

«УТВЕРЖДАЮ»

И.о.заместитель председателя
Управления по персоналу и
социальным вопросам
АО «Алмалыкский ГМК»



С.Б.Шерматов

14 ИЮН 2022 2022г.

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ НА ЗАКУПКУ
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

для нужд цеха организации питания, дома пенсионеров «Нуроний»
АО «Алмалыкский ГМК» на 2022 год

Город Алмалык

2022 г.

1. Общие сведения

1.1. Наименование:

Продукты питания в ассортименте

1.2. Основание и цель приобретения товара: Организация полноценного и безопасного питания в вышеуказанных объектах, находящихся на балансе УСО. Поставка продуктов для организации питания сотрудников АО «Алмалыкский ГМК» (исполнительный аппарат) и пенсионеров комбината.

2. Область применения

Структурные подразделения АО «Алмалыкский ГМК», находящиеся на территории г.Алмалык (Приложение 1)

3. Условия эксплуатации

3.1 Общие условия эксплуатации:

- При поставке продуктов питания необходимо иметь следующий перечень документов:
- наличие договора с предприятием-поставщиком;
- сертификат качества на каждый вид продукции с указанием стандартов ГОСТ, марок, видов и сортов данной продукции, номера регистрации в государственном реестре и срока его действия, с обозначением номера санитарно-эпидемиологического заключения и протокола испытаний, с указанием единиц измерения и фасовки;
- на упаковочной таре должен быть указан товарный знак, вид, марка или сорт продукции, наименование предприятия-изготовителя, его местонахождения, дата выработки и срок хранения, номер ГОСТа данной продукции, масса нетто, указания о пищевой и энергетической ценности продукта;
- Все поступающие продукты должны соответствовать нормативным документам по стандартизации.
- Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2, +6°С в соответствии с требованиями действующих санитарных правил. Для контроля за температурой в холодильниках и холодильных камерах устанавливают термометры. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть строго разграничены, с обязательным устройством специальных полок, легко поддающихся мойке и обработке. Количество холодильного оборудования должно нормироваться в зависимости от мощности объекта. Конечный срок реализации и номера товарных накладных при поступлении скоропортящихся продуктов должен фиксироваться в специальном журнале.
- Птицу мороженую, рыбу мороженую хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.
- Молоко фляжное или бутылочное следует хранить в той же таре, в которой оно поступило.
- Масло сливочное хранят на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры – на чистых стеллажах (при укладывании сыров один на другой между ними должны быть прокладки из картона или фанеры), мелкие сыры хранят на полках в потребительской таре.
- Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом. Яйцо в решетках хранят в подтоварниках в сухих прохладных помещениях.
- Крупу, муку, макаронные изделия хранят в сухом помещении в мешках или пластмассовых емкостях на подтоварниках, либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.
- Хлеб хранят на стеллажах и в шкафах; при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.
- Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении, капусту – на отдельных стеллажах, в ларях. Зелень и плоды хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12°С.
- Продукты, имеющие специфический запах, следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сахар, соль, яйцо, чай, сыр).

4. Технические требования

4.1. Технические и качественные характеристики товаров:

- перечень, характеристика и объём продуктов питания указан в приложении № 2;
- остаточный срок годности продуктов питания на момент поставки должен составлять не менее 75%;
- сроки хранения и использования скоропортящихся продуктов должны соответствовать срокам, указанным в Приложении 1 к СанПиН № 0265-09.

4.2. Требования к маркировке:

- продукты питания должны иметь соответствующий срок годности, расфасованы и упакованы таким способом, которые позволяют обеспечить сохранение качества и безопасность при их хранении, перевозки и реализации. Упаковка должна быть без механических повреждений, соответствовать требованиям, предъявляемым к правилам упаковки данного товара.

4.3. Требования к размерам и упаковке

- фасовка крупы, сахара, соли в мешках из мешковины не допускается. На упаковке либо этикетках должно быть указано:

- наименование продукта;
- юридический адрес производителя;
- ГОСТ, масса, срок хранения (срок годности), энергетическая ценность;
- дата выработки;
- дата фасовки.

4.4. Требование к новизне товаров

- поставляемые продукты питания должны быть свежими, качественными (для скоропортящихся товаров).

5. Требования по правилам сдачи и приемке

- объём поставляемых продуктов питания и фактическая поставка производится только по предварительной заявке Заказчика;
- приемка продукции по количеству и качеству производится по правилам, установленным действующими инструкциями о порядке приема продукции производственно-технического назначения по количеству и качеству. Вызов представителя «Поставщика» при установлении «Покупателем» некомплектности продукции, а так же ненадлежащего его качества – обязателен. Если «Поставщик» не подтверждает свое участие в приемке продукции, «Покупатель» вправе произвести приемку в одностороннем порядке. В этом случае односторонний акт «Покупателя» о приемке продукции будет являться основанием для проведения взаиморасчетов и предъявления рекламаций и претензий;

6. Требования к транспортированию

- поставка продуктов питания осуществляется транспортом Заказчика или Поставщика по договоренности;
- погрузочные и разгрузочные работы осуществляются силами Поставщика;
- водитель-экспедитор либо водитель-грузчик должны иметь при себе личную медицинскую книжку установленного образца, обеспечивать сохранность, качество, безопасность и правила транспортировки (разгрузки) продуктов питания;
- складские помещения Поставщика должны соответствовать требованиям СанПиНа по условиям хранения;
- перевозка скоропортящихся и других продуктов должна осуществляться в специализированных транспортных средствах.

7. Требования к хранению

- Поставщик продуктов питания должен иметь санитарно-эпидемиологическое заключение по техническому состоянию помещений для хранения продуктов питания;
- Помещения должны соответствовать требованиям СанПиНа по условиям хранения, срокам реализации продуктов питания;

- Холодильное оборудование должно находиться в рабочем состоянии и иметь терморегуляторы.
- Рубка мяса осуществляется Поставщиком по заявке Заказчика.

8. Требования к качеству

Продукты питания, поставляемые для нужд Заказчика, должны:

- Соответствовать закону «О качестве и безопасности пищевой продукции» за № 483-І от 30.08.1997г., требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности, установленным санитарно-эпидемиологическим правилам, нормам и гигиеническим нормативам, иным действующим нормативным документам;
- Соответствовать гигиеническим требованиям СанПиН РУз N 0265-09 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» ;
- Соответствовать требованиям СанПиН РУз N 0192-05 «Об охране здоровья граждан»;
- Обязательное наличие сопроводительных документов: сертификатов соответствия, удостоверений качества, ветеринарных справок, подтверждающих доброкачественность поступающих продуктов.

9. Требования к количеству

- указанный количество продуктов является предполагаемым, фактический объем зависит от количества питающихся (из расчета 510 человек в день в среднем завтрак 20-чел, обед 450-чел, ужин 40-чел).

10. Перечень принятых сокращений

№ п/п	Расшифровка сокращения
1	Управление социальных объектов
2	Цех организации питания, дом пенсионеров «Нуроний».
3	Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы Республики Узбекистан
4	Государственный стандарт

*Приложение № 1
к пункту № 2 технического задания*

Структурные подразделения УСО АО «Алмалыкский ГМК»

№ п/п	Наименование структурного подразделения	Наименование объекта	Местонахождение
1	Управление социальных объектов	Цех организации питания	г. Алмалык, ул. А.Темура, д.53
2	Управление социальных объектов	Дом пенсионеров «Нуроний»	г. Алмалык, ул.Фахрийлар, д.14

№	Наименование продукта питания	Характеристика продукта питания	Тара/ фасовка/ вес	Ед. из	Кол-во на 2022 год	Требования к периодичности поставке товара
1.	Мясо говядина 1 категории охлажденное в полутушах и четвертинах	ГОСТ 33818-2016 Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия (Переиздание) Мясо бледно-розового или бледно-красного цвета, рубленое на куски не более 10 кг. По органолептическим показателям мясо свежее, имеет плотную, упругую консистенцию и аромат, свойственный говядине, без постороннего запаха, жир белый или белый с желтоватым оттенком. Мясо не темное, не сухое, не клейкое, без повреждений поверхности, без остатков внутренних органов, шкуры, сгустков крови, бахромок мышечной, жировой ткани и спинного мозга, загрязнений, кровоподтёков и побитостей. Наличие ветеринарной справки.	Весовое в полутуши и четвертинах	кг	12000	2 раза в неделю
2.	Хлеб из пшеничной муки 1 сорта, формовой 0,5-0,6 кг	ГОСТ Р 58233-2018 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия	вес 500-600 гр	шт	15 500	ежедневно
3.	Мясо куриное	Текст ГОСТ 32607-2013 Мясо кур. Продукт с кожей, имеющей беловатый цвет, без посторонних включений (например, стекла, резины, металла)11: без посторонних запахов, без фекальных загрязнений, без видимых кровяных сгустков, без внутренних органов, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов и легких2.	0,8-1,8 кг	кг	3000	1 раз в неделю
4.	Консервы мясные	ГОСТ 31478-2012 «Консервы мясные. Мясо рубленое. Технические условия». (таблица №6)	В жестяных банках не боле 0,425 кг	банка	1 000	1 раз в месяц
5.	Яйцо куриное	ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия».	Картонные ячейки 30 шт	шт	140000	1 раз в неделю

6.	Изделия колбасные вареные, полукопченые и варено-копченые	ГОСТ 23670-2019 Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия (с Поправкой) (п.4.5.2.)	В упаковке, весовые 0,2-1 кг	кг	3 000	1 раз в неделю
7.	Масло сливочное 82,5 % жирности	ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия (с Поправками) Несолёное, высший сорт, 82,5% жирности, изготовленное из пастеризованных сливок, соответственно требованию технического регламента на молоко и молочную продукцию. (п.7.5.2.)	Весовое и фасованное в потребительскую упаковку, в пергамент, брикеты по 0,100 кг, 1 кг	кг	600	1 раз в неделю
8.	Крупа гречневая ядрица	ГОСТ Р 55290-2012 «Крупа гречневая ядрица. Общие технические условия».	Весовая, в упаковке от 10 кг- 25 кг	кг	1600	1 раз в месяц
9.	Крупа манная	ГОСТ 7022-2019 Крупа манная. Технические условия (с Поправкой)	Весовая, в упаковке от 10 кг- 25 кг	кг	300	1 раз в месяц
10.	Овсяные хлопья «Геркулес»	ГОСТ 21149-93. Выработан из лучших сортов овса.	Весовая, в упаковке от 15кг-30 кг	кг	160	1 раз в месяц
11.	Крупа рисовая	ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия».	Весовая, в упаковке от 15кг-50 кг	кг	4000	1 раз в месяц
12.	Макаронные изделия группа В типа Рожки из пшеничной муки	ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия (Переиздание)	Весовые, в полиэтиленовых пакетах не более 5 кг	кг	1500	1 раз в месяц
13.	Крупа перловая	ГОСТ 5784-60 «Крупа ячменная. Технические условия» Высший сорт	Весовая, в упаковке от 10 кг- 25 кг	кг	800	1 раз в месяц
14.	Консервы овощные – кукуруза сахарная	ГОСТ 34114-2017 Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия - срезанные целые зерна, с одинаковой глубиной срезки, без рваных зерен и зерен с тканью початка, без кусочков стержней и початков, частиц листового покрова. Вкус и запах, свойственный вареной сахарной кукурузе в стадии молочной спелости, без постороннего привкуса и запаха. Цвет белый, золотистый или желтый без наличия зерен более темного цвета, однородный в одной банке. (Приложения А п. А 1., А.2)	в стеклянные банки с венчиком горловины типа I, III вместимостью не более 0,65 дм ³ , или металлические банки с лаковым или эмалевым покрытием, вместимостью не более 0,65 дм ³	шт	250	2 раз в месяц
15.	Горошек зеленый	ГОСТ 34112-2017 Консервы овощные. Горошек зеленый.	в стеклянных банках и	шт	500	2 раз в

	консервированный.	Технические условия, без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета, вкус и запах натуральные, свойственные молодому зеленому горошку (Приложения А п. А 1.)	металлических лакированных банках вместимостью не более 1 дм ³			месяц
16.	Сок томатный	ГОСТ 32876-2014 Продукция соковая. Сок томатный. Технические условия Однородная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью. Не допускаются посторонние привкус и запах. (Приложения А ГОСТ 5717.1)	в стеклянную упаковку, в упаковку из полимерных материалов; в упаковку (пакеты) из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги не более 3 л	л	2 400	1 раз в месяц
17.	Мясо баранина 1 категории	ГОСТ 32605-2013 Баранина. Туши и отрубы. Требования при поставках и контроль качества. Мышцы развиты удовлетворительно, остистые отростки позвонков в области спины и холки слегка выступают, подкожный жир покрывает тонким слоем тушу на спине и слегка на пояснице, на ребрах, в области крестца и таза допускаются просветы	Весовое охлажденное в т	кг	3000	1 раза в неделю
18.	Лапша для куки	ГОСТ 31743-2012 Изделия макаронные. Общие технические условия. Высшего и первого сорта из твердых сортов пшеницы (п. 5.5.2)	Весовые, в полиэтиленовых пакетах не более 5 кг	шт	300	1 раза в месяц
19.	Маргарины или аналог	ГОСТ 32188-2013 Маргарины. Общие технические условия (п. 5.5.2)	Бумажная упаковка блоками массой от Пачка не менее 0,250 кг	шт	1000	1 раза в месяц
20.	Изделия кулинарные (рулет) из мяса говяж., мяса кур и индеек	Текст ГОСТ Р 57494-2017 Изделия кулинарные из мяса кур и индеек. (ГОСТ 1760п. 7.1.2.)	Вакумная упаковка не менее 0,3	кг	600	2 раза в неделю
21.	Колбасы полукопченые из конины (казы, мясной рулет)	ГОСТ 31786-2012 Колбасы полукопченые из конины. Технические условия Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов	Длина батонов - от 15 до 50 см включ.	кг	600	2 раза в неделю

		фаршаПлотная, запах и вкус свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый с выраженным ароматом пряностейБатоны прямые или изогнутые длиной до 50 см с одной поперечной перевязкой посередине батона и петель шпагата внизу.				
22.	Субпродукты – язык, печень, почки говяжьи	ГОСТ 32244-2013 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия	Весовые и фасованные массой от 0,3 до 3 кг.	кг	1 000	2 раза в месяц
23.	Виноград сушеный	ГОСТ 6882-88 Виноград сушеный. Технические условия	Упаковка и маркировка по ГОСТ 12003.	кг	150	1 раз в неделю
24.	Напиток газированные в ассортименте	ГОСТ Р 52844-2007 напитки безалкогольные тонизирующие Общие технические условия	В стеклянном бутылке 0,5 л	шт	850	1 раз в месяц
25.	Напиток газированные апельсиновый или аналог	ГОСТ Р 52844-2007 напитки безалкогольные тонизирующие Общие технические условия	В стеклянном бутылке 0,25 л., 0,5 л	шт	1000	1 раз в месяц
			В пластиковых бутылке 1 л.	шт	1000	1 раз в месяц
			В пластиковых бутылке 1,5 л.	шт	800	1 раз в месяц
26.	Напиток газированные кола или аналог	ГОСТ Р 52844-2007 напитки безалкогольные тонизирующие Общие технические условия	В стеклянном бутылке 0,25 л.	шт	1000	1 раз в месяц
			В пластиковых бутылке 1 л.	шт	2500	1 раз в месяц
			В пластиковых бутылке 1,5 л.	шт	1 500	1 раз в месяц
27.	Вода минеральная газированные и без газа питьевая	ГОСТ Р 54316-2011. Вода минеральная питьевая лечебная газированная и негазированная	Пластиковые и стеклянные бутылки 0,2 л.	шт	1000	1 раз в месяц
			Пластиковые и стеклянные бутылки 0,5 л.	шт	10000	1 раз в месяц
			Пластиковые и стеклянные бутылки 1 л.	шт	1500	1 раз в месяц
			Пластиковые и стеклянные бутылки 1,5 л.	шт	1000	1 раз в месяц
			Пластиковые и стеклянные бутылки 5 л	шт	2000	1 раз в месяц
28.	Арахис	ГОСТ 31784-2012 (ISO 6478:1990) Арахис. Технические условия	Упаковывка в тару в соответствии с ГОСТ 2226, ГОСТ 12302, ГОСТ 19360, ГОСТ 30090, ГОСТ 33772, ГОСТ 33781,	кг	100	1 раз в месяц
29.	Фисташки	ГОСТ 31788-2012 (CODEX STAN 131-1981) Орехи фисташковые неочищенные.	Упаковывка в тару в соответствии с ГОСТ 2226, ГОСТ	кг	145	1 раз в месяц

		Технические условия	12302, ГОСТ 19360, ГОСТ 30090, ГОСТ 33772, ГОСТ 33781,			
30.	Ассорти маринованное	ГОСТ Р 52477-2005 Маринады овощные. Технические условия маринады, изготовленные из свежих овощей или предварительно засоленных целых томатов и огурцов, целых или нарезанных, либо из смеси целых или нарезанных овощей - ассорти с добавлением растительного масла или без него, фасованные в стеклянную или металлическую тару, залитые маринадной заливкой, герметически укупоренные, стерилизованные или пастеризованные.	Банки не более 1,0 дм ³	шт	600	1 раз в месяц
31.	Майонез	ГОСТ 31761-2012 Общие технические условия Однородный сметанообразный продукт с единичными пузырьками воздуха. Наличие частиц добавляемых пряностей, частиц добавок, точечные вкрапления от горчицы в соответствие техническим описанием для майонеза конкретного наименования, цвет белый или кремовато-желтый однородный по всей массе с оттенками, установленными в технических описаниях на конкретные наименования майонезов (5.4.1)	Стеклянные банки для консервов по ГОСТ 5717 массой нетто не менее 100г;	шт	500	2 раз в месяц
32.	Кофе натуральный растворимый	ГОСТ 32776-2014 Кофе растворимый. Общие технические условия (с Поправками)	банки металлические по ГОСТ 12120 или; - банки стеклянные, банки из полимерных материалов - пакеты по ГОСТ 24370 из комбинированных термосвариваемых материалов не более 160 г.	шт	350	1 раз в квартал
33.	Сливки сухие	ГОСТ 33922-2016 Сливки сухие. Технические условия - Однородный мелкий сухой порошок.	пакеты по ГОСТ 24370 из комбинированных термосвариваемых материалов по 0,4-0,75 кг	кг	500	1 раз в квартал

34.	Молоко сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012 Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия (п. 5.3.2. [2] п. 4.9.)	В жестяных банках не менее 0,1 кг	шт	600	1 раз в месяц
35.	Конфеты шоколадные и карамель в ассортименте	ГОСТ 4570-2014 Конфеты. Общие технические условия	Фасовка в картонных коробках, весовое 6-7 кг	кг	300	2 раз в квартал
36.	Пряности. Кориандр	ГОСТ 29055-91 Пряности. Кориандр. Технические условия	Кориандр молотый в стеклянных банках, массой нетто не мене 50 г	шт	60	1 раз в квартал
37.	Пряности. Перец красный молотый.	ГОСТ 29053-91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия (Приложения)	В пакетах бумажных дв. массой нетто не мене 0,025 кг	шт	60	1 раз в квартал
38.	Паприка молотая порошкообразная	ГОСТ Р ИСО 7540-2008 Паприка молотая порошкообразная. Технические условия (п.2 ГОСТ 29053-91 "Пряности. Перец красный молотый. Технические условия" приложения)	В пакетах бумажных массой нетто не мене 0,025 кг	шт	60	1 раз в квартал
39.	Ванилин.	ГОСТ 16599-71. Ванилин. Технические условия	В пакетиках бумажных массой нетто не более 5 г	шт	50	1 раз в квартал
40.	Пряности. Перец черный молотый	ГОСТ 29050-91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия (Приложения)	В пакетах бумажных массой нетто не более 50 г	кг	60	1 раз в квартал
41.	Лавровый лист	ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. Технические условия (с Изменением N 1, 2) (п 4.2.)	В пакетах бумажных массой нетто не более 10 г	кг	15	1 раз в квартал
42.	Мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия».	Полиэтиленовые пакеты, полипропиленовые мешки, по 25 и 50 кг	кг	20000	1 раз в 2 недели
43.	Масло растительное	ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия». Подсолнечное, высший сорт.	ПЭТ бутылка, не более 1 литр	шт	3500	1 раз в месяц
44.	Молоко питьевое 3,2 % жирности	ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия»;	В пастеризованных пакетах по 0,5-1 л	литр	500	ежедневно
45.	Сыр полутвердый в ассортименте	ГОСТ 32260-2013 Сыры полутвердые. Технические условия - корка прочная, ровная, без повреждений, покрытая парафиновыми, полимерными или комбинированными материалами, вкус и запах выраженный сырный, слегка кисловатый, на разрезе имеет рисунок, состоящий из	Вес головки от не менее 150г не боле 3 кг	кг	400	1 раз в месяц

		глазков неправильной и угловатой формы, расположенных по всей массе. Цвет от белого до светло-желтого, равномерный (по всей массе (п. 5.4.7.) ГОСТ 8273 массой бумаги площадью 1 м не менее 100 г				
46.	Рыба живая	ГОСТ 24896-2013 «Белый амур», «Сазан», «Толстолобик»	весовая	кг	1200	1 раз в неделю
47.	Перец болгарский свежий	ГОСТ 34325-2017 Перец сладкий свежий. Технические условия – плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без признаков порчи и повреждений, типичной окраски, без излишней влажности, с плодоножками	Весовая Фасовка в сетках 25-50 кг	кг	850	1 раз в неделю
48.	Сахар-песок	ГОСТ 33222-2015 «Сахар-песок. Технические условия»	Фасованный в мешки от 10-50 кг	кг	6 400	1 раз в квартал
49.	Сахар-рафинад	ГОСТ 33222-2015 межгосударственный стандарт сахар-рафинад Технические условия	Пачки по ГОСТ 12303 и коробки по ГОСТ 12301 массой нетто 0,5 и 1,0 кг.	кг	1000	1 раз в квартал
50.	Повидло яблочное в стеклянной банке по 1000 г	ГОСТ 32099-2013 Повидло стерилизованное. Вкус и запах натуральные, цвет от светло- до темнокоричневого, без добавления натуральных и искусственных красителей, загустителей и синтетических ароматических веществ. (п. 4.2.3. 1 дм3)	В стеклянных банках 1 литр	шт	650	1 раз в квартал
51.	Какао порошок натуральный	ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия».	Бумажный мешок не более 25 кг	кг	75	1 раз в квартал
52.	Томатная паста 30% 1 сорта	ГОСТ 3343-2017. «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия» (приложения В)	Стеклянная банка 1 литр	шт	660	1 раз в квартал
53.	Соль йодированная высший сорт	ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Общие технические условия	Полиэтиленовые пакеты, полипропиленовые мешки 0,5-1 кг	кг	1000	1 раз в квартал
54.	Дрожжи сухие, хлебопекарные	ГОСТ Р-54845-2011 «Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия». (п. 4.4.2.)	Пачка от 10 г до 1 кг	шт	200	1 раз в квартал
55.	Чай черный	ГОСТ 32574-2013 «Чай черный байховый фасованный. Технические условия».	Герметичная упаковка от 100 г до 5 кг	кг	50	1 раз в квартал
56.	Чай зеленый	ГОСТ 32574-2013 Чай	Герметичная	кг	50	

		зеленый. Технические условия	упаковка от 100 г до 5 кг			1 раз в квартал
57.	Соки и нектары фруктовые	ГОСТ 32104-2013 Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия (с Поправкой)	Стеклянные банки коробочные не менее 1 литра	шт	1000	1 раз в месяц
58.	Сухофрукты	ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия»	Весовые, в сетках 15-30 кг	кг	500	1 раз в месяц
59.	Уксус пищевой столовый	ГОСТ 32097-2013 «Уксус из пищевого сырья. Общие технические условия» (п.5.4.2.)	В стеклянных бутылках и в бутылках из полимерных материалов до не менее 0,250 л	шт	600	1 раз в квартал
60.	Маргарин	ГОСТ 32188-2013 Маргарины. Общие технические условия (Издание с Поправкой) массовой долей жира 70 % в монолите.	Весовой, в упаковке по 20 кг	кг	500	1 раз в месяц
61.	Творог Жирность 9 % из коровьего молока	ГОСТ 31453-2013 Творог. Технические условия	Промышленная упаковка не менее 0,250 кг	кг	2 500	2 раза в неделю
62.	Сода пищевая	ОСТ 32802-2014 Добавки пищевые. Натрия карбонаты E500. технические условия.	пачки или пакеты по ГОСТ 13502 массой не менее 500 г.	шт	100	1 раз в месяц
63.	Крупа ячневая	ГОСТ 5784-60 Крупа ячменная. Технические условия (с Изменениями N 1-4)	Весовая, в упаковке по 10 до 25 кг	кг	1 500	1 раз в месяц
64.	Кешью	ГОСТ 31855-2012 (ISO 6477:1998) Ядра кешью. Технические условия	в потребительской и транспортной таре по ГОСТ 12003, ГОСТ 12302, ГОСТ 12303, ГОСТ 19360	кг	145	1 раз в месяц
65.	Маш	ГОСТ 10251-85	Семена маша. Сортовые и посевные качества. Технические условия	кг	2000	1 раз в месяц
66.	Вафли	ГОСТ 14031-2014 «Вафли.»	Фасовка в картонных коробках, весовое 2-5 кг	Кг	150	

Разработано:

И.о. зав. производством ЦОП



Дусбеков Д.М.

Согласовано:

Начальник УСО



И. Акбаров

Главный бухгалтер УСО



И. Дубчак

Врач УСО

Л. Ившина