, отсутствие загрязнений; отсутствие плесени наличие маркировки, наличие сведений о <b>декларации о соответствии</b> в товарно-сопроводительной документации и <b>ветеринарных сопроводительных документов - результат ветеринарно-санитарной экспертизы документов.</b> Санитарное состояние транспорта; Выборочный контроль при приемке	

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>		
	<b>Издание: 2021-1</b>	<b>Изменение:</b>	<b>Лист 87 из 61</b>

Характеристики	Вкус и запах чистые, без посторонних, сырный, сладковато-пряный с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра.
Ограничения по применению продукта:	Содержит компоненты, вызывающие аллергические реакции (молочные продукты)
Подготовка или обработка перед использованием	Растваривание, нарезание на бруски, кусочки для полутвердых сыров
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, диоксинов, меламина
Микробиологические показатели:	
Сыры полутвердые	БГКП (колиформы), <i>L.monocytogenes</i> , патогенные, в т.ч. сальмонеллы, <i>S.aureus</i>
Сыры плавленые без компонентов	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы, дрожжи, плесени

<b>Спецификация 10</b>	
<b>Наименование продукта, нормативные документы</b>	Овощи свежие: Морковь столовая свежая - ГОСТ 1721-85, ГОСТ 32284-2013, Свекла столовая свежая - ГОСТ 1722, ГОСТ 32285-2013, Картофель продовольственный свежий - ГОСТ 7176-2017, Капуста белокочанная свежая - ГОСТ 1724-85, ГОСТ Р 51809-2001, Лук репчатый свежий - ГОСТ 34306-2017, ТР ТС 021/2011 Томаты свежие - ГОСТ Р 55906-2013, ТР ТС 021/2011 Огурцы свежие - ГОСТ 33932-2016, ТР ТС 021/2011
Состав	Не требуется указывать
Требования к маркировке	Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011: - наименование пищевой продукции; - ботанический сорт; - количество пищевой продукции (масса нетто, количество штук, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции)); - дата сбора и упаковывания; - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).
Метод упаковки и поставки: - потребительская и транспортная упаковка	Упаковка из полимерных, тканевых или сетчатых мешков, ящики картонные и других, соответствующих требованиям ТР ТС 005/2011
Условия хранения и срок годности	От 0°С до +10°С или в соответствии с условиями, указанными изготовителем. Срок годности продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, наличие сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации Санитарное состояние транспорта; Температурный режим доставки Выборочный контроль
Характеристики продукта	<b>Морковь столовая свежая:</b> Корнеплоды свежие, целые, здоровые,

**Проверка при входном контроле**

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>
	<b>Издание: 2021-1      Изменение:      Лист 88 из 61</b>

<b>Спецификация 10</b>	
	<p>чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Зеленоватые или лиловые головки корнеплодов не допускаются.</p> <p>Не допускается наличие корнеплодов загнивших, подмороженных, запаренных, увядших, с признаками морщинистости, загнивших, треснувших, с открытой сердцевиной.</p> <p><b>Свекла столовая свежая:</b> Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и механических, 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 повреждения плечиков корнеплода. Корнеплоды должны быть гладкими, правильной формы, без боковых корешков, не побитыми. Мякоть сочная, различных темно-красных оттенков.</p> <p>Не допускается наличие загнивших, подмороженных, запаренных, увядших с признаками морщинистости корнеплодов.</p> <p><b>Картофель:</b> клубни целые, сухие, незагрязненные, здоровы, не проросшие, не увядшие. Однородные или разнообразные по форме и цвету. Вкус и запах свойственный ботаническому сорту.</p> <p><b>Лук репчатый свежий:</b> Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой). Не допускается наличие загнивших, подмороженных, запаренных луковиц.</p> <p><b>Капуста белокочанная свежая:</b> Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без излишней влажности, с чистым срезом кочерыги. Не допускается наличие кочанов загнивших, подмороженных, запаренных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения), с механическими повреждениями на глубину более 3 см.</p> <p><b>Томаты свежие</b> - Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, не перезревшие, без механических повреждений и солнечных ожогов, без зеленых пятен (зеленых или желтых спинок у плодоножки) и незарубцевавшихся трещин, без излишней внешней влажности. Стебли кистей томатов должны быть свежими, здоровыми, чистыми. Допускаются плоды с незначительными поверхностными дефектами, не влияющими на общий внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукции ;</p> <p><b>Огурцы свежие</b> - плоды целые, здоровые, чистые без механических повреждений, без излишней влажности с типичной для ботанического сорта окраской.;</p> <p><b>Редис свежий</b> - корнеплоды целые, здоровые, чистые без излишней влажности. Мякоть сочная, плотная, не огрубевшая, без пустот</p> <p>Капуста китайская и капуста пекинская свежие- Розетки листьев или кочаны целые*, здоровые, свежие, чистые, типичных для</p>

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>
	<b>Издание: 2021-1      Изменение:      Лист 89 из 61</b>

<b>Спецификация 10</b>	
	<p>ботанического сорта формы и окраски**, без цветочных стеблей, без признаков самосогревания, без повреждений механических и сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности. Кочаны различной степени плотности с розеточными листьями, срезанные с кочерыгой не более 15 мм от нижнего листа. Допускаются отклонения от формы и окраски, незначительные механические повреждения листьев и кочанов. Запах и вкус-Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса</p>
Подготовка и обработка перед использованием	<p>Инспектируют, моют, очищают от кожицы. Подготовка в соответствии с технологической инструкцией. Мойка, обработка в 10% солевом или 3% уксусном растворе сырых овощей, предназначенных для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки. Обработка овощей по инструкции.</p>
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов, радионуклидов

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>
	<b>Издание: 2021-1      Изменение:      Лист 90 из 61</b>

<b>Спецификация 11</b>	
<b>Наименование продукта</b>	<b>Фрукты сушеные (курага, чернослив, смесь сухофруктов)</b>
Нормативные документы	ГОСТ 32896-2014, ТР ТС 021/2011
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской упаковке по ТР ТС 022/2011.
Требования к маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование пищевой продукции;</li> <li>- состав пищевой продукции;</li> <li>- сорт;</li> <li>- количество пищевой продукции (масса нетто, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции));</li> <li>- дата производства (изготовления) пищевой продукции;</li> <li>- срок годности;</li> <li>- условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- рекомендации и (или) ограничения по использованию;</li> <li>- показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж;</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).</li> </ul>
Методы упаковки и поставки:	Автотранспортом
- потребительская упаковка	Мешки из полимерных материалов или другие упаковочные материалы, соответствующие требованиям ТР ТС 005/2011
- транспортная упаковка	Картонные ящики и коробки и другие материалы, соответствующие требованиям ТР ТС 005/2011
Условия хранения	Сухие помещения, без постороннего запаха, не зараженные вредителями. Температура от 5 <sup>0</sup> С до 20 <sup>0</sup> С относительная влажность воздуха не более 70 % или условия хранения, указанные на маркировке.
Срок годности	Срок годности (хранения) продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, товарно-сопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость и подтверждающей качество и безопасность продукции, наличие сведений о декларации о соответствии Санитарное состояние транспорта; Температурный режим доставки Выборочный контроль при приемке.
Характеристика	<p>Плоды с выдавленной косточкой, с неповрежденной кожицей.</p> <p><u>В сушеных плодах не допускаются:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- плоды загнившие, горелые отходы, плесень, видимая невооруженным глазом;</li> <li>- пораженные вредителями хлебных запасов;</li> <li>- насекомые-вредители, их личинки и куколки;</li> <li>- металлические примеси; минеральные примеси, ощущаемые органолептически (для готового продукта).</li> </ul> <p>Сушеные фрукты должны быть эластичными, не ломкими, не слипаться при сжатии.</p>
Подготовка или обработка перед использованием	Подготовка сырья: переборка, мойка в соответствии с требованиями технологических инструкций.
Показатели безопасности	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), диоксид серы (в обработанных сушеных фруктах), пестициды
Микробиологические показатели	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), плесени, дрожжи

**Проверка при входном контроле**

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>
	<b>Издание: 2021-1      Изменение:      Лист 91 из 61</b>

<b>Спецификация 12</b>	
<b>Наименование продукта, нормативные документы</b>	<b>Фрукты свежие: мандарины, апельсины</b> ГОСТ 34307-2017, <b>яблоки свежие</b> ГОСТ 16270-70, ГОСТ 27572-2017, ГОСТ 34314-2017, <b>груши</b> ГОСТ 33499-2015, <b>бананы</b> ГОСТ Р 51603-2000, <b>ананасы</b> ГОСТ 34266-2017 ТР ТС 021/2011,
Состав	Не требуется указывать
Требования к специфической маркировке	Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011. - наименование пищевой продукции; - помологический сорт (не обязательно); - количество пищевой продукции (масса нетто, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции)); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).
Методы упаковки и поставки: - потребительская упаковка	Мешки из полимерных материалов, картонные ящики и другие виды упаковки, соответствующие требованиям ТР ТС 005/2011
- транспортная упаковка	Ящики картонные, мешки полипропиленовые и другие виды упаковки, соответствующие требованиям ТР ТС 005/2011. Упаковка должна быть чистой, сухой, не имеющей постороннего запаха и не зараженная сельскохозяйственными вредителями.
Условия хранения	Чистые, сухие, проветриваемые склады, не зараженные вредителями, без постороннего запаха, при температуре, указанной на маркировке.
Срок годности	Срок годности (хранения) продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, наличие сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации, входной контроль. Санитарное состояние транспорта; Температурный режим доставки Выборочный контроль при приемке.
Характеристика	<u>Апельсины, мандарины:</u> плоды свежие, чистые, не уродливые, без механических повреждений вредителями болезней. Цвет от светло-зеленой до желтой или оранжевой (для лимонов), оранжевый для апельсинов и мандаринов. <u>Не допускаются:</u> Плоды зеленые, замороженные, загнившие. <u>Яблоки свежие:</u> плоды здоровые, свежие, целые, чистые. <u>Бананы свежие:</u> плоды в кистях здоровые, свежие, целые, чистые. Крона зеленовато-желтая, желтая. Специфический запах спелых бананов, вкус сладкий, без постороннего привкуса и запаха. <u>Груша свежая:</u> плоды свежие чистые, здоровые, плотные, неповрежденные, не вялые, не подмороженные, без затрагивающих мякоть повреждений, типичные по форме, окраске, вкусу и запаху.
Подготовка перед использованием	Фрукты свежие, включая цитрусовые промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моченных ваннах.
Показатели безопасности	Токсичные элементы, пестициды, микотоксин патулин (яблоки)

**Проверка при входном контроле**

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>
	<b>Издание: 2021-1      Изменение:      Лист 92 из 61</b>

<b>Спецификация 13</b>	
<b>Наименование продукции</b>	Изделия кондитерские. Изделия пряничные. <b>Пряники.</b>
<b>Нормативные документы</b>	ГОСТ 15810-2014, ТР ТС 021/2011. 1
Состав с указанием пищевых добавок	В соответствии с рецептурами в порядке убывания массовой доли компонентов на момент производства.
Требования к маркировке	Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011: - наименование пищевой продукции; - состав пищевой продукции; - количество пищевой продукции (масса нетто, количество штук, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции)); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза.
Поставки:	Поставка специализированным автотранспортом, чистым, без посторонних запахов
Упаковка	Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания пряничных изделий, должны соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранность, качество и безопасность пряничных изделий при их транспортировании, хранении и реализации..
	Транспортная упаковка: ящики из полимерных материалов или лотки деревянные.
Предусмотренный срок годности, условия хранения	Пряничные изделия следует хранить в сухих, чистых, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями. Пряничные изделия не должны подвергаться воздействию прямого солнечного света. Не допускается хранить и транспортировать пряничные изделия совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Срок годности и условия хранения пряничных изделий устанавливает изготовитель в соответствии с порядком, действующим в государствах, принявших стандарт.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Целостность упаковки, отсутствие следов намокания, загрязнений, наличие маркировки, наличие сведений о декларации о соответствии в товаросопроводительной документации. Санитарное состояние транспорта; Температурный режим доставки Выборочный контроль при приемке. <b><u>Может способствовать возникновению аллергических реакций.</u></b>
Характеристики	Внешний вид: Изделия с ярко выраженным сладким вкусом и ароматом, свойственными данному наименованию

**Проверка при входном контроле**



<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>
	<b>Издание: 2021-1      Изменение:      Лист 93 из 61</b>

<b>Спецификация 13</b>	
<b>Наименование продукции</b>	<b>Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Пряники.</b>
	<p>пряничного изделия, соответствующими вносимым вкусоароматическим добавкам, без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Цвет: От бело-кремового до темно-коричневого с оттенками различной интенсивности. Цвет мякиша - равномерный по всему объему изделия. Поверхность может быть темнее мякиша, нижняя поверхность темнее верхней. Допускается более темный цвет выступающих рельефов оттиска рисунка или надписи.</p> <p>Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единице</p> <p>Вид на изломе: Пропеченные изделия, с равномерной хорошо развитой пористостью, без пустот, закала и следов непромеса.</p> <p>Поверхность- сухая, без крупных трещин, вздутий, впадин, не подгоревшая, без наплывов. Допускается наличие мелких трещин не более 5% площади поверхности. Оттиск рисунка или надписи должны быть четкими, нерасплывшимися. Допускается отделка верхней поверхности.</p> <p>Форма- правильная, разнообразная, нерасплывчатая, без вмятин, с выпуклой верхней поверхностью (за исключением пряничных изделий, имеющих оттиск рисунка или надписи на поверхности). Нижняя поверхность ровная.</p> <p>Допускаются каверны не более 5 мм в диаметре в количестве не более 10% площади нижней поверхности.</p>
Обращение, приготовление, использование	Продукт готов к употреблению.
Группа уязвимых потребителей	Группа потребителей, имеющих непереносимость и/или аллергические реакции на злаки, содержащие глютен и продукты их переработки.
Показатели безопасности	В изделиях не допускаются посторонние включения, хруст от минеральных примесей, признаки болезней и плесени Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, радионуклиды
Микробиологические показатели	КМАФАнМ, БГКП, Дрожжи КОЕ/г

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>
	<b>Издание: 2021-1      Изменение:      Лист 94 из 61</b>

<b>Спецификация 14</b>	
<b>Наименование продукта, нормативные документы</b>	<b>Зелень свежая</b> <b>Петрушка свежая (зелень) ГОСТ 34212-2017,</b> <b>Лук свежий зеленый ГОСТ 34214-2017,</b> <b>Укроп свежий ГОСТ 32856-2014, ТР ТС 021/2011</b>
<b>Состав</b>	Не требуется
<b>Требования к маркировке</b>	В соответствии ТР ТС 022/2011. - наименование пищевой продукции (корнеплоды, зелень обрезная); - особый способ обработки (при проведении обработки); - количество пищевой продукции (масса нетто); - дата сбора и упаковывания; - «выращено в защищённом грунте» (для продукции, выращенной в защищенном грунте); - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).
<b>Методы упаковки и поставки:</b> - потребительская упаковка	Пакеты из полимерных материалов или другая упаковка, соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011
- транспортная упаковка	Ящики картонные или другая упаковка, соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011
<b>Срок годности</b>	Срок годности (хранения) продукции в соответствии с маркировкой.
<b>Критерии приемки, относящиеся к безопасности</b>	Наличие маркировки, товарно-сопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость и подтверждающей качество и безопасность продукции, наличие сведений о декларации о соответствии в товаросопроводительной документации. Санитарное состояние транспорта; Температурный режим доставки Выборочный контроль при приемке.
<b>Характеристика</b>	<b>Листья, перья зеленого лука молодые</b> , свежие, целые, здоровые, не пожелтевшие, без примесей сорных растений, не поврежденные морозом, без насекомых вредителей, без излишней внешней влажности. <b>Листья петрушки, укропа</b> свежие, молодые, зеленые (различных оттенков), целые, здоровые, не вялые, не загрязненные, не пожелтевшие, не поврежденные морозом, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями; без излишней внешней влажности, без цветоносов и примеси сорных растений. Растения шпината срезаны на уровне нижних листьев (при поставке розетками).
<b>Подготовка или обработка перед использованием</b>	Мойка, обработка в 10% солевом или 3% уксусном растворе при использовании в сыром виде. Обработка зелени по инструкции
<b>Показатели безопасности</b>	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), нитраты, яйца гельминтов и цисты патогенных простейших, ГМО

**Проверка при входном контроле**

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>
	<b>Издание: 2021-1      Изменение:      Лист 95 из 61</b>

<b>Спецификация 15</b>	
<b>Наименование продукта</b>	<b>Сухари панировочные ГОСТ 28402-89, ТР ТС 021/2011</b>
Требования к маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование пищевой продукции;</li> <li>- количество пищевой продукции (масса нетто);</li> <li>- состав;</li> <li>- дата производства (изготовления) пищевой продукции;</li> <li>- срок годности;</li> <li>- условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- рекомендации и (или) ограничения по использованию;</li> <li>- показатели пищевой ценности , энергетическая ценность в ккал и кДж.;</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).</li> </ul>
Методы упаковки и поставки: - потребительская упаковка	Пакеты из полимерных материалов, полипропилена, бумажные пачки и пакеты, ламинированные пакеты, и другие виды упаковки, соответствующие требованиям ТР ТС 005/2011
- транспортная упаковка	Ящики картонные, мешки полипропиленовые, бумажные многослойные мешки
Условия хранения	Должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов и защищенных от прямых солнечных лучей, при температуре не выше 20 <sup>0</sup> С и относительной влажности не более 75% или условия, указанные на маркировке.
Срок годности	Срок годности (хранения) продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации, Санитарное состояние транспорта; Выборочный контроль при приемке
Характеристика	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 запахаБез посторонних запахов и привкусов.
Подготовка или обработка перед использованием	Не требуют особой подготовки
Показатели безопасности	В изделиях не допускаются посторонние включения, хруст от минеральных примесей, признаки болезней и плесени Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, радионуклиды

**Проверка при входном контроле**

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>		
	<b>Издание: 2021-1</b>	<b>Изменение:</b>	<b>Лист 96 из 61</b>

<b>Спецификация 16</b>	
<b>Наименование продукта</b>	<b>Лавровый лист сухой</b>
<b>Нормативные документы</b>	ГОСТ 17594-81, ТР ТС 021/2011
Требования к маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование пищевой продукции;</li> <li>- количество пищевой продукции (масса нетто);</li> <li>- дата производства (изготовления) пищевой продукции;</li> <li>- срок годности;</li> <li>- условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- рекомендации и (или) ограничения по использованию;</li> <li>- показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж;</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАЭС).</li> </ul>
Методы упаковки и поставки: - потребительская упаковка	Пакеты из полимерных материалов, полипропилена, бумажные пачки и пакеты, ламинированные пакеты, и другие виды упаковки, соответствующие требованиям ТР ТС 005/2011
- транспортная упаковка	Ящики картонные, мешки полипропиленовые, бумажные многослойные мешки
Условия хранения	Лавровый лист сухой хранится в чистых, хорошо вентилируемых помещениях или условия, указанные на маркировке.
Срок годности	Срок годности (хранения) продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации, Санитарное состояние транспорта; Выборочный контроль при приемке.
Характеристика	<p>Без посторонних запахов и привкусов.</p> <p><u>Лавровый лист:</u> Внешний вид: листья здоровые, неповрежденные вредителями и болезнями, по форме продолговатые, овальные, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком. Запах и вкус: хорошо выраженные, свойственные лавровому листу, без постороннего запаха и привкуса.</p>
Подготовка или обработка перед использованием	Перед использованием промыть
Показатели безопасности	Токсичные элементы, пестициды

**Проверка при входном контроле**

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>		
	<b>Издание: 2021-1</b>	<b>Изменение:</b>	<b>Лист 97 из 61</b>

<b>Спецификация 17</b>	
Наименование продукта, нормативные документы	<b>Консервы натуральные:</b> <b>Консервы. Икра овощная. икра кабачковая</b> ГОСТ 2654-2017, <b>Горошек зеленый консервированный</b> ГОСТ 34112-2017, ТР ТС 021/2011
Состав:	В соответствии с маркировкой
Требования к маркировке	В соответствии с техническими регламентами Таможенного союза: ТР ТС 022/2011: - наименование пищевой продукции; - дополнительно должно быть указано «стерилизованная»; - состав пищевой продукции; - количество пищевой продукции (масса нетто, количество штук, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции)); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж.; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).
Методы упаковки и поставки: -потребительская упаковка	Металлические банки: не ржавые, не деформированные без нарушения герметичности банок, не бомбажные.
- транспортная упаковка	Ящики картонные или другая упаковка, соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011
Срок годности и условия хранения	Срок годности и условия хранения продукции в соответствии с маркировкой. При хранении должны быть защищены от попадания прямых солнечных лучей.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации Санитарное состояние транспорта; Выборочный контроль при приемке.
Характеристики	<b><u>Горошек зеленый консервированный</u></b> <i><u>Внешний вид:</u></i> зерна целые, без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета. <i><u>Вкус и запах:</u></i> натуральные, свойственные консервированному зеленому горошку, без постороннего привкуса и запаха. <i><u>Цвет:</u></i> зеленый, светло-зеленый или оливковый, однородный в единице фасовки. <i><u>Консистенция:</u></i> мягкая, однородная <i><u>Качество заливочной жидкости:</u></i> прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенком. <i><u>Икра кабачковая</u></i> – внешний вид: Однородная, равномерно измельченная овощная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян и фрагментов кожицы перезрелых овощей. Допускается незначительное отделение жидкости для икры из уваренных овощей. Вкус и запах- свойственные икре, изготовленной из определенного вида предварительно подготовленных овощей. Цвет- однородный по всей массе для икры: из кабачков - от желтого до светло-коричневого; Не допускается привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха.

**Проверка при входном контроле**

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>
	<b>Издание: 2021-1      Изменение:      Лист 98 из 61</b>

<b>Спецификация 17</b>	
Обработка перед использованием	Банки обмывают, вскрывают. Подвергают термической обработке (кипячению).
Показатели безопасности	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, олово (для консервов в сборной жестяной таре), пестициды, радионуклиды.
Микробиологические показатели:	Требования промышленной стерильности (Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>V. parvum</i> , негазиобразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> , мезофильные клостридии кроме <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> , неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы и или дрожжи).

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>
	<b>Издание: 2021-1      Изменение:      Лист 99 из 61</b>

<b>Спецификация 18</b>	
<b>Наименование продукта</b>	<b>Вафли.</b>
Нормативная документация	ГОСТ 14031-2014, ТР ТС 021/2011
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской таре в соответствии с ТР ТС 022/2011
Требования к маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование пищевой продукции;</li> <li>- состав пищевой продукции;</li> <li>- сорт;</li> <li>- количество пищевой продукции (масса нетто);</li> <li>- дата производства (изготовления) пищевой продукции;</li> <li>- срок годности; - условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- рекомендации и (или) ограничения по использованию;</li> <li>- показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж;</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).</li> </ul>
Методы упаковки и поставки (потребительская, транспортная упаковка)	<p>Продукт упаковывают по одной или несколько штук в потребительскую упаковку массой нетто до 1000 г или упаковывают продукт в транспортную упаковку без потребительской упаковки. Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011. или нормативным правовым актам, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранение качества и безопасности продукта при его перевозках, хранении и реализации</p>
Условия хранения и срок годности	<p>Продукт следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями. Продукт не должен подвергаться воздействию прямого солнечного света. Не допускается хранить и транспортировать продукт совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Срок годности и условия хранения продукта устанавливает изготовитель в технической документации..</p>
Критерии приемки, относящиеся к безопасности, нормативные документы	<p>Целостность упаковки, отсутствие следов намокания, загрязнений; наличие маркировки, сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации, Санитарное состояние транспорта; Выборочный контроль при приемке.</p>
Характеристика	<p>Внешний вид- Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов и запахов</p> <p>Поверхность- поверхность вафель без отделки с четким рисунком без вздутий, вмятин и трещин. Форма- разнообразная, плоская или объемная в зависимости от формы вафель. Цвет вафель от светло-желтого до светло-коричневого. Допускается неравномерность окраски вафель, изготовленных с добавлением сахара, фруктозы, глюкозы. Вкус и запах- Для начинок пралине - сладкий с выраженным вкусом и ароматом используемого ореха, без постороннего привкуса и запаха. Для начинок типа пралине - сладкий с выраженным вкусом и ароматом используемого семян злаковых или бобовых культур, без постороннего привкуса и запаха. Для жировых начинок - сладкий со вкусом и ароматом используемого сырья и ароматизаторов, без постороннего привкуса и запаха. Не допускается ощущения салостости. Для помадных начинок - сладкий молочный со вкусом и ароматом</p>

**Проверка при входном контроле**

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>
	<b>Издание: 2021-1      Изменение:      Лист 100 из 61</b>

	используемых ароматизаторов, без постороннего привкуса и запаха. Для фруктовых начинок - сладкий, со вкусом и ароматом используемого фруктово-ягодного сырья, без постороннего привкуса и запаха
Подготовка или обработка перед использованием	Продукт готов к употреблению
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов
Микробиологические показатели	БГКП (колиформы), КМАФАМ, патогенные, в т.ч. сальмонеллы, S.aureus, плесневых грибов, дрожжей

<b>Спецификация 19</b>	
<b>Наименование продукта</b>	<b>Соки из цитрусовых плодов ГОСТ 18193-72, ТР ТС 021/20121</b>
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской таре в соответствии с ТР ТС 022/2011.
Требования к маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование пищевой продукции;</li> <li>- состав пищевой продукции;</li> <li>- количество пищевой продукции (масса нетто);</li> <li>- дата производства (изготовления) пищевой продукции;</li> <li>- срок годности; условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- рекомендации и (или) ограничения по использованию;</li> <li>- показатели пищевой ценности ;</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).</li> </ul>
Методы упаковки и поставки: - потребительская упаковка	<p>Соки фасуют в герметично укупориваемую потребительскую упаковку и упаковывают в транспортную упаковку. Потребительская и транспортная упаковка, укупорочные средства должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности и соответствовать требованиям ТР ТС 005/2013] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, - для продукции, не подлежащей обращению на территории государств - членов Таможенного союза.</p> <p>Покрытия внутренней поверхности металлических банок и крышек должны быть изготовлены из лакокрасочных материалов, соответствующих требованиям ТР ТС 005/2013 и предназначенные для применения в пищевой промышленности.</p> <p>Соки фасуют:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в стеклянную упаковку по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, ГОСТ 32129, ГОСТ 32131;</li> <li>- в упаковку из полимерных и комбинированных материалов.</li> </ul> <p>Допускается фасовать соки в упаковку из материалов других видов, предназначенных для применения в пищевой промышленности.</p>
- транспортная упаковка	Ящики
Условия хранения	Соки хранят в чистых, сухих, хорошо вентилируемых помещениях: мандариновый и апельсиновый соки - при температуре от 0 до 15 °С, лимонный сок - от 0 до 5 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.
Срок годности	Сроки годности соков устанавливает изготовитель с указанием условий хранения Рекомендуемые условия и сроки хранения Условия и сроки годности, в течение которых соки сохраняют свое качество со дня изготовления, не более:

**Проверка при входном контроле**



<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>		
	<b>Издание: 2021-1</b>	<b>Изменение:</b>	<b>Лист 101 из 61</b>

<b>Спецификация 19</b>	
	<p>- в стеклянной упаковке - 12 мес при температуре от 0°C до 25°C;</p> <p>- в потребительской полимерной упаковке для соков, фасованных асептическим способом, - не более 9 мес;</p> <p>- в пакетах из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги при температуре от 0°C до 25°C, для соков:</p> <p>- фасованных способом асептического розлива - 12 мес,</p> <p>- фасованных способом "горячего розлива" - 6 мес;</p> <p>- в пакетах из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги и полиэтиленовой пленки при температуре от 0°C до 10°C для соков, фасованных способом "горячего розлива", - 9 мес.</p> <p>Условия и сроки годности, в течение которых пастеризованные восстановленные соки сохраняют свое качество со дня изготовления в асептической упаковке - не более 30 сут при температуре плюс (4±2)°C.</p>
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации Санитарное состояние транспорта; Температурный режим доставки Выборочный контроль при приемке.
Характеристика	Внешний вид- Однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне упаковки. Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых (за исключением цедры и альбедо). - восстановленных осветленных. Прозрачная жидкость стабильная в процессе хранения, допускается легкая опалесценция. Не допускается в виноградном соке наличие кристаллов винного камня. Вкус и аромат- хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам. Цвет- однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых (овощных) соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки.
Подготовка или обработка перед использованием	Продукт готов к употреблению
Показатели безопасности	Токсичные элементы, пестициды, нитраты, радионуклиды
Микробиологические показатели	КМАФАнМ, патогенные, в т.ч. сальмонеллы, дрожжи, плесени

<b>Спецификация 20</b>	
<b>Наименование продукта</b>	<b>Сахар белый</b>
Нормативные документы	ГОСТ 33222-2015, ТР ТС 021/2011
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской таре в соответствии с ТР ТС 022/2011
Требования к специфической маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011, ГОСТ 33222-2015:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование и категория сахара;</li> <li>- происхождение по виду сырья;</li> <li>- состав пищевой продукции;</li> <li>- количество пищевой продукции (номинальная масса упаковочной единицы);</li> <li>- год изготовления и дата фасовки;</li> <li>- содержание диоксида серы при содержании, превышающем 10мг/кг;</li> <li>- наименование и количество антислеживающего агента (для сахарной пудры);</li> <li>- срок годности;</li> </ul>
	<b>Проверка при входном контроле</b>

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>		
	<b>Издание: 2021-1</b>	<b>Изменение:</b>	<b>Лист 102 из 61</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- рекомендации и (или) ограничения по использованию;</li> <li>- показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж.;</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).</li> </ul>	
Методы упаковки и поставки	Сахар в транспортной и потребительской упаковке (коробки, пачки, пакеты, пакетики, мешки полипропиленовые) из материалов, которые обеспечивают прочность тары и соответствуют требованиям ТР ТС 005/2011.	
Условия хранения и срок годности	Температура не выше 25 <sup>0</sup> С, относительная влажность не выше 70% и принципа товарного соседства Срок годности продукции в соответствии с маркировкой.	
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Целостность упаковки, горловина мешков с сахаром защита машинным способом, отсутствие следов намокания, загрязнений; наличие маркировки, наличие сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации Санитарное состояние транспорта; Выборочный контроль при приемке.	
Характеристики продукта	Сладкий, без посторонних привкуса и запаха. Цвет: белый до белого с желтоватым оттенком	
Подготовка или обработка перед использованием	Мешки с сахаром очищают с поверхности щеткой, а затем аккуратно вспарывают по шву. Сахар-песок в транспортной упаковке просеивают через сито с размером ячеек не более 2-3 мм.	
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов, пестицидов	
Микробиологические показатели	-	

<b>Спецификация 21</b>		
<b>Наименование продукта</b>	<b>Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Сок яблочный, сок грушевый</b>	
Нормативные документы	ГОСТ 32103-2013, ТР ТС 021/2011	
Требования к маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011, ГОСТ Р 51574-2018:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование продукта;</li> <li>- масса нетто;</li> <li>- дата фасовки (упаковки) при фасовки в потребительскую упаковку;</li> <li>- дата упаковывания;</li> <li>- срок годности;</li> <li>- условия хранения;</li> <li>- условия хранения после вскрытия упаковки;</li> <li>- наименование и место нахождения изготовителя;</li> <li>- показатели пищевой ценности;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке;</li> <li>- товарный знак изготовителя (при наличии);наименование пищевой продукции;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС). В соответствии с ГОСТ 14192 на верхней крышке транспортной упаковки, в которую помещена продукция в стеклянной или керамической упаковке, наносят предупредительные надписи и манипуляционные знаки: "Хрупкое",</li> </ul>	<b>Проверка при входном контроле</b>

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>		
	<b>Издание: 2021-1</b>	<b>Изменение:</b>	<b>Лист 103 из 61</b>

	"Осторожно".	
Методы упаковки и поставки: - потребительская тара	Соки фасуют в герметично укупориваемую потребительскую упаковку и упаковывают в транспортную упаковку. Потребительская и транспортная упаковка, укупорочные средства должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности и соответствовать требованиям ТР ТС 005/2013] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, - для продукции, не подлежащей обращению на территории государств - членов Таможенного союза. Покрытия внутренней поверхности металлических банок и крышек должны быть изготовлены из лакокрасочных материалов, соответствующих требованиям ТР ТС 005/2013 и предназначенные для применения в пищевой промышленности. Соки фасуют: - в стеклянную упаковку по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, ГОСТ 32129, ГОСТ 32131; - в упаковку из полимерных и комбинированных материалов. Допускается фасовать соки в упаковку из материалов других видов, предназначенных для применения в пищевой промышленности.	
- транспортная тара	Ящики	
Условия хранения	Соки, фасованные в стеклянную упаковку, при хранении должны быть защищены от попадания прямых солнечных лучей.	
Срок годности	Сроки годности соков устанавливает изготовитель с указанием условий хранения Условия и сроки годности, в течение которых соки сохраняют свое качество со дня изготовления, не более: - в стеклянной упаковке - 12 мес при температуре от 0°C до 25°C; - в потребительской полимерной упаковке для соков, фасованных асептическим способом, - не более 9 мес; - в пакетах из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги при температуре от 0°C до 25°C, для соков: - фасованных способом асептического розлива - 12 мес, - фасованных способом "горячего розлива" - 6 мес; - в пакетах из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги и полиэтиленовой пленки при температуре от 0°C до 10°C для соков, фасованных способом "горячего розлива", - 9 мес. Условия и сроки годности, в течение которых пастеризованные восстановленные соки сохраняют свое качество со дня изготовления в асептической упаковке - не более 30 сут при температуре плюс (4±2)°C..	
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации Санитарное состояние транспорта; Температурный режим доставки Выборочный контроль при приемке.	
Характеристика	Внешний вид- Однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне упаковки. Прозрачная жидкость стабильная в процессе хранения, допускается легкая опалесценция. Вкус и аромат- хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам. Цвет- однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых (овощных) соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки.	

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>		
	<b>Издание: 2021-1</b>	<b>Изменение:</b>	<b>Лист 104 из 61</b>

Подготовка или обработка перед использованием	Продукт готов к употреблению
Показатели безопасности	Токсичные элементы, пестициды, нитраты, радионуклиды
Микробиологические показатели	КМАФАнМ, патогенные, в т.ч. сальмонеллы, дрожжи, плесени

<b>Спецификация 22</b>	
<b>Наименование продукта</b>	Соль пищевая <b>Соль поваренная пищевая йодированная</b>
Нормативные документы	ГОСТ Р 51574-2018, ТР ТС 021/2011
Требования к маркировке	Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011, ГОСТ Р 51574-2018: - наименование пищевой продукции; - сорт; - состав пищевой продукции (добавки, при их применении); - количество пищевой продукции (масса нетто); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж. (может не указываться); - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАЭС).
Методы упаковки и поставки: - потребительская тара	Пакеты из полимерных материалов, полипропилена, бумажные пачки и пакеты, ламинированные пакеты, и другие виды упаковки, соответствующие требованиям ТР ТС 005/2011
- транспортная тара	Ящики картонные, мешки полипропиленовые, бумажные многослойные мешки
Условия хранения	Сухие помещения. Для йодированной соли необходимо избегать попадания прямых солнечных лучей.
Срок годности	Срок годности (хранения) продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации Санитарное состояние транспорта; Выборочный контроль при приемке.
Характеристика	Кристаллический сыпучий продукт белого цвета (экстра, высший сорт), белый или серый для 1 и 2 сорта, соленый, без посторонних примесей и запахов
Показатели безопасности	Токсичные элементы, йод (для йодированной соли)

**Проверка при входном контроле**

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>		
	<b>Издание: 2021-1</b>	<b>Изменение:</b>	<b>Лист 105 из 61</b>

<b>Спецификация 23</b>	
Наименование продукта	<b>Кислота лимонная моногидрат пищевая.</b>
Нормативные документы	ГОСТ 908-2004, ТР ТС 029/2012
Состав	На транспортной и потребительской таре в соответствии ТР ТС 029/2012.
Требования к маркировке	<p>Маркировка – в соответствии ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование должно содержать слова "пищевая добавка" и (или) функциональный(е) класс(ы) пищевой(ых) добавки(ок) и наименование пищевой(ых) добавки(ок);</li> <li>- количество пищевой продукции (масса нетто);</li> <li>- дата производства (изготовления) пищевой продукции;</li> <li>- срок годности;</li> <li>- условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- рекомендации и (или) ограничения по использованию;</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).</li> </ul>
Методы упаковки и поставки: - транспортная упаковка	Продуктовые мешки из льно-джуто-кенафных тканей или полульняные по ГОСТ 30090, или бумажные непропитанные трехслойные мешки по ГОСТ 2226 при фасовке массой нетто не более 25 кг, или из полиэфирных волокон по действующей НД, соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011
- потребительская упаковка	Лимонную кислоту, предназначенную для реализации в розничной торговле, упаковывают в пакеты вместимостью 15; 20; 30; 50 и 100 г из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302,
Условия хранения	Лимонную кислоту хранят в крытых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 70%. Изготовитель гарантирует соответствие лимонной кислоты требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий транспортирования и хранения. Срок хранения лимонной кислоты в крупной фасовке в мешках вкладышах из "пищевой" пленки - не более двух лет со дня изготовления, в мелкой фасовке для розничной продажи - не более одного года.
Срок годности	Срок хранения лимонной кислоты в крупной фасовке в мешках вкладышах из "пищевой" пленки - не более двух лет со дня изготовления, в мелкой фасовке для розничной продажи - не более одного года
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, товарно-сопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость и подтверждающей качество и безопасность продукции, сведения о декларации о соответствии в товаросопроводительной документации. Санитарное состояние транспорта; Выборочный контроль при приемке.
Характеристика	Внешний вид и цвет - бесцветные кристаллы или белый порошок без комков, вкус - кислый, без постороннего привкуса, запах-отсутствие запаха, структура- сыпучая и сухая, на ощупь не липкая, механические примеси- не допускают.
Подготовка или обработка перед использованием	Подготовка сырья в соответствии с требованиями технологических инструкций. Область применения и максимальные дозировки должны соответствовать требованиям, установленным ТР ТС 029/2012.
Показатели безопасности	Токсичные элементы (Приложение 28 ТР ТС 029/2012),
Микробиологические	-

**Проверка при входном контроле**

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>		
	<b>Издание: 2021-1</b>	<b>Изменение:</b>	<b>Лист 106 из 61</b>

показатели	
------------	--

<b>Спецификация 24</b>	
Наименование продукции, нормативные документы	<b>Мясо говядина бескостная замороженная</b> ГОСТ 31797-2012, ТР ТС 034/2013, ТР ТС 021/2011
Состав, включая пищевые добавки	Указан на транспортной и потребительской таре в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013.
Требования к маркировке	Маркировка - в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013: - наименование продукции; - количество пищевой продукции (масса нетто); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - термическое состояние; - срок годности; условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).
Методы упаковки и поставки:	<u>Потребительская тара (внутренняя упаковка):</u> Упаковка из полимерных материалов или других материалов, разрешенных к применению в установленном порядке. <u>Транспортная тара (внешняя упаковка):</u> Ящики картонные.
Условия хранения и срок годности	Хранение при температуре: - не выше минус 18°С и относительной влажности 95-98% для замороженной продукции или, указанные на маркировке Срок годности продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Целостность упаковки, отсутствие следов размораживания для замороженной продукции. Наличие маркировки, товарно-сопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость и подтверждающей качество и безопасность продукции ( <b>ветеринарные сопроводительные документы – результат ветеринарно-санитарной экспертизы документов (в электронном виде)</b> ), входной контроль. Не допускается к приемке мясо и мясное сырье - подвергнутые дефростации в период хранения; - имеющие признаки порчи; - имеющие температуру выше <b>минус 8 °С</b> , с механическими примесями, а также с несвойственными мясу цветом, запахом. Санитарное состояние транспорта; Температурный режим доставки Выборочный контроль при приемке.
Характеристики продукта	Температура продукта: не выше минус 8°С для замороженной мясной продукции в любой точке измерения; Мясо, мясопродукты должны быть свежими, без постороннего запаха, загрязнений, кровоподтеков.
Подготовка перед использованием	Размораживание, зачистка, мойка
Показатели безопасности	содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов подтверждается результатом ветеринарно-санитарной экспертизы
Микробиологические показатели	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы, L.monocytogenes.

**Проверка при входном контроле**

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>		
	<b>Издание: 2021-1</b>	<b>Изменение:</b>	<b>Лист 107 из 61</b>

<b>Спецификация 25</b>	
Наименование продукции, нормативные документы	- <b>Мясо птицы (тушки) охлажденное, замороженное</b> ГОСТ 31962-2013, - <b>полуфабрикаты из мяса птицы</b> ГОСТ 31936-2012
Состав	-
Требования к маркировке	Маркировка - в соответствии с ТР ТС 022/2011: - наименование продукции; - количество пищевой продукции (масса нетто); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; условия хранения; - термическое состояние; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС). Полуфабрикаты из мяса птицы должны иметь информацию о рекомендациях по приготовлению готовых блюд.
Методы упаковки и поставки:	Специализированным автотранспортом, обеспечивающим установленные изготовителем условия хранения и транспортирования
- потребительская упаковка (для отрубов):	Упаковка из полимерных материалов или других материалов, соответствующих требованиям ТР ТС 005/2011
- транспортная упаковка:	Ящики картонные.
Условия хранения и срок годности	Хранение при температуре: - не выше минус 18 °С и относительной влажности 95-98% для замороженной продукции. - от 0 °С до 4 °С для охлажденной продукции. Срок годности продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Целостность упаковки, отсутствие следов подмораживания для охлажденной продукции, наличие маркировки, выборочный контроль при приемке. <b>Наличие ветеринарных сопроводительных документов - результат ветеринарно-санитарной экспертизы документов</b> (в электронном виде) или <b>декларации о соответствии</b> (для полуфабрикатов), входной контроль. Правила приемки по ГОСТ Р 54349. К приемке не допускается мясо птицы: недоброкачественное по органолептическим показателям имеющее признаки порчи, посторонние запахи, включения; имеющее температуру в толще мышцы <b>выше плюс 4 °С – для охлажденного</b> ; имеющее темную пигментацию, остатки кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, фекальные загрязнения, видимые кровяные сгустки. Санитарное состояние транспорта. Температурный режим доставки. Выборочный контроль при приемке.
Характеристики продукта	Температура продукта: - от 0 °С до 4 °С для охлажденной продукции в любой точке измерения. - Температура продукта: - не выше минус 12 °С для замороженного мяса птицы; Мясо кури: цвет кожи - бледно-желтый с розовым оттенком или без него; цвет мышечной ткани - от бледно-розового до розового. Запах – свойственный свежему мясу птицы. Тушки и их части чистые, хорошо обескровленные..
Подготовка перед использованием	Зачистка, мойка, нарезка в соответствии с требованиями технологических карт

**Проверка при входном контроле**

Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области		
	Издание: 2021-1	Изменение:	Лист 108 из 61

Спецификация 25	
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть) антибиотиков (левомицетин, тетрациклиновая группа, гризин, бацитрацин), пестицидов (альфа, бета, гамма-изомеры), ДДТ и его метаболиты), диоксинов*
Микробиологические показатели	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы

Спецификация 26	
Наименование группы продукции	Колбасные изделия вареные охлажденные (сосиски, сардельки)
Нормативные документы	ГОСТ Р 52196-2011, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013.
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской таре в соответствии с рецептурами, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013.
Требования к маркировке	Маркировка - в соответствии ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013: - наименование продукции с указанием «мясной продукт категории (А, Б); - количество пищевой продукции (масса нетто); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; условия хранения; - термическое состояние (охлажденный); - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАЭС). Для продукции, упакованной с применением вакуума, модифицированной газовой атмосферы – упаковано под вакуумом, упаковано с применением газовой атмосферы.
Методы упаковки и поставки: - первичная упаковка (Внутренняя упаковка);	Упаковка из полимерных материалов или других материалов, разрешенных к применению в установленном порядке: без применения вакуума и модифицированной газовой атмосферы, с применением вакуума, с применением модифицированной газовой среды.
- упаковка для транспортировки	Ящики картонные
Условия хранения	Хранение при температуре: - от 0 °С до 6 °С и относительной влажности не более 85% для охлажденной продукции или в условиях, установленных изготовителем.
Срок годности	Срок годности продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, сведений <b>о декларации о соответствии</b> в товарно-сопроводительной документации или <b>свидетельство о гос. регистрации и ветеринарных сопроводительных документов - результат ветеринарно-санитарной экспертизы документов</b> (в электронном виде), санитарное состояние транспорта, температурный режим доставки Выборочный контроль при приемке.
Характеристики продукции	Колбасные изделия и продукты из мяса должны быть свежими, без постороннего запаха, загрязнений, плесени, нарушений оболочек. Батончики с чистой, сухой поверхностью Консистенция нежная, сочная. Цвет и вид на разрезе: розовый или светло розовый, фарш однородный, равномерно перемешан. Запах и вкус: без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей. <b>Не допускаются:</b>

Проверка при входном контроле



Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области		
	Издание: 2021-1	Изменение:	Лист 109 из 61

Спецификация 26	
	- загрязнения на оболочке, рыхлый фарш; серый цвет батончиков; - нарушение целостности оболочки или упаковки при упаковывании под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды
Подготовка или обработка перед использованием	Освобождение от упаковки, зачистка оболочки
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов, нитрозаминов и диоксинов
Микробиологические показатели	БГКП (колиформы), КМАФАнМ, сульфитредуцирующие клостридии, S. aureus, патогенные, в т.ч. сальмонеллы, Listeria monocytogene

Спецификация 27	
Наименование продукта	Продукты томатные концентрированные (томатная паста, томатное пюре)
Нормативные документы	ГОСТ 3343-2017, ТР ТС 023/2011, ТР ТС 021/2011
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской таре в соответствии с рецептурами.
Требования к маркировке	Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 023/2011: - наименование продукции; - количество пищевой продукции (масса нетто); - дата производства (изготовления) пищевой продукции; - срок годности; условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАЭС).
Методы упаковки и поставки: - потребительская тара	Упаковка из полимерных материалов, стеклянные бутылки и др., соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011
- транспортная упаковка	Ящики картонные и др., соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011.
Условия хранения	Температура хранения от 0 <sup>0</sup> С до 25 <sup>0</sup> С или в соответствии с условиями, указанными на маркировке.
Срок годности	Срок годности продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, сведений о <b>декларации о соответствии</b> в товарно-сопроводительной документации, санитарное состояние транспорта, температурный режим доставки Выборочный контроль при приемке.
Характеристики продукта	Внешний вид и консистенция: 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: свойственные концентрированной томатной массе, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха.
Подготовка или обработка перед использованием	Упаковки обмывают, вытирают, вскрывают.

Проверка при входном контроле

Спецификация на готовую продукцию	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области
	Издание: 2021-1      Изменение:      Лист 110 из 61

Показатели безопасности	Токсичные элементы, микотоксин патулин, нитраты, пестициды, радионуклиды
Микробиологические показатели	Мезофильные клостридии, молочнокислые микроорганизмы, неспорообразующие микроорганизмы, дрожжи, плесени

Спецификация 28	
Наименование продукта	<b>Яйца куриные пищевые «диетические»</b> <b>Яйца куриные пищевые столовые 1 категории</b> ГОСТ 31654-2012, ТР ТС 021/2011
Состав	Не требуется
Требования к маркировке	Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011: - наименование продукции; - количество пищевой продукции (масса нетто); - дата производства (дата сортировки); - срок годности; условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАЭС). На маркировке указывают: вид (диетические – Д, столовые – С); категорию (первая – 1).
Методы упаковки и поставки	Яйца упаковывают отдельно по видам и категориям. Тара, упаковочные материалы (бугорчатые прокладки) и скрепляющие средства должны обеспечивать сохранность, целостность скорлупы, качество, товарный вид, быть неповрежденными, чистыми, сухими, без постороннего запаха и гарантировать безопасность яиц при транспортировании и хранении, изготовлены из материалов, которые соответствуют ТР ТС 005/2011.
- потребительская упаковка	Пленка ПВХ «Пластик»; пластиковые контейнеры; бугорчатые прокладки.
- транспортная упаковка	Ящики из гофрированного картона
Условия хранения и срок годности	Установленные изготовителем продукции. <b>Являются аллергеном.</b>
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Отсутствие следов намокания, загрязнений; повреждений скорлупы, пятен крови и помета. Наличие маркировки, ветеринарного свидетельства (справки) - <b>результат ветеринарно-санитарной экспертизы документов</b> (в электронном виде), санитарное состояние транспорта, температурный режим доставки Выборочный контроль при приемке.
Характеристики продукта	Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.). Допускается: - на скорлупе диетических яиц наличие единичных точек или полосок (следов от соприкосновения яиц с полом клетки или транспортером для сбора яиц); - на скорлупе столовых яиц - пятен, точек и полосок (следов от соприкосновения яиц с полом клетки или транспортером для сбора яиц), занимающих не более 1/8 ее поверхности. <b>Ограничения по применению продукта: группа потребителей, имеющих непереносимость и/или аллергические реакции на яйца</b>
Подготовка или	Освобождение от упаковки, внешний осмотр, обработка (мойка, дезинфекция) в

**Проверка при входном контроле**

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>
	<b>Издание: 2021-1      Изменение:      Лист 111 из 61</b>

<b>Спецификация 28</b>	
обработка перед использованием	отведенном месте в специально промаркированных емкостях (ведрах, ваннах) в соответствии с инструкцией.
Показатели безопасности	Токсичные элементы, пестициды, антибиотики
Микробиологические показатели	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>
	<b>Издание: 2021-1      Изменение:      Лист 112 из 61</b>

<b>Спецификация 29</b>	
<b>Наименование продукта</b>	<b>Рыба мороженая: минтай - ГОСТ 32366-2013, ТР ЕАЭС 040/2016. Филе рыбы минтая – ГОСТ 3948-2016</b>
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской таре в соответствии с ТР ЕАЭС 040/2016.
Требования к маркировке	Маркировка – в соответствии с ТР ЕАЭС 040/2016. Ограничения по применению продукта: группа потребителей, имеющих непереносимость и/или аллергические реакции на рыбу и рыбную продукцию. - наименование продукции; - термическое состояние; - вид разделки; - сорт (при наличии); - количество пищевой продукции, (масса нетто без глазури для глазированной рыбы); - дата производства, (дата фасования, для рыбы, расфасованной в потребительскую упаковку); - срок годности, условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж (может не указываться); - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - информация о подтверждении соответствия - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАЭС)
Методы упаковки и поставки: - потребительская упаковка	Пакеты или мешки из полимерных материалов и другие материалы, соответствующие требованиям ТР ТС 005/2011
- транспортная упаковка	Картонные ящики или коробки, мешки бумажные с полипропиленовым внутренним слоем и другие материалы, соответствующие требованиям ТР ТС 005/2011. В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного вида, наименования, сорта.
Условия хранения	Температура не выше минус 18 °С. Условия хранения, указанные на маркировке.
Срок годности	Срок годности (хранения) продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, товарно-сопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость и подтверждающей качество и безопасность продукции <b>ветеринарное свидетельство (результат ветеринарно-санитарной экспертизы в электронном виде)</b> , санитарное состояние транспорта, температурный режим доставки Выборочный контроль при приемке. <b>Аллерген.</b>
Характеристика	Поверхность рыбы чистая, естественной окраски. Консистенция после размораживания плотная, запах свойственный свежей рыбе. Филе без кожи и костей - рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые, крупные и мелкие реберные кости, остатки костей оснований брюшных и спинных плавников, плавники, внутренности, в том числе икра или молоки, кожа, черная пленка (при наличии); сгустки крови зачищены.
Подготовка или обработка перед использованием	Подготовка сырья в соответствии с требованиями технологических карт.
Показатели безопасности	Токсичные элементы, пестициды, полихлорированные бифенилы, радионуклиды, паразитологические показатели, диоксины*.
Микробиологические показатели	Патогенные в т.ч. сальмонеллы, <i>Listeria monocytogenes</i> , КМАФАнМ,

**Проверка при входном контроле**

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>
	<b>Издание: 2021-1      Изменение:      Лист 113 из 61</b>

	БГКП, S. aureus, V. parahaemolyticus.
--	---------------------------------------

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>		
	<b>Издание: 2021-1</b>	<b>Изменение:</b>	<b>Лист 114 из 61</b>

<b>Спецификация 30</b>	
<b>Наименование продукта</b>	<b>Напиток кофейный</b> ГОСТ Р 50364-92, <b>какао-порошок</b> ГОСТ 108-2014, ТР ТС 021/2011
<b>Состав</b>	На транспортной и потребительской таре в соответствии с ТР ТС 022/2011.
<b>Требования к маркировке</b>	<p>Маркировка – в соответствии ТР ТС 022/2011</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование продукции;</li> <li>- количество пищевой продукции (масса нетто);</li> <li>- дата производства;</li> <li>- срок годности;</li> <li>условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж.</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).</li> </ul>
<b>Методы упаковки и поставки:</b> - потребительская упаковка	Пачки из бумаги, картона, комбинированных материалов или другая упаковка, соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011
<b>транспортная упаковка</b>	Коробки картонные
<b>Условия хранения</b>	Чистые складские помещения, условия хранения, установленные изготовителем.
<b>Срок годности</b>	Срок годности (хранения) продукции в соответствии с маркировкой.
<b>Критерии приемки, относящиеся к безопасности</b>	Наличие маркировки, информации о <b>декларации о соответствии</b> в товаросопроводительной документации, санитарное состояние транспорта, температурный режим доставки Выборочный контроль при приемке.
<b>Характеристика</b>	<p><b>Какао-порошок:</b> Порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. Не допускается серый оттенок. При растирании между пальцами не должен давать ощущения крупинок. Вкус и аромат свойственный какао-порошку, без посторонних привкусов и запахов.</p> <p><b>Напиток кофейный:</b> порошкообразный, наличие комков не допускается.</p> <p>Цвет коричневый разной степени интенсивности Вкус и аромат свойственный данному продукту.</p>
<b>Показатели безопасности</b>	Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, кофеин (у кофейного напитка)
<b>Микробиологические показатели</b>	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), сальмонеллы, дрожжи, плесени

**Проверка при входном контроле**

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>		
	<b>Издание: 2021-1</b>	<b>Изменение:</b>	<b>Лист 115 из 61</b>

<b>Спецификация 31</b>	
<b>Наименование продукта</b>	<b>Чай черный</b>
Нормативные документы	ГОСТ 32573-2013, ТР ТС 021/2011
Состав	На транспортной и потребительской таре в соответствии с ТР ТС 022/2011.
Требования к маркировке	<p>Маркировка – в соответствии ТР ТС 022/2011:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование продукции;</li> <li>- количество пищевой продукции;</li> <li>- дата производства;</li> <li>- срок годности; условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж. (может не указываться);</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАЭС).</li> </ul>
Методы упаковки и поставки: - потребительская упаковка	Пакеты из бумаги, картона, комбинированных материалов или другая упаковка, соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011
транспортная упаковка	Коробки картонные
Условия хранения	Чистые складские помещения, условия хранения, установленные изготовителем.
Срок годности	Срок годности (хранения) продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, информации о <b>декларации о соответствии</b> в товаросопроводительной документации, санитарное состояние транспорта. Выборочный контроль при приемке.
Характеристика	<p>В чае не допускаются плесень, затхлость, кислотность, желтая чайная пыль, посторонние запахи, привкусы.</p> <p>Аромат и вкус: нежный аромат, приятный терпкий;</p> <p>Настой: яркий, прозрачный;</p> <p>Цвет: однородный, коричнево-красный или коричневый,</p>
Показатели безопасности	Токсичные элементы
Микробиологические показатели	КМАФАнМ, плесени

**Проверка при входном контроле**

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>		
	<b>Издание: 2021-1</b>	<b>Изменение:</b>	<b>Лист 116 из 61</b>

<b>Спецификация 32</b>	
Наименование продукта	<b>Овощи соленые и квашеные</b> - ГОСТ 34220-2017, ТР ТС 021/2011 Огурцы соленые, капуста квашеная
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской таре в соответствии с рецептурами.
Требования к маркировке	Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011: - наименование продукции; - количество пищевой продукции; - дата производства (изготовления); - срок годности; условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАЭС).
Методы упаковки и поставки: - потребительская тара	Упаковка из полимерных материалов, стеклянные банки, металлические банки и др., соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011 Банки без ржавчины, деформации
- транспортная упаковка	Ящики картонные.
Условия хранения	Температура хранения от 0 <sup>0</sup> С до 25 <sup>0</sup> С или в соответствии с условиями, указанными на маркировке.
Срок годности	Срок годности продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, информации о <b>декларации о соответствии</b> в товаросопроводительной документации, санитарное состояние транспорта, температурный режим доставки Выборочный контроль при приемке.
Характеристики продукта	<i>Внешний вид:</i> овощи целые однородные по размеру и конфигурации, здоровые, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических повреждений. <i>Вкус и запах:</i> приятный, слабокислый или кислый, или кисло-сладкий, свойственный маринованным, соленым или квашеным овощам, грибам. Капуста - равномерно нашинкованная полосками не шире 5 мм или нарезанная в виде кусочков различной формы не более 12 мм в наибольшем измерении, без крупных кусков кочерыги и кусков листьев, или в виде цельных кочанов или их половинок. Кочаны или их половинки - упругие, сохранившие форму, но с рассеченной кочерыгой. Цвет - светло-соломенный с желтоватым оттенком. В капусте с приправами и пряностями могут быть оттенки, зависящие от цвета добавленных приправ и пряностей
Подготовка или обработка перед использованием	<b>Упаковки с консервами обмывают, вытирают, вскрывают.</b>
Показатели безопасности	Токсичные элементы, микотоксины, нитраты, пестициды, радионуклиды
Микробиологические показатели	Требования промышленной стерильности (Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. polymyxa</i> , негазиобразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> , мезофильные клостридии кроме <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> , неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы и или дрожжи).

**Проверка при входном контроле**



<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>		
	<b>Издание: 2021-1</b>	<b>Изменение:</b>	<b>Лист 117 из 61</b>

<b>Спецификация 33</b>	
Наименование продукта	<b>Воды минеральные природные питьевые</b>
Нормативные документы	ГОСТ Р 54316-2011, ТР ТС 021/2011
Требования к маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011, ГОСТ Р 54316-2011:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование продукции;</li> <li>- наименование группы минеральной воды;</li> <li>- указание степени насыщения двуокисью углерода – газированная, негазированная;</li> <li>- номера скважины и при наличии, наименования месторождения (участка месторождения) или наименование источника;</li> <li>- назначения воды (столовая, лечебно-столовая, лечебная);</li> <li>- минерализации, г/дм<sup>3</sup>;</li> <li>- основного ионного состава и при наличии массовой концентрации биологически активных компонентов, мг/дм<sup>3</sup>;</li> <li>- медицинских показаний по применению (для лечебных и лечебно-столовых вод);</li> <li>- количество пищевой продукции (объем, дм<sup>3</sup>);</li> <li>- дата розлива;</li> <li>- срок годности; условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).</li> </ul>
Методы упаковки и поставки: - потребительская тара	ПЭТ бутылки, стеклянные бутылки
- транспортная тара	Групповая упаковка (полиэтилен)
Условия хранения	В соответствии с маркировкой
Срок годности	В соответствии с маркировкой
Критерии приемки, относящиеся к безопасности продукции	Наличие маркировки, сведений о декларации о соответствии в товаросопроводительной документации, санитарное состояние транспорта, температурный режим доставки Выборочный контроль при приемке.
Характеристики продукта	<p>Прозрачность: прозрачная жидкость без посторонних включений. Допускается естественный осадок минеральных солей. Цвет: бесцветная жидкость или с оттенками от желтоватого до зеленоватого. Вкус и запах: характерные для комплекса содержащихся веществ.</p>
Подготовка или обработка перед использованием	Не требуется
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов (барий, кадмий, мышьяк, нитраты, нитриты, ртуть, селен, свинец, стронций)
Микробиологические показатели	КМАФАнМ, БГКП фекальные, БГКП, Pseudomonas aeruginosa

**Проверка при входном контроле**

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>		
	<b>Издание: 2021-1</b>	<b>Изменение:</b>	<b>Лист 118 из 61</b>

<b>Спецификация 34</b>		
Наименование продукта	<b>Вода питьевая (газированная, негазированная)</b>	
Нормативные документы	ГОСТ 32220-2013, ТР ТС 021/2011	
Требования к маркировке	единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).	<b>Проверка при входном контроле</b>
Методы упаковки и поставки: - потребительская тара		
- транспортная тара	Групповая упаковка (полиэтилен)	
Условия хранения	В соответствии с маркировкой	
Срок годности	В соответствии с маркировкой	
Критерии приемки, относящиеся к безопасности продукции	Наличие маркировки, сведений о <b>декларации о соответствии</b> в товаросопроводительной документации, санитарное состояние транспорта. Выборочный контроль при приемке.	
Характеристики продукта	Прозрачность: прозрачная жидкость без посторонних включений. Цвет: бесцветная жидкость Вкус и запах: характерные для воды питьевой, без посторонних.	
Подготовка или обработка перед использованием	Предназначена для питьевых целей	
Показатели безопасности	Показатели солевого и газового состава, показатели физиологической полноценности макро и микроэлементного состава, токсичные металлы, токсичные неметаллические элементы, галогены, показатели органического загрязнения, комплексные показатели токсичности, показатели радиационной безопасности:	
Микробиологические показатели	Бактериологические показатели (ОМЧ, Общие колиформные бактерии, Термотолерантные колиформные бактерии, Глюкозоположительные колиформные бактерии, Споры сульфитредуцирующих клостридий, Pseudomonas aeruginosa, БГКП в 100мл	
Вирусологические показатели	Колифаги	
Паразитарные показатели	Ооцисты криптоспоридий, цисты лямблий, яйца гельминтов	

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>		
	<b>Издание: 2021-1</b>	<b>Изменение:</b>	<b>Лист 119 из 61</b>

<b>Спецификация 35</b>	
Наименование продукта	<b>Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное.</b>
Нормативные документы	ГОСТ 34254-2017, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013.
Состав	На транспортной и потребительской таре в соответствии с рецептурами, ТР ТС 022/2011.
Требования к маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 033/2013, ТР ТС 022/2011, законодательством РФ.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование продукта;</li> <li>- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства) и организации, уполномоченной изготовителем (при наличии) на принятие претензий от потребителей;</li> <li>- условия хранения;</li> <li>- дату изготовления;</li> <li>- срок годности;</li> <li>- массу брутто;</li> <li>- число единиц групповой или транспортной упаковки;</li> <li>- обозначение настоящего стандарта.</li> <li>- информация о подтверждении соответствия - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).</li> </ul>
Методы упаковки и поставки:	<b>Проверка при входном контроле</b>
- потребительская тара	
- транспортная тара	Ящики картонные.
Условия хранения	Хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре указанной изготовителем. Является аллергеном, хранится так, чтобы исключить перекрестное загрязнение другие продуктов.
Срок годности	Срок годности продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Целостность упаковки, наличие маркировки, товарно-сопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость и подтверждающей качество и безопасность продукции - сведения <b>о декларации о соответствии</b> в товаросопроводительной документации и <b>ветеринарное свидетельство (результат ветеринарно-санитарной экспертизы в электронном виде)</b> , санитарное состояние транспорта, температурный режим доставки Выборочный контроль при приемке.
Характеристики продукта	Внешний вид и консистенция- Однородная, в меру вязкая жидкость. Допускается незначительный осадок на внутренней стороне упаковки, цвет - белый или белый со светло-кремовым оттенком, равномерный по всей массе, вкус и запах -чистый с характерным сладковато-солонатым привкусом, свойственным сгущенному молоку, подвергнутому высокотемпературной пастеризации, или топленому молоку без посторонних привкусов и запахов
Показатели безопасности	токсичные элементы, пестициды, микотоксины, диоксины, меламин, радионуклиды, антибиотики, определение промышленной стерильности, ГМО

<b>Спецификация 36</b>	
Наименование продукта	<b>Печенье</b>
Нормативная документация	ГОСТ 24901-2014 , ТР ТС 021/2011
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской таре в соответствии с ТР ТС 022/2011

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>		
	<b>Издание: 2021-1</b>	<b>Изменение:</b>	<b>Лист 120 из 61</b>

Требования к маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование пищевой продукции;</li> <li>- состав пищевой продукции;</li> <li>- сорт;</li> <li>- количество пищевой продукции (масса нетто);</li> <li>- дата производства (изготовления) пищевой продукции;</li> <li>- срок годности; - условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- рекомендации и (или) ограничения по использованию;</li> <li>- показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж;</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).</li> </ul>	<b>Проверка при входном контроле</b>
Методы упаковки и поставки (потребительская, транспортная упаковка)	<p>Печенье упаковывают в потребительскую упаковку или упаковывают в транспортную упаковку без потребительской упаковки.</p> <p>Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания печенья, должны соответствовать требованиям [6] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранение качества и безопасности продукта при его перевозках, хранении и реализации. Масса нетто печенья в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальному количеству, указанному в маркировке потребительской упаковки, с учетом допускаемых отклонений.</p>	
Условия хранения и срок годности	<p>Продукт следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов.</p> <p>Рекомендуемые температура хранения - (18±5)°С, относительная влажность воздуха - не более 75%.</p> <p>При хранении печенья ящики устанавливаются на стеллажах штабелями высотой не более 2 м.</p> <p>Продукт не должен подвергаться воздействию прямого солнечного света и атмосферных осадков.</p> <p>Не допускается хранить и транспортировать продукт совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.</p> <p>Срок годности и условия хранения продукта устанавливает изготовитель.</p>	
Критерии приемки, относящиеся к безопасности, нормативные документы	<p>Целостность упаковки, отсутствие следов намокания, загрязнений; наличие маркировки, сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации, санитарное состояние транспорта. Выборочный контроль при приемке.</p>	
Характеристика	<p>Сахарное печенье: печенье плоской формы с хрупкой, рассыпчатой, равномерной пористой структурой, переслоенное начинкой или без нее, массовой долей общего сахара не более 35%, массовой долей жира не более 30%, массовой долей влаги не более 10%.</p> <p>Затяжное печенье: печенье плоской формы, переслоенное начинкой или без нее, со сквозными проколами на поверхности, сухой, слоистой структуры, массовой долей общего сахара не более 20%, массовой долей жира не более 30%, массовой долей влаги не более 9%.</p> <p>Сдобное печенье: Печенье разнообразной плоской или объемной формы, с начинкой или без нее, с добавлением сахара и (или) жира, и (или) яичных продуктов, и (или) молока и продуктов его переработки, массовой долей влаги не более 16%, массовой долей общего сахара не более 45%, массовой долей жира не более 40%.</p> <p>Овсяное печенье: Печенье круглой или овальной формы, в состав которого</p>	

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>		
	<b>Издание: 2021-1</b>	<b>Изменение:</b>	<b>Лист 121 из 61</b>

	<p>входит не менее 14%* овсяной муки и (или) хлопьев, массовой долей влаги не более 10,5%, массовой долей общего сахара не более 40%, массовой долей жира не более 25%.</p> <p>Вкус и запах- Выраженные, свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Поверхность - гладкая, или шероховатая с четким не расплывшимся оттиском рисунка на верхней поверхности. Не подгорелая, без вздутий.</p> <p>Нижняя поверхность ровная. Цвет- равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого с учетом используемого сырья. Допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка, краев печенья, нижней стороны и следов от сетки пода печей. Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единице. Вид на изломе- пропеченное печенье с равномерной пористой структурой, без пустот и следов непромеса.</p>
Подготовка или обработка перед использованием	Продукт готов к употреблению
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов, пестицидов
Микробиологические показатели	- КМАФАнМ, БГКП, Плесени КОЕ/г,

<b>Спецификация 37</b>	
<b>Наименование продукта</b>	<b>Консервы. Кисели питьевые фруктовые.</b>
Нормативные документы	ГОСТ 56558-2015, ТР ТС 021/2011
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской таре в соответствии с ТР ТС 022/2011
Требования к специфической маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование ;</li> <li>- состав пищевой продукции;</li> <li>- количество пищевой продукции (номинальная масса упаковочной единицы);</li> <li>- год изготовления и дата фасовки;</li> <li>- срок годности;</li> <li>- условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- рекомендации и (или) ограничения по использованию;</li> <li>- показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж.;</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАЭС).</li> </ul>
Методы упаковки и поставки	Потребительская упаковка должна обеспечивать сохранность киселей и соответствие их требованиям настоящего стандарта в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения. Упаковка (коробки, пачки, пакеты, пакетики, мешки полипропиленовые) из материалов, которые обеспечивают прочность тары и соответствуют требованиям ТР ТС 005/2011.
Условия хранения и срок годности	Температура не выше 25 <sup>0</sup> С, относительная влажность не выше 70% и принципа товарного соседства Срок годности продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	<p>Целостность упаковки, отсутствие следов намокания, загрязнений;</p> <p>наличие маркировки, наличие сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации</p> <p>Санитарное состояние транспорта;</p> <p>Выборочный контроль при приемке.</p>

**Проверка при входном контроле**

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>		
	<b>Издание: 2021-1</b>	<b>Изменение:</b>	<b>Лист 122 из 61</b>

Характеристики продукта	Внешний вид- однородная киселеобразная масса с включением кусочков фруктов или без них. Кусочки размером не более 10 мм в наибольшем измерении в основной мас-се сохранившие свою форму. Не допускается наличие не растворившихся комков. Вкус и запах - хорошо выраженные, свойственные фруктам, прошедшим тепловую обра-ботку, из которых изготовлен кисель.Посторонние привкус и запах не допускаются. Цвет -Свойственный цвету фруктов, и/или соков, и/или сиропов, прошедшим тепловую обработку, из которых изготовлен кисель	
Подготовка или обработка перед использованием	Кисель просеивают через сито с размером ячеек не более 2-3 мм.	
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов, радионуклидов, микотоксина патулина, пестицидов	
Микробиологические показатели	-	

<b>Спецификация 38</b>		
<b>Наименование продукта</b>	<b>ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ ПАСТИЛЬНЫЕ. Зефир.</b>	
Нормативные документы	ГОСТ 6441-2014, ТР ТС 021/2011	
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской таре в соответствии с ТР ТС 022/2011	
Требования к специфической маркировке	Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011, - наименование; - состав пищевой продукции; - количество пищевой продукции (номинальная масса упаковочной единицы); - год изготовления и дата фасовки; - срок годности; - условия хранения; - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны; - рекомендации и (или) ограничения по использованию; - показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж.; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАЭС).	<b>Проверка при входном контроле</b>
Методы упаковки и поставки	Продукт упаковывают по одной или несколько штук в потребительскую упаковку или упаковывают в транспортную упаковку без потребительской упаковки. Потребительская упаковка (коробки, пачки, пакеты, пакетики, из материалов, которые обеспечивают прочность тары и соответствуют требованиям ТР ТС 005/2011.	
Условия хранения и срок годности	Продукт следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов. Рекомендуемые температура хранения — (18 + 3) °С, относительная влажность воздуха — не более 75 %.Продукт не должен подвергаться воздействию прямого солнечного света. Не допускается хранить и транспортировать продукт совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.8.3 Сроки годности и условия хранения продукта устанавливает изготовитель.	
Критерии приемки,	Целостность упаковки, отсутствие следов намокания,	

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>		
	<b>Издание: 2021-1</b>	<b>Изменение:</b>	<b>Лист 123 из 61</b>

относящиеся к безопасности	загрязнений; наличие маркировки, наличие сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации. Санитарное состояние транспорта; Выборочный контроль при приемке.	
Характеристики продукта	Вкус и запах - свойственные данному наименованию продукта с учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха. Не допускается привкус диоксида серы, резкий вкус и запах применяемых ароматизаторов. Цвет- Свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений. У зефира, пастилы на пектине, желирующем крахмале, фуцелларане допускается сероватый оттенок. Консистенция- В зависимости от состава может быть:- мягкая, легко поддающаяся разламыванию;- слегка затяжистая для изделий на пектине и с различными добавлениями. Не допускается кристаллов сахара;- затяжистая для зефира и пастилы на желатине и желирующем крахмал	
Подготовка или обработка перед использованием	Продукт готов к употреблению	
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов, афлатоксина В1, остаточное количество пестицидов	
Микробиологические показатели	КМАФАнМ, КМАФАнМ, БГКП, Плесени, КОЕ/г, Дрожжи КОЕ/г	

<b>Спецификация 39</b>		
<b>Наименование продукта</b>	<b>Джемы</b>	
Нормативные документы	ГОСТ 31712-2012, ТР ТС 021/2011	
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской таре в соответствии с ТР ТС 022/2011	
Требования к специфической маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование;</li> <li>- состав пищевой продукции;</li> <li>- количество пищевой продукции (номинальная масса упаковочной единицы);</li> <li>- год изготовления и дата фасовки;</li> <li>- срок годности;</li> <li>- условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- рекомендации и (или) ограничения по использованию;</li> <li>- показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж.;</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).</li> <li>- на этикетке или непосредственно на потребительской таре дополнительно должно быть указано: <ul style="list-style-type: none"> <li>- «стерилизованный» или «нестерилизованный» — в зависимости от способа изготовления джема;-</li> <li>- «из сухофруктов» — для джемов, изготовленных с использованием сухофруктов;</li> <li>- «Домашний» — для джемов, изготовленных по рецептуре «домашних»;- «с витамином С» — для джемов, витаминизированных аскорбиновой кислотой;</li> <li>- «Витаминизированный» (с указанием конкретных</li> </ul> </li> </ul>	<b>Проверка при входном контроле</b>

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>		
	<b>Издание: 2021-1</b>	<b>Изменение:</b>	<b>Лист 124 из 61</b>

	<p>наименований витаминов) — для джемов, изготовленных с добавлением других витаминов или комплексных витаминных смесей (премиксов);- «с консервантом — сорбиновой кислотой» — для джемов, изготовленных с добавлением сорбиновой кислоты или сорбата калия, фасованных в мелкую термоформованную герметично укупоренную тару</p>	
Методы упаковки и поставки	<p>Джемы фасуют в стеклянные и металлические лакированные банки, герметично укупориваемые металлическими лакированными крышками, в тару из термопластичных полимерных материалов и алюминиевые тубы вместимостью не более 0,25 дм<sup>3</sup> и упаковывают в транспортную тару. Соответствуют требованиям ТР ТС 005/2011.</p>	
Условия хранения и срок годности	<p>Сроки годности консервов устанавливает изготовитель с указанием условий хранения.</p> <p>Условия и периоды хранения джемов, в течение которых консервы сохраняют свое качество, со дня изготовления, не более:- стерилизованных в стеклянных банках (при температуре от 0 °С до 25 °С) — 24 мес;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- стерилизованных в металлических банках (при температуре от 0°С до 25 °С) — 12 мес;</li> <li>- нестерилизованных (с консервантом) в герметично укупоренной таре из термоформуемых термопластичных полимерных материалов и алюминиевых тубах вместимостью не более 0,25 дм<sup>3</sup> (при температуре от 0 °С до 10 °С) — 6 мес;</li> <li>- нестерилизованных (без консерванта) в герметично укупоренной таре из термоформуемых термопластичных полимерных материалов вместимостью не более 0,25 дм<sup>3</sup> (при температуре от 0 °С до 25 °С) — 3 мес;</li> <li>- нестерилизованных джемов-полуфабрикатов (с консервантом), фасованных в крупную тару (при температуре от 0 °С до 10 °С), — 6 мес;</li> <li>- нестерилизованных джемов-полуфабрикатов (без консерванта) в ящиках (при температуре от 2 °С до 8 °С) — 3 мес.</li> </ul>	
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	<p>Целостность упаковки, наличие маркировки, наличие сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации. Санитарное состояние транспорта; Выборочный контроль при приемке.</p>	
Характеристики продукта	<p>Вкус и запах хорошо выраженные. Вкус сладкий — кисло-сладкий, приятный, свойственный фруктам (овощам), из которых</p>	



<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>		
	<b>Издание: 2021-1</b>	<b>Изменение:</b>	<b>Лист 125 из 61</b>

	изготовлен джем. Запах — соответствующий фруктам (овощам), из которых изготовлен джем Допускаются:- вкус и запах слабовыраженные;- наличие легкого привкуса арамелизованного сахара (для джема из сухо-фруктов).Посторонние привкус и запах не допускаются Цвет- свойственный цвету фруктов или овощей, из которых изготовлен джем. Допускаются: светло-коричневые оттенки — для джема из светлоокрашенных плодов;	
Подготовка или обработка перед использованием	Продукт готов к употреблению	
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов, нитратов, микотоксина патулина, пестицидов, радионуклидов, хлорорганических пестицидов, фосфорорганических и других пестицид, определение промышленной стерильности, ГМО	
Микробиологические показатели	КМАФАнМ, БГКП, Плесени, КОЕ/г, Дрожжи КОЕ/г	

<b>Спецификация 40</b>	
<b>Наименование продукта</b>	<b>Повидло</b>
Нормативные документы	ГОСТ 32099- 2013, ТР ТС 021/2011
Состав, включая пищевые добавки	На транспортной и потребительской таре в соответствии с ТР ТС 022/2011
Требования к специфической маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование;</li> <li>-- состав пищевой продукции;</li> <li>- количество пищевой продукции (номинальная масса упаковочной единицы);</li> <li>- год изготовления и дата фасовки;</li> <li>- срок годности;</li> <li>- условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- рекомендации и (или) ограничения по использованию;</li> <li>- показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж.;</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).</li> <li>- Повидло из двух и более видов фруктовых и/или овощных пюре называют по наименованию использованных пюре (соков) в порядке убывания их массовой доли в рецептур</li> <li>- полуфабрикат, термостабильное, нестерилизованное, стерилизованное</li> </ul>
Методы упаковки и поставки	Повидло фасуют в стеклянные и металлические лакированные банки, герметично укупориваемые металлическими лакированными крышками, в тару из термопластичных полимерных материалов и алюминиевые тубы вместимостью не более 0,25 дм <sup>3</sup> и упаковывают в транспортную тару. соответствуют требованиям ТР ТС 005/2011.
Условия хранения и срок годности	Температура не выше 25 <sup>0</sup> С, относительная влажность не выше 70% и принципа товарного соседства Срок годности продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Целостность упаковки, наличие маркировки, наличие сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной

**Проверка при входном контроле**

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>		
	<b>Издание: 2021-1</b>	<b>Изменение:</b>	<b>Лист 126 из 61</b>

	документации Санитарное состояние транспорта; Выборочный контроль при приемке.	
Характеристики продукта	Внешний вид- Однородная густая протертая масса, без семян, семенных гнезд, кос-точек и не протертых кусочков кожицы и других растительных примесей. Допускается: наличие твердых камедистых частиц мякоти в грушевом, айвовом и черноплодно рябиновом повидле и повидле, в состав которого входят эти пюре;- наличие единичных семян ягод в повидле, в состав которого входят пюре из земляники (клубники), ежевики, малины и черной смородины. Консистенция-густая мажущаяся масса. Для повидла из ягод и косточковых плодов - мажущаяся желированная или нежелированная масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности.Для повидла, фасованного в ящики - плотная масса, сохраняющая очерченные грани при разрезании. Засахаривание не допускается. Вкус- кисло-сладкий, запах - характерный для пюре, из которого изготовлено повидло.Вкус и запах хорошо выраженные	
Подготовка или обработка перед использованием	Продукт готов к употреблению	
Показатели безопасности	Содержание токсичных элементов, нитратов, микотоксина патулина, пестицидов, радионуклидов, хлорорганических пестицидов, фосфорорганических и других пестицид, определение промышленной стерильности, ГМО	
Микробиологические показатели	КМАФАнМ, БГКП, Плесени, КОЕ/г, Дрожжи КОЕ/г	

<b>Спецификация 41</b>			
<b>Наименование продукта</b>	<b>Концентраты пищевые сладких блюд. Кисель фруктовый ГОСТ 18488-2000, ТР ТС 021/2011</b>		
Состав	На транспортной и потребительской таре в соответствии с ТР ТС 022/2011.		
Требования к маркировке	<p>Маркировка – в соответствии ТР ТС 022/2011</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование продукции;</li> <li>- количество пищевой продукции (масса нетто);</li> <li>- дата производства;</li> <li>- срок годности;</li> <li>условия хранения;</li> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны;</li> <li>- показатели пищевой ценности, энергетическая ценность в ккал и кДж.</li> <li>- обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- сведения о наличии в пищевой продукции ГМО;</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).</li> </ul>	<b>Проверка при входном контроле</b>	
Методы упаковки и поставки: - потребительская упаковка	Пачки из бумаги, картона, комбинированных материалов или другая упаковка, соответствующая требованиям ТР ТС 005/2011		
транспортная упаковка	Коробки картонные		
Условия хранения	Чистые складские помещения, условия хранения, установленные изготовителем.		
Срок годности	Срок годности (хранения) продукции в соответствии с маркировкой.		

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>		
	<b>Издание: 2021-1</b>	<b>Изменение:</b>	<b>Лист 127 из 61</b>

Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, информации о <b>декларации о соответствии</b> в товаросопроводительной документации, санитарное состояние транспорта, температурный режим доставки Выборочный контроль при приемке.
Характеристика	<b>Кисель:</b> Однородная сыпучая масса. Внешний вид брикетов: Целые, правильной формы. Цвет, вкус и аромат свойственный данному продукту.
Показатели безопасности	Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, кофеин (у кофейного напитка)
Микробиологические показатели	КМАФАнМ, БГКП (колиформы), сальмонеллы, дрожжи, плесени

<b>Спецификация 42</b>	
<b>Наименование продукта</b>	<b>Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия</b>
<b>Нормативные документы</b>	<b>ГОСТ 26574-2017, ТР ТС 021/2011</b>
Требования к маркировке	Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011: - наименование и сорт муки; - дату выработки (месяц, год); - наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну); - товарный знак изготовителя (при наличии); - массу нетто для транспортной упаковки; - пищевую ценность (калорийность, содержание белков, жиров, углеводов) - условия хранения; - срок годности; - обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт; - сведения о наличии в пищевой продукции ГМО; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАЭС).
Методы упаковки и поставки: - потребительская упаковка	Пакеты из полимерных материалов, полипропилена, бумажные пачки и пакеты, ламинированные пакеты, и другие виды упаковки, соответствующие требованиям ТР ТС 005/2011
- транспортная упаковка	мешки полипропиленовые, бумажные многослойные мешки
Условия хранения	Должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов и защищенных от прямых солнечных лучей, при температуре не выше 20 <sup>0</sup> С и относительной влажности не более 75% или условия, указанные на маркировке.
Срок годности	Срок годности (хранения) продукции в соответствии с маркировкой.
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Наличие маркировки, сведений о декларации о соответствии в товарно-сопроводительной документации, Санитарное состояние транспорта; Выборочный контроль при приемке
Характеристика	Цвет-белый до светло-желтого. Запах- свойственный данному сорту муки, без постороннего запаха
Подготовка или обработка перед использованием	Просеивание
Показатели безопасности	В изделиях не допускаются посторонние включения, хруст от минеральных примесей, признаки болезней и плесени Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, радионуклиды

**Проверка при входном контроле**

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>		
	<b>Издание: 2021-1</b>	<b>Изменение:</b>	<b>Лист 128 из 61</b>

<b>Наименование продукта</b>	<b>Дрожжи хлебопекарные прессованные</b>	
Нормативные документы	ГОСТ Р 54731-2011, ТР ТС 021/2011.	
Состав	На транспортной и потребительской таре в соответствии с рецептурами, ТР ТС 022/2011.	
Требования к маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022/2011, законодательством РФ.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование продукта;</li> <li>- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства) и организации, уполномоченной изготовителем (при наличии) на принятие претензий от потребителей;</li> <li>- условия хранения;</li> <li>- дату изготовления;</li> <li>- срок годности;</li> <li>- массу брутто;</li> <li>- число единиц групповой или транспортной упаковки;</li> <li>- обозначение настоящего стандарта.</li> <li>- информация о подтверждении соответствия - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).</li> </ul>	<b>Проверка при входном контроле</b>
Методы упаковки и поставки: - потребительская тара	Прессованные дрожжи фасуют: массой нетто 10-50, 250, 500, 1000 и 2000 г - в пакеты из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ Р 52903 для фасования пищевых продуктов и других упаковочных материалов, обеспечивающих сохранность при транспортировании; массой нетто 25-50 г - в пачках из бумаги марки	
- транспортная тара	Ящики картонные.	
Условия хранения	Хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре указанной изготовителем.	
Срок годности	Срок годности продукции в соответствии с маркировкой.	
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	<p>Целостность упаковки, наличие маркировки, товарно-сопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость и подтверждающей качество и безопасность продукции - сведения о <b>декларации о соответствии</b> в товаросопроводительной документации, санитарное состояние транспорта, температурный режим доставки</p> <p>Выборочный контроль при приемке.</p>	
Характеристики продукта	Внешний вид- Форма вермишели, гранул, мелких зерен, кусочков, порошка или крупобразный . Цвет- светло-желтый или светло-коричневый. Запах- Свойственный сушеным дрожжам, без посторонних запахов: гнилостного, плесени и др. Вкус-сСвойственный сушеным дрожжам	
Показатели безопасности	токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), радионуклидов	
Микробиологические показатели	бактерий рода Salmonella, количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus (S. aureus), БГКП	

<b>Спецификация 44</b>		
<b>Наименование продукта, нормативные документы</b>	<b>Упаковочные материалы</b>	
	<p>1. Пакеты из полимерных пленок, комбинированных материалов - ГОСТ 12302-2013</p> <p>2. Мешки из полимерных пленок - ГОСТ 32521-2013</p> <p>3 Пакеты, мешки из пленочных полимерных материалов - ГОСТ 10354-73</p>	
Требования к маркировке	<p>Маркировка – в соответствии с ТР ТС 005/2011:</p> <p>Информация об упаковке (упаковочных средствах), должна быть приведена в сопроводительных документах и содержать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование упаковки (упаковочных средств);</li> <li>- информацию о назначении упаковки (упаковочных средств);</li> </ul>	<b>Проверка при входном</b>

<b>Спецификация на готовую продукцию</b>	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка» Новоорского района Оренбургской области</b>
	<b>Издание: 2021-1      Изменение:      Лист 129 из 61</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- условия хранения, транспортирования, возможность утилизации;</li> <li>- способ обработки (для многооборотной упаковки);</li> <li>- наименование и местонахождение изготовителя (производителя), информацию для связи с ним;</li> <li>- наименование и местонахождение уполномоченного изготовителем лица, импортера, информацию для связи с ним (при их наличии);</li> <li>- дату изготовления (месяц, год);</li> <li>- срок хранения (если установлен изготовителем (производителем)).</li> </ul> <p>Информация должна быть изложена на русском языке и на государственном(ых) языке(ах) государства-члена Евразийского экономического союза (ЕАС) при наличии соответствующих требований в законодательстве(ах) государства(в)-члена(ов) Евразийского экономического союза (ЕАС)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза (ЕАС).</li> </ul>	
Методы упаковки и поставки:	Упаковка транспортная и потребительская чистые, сухие, обеспечивают прочность упаковки, соответствуют требованиям ТР ТС 005/2011. Поставка специализированным автотранспортом, чистым, без посторонних запахов.	
потребительская	Фасованные в пачки и пакеты	
транспортная	Коробки картонные	
Критерии приемки, относящиеся к безопасности	Целостность упаковки, отсутствие следов намокания, загрязнений; наличие маркировки, наличие сведений <b>о декларации о соответствии</b> в товарно-сопроводительной документации, санитарное состояние транспорта. Выборочный контроль при приемке.	