

Приложения к Положению об организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении основной общеобразовательной школе № 1 города-курорта Железноводска Ставропольского края

Руководитель Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главный государственный санитарный врач Российской Федерации

А.Ю. Попова

Приложение 1. Среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

**Приложение 1
к МР 2.4.0179-20**

Среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 1 города-курорта Железноводска Ставропольского края

7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные*, в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	15	20
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат.)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко 2,5%; 3,5%	300	300
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (не более 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	12
19	Сметана (не более 15% м.д.ж.)	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар**	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	0,4	0,4
26	Какао-порошок	1,2	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	1	2
29	Крахмал	3	4

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная
общеобразовательная школа № 1 города-курорта Железноводска Ставропольского края

30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

* - соленые и квашеные овощи - не более 10% от общего количества овощей.

** - в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции.

Примечание: в период проведения спортивных соревнований, сборов (игр), слетов и т.п. нормы питания должны быть увеличены не менее чем на 10%.

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 1 города-курорта Железноводска Ставропольского края

Вариант 1. Примерное меню обедов для обучающихся 1-4-х и 5-11-х классов

Название блюда	1-4 классы	5-11 классы
	Выход (вес) порции (мл или гр.)	Выход (вес) порции (мл или гр.)
1 неделя		
Понедельник		
Салат зеленый с помидорами с р/м	60	60
Суп гороховый	250	250
Биточки (мясо, птица)	80	100
Овощное рагу	150	180
Компот из сухофруктов	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	790	840
Вторник		
Огурцы свежие (или соленые) в нарезке	60	60
Борщ со сметаной	250/10	250/10
Рыба припущенная	80	100
Картофель отварной (запеченный)	150	180
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 1 города-курорта Железноводска Ставропольского края

Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	800	850
Среда		
Салат из свежих овощей с р/м	60	60
Суп рисовый с картофелем	250	250
Бефстроганов	80	100
Макаронные изделия отварные	150	180
Компот из плодов сухих (шиповник)*	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	790	840
Четверг		
Помидор свежий (или соленый) в нарезке	60	60
Щи из свежей капусты	250	250
Плов из птицы	200	250
Компот из свежих яблок	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	760	810
Пятница		
Салат из моркови с яблоком с р/м	60	60
Суп с макаронными изделиями	250	250

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 1 города-курорта Железноводска Ставропольского края

Печень по-строгановски	80	100
Картофельное пюре	150	180
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной	30	30
Итого	790	840
2 неделя		
Понедельник		
Овощи свежие (или соленые) в нарезке	60	60
Суп овощной со сметаной	250/10	250/10
Тефтели (мясные)	80	100
Рис припущенный	150	180
Компот из свежих яблок	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной	30	30
Итого	800	850
Вторник		
Салат зеленый с огурцом с р/м	60	60
Рассольник по-ленинградски	250	250
Рыба, запеченная с картофелем по-русски	200	250
Сок фруктовый (овощной)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной	30	30
Итого	760	810

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 1 города-курорта Железноводска Ставропольского края

Среда		
Салат витаминный с р/м	60	60
Суп картофельный с рисовой крупой	250	250
Котлеты (мясо или птица)	80	100
Макаронные изделия	150	180
Компот из сухофруктов	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной	30	30
Итого	790	840
Четверг		
Помидор свежий (или соленый) в нарезке	60	60
Борщ со сметаной	250/10	250/10
Жаркое по-домашнему	200	250
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной	30	30
Итого	770	820
Пятница		
Салат из моркови с яблоками с р/м	60	60
Суп рыбный	250	250
Котлета рубленая (мясо или птица), запеченная с соусом молочным	100	120
Каша гречневая рассыпчатая	150	180

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 1 города-курорта Железноводска Ставропольского края

Компот из плодов сухих (шиповник)*	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной	30	30
Итого	810	860

Примечание:

* - рекомендуется готовить без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованный).

Вариант 2. Примерное меню обедов для обучающихся 1-4-х и 5-11-х классов

Название блюда	1-4 классы	5-11 классы
	Выход (вес) порции (мл или гр.)	Выход (вес) порции (мл или гр.)
1 неделя		
Понедельник**		
Салат из свеклы с р/м	60	60
Суп крестьянский с крупой	250	250
Бефстроганов	80	100
Капуста тушеная	150	180
Компот из сухофруктов	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-	30	30

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 1 города-курорта Железноводска Ставропольского края

пшеничный)		
Итого	790	840
Вторник		
Икра кабачковая	60	60
Щи из свежей (или квашеной) капусты с картофелем	250	250
Рыба припущенная	80	100
Картофельное пюре	150	180
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	790	840
Среда		
Капуста квашеная	60	60
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	250
Тефтели (мясо, птица)	80	100
Каша гречневая рассыпчатая	150	180
Компот из плодов сухих (шиповник)*	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	790	840
Четверг		
Салат из моркови с р/м	60	60

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 1 города-курорта Железноводска Ставропольского края

Борщ с картофелем и фасолью	250	250
Плов из мяса (птицы)	200	250
Напиток клюквенный	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	760	810
Пятница		
Огурец соленый	60	60
Суп овощной с мясными фрикадельками	250/20	250/20
Котлета рыбная	80	100
Картофель отварной	150	180
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	810	860
2 неделя		
Понедельник		
Овощи свежие (или соленые) в нарезке (огурцы)	60	60
Борщ со сметаной	250/10	250/10
Тефтели (мясные)	80	100
Вермишель отварная	150	180
Компот из ягод (замороженных или свежих)	200	200

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 1 города-курорта Железноводска Ставропольского края

Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной	30	30
Итого	800	850
Вторник		
Салат из свеклы с р/м	60	60
Суп рыбный	250	250
Куры тушеные	80	100
Рис припущенный	150	180
Компот из плодов сухих (изюм)* _—	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	790	840
Среда		
Салат картофельный с зеленым горошком с р/м	60	60
Суп овощной	250	250
Жаркое по-домашнему	200	250
Компот из сухофруктов	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	760	810
Четверг		
Винегрет с р/м	60	60
Рассольник по-ленинградски	250	250
Рыба тушеная в томате с овощами	200	250

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 1 города-курорта Железноводска Ставропольского края

Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	760	810
Пятница		
Овощи в нарезке - огурец свежий	60	60
Борщ со сметаной	250/10	250/10
Биточки (мясо или птица)	80	100
Каша рисовая	150	180
Напиток клюквенный	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	800	850

Примечание:

* рекомендуется готовить без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованный).

Приложение 3. Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

**Приложение 3
к МР 2.4.0179-20**

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Мясо говядины	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (филе)	120
		Творог 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (промышленного производства)	95
		Оленина (промышленного производства)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое 3,2% м.д.ж.	100	Творог 9%	20
		Мясо (говядина I кат.)	15
		Мясо (говядина II кат.)	15
		Рыба (филе)	20
		Сыр	10
		Яйцо куриное	20

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 1 города-курорта Железноводска Ставропольского края

Творог 9%	100	Мясо говядина	90
		Рыба (филе)	100
Яйцо куриное (1 шт.)	40	Творог 9%	30
		Мясо (говядина)	30
		Рыба (филе)	35
		Молоко цельное	200
		Сыр	20
Рыба (филе)	100	Мясо (говядина)	85
		Творог 9%	100
Картофель	100	Капуста белокочанная	370
		Капуста цветная	80
		Морковь	240
		Свекла	190
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	200
		Соки фруктово-ягодные	200
		Сухофрукты:	
		Яблоки	15
		Чернослив	15
		Курага	15
		Изюм	20

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 1 города-курорта Железноводска Ставропольского края

Приложение 4. Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений пищеблоков общеобразовательных организаций

**Приложение 4
к МР 2.4.0179-20**

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений пищеблоков общеобразовательных организаций

Наименование производственного помещения	Оборудование
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости), психрометр
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов,

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 1 города-курорта Железноводска Ставропольского края

	контрольные весы, раковина для мытья рук
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук. В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук, настенные часы
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф или пароконвектомат, электропривод для готовой продукции, электрочайник, контрольные весы,

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 1 города-курорта Железноводска Ставропольского края

	раковина для мытья рук, настенные часы
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточную, оборудованную мармитами; посудомоечную, раковина для мытья рук
Посудомоечная буфета-раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 1 города-курорта Железноводска Ставропольского края

Приложение 5. Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания общеобразовательных организаций

Приложение 5
к МР 2.4.0179-20

Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания общеобразовательных организаций

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5-10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения	5-10 смывов	1 раз в год

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 1 города-курорта Железноводска Ставропольского края

	овощей, цехе обработки овощей		
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 1 города-курорта Железноводска Ставропольского края

Приложение 6. Справочная информация о пищевых продуктах для формирования конкурсной документации

**Приложение 6
к МР 2.4.0179-20**

Справочная информация о пищевых продуктах для формирования конкурсной документации

N п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям*)
1.	абрикосы свежие	<u>ГОСТ 32787/2014</u>
2.	абрикосы сушеные без косточки (курага)	<u>ГОСТ 32896-2014</u>
3.	апельсины свежие	<u>ГОСТ 34307/2017</u>
4.	баклажаны свежие	<u>ГОСТ 31821-2012</u>
5.	бананы свежие	<u>ГОСТ Р 51603-2000</u>
6.	брусника быстрозамороженная	<u>ГОСТ 33823-2016</u>
7.	варенье	<u>ГОСТ 34113-2017</u>
8.	виноград сушеный	<u>ГОСТ 6882-88</u>
9.	вишня быстрозамороженная	<u>ГОСТ 33823-2016</u>
10.	горох шлифованный: целый или колотый	<u>ГОСТ 6201-68</u> с 01.11.2020 <u>ГОСТ 28674-2019</u>
11.	горошек зеленый быстрозамороженный	<u>ГОСТ Р 54683-2011</u>
12.	горошек зеленый консервированный	<u>ГОСТ 34112-2017</u>
13.	груши свежие	<u>ГОСТ 33499/2015</u>
14.	джем	<u>ГОСТ 31712-2012</u>
15.	зелень свежая (лук, укроп)	<u>ГОСТ 34214-2017, ГОСТ</u>

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 1 города-курорта Железноводска Ставропольского края

		<u>32856-2014</u>
16.	йогурт или биоюгурт	<u>ГОСТ 31981/2013</u>
17.	кабачки (цукини) быстрозамороженные	<u>ГОСТ Р 54683-2011</u>
18.	кабачки свежие	<u>ГОСТ 31822-2012</u>
19.	какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый	<u>ГОСТ 108-2014</u>
20.	капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	<u>ГОСТ Р 51809-2001</u>
21.	капуста брокколи быстрозамороженная	<u>ГОСТ Р 54683-2011</u>
22.	капуста брюссельская быстрозамороженная	<u>ГОСТ Р 54683-2011</u>
23.	капуста квашеная	<u>ГОСТ 34220-2017</u>
24.	капуста китайская (пекинская) свежая	<u>ГОСТ 34323-2017</u>
25.	капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)	ТУ изготовителя
26.	капуста цветная быстрозамороженная	<u>ГОСТ Р 54683-2011</u>
27.	капуста цветная свежая	<u>ГОСТ 33952-2016</u>
28.	картофель продовольственный свежий	<u>ГОСТ 7176-2017</u>
29.	картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
30.	киви свежие	<u>ГОСТ 31823/2012</u>
31.	кисель	<u>ГОСТ 18488-2000</u>
32.	кислота лимонная	<u>ГОСТ 908-2004</u>
33.	клубника быстрозамороженная	<u>ГОСТ 33823-2016</u>
34.	клюква быстрозамороженная	<u>ГОСТ 33823-2016</u>

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 1 города-курорта Железноводска Ставропольского края

35.	икра овощная из кабачков	<u>ГОСТ 2654-2017</u>
36.	консервы рыбные	<u>ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013</u>
37.	крахмал картофельный	<u>ГОСТ Р 53876-2010</u>
38.	крупа гречневая ядрица	<u>ГОСТ Р 55290-2012</u>
39.	крупа кукурузная шлифованная	<u>ГОСТ 6002-69</u>
40.	крупа овсяная	<u>ГОСТ 3034-75</u>
41.	крупа пшеничная	<u>ГОСТ 276-60</u>
42.	крупа пшено шлифованное	<u>ГОСТ 572-2016</u>
43.	крупа рис шлифованный)	<u>ГОСТ 6292-93</u>
44.	крупа ячменная перловая	<u>ГОСТ 5784-60</u>
45.	кукуруза сахарная в зернах, консервированная	<u>ГОСТ 34114-2017</u>
46.	лавровый лист	<u>ГОСТ 17594-81</u>
47.	лимоны свежие	<u>ГОСТ 34307/2017</u>
48.	лук репчатый свежий	<u>ГОСТ 34306-2017</u>
49.	лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
50.	мак пищевой	<u>ГОСТ Р 52533-2006</u>
51.	макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные	<u>ГОСТ 31743-2017</u>
52.	малина быстрозамороженная	<u>ГОСТ 33823-2016</u>
53.	мандарины свежие (не ниже 1 сорта)	<u>ГОСТ 34307/2017</u>
54.	масло подсолнечное	<u>ГОСТ 1129-2013</u>
55.	масло сладко-сливочное несоленое	<u>ГОСТ 32261-2013</u>
56.	мед натуральный	<u>ГОСТ 19792-2017</u>

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 1 города-курорта Железноводска Ставропольского края

57.	молоко питьевое	<u>ГОСТ 32252-2013</u> <u>ГОСТ 31450-2013</u>
58.	молоко цельное сгущенное с сахаром	<u>ГОСТ 31688-2012</u>
59.	молоко стерилизованное концентрированное	ГОСТ 3254/2017
60.	морковь столовая свежая	<u>ГОСТ 32284-2013</u>
61.	мука пшеничная хлебопекарная	<u>ГОСТ 26574-2017</u>
62.	мясо, замороженное в блоках - говядина, для детского питания	<u>ГОСТ 31799-2012</u>
63.	мясо индейки охлажденное, замороженное	<u>ГОСТ Р 52820-2007</u>
64.	натрий двууглекислый (сода пищевая)	<u>ГОСТ 2156-76</u>
65.	нектарины свежие	<u>ГОСТ 34340/2017</u>
66.	нектары фруктовые и фруктово- овощные	<u>ГОСТ 32104-2013</u>
67.	огурцы консервированные без добавления уксуса	ТУ производителя
68.	огурцы свежие	<u>ГОСТ 33932-2016</u>
69.	огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)	<u>ГОСТ 34220-2017</u>
70.	перец сладкий свежий	<u>ГОСТ 34325-2017</u>
71.	плоды шиповника сушеные	<u>ГОСТ 1994-93</u>
72.	повидло	<u>ГОСТ 32099-2013</u>
73.	полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные	<u>ГОСТ Р 54754-2011</u>
74.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные	<u>ГОСТ 31465-2012</u>

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 1 города-курорта Железноводска Ставропольского края

75.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные	<u>ГОСТ 31465-2012</u>
76.	редис свежий	<u>ГОСТ 34216-2017</u>
77.	рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	<u>ГОСТ 32366-2013</u>
78.	салат свежий (листовой, кочанный)	<u>ГОСТ 33985-2016</u>
79.	сахар-песок или сахар белый кристаллический	<u>ГОСТ 33222-2015</u>
80.	сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный	<u>ГОСТ 33222-2015</u>
81.	свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
82.	свекла столовая свежая	<u>ГОСТ 32285-2013</u>
83.	сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	<u>ГОСТ 28499-2014</u>
84.	слива свежая	<u>ГОСТ 32286/2013</u>
85.	сметана	<u>ГОСТ 31452-2012</u>
86.	смородина черная быстрозамороженная	<u>ГОСТ 33823-2016</u>
87.	соль поваренная пищевая выварочная йодированная	<u>ГОСТ Р 51574-2018</u>
88.	субпродукты - печень	<u>ГОСТ 31799-2012</u>
89.	сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	<u>ГОСТ 28402-89</u>
90.	сыры полутвердые	<u>ГОСТ 32260-2013</u>
91.	творог (не выше 9% жирности)	<u>ГОСТ 31453-2013</u>

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 1 города-курорта Железноводска Ставропольского края

92.	томатная паста или томатное пюре без соли	<u>ГОСТ 3343-2017</u>
93.	томаты свежие	<u>ГОСТ 34298-2017</u>
94.	тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные	<u>ГОСТ Р 52306-2005</u>
95.	фасоль продовольственная белая или красная	<u>ГОСТ 7758-75</u>
96.	фруктовая смесь быстрозамороженная	<u>ГОСТ 33823-2016</u>
97.	фрукты косточковые сушеные (чернослив)	<u>ГОСТ 32896-2014</u>
98.	хлеб белый из пшеничной муки	<u>ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012</u>
99.	хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	<u>ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015</u>
100.	хлеб зерновой	<u>ГОСТ 25832-89</u>
101.	хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами	ТУ изготовителя
102.	хлопья овсяные (вид геркулес, экстра.)	<u>ГОСТ 21149-93</u>
103.	чай черный байховый в ассортименте	ГОСТ Р 32573-2013
104.	черешня свежая	<u>ГОСТ 33801/2016</u>
105.	яблоки свежие	<u>ГОСТ 34314/2017</u>
106.	ядро ореха грецкого	<u>ГОСТ 16833-2014</u>
107.	яйца куриные столовые	<u>ГОСТ 31654-2012</u>
108.	крупа манная	<u>ГОСТ 7022-97</u> с 01.11.2020 <u>ГОСТ 7022-2019</u>

Примечание:

* по ГОСТ или по ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ