МАУ «Центр детского диетического питания» городского округа города Уфа

«Утверждаю»
Директор МАУ «Центр детского диетического питания» городского округа города Уфа
_____В.К.Смирнов

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ МАУ «ЦЕНТР ДЕТСКОГО ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ» ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД УФА С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП (ПОЛИТИКА В ОБЛАСТИ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ, ПОЛНОЦЕННОЕ И СБАЛАНСИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ)

Юридический адрес: РБ, г. Уфа, ул.Батырская, д.39, корп. 2.

Уфа
2022 год

1. Пояснительная записка

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» иными актами согласно Приложения 1. «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МАУ «Центр детского диетического питания» городского округа города Уфа (далее – Центр) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Использование принципов ХАССП заключается в ***контроле конечного продукта*** и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков (идентификация потенциального риска или опасных факторов, которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения продуктов питания до конечного потребления, с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля).

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ) в производстве для устранения (минимизация) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку продуктов питания, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ (в документах системы производственного контроля или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем).

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ. Разработка системы мониторинга ККТ, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

Принцип 5. Установление корректирующих действий. Разработка корректирующих действий и применение их.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы производственного контроля. Разработка процедур проверки системы производственного контроля, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности Функционирования системы.

Принцип 7. Документирование и записи всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе производственного контроля, за качеством пищевой продукции в Центре является обеспечение обязательных требований к отдельным видам пищевой продукции и связанными с ними процессами производства (изготовления), хранение, перевозки, реализации и утилизации, отвечающие требованиям Технического регламента Таможенного союза.

Целью производственного контроля, за качеством пищевой продукции в Центре является обеспечение соответствия выпускаемой в употреблении пищевой продукции требованиям Технических регламентов Таможенного союза, в процессе ее производства и реализации.

1.1. Характеристика организации

№ п/п	Объект контроля	Характеристика
1	2	3
1.	Наименование организации	МАУ «Центр детского и диетического питания» городского округа города Уфа Республики Башкортостан
2.	Юридический адрес	450106, Республика Башкортостан, г.Уфа, ул.Батырская, д.39, корп.2.
3.	Фактический адрес (местонахождение)	Приложение
4.	ФИО руководителя, контактный телефон	-
5.	Вид осуществляемой деятельности	услуги питания
7.	Форма собственности помещения	Собственная
8.	Сведения о наличии системы менеджмента пищевой безопасности	Программа производственного контроля на принципах системы ХАССП
9.	Тип строения организации	Капитальное строение
10.	Тип освещения	Смешанное
11.	Система отопления	Централизованное
12.	Система вентиляции	Приточно-вытяжная
13.	Система горячего и холодного водоснабжения	Централизованная
14.	Система канализации	Централизованная

1.2. Цель, основные задачи и объекты производственного контроля

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в Центре является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов Таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

1.2.1. Основными задачами контроля являются:

Недопущение пищевой продукции в реализацию, не соответствующей требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 021/2013 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 023/2011 ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 027/2012 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 034/2013

«О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» и ТР ЕАЭС 044/2017 Техническом регламенте Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» и другой нормативной документации;

- контроль выполнения мероприятий по предотвращению возникновения несоответствующей пищевой продукции и реализации ее потребителю;
- контроль за состоянием производственной среды.

1.2.2. Объекты контроля:

- поступающие продовольственное сырье, пищевая продукция;
- технологические процессы;
- технологическое оборудование;
- производственные, бытовые помещения, помещения для посетителей;
- системы водоснабжения, канализации, вентиляции, освещения, отопления;
- производственная среда и условия труда;
- окружающая среда;
- производственная санитария;
- личная гигиена;
- пищевые отходы и обращение с ними.

1.2.3. Термины и определения, используемые в программе производственного контроля:

Безопасность пищевой продукции - состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения;

Производственный контроль – контроль за соблюдением санитарных правил, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организуемых и проводимых организациями в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции.

Объект производственного контроля – все этапы производственного процесса, сырье, готовая продукция, отходы, выбросы, образующиеся в ходе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ или оказания услуг, связанные с повышенной вероятностью возникновения потенциальной опасности или риска.

Критические контрольные точки – место проведения контроля для идентификации опасного фактора и/или управления риском; этап, на котором можно применить контроль, для недопущения или исключения угрозы безопасности.

Программа производственного контроля – документ, содержащий номенклатурный перечень гигиенически значимых факторов и показателей, приоритетных для данного хозяйствующего субъекта, и регламентирующий конкретные меры при осуществлении производственного контроля в каждой контрольной (критической) точке.

Опасный фактор – вид опасности с конкретными признаками.

Прослеживаемость пищевой продукции - возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья.

1.3. Нормативно-правовая база

1.3.1. Перечень нормативной документации, используемой при разработке программы производственного контроля

№ п/п	Наименование документа	Регистрационный номер
1	2	3
1.	Решение Комиссии Таможенного союза «О применении санитарных мер в таможенном союзе»	№ 299 от 28.05.2010 г. (с изм. и доп.)
2.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»	ТР ТС 005/2011
3.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	ТР ТС 021/2011
4.	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»	ТР ТС 022/2011
5.	Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»	ТР ТС 023/2011
6.	Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»	ТР ТС 024/2011
7.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»	ТР ТС 027/2012
8.	Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	ТР ТС 029/2012
9.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»	ТР ТС 033/2013
10.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»	ТР ТС 034/2013
11.	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»	ТР ЕАЭС 040/2016

12.	Технический регламенте Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»	ТР ЕАЭС 044/2017
13.	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии»	№ 52-ФЗ от 30.03.1999 г. (с изм. и доп.)
14.	Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей»	№ 2300-1 от 07.02.1992 г. (с изм. и доп.)
15.	Федеральный закон «О техническом регулировании»	№ 184-ФЗ от 27.12.2002 г. (с изм. и доп.)
16.	Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»	№ 273-ФЗ от 29.12.2012 г. (с изм. и доп.)
17.	Федеральный закон «Об отходах производства и потребления»	№ 89-ФЗ от 24.06.1998 г. (с изм. и доп.)
18.	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевой продукции»	№ 29-ФЗ от 02.01.2000 г. (с изм. и доп.)
19.	Федеральный закон «Об охране окружающей среды»	№ 7-ФЗ от 10.01.2002 г. (с изм. и доп.)
20.	Федеральный закон «Об обеспечении единства измерений»	№ 102-ФЗ от 26.06.2008 г. (с изм. и доп.)
21.	Федеральный закон "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации"	N 248-ФЗ (последняя редакция) от 31.07.2020
22.	Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
23.	Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	СанПиН 2.1.3684-21
24.	Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания	СанПиН 1.2.3685-21
25.	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.	СанПиН 2.3.2.1078-01
26	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.	СанПиН 2.3.2.1324-03
27	Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки	СН 2.2.4/2.1.8.562-96
28	Отопление, вентиляция и кондиционирование	СНиП 41-01-2003
29	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	СП 1.1.1058-01
30	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструк-	СП 3.1./2.4.3598-20

	туры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)	
31	Санитарно-эпидемиологические требования но профилактике инфекционных болезней	СанПиН 3.3686-21
32.	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	СП 1.1.2193-07
34	Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.	ГОСТ 30389-2013
35.	Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (Переиздание)	ГОСТ 30390-2013
36.	Услуги общественного питания. Требования к персоналу	ГОСТ 30524-2013
37.	Услуги общественного питания. Общие требования (Переиздание)	ГОСТ 31984-2012
38.	Услуги общественного питания. Термины и определения (Переиздание)	ГОСТ 31985-2013
39.	Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания	ГОСТ 31986-2012
40.	Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию (Переиздание)	ГОСТ 31987-2012
41.	Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	ГОСТ 31988-2012
42.	Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания	ГОСТ 31989-2012
43.	Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания.	ГОСТ Р 54607.2-2012
44.	Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования	ГОСТ Р 51705.1-2001
45.	Общественное питание. Требования к производственному персоналу	ГОСТ 28-1-95
46.	Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда	Р 2.2.2006-05
47.	Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций	МР 2.4.0179-20
48.	Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными	МР 2.4.0162-19

	заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)	
49.	Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП.	МР 5.1.0096-14
50.	«Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»	Приказ Минздравсоцразвития России №213н, Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 г.
51.	О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций	Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 № 229
52.	«Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников»	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н
53.	«Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры ».	Приказ Минтруда России и Минздрава России от 31.12.2020 N 988н/1420н

1.3.1. Перечень национальных стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, правила отбора образцов, необходимых для проведения идентификации пищевой продукции

№ п/п	Наименование документа	Регистрационный номер
1	2	3
1.	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)	ГОСТ 33824-2016
2.	Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах	ГОСТ Р 56237-2014
3.	Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа	ГОСТ Р 54354-2011
4.	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)	ГОСТ Р 54374-2011
5.	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка	ГОСТ Р 51766-2001
6.	Сахар. Правила приемки и методы отбора проб	ГОСТ 12569-2016
7.	Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести	ГОСТ 7269-2015
8.	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира	ГОСТ 8756.21-89

	(с Изменением N 1)	
9.	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения содержания хлористого натрия	ГОСТ 9957-2015
10.	Продукты пищевые. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	ГОСТ 10444.15-94
11.	Жмыхи, шроты и горчичный порошок. Правила приемки и методы отбора	ГОСТ 13979.0-86
12.	Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологического анализа	ГОСТ 31904-2012
13.	Мясо и мясные продукты. Метод определения жира	ГОСТ 23042-2015
14.	Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести	ГОСТ 23392-2016
15.	Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути	ГОСТ 26927-86
16.	Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (с Изменением N 1)	ГОСТ 26932-86
17.	Мука и отруби. Метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов	ГОСТ 27559-87
18.	Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Proteus, Morganella, Providencia	ГОСТ 28560-90
19.	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий	ГОСТ 29185-2014
20.	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов. Межгосударственный стандарт	ГОСТ 30178-96
21.	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)	ГОСТ 31747-2012
22.	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella	ГОСТ 31659-2012
23.	Унифицированный метод определения остатков пестицидов при их совместном присутствии в пищевых рационах	МУ 4380-87
24.	Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка.	МУК 2.6.1.1194-2003

1.4. Перечень основных видов продовольственного сырья, пищевых продуктов, сопутствующих материалов, моющих и дезинфицирующих средств, используемых на предприятии и их идентифицирующие признаки

№ п/п	Код по ОКПД 2/код по КТРУ	Наименование товара	Пояснения по продукции	Нормативный документ
1	2	3	4	5
1.	10.71.11.110/ 10.71.11.110-00000004	Хлеб недлительного хранения	хлеб пшеничный, высший сорт	«ГОСТ Р 58233-2018. Национальный стандарт Российской Федерации. Хлеб из пшеничной муки. Технические условия» «ГОСТ Р 57607-2017. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделие хлебобулочное из пшеничной муки. Хлеб сдобный в упаковке. Технические условия» «ГОСТ 24557-89. Государственный стандарт Союза ССР. Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия» «ГОСТ 31805-2018. Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия» «ГОСТ 31752-2012. Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия»

				«ГОСТ Р 58161-2018. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия хлебобулочные для детского питания. Общие технические условия» ГОСТ Р «56631-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия» «ГОСТ 25832-89. Государственный стандарт Союза ССР. Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия» «ГОСТ 26987-86. Государственный стандарт Союза ССР. Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия» при наличии ТУ производителя с показателями не ниже ГОСТ
2.	30.86.10.700	Изделия хлебобулочные для детского питания	хлеб пшеничный, высший сорт, обогащенный витаминами/микроэлементами для детского питания	ГОСТ Р 58161-2018. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия хлебобулочные для детского питания. Общие технические условия» при наличии ТУ производителя с показателями не ниже ГОСТ
3.	10.71.11.110/ 10.71.11.110-00000004	Хлеб недлительного хранения	хлеб пшеничный, 1 сорт	«ГОСТ Р 58233-2018. Национальный стандарт Российской Федерации. Хлеб из пшеничной муки. Технические условия» «ГОСТ Р 57607-2017. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделие хлебобулочное из пшеничной муки. Хлеб сдобный в упаковке. Технические условия» «ГОСТ 24557-89. Государственный стандарт Союза ССР. Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия» «ГОСТ 31805-2018. Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия» «ГОСТ 31752-2012. Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические

				условия» «ГОСТ Р 58161-2018. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия хлебобулочные для детского питания. Общие технические условия» ГОСТ Р «56631-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия» «ГОСТ 25832-89. Государственный стандарт Союза ССР. Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия» «ГОСТ 26987-86. Государственный стандарт Союза ССР. Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия» при наличии ТУ производителя с показателями не ниже ГОСТ
4.	10.86.10.700	Изделия хлебобулочные для детского питания	хлеб пшеничный, 1 сорт, обогащенный витаминами/микроэлементами для детского питания	ГОСТ Р 58161-2018. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия хлебобулочные для детского питания. Общие технические условия» при наличии ТУ производителя с показателями не ниже ГОСТ
5.	10.71.11.175	Хлебобулочные изделия с повышенным содержанием пищевых волокон	хлеб зерновой диетический	«ГОСТ 31752-2012. Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» «ГОСТ 25832-89. Государственный стандарт Союза ССР. Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия» при наличии ТУ производителя с показателями не ниже ГОСТ
6.	10.86.10.700	Изделия хлебобулочные для детского питания	хлеб зерновой диетический для детского питания	ГОСТ 25832-89. Государственный стандарт Союза ССР. Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ

7.	10.71.11.110/ 10.71.11.110-00000004	Хлеб недлительного хранения	хлеб пшеничный с добавкой зерновых продуктов	«ГОСТ 31805-2018. Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия» «ГОСТ 31752-2012. Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» «ГОСТ Р 58161-2018. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия хлебобулочные для детского питания. Общие технические условия» «ГОСТ Р 56631-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия» «ГОСТ 25832-89. Государственный стандарт Союза ССР. Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия» при наличии ТУ производителя с показателями не ниже ГОСТ
8.	10.86.10.700	Изделия хлебобулочные для детского питания	хлеб пшеничный с добавкой зерновых продуктов для детского питания	«ГОСТ 25832-89. Государственный стандарт Союза ССР. Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
9.	10.71.11.110/ 10.71.11.110-00000003	Хлеб недлительного хранения	хлеб ржаной с добавкой зерновых продуктов	«ГОСТ 31807-2018. Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия» «ГОСТ Р 56630-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия» «ГОСТ 31752-2012. Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия»

				«ГОСТ 25832-89. Государственный стандарт Союза ССР. Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
10.	10.86.10.700	Изделия хлебобулочные для детского питания	хлеб ржаной с добавкой зерновых продуктов для детского питания	ГОСТ 25832-89. Государственный стандарт Союза ССР. Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
11.	10.71.11.120/ 10.71.11.120-00000002	Булочные изделия недлительного хранения	булка из цельнозерновой муки	«ГОСТ 27844-88. Межгосударственный стандарт. Изделия булочные. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
12.	10.86.10.700	Изделия хлебобулочные для детского питания	булка из цельнозерновой муки для детского питания	ГОСТ 27844-88. Межгосударственный стандарт. Изделия булочные. Технические условия при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
13.	10.71.11.120/ 10.71.11.120-00000002	Булочные изделия недлительного хранения	булка из цельнозерновой муки (объем упаковки - не более 0,1 кг)	ГОСТ 27844-88. Межгосударственный стандарт. Изделия булочные. Технические условия при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
14.	10.86.10.700	Изделия хлебобулочные для детского питания	булка из цельнозерновой муки (объем упаковки - не более 0,1 кг для детского питания	ГОСТ 27844-88. Межгосударственный стандарт. Изделия булочные. Технические условия при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
15.	10.71.11.110/ 10.71.11.110-00000003	Хлеб недлительного хранения	хлеб ржаной	«ГОСТ 2077-84. Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия» «ГОСТ 31807-2018 Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки.

				Общие технические условия» «ГОСТ Р 56630-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия» «ГОСТ 31752-2012. Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» «ГОСТ 25832-89. Государственный стандарт Союза ССР. Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
16.	10.86.10.700	Изделия хлебобулочные для детского питания	хлеб ржаной, обогащенный витаминами/микроэлементами для детского питания	ГОСТ Р 58161-2018. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия хлебобулочные для детского питания. Общие технические условия при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
17.	10.71.11.120/ 10.71.11.120-00000004	Булочные изделия недлительного хранения	батон из пшеничной муки	«ГОСТ 27844-88. Межгосударственный стандарт. Изделия булочные. Технические условия» «ГОСТ 24557-89. Государственный стандарт Союза ССР. Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия» «ГОСТ 24298-80. Государственный стандарт Союза ССР. Изделия хлебобулочные мелкоштучные. Общие технические условия» «ГОСТ Р 58161-2018. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия хлебобулочные для детского питания. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
18.	10.86.10.700	Изделия хлебобулочные для детского питания	батон из пшеничной муки для детского питания	ГОСТ Р 58161-2018. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия хлебобулочные для

				детского питания. Общие технические условия при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
19.	10.71.11.120/ 10.71.11.120-00000004	Булочные изделия недлительного хранения	булочка, обогащенная микроэлементами	При наличии ТУ производителя
20.	10.86.10.700	Изделия хлебобулочные для детского питания	булочка, обогащенная микроэлементами для детского питания	При наличии ТУ производителя
21.	10.86.10.700	Изделия хлебобулочные для детского питания	булочка, обогащенная микроэлементами (объем упаковки - не более 0,1 кг) для детского питания	При наличии ТУ производителя
22.	10.72.11.120/ 10.72.11.120-00000008	Изделия хлебобулочные сухарные	сухари панировочные	ГОСТ Р 54645-2011 Изделия хлебобулочные сухарные. Общие технические условия при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
23.	10.72.12.140/ 10.72.12.140-00000003	Печенье сухое (галеты и крекеры)	галеты	«ГОСТ 14032-2017. Межгосударственный стандарт. Галеты. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
24.	10.86.10.800	Кондитерские изделия для детского питания	галеты для детского питания	При наличии ТУ производителя
25.	10.71.11.130	Изделия хлебобулочные сдобные	ватрушка с творогом	«ГОСТ 24557-89. Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия» «ГОСТ 24298-80. Государственный стандарт Союза ССР. Изделия хлебобулочные мелкоштучные. Общие технические условия» «ГОСТ 31805-2018. Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия» «ГОСТ 25832-89. Государственный стандарт Союза

				ССР. Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия» «ГОСТ 31752-2012. Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» «ГОСТ Р 56631-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия» Начинка «ГОСТ 31453-2013. Межгосударственный стандарт. Творог. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
26.	30.86.10.700	Изделия хлебобулочные для детского питания	ватрушка с творогом для детского питания	ГОСТ Р 58161-2018. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия хлебобулочные для детского питания. Общие технические условия Начинка «ГОСТ 31453-2013. Межгосударственный стандарт. Творог. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
27.	10.71.11.130	Изделия хлебобулочные сдобные	ватрушка с повидлом	«ГОСТ 24557-89. Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия» «ГОСТ 24298-80. Государственный стандарт Союза ССР. Изделия хлебобулочные мелкоштучные. Общие технические условия» «ГОСТ 31805-2018. Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия» «ГОСТ 25832-89. Государственный стандарт Союза ССР. Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия» «ГОСТ 31752-2012. Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» «ГОСТ Р 56631-2015. Национальный стандарт Рос-

				сийской Федерации. Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия» «ГОСТ 32099-2013. Межгосударственный стандарт. Повидло. Общие технические условия» Начинка фруктовый джем, соответствующий «ГОСТ 31712-2012. Межгосударственный стандарт. Джемы. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
28.	10.86.10.700	Изделия хлебобулочные для детского питания	ватрушка с повидлом для детского питания	ГОСТ Р 58161-2018. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия хлебобулочные для детского питания. Общие технические условия Начинка фруктовое повидло, соответствующее «ГОСТ 32099-2013. Межгосударственный стандарт. Повидло. Общие технические условия» Начинка фруктовый джем, соответствующий «ГОСТ 31712-2012. Межгосударственный стандарт. Джемы. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
29.	10.71.11.130	Изделия хлебобулочные сдобные	Сдоба обыкновенная, Булочка "Веснушка", Булочка сдобная	«ГОСТ 24557-89. Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия» «ГОСТ 24298-80. Государственный стандарт Союза ССР. Изделия хлебобулочные мелкоштучные. Общие технические условия» «ГОСТ 31805-2018. Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия» «ГОСТ 25832-89. Государственный стандарт Союза ССР. Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия» «ГОСТ 31752-2012. Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия»

				«ГОСТ Р 56631-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия» «ГОСТ Р 58161-2018. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия хлебобулочные для детского питания. Общие технические условия» «ГОСТ 9713-95. Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные любительские. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
30.	10.86.10.700	Изделия хлебобулочные для детского питания	сдоба обыкновенная для детского питания	ГОСТ Р 58161-2018. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия хлебобулочные для детского питания. Общие технические условия при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
31.	10.61.21.110/ 10.61.21.110- 00000006	Мука пшеничная	мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017. Межгосударственный стандарт. Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
32.	10.61.33.111/ 10.61.33.111- 00000003	Зерна овса плющеные или переработанные в хлопья	хлопья овсяные, вид "Геркулес"	«ГОСТ 21149-93. Межгосударственный стандарт. Хлопья овсяные. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
33.	10.61.33.111/ 10.61.33.111- 00000002	Зерна овса плющеные или переработанные в ХЛОПЬЯ	хлопья овсяные, вид "Экстра"	«ГОСТ 21149-93. Межгосударственный стандарт. Хлопья овсяные. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
34.	10.61.32.111/ 10.61.32.111-	Крупа овсяная	крупа овсяная	«ГОСТ 3034-75. Межгосударственный стандарт. Крупа овсяная. Технические условия»

	00000002			при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
35.	10.61.32.113/ 10.61.32.113-00000003	Крупа гречневая	крупа гречневая	«ГОСТ Р 55290-2012. Национальный стандарт Российской Федерации. Крупа гречневая. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
36.	10.61.32.117/ 10.61.32.117-00000003	Крупа кукурузная	крупа кукурузная	«ГОСТ 6002-69. Межгосударственный стандарт. Крупа кукурузная. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
37.	10.61.31.111/ 10.61.31.111-00000002	Крупа манная	крупа манная	«ГОСТ 7022-2019. Межгосударственный стандарт. Крупа манная. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
38.	10.61.32.116/ 10.61.32.116-00000004	Крупа перловая	крупа ячменная, вид "Перловая"	«ГОСТ 5784-60. Государственный стандарт Союза ССР. Крупа ячменная. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
39.	10.61.31.110/ 10.61.31.110-00000005	Крупа из пшеницы	крупа пшеничная, вид "Полтавская"	«ГОСТ 276-60. Межгосударственный стандарт. Крупа пшеничная («Полтавская», «Артек»). Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
40.	10.61.31.110/ 10.61.31.110-00000004	Крупа из пшеницы	крупа пшеничная, вид "Артек"	«ГОСТ 276-60. Межгосударственный стандарт. Крупа пшеничная («Полтавская», «Артек»). Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
41.	10.61.32.114/	Пшено	крупа пшено	«ГОСТ 572-2016. Межгосударственный стандарт.

	10.61.32.114-00000004			Крупа пшено шлифованное. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
42.	10.61.1/10.61.10.000-00000003	Рис полуобрушенный или полностью обрушенный, шелушений или дробленый	крупа рисовая	«ГОСТ ISO 7301-2013. Межгосударственный стандарт. Рис. Технические условия» «ГОСТ 6292-93. Межгосударственный стандарт. Крупа рисовая. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
43.	10.61.32.115/ 10.61.32.115-00000003	Крупа ячневая	крупа ячневая	«ГОСТ 5784-60. Государственный стандарт Союза ССР. Крупа ячменная. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
44.	01.11.75.110/ 01.11.75.110-00000001	Зерно гороха	горох колотый шлифованный	«ГОСТ 28674-2019. Горох. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
45.	01.11.75.110/ 01.11.75.110-00000002	Зерно гороха	горох цельный шлифованный	«ГОСТ 28674-2019. Горох. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
46.	01.11.74.110/ 01.11.74.110-00000001	Зерно чечевицы	чечевица продовольственная	«ГОСТ 13213-77. Межгосударственный стандарт. Чечевица тарелочная продовольственная для экспорта. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
47.	01.11.71.110	Зерно фасоли	фасоль продовольственная	«ГОСТ 26791-2018. Межгосударственный стандарт. Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение» «ГОСТ 7758-75. Межгосударственный стандарт. Фасоль продовольственная. Технические условия» ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ

48.	10.73.11/10.73.11.000-00000012	Изделия макаронные и аналогичные мучные изделия	изделия макаронные	«ГОСТ 31743-2017. Межгосударственный стандарт. Изделия макаронные. Общие технические условия» "ГОСТ 32908-2014. Межгосударственный стандарт. Изделия макаронные безглютеновые. Общие технические условия» «ГОСТ Р 54656-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия макаронные с обогащающими добавками. Общие технические условия» «ГОСТ Р 55296-2012. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия макаронные низкобелковые. Общие технические условия» «ГОСТ Р 55295-2012. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия макаронные инстантные. Общие технические условия при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
49.	01.13.51/01.13.51.000-00000001	Картофель	картофель свежий поздних сортов созревания неочищенный	ГОСТ 7176-2017. Межгосударственный стандарт. Картофель продовольственный. Технические условия» «ГОСТ 26832-86. Государственный стандарт Союза ССР. Картофель свежий для переработки на продукты питания. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
50.	01.13.51/01.13.51.000-00000001	Картофель	картофель свежий поздних сортов созревания очищенный	ГОСТ 7176-2017. Межгосударственный стандарт. Картофель продовольственный. Технические условия» «ГОСТ 26832-86. Государственный стандарт Союза ССР. Картофель свежий для переработки на продукты питания. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
51.	01.13.51/01.13.51.000-	Картофель	картофель свежий поздних сортов созревания мытый	ГОСТ 7176-2017. Межгосударственный стандарт. Картофель продовольственный. Технические усло-

	00000001			вия» «ГОСТ 26832-86. Государственный стандарт Союза ССР. Картофель свежий для переработки на продукты питания. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
52.	01.13.51/01.13.51.000-00000002	Картофель	картофель свежий ранних сортов созревания неочищенный	ГОСТ 7176-2017. Межгосударственный стандарт. Картофель продовольственный. Технические условия» «ГОСТ 26832-86. Государственный стандарт Союза ССР. Картофель свежий для переработки на продукты питания. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
53.	01.13.51/01.13.51.000-00000002	Картофель	картофель свежий ранних сортов созревания очищенный	ГОСТ 7176-2017. Межгосударственный стандарт. Картофель продовольственный. Технические условия» «ГОСТ 26832-86. Государственный стандарт Союза ССР. Картофель свежий для переработки на продукты питания. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
54.	01.13.51/01.13.51.000-00000002	Картофель	картофель свежий ранних сортов созревания мытый	ГОСТ 7176-2017. Межгосударственный стандарт. Картофель продовольственный. Технические условия» «ГОСТ 26832-86. Государственный стандарт Союза ССР. Картофель свежий для переработки на продукты питания. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
55.	01.13.12.120/01.13.12.120-00000002	Капуста белокочанная	капуста белокочанная свежая неочищенная	«ГОСТ Р 51809-2001. Государственный стандарт Российской Федерации. Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Тех-

				нические условия» «ГОСТ 1724-85. Государственный стандарт Союза ССР. Капуста белокочанная свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
56.	01.13.12.120/ 01.13.12.120-00000002	Капуста белокочанная	капуста белокочанная свежая очищенная	«ГОСТ Р 51809-2001. Государственный стандарт Российской Федерации. Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия» «ГОСТ 1724-85. Государственный стандарт Союза ССР. Капуста белокочанная свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
57.	01.13.13.000/ 01.13.13.000-00000006	Капуста цветная и брокколи	капуста цветная свежая	«ГОСТ 33952-2016. Межгосударственный стандарт. Капуста цветная свежая. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
58.	10.39.11.000	Овощи (кроме картофеля) и грибы замороженные	капуста цветная замороженная	«ГОСТ Р 54683-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
59.	10.39.11.000	Овощи (кроме картофеля) и грибы замороженные	фасоль стручковая замороженная	«ГОСТ Р 54683-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
60.	10.39.11.000	Овощи (кроме картофеля) и грибы замороженные	капуста брокколи замороженная	«ГОСТ Р 54683-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»

				при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
61.	10.39.11.000	Овощи (кроме картофеля) и грибы замороженные	капуста брюссельская замороженная	«ГОСТ Р 54683-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
62.	10.39.11.000	Овощи (кроме картофеля) и грибы замороженные	горошек зеленый быстрозамороженный	«ГОСТ Р 54683-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Овощи быстрозаморо-женные и их смеси. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
63.	01.13.43.110/ 01.13.43.110-00000002	Лук репчатый	лук репчатый свежий неочищенный	«ГОСТ 34306-2017. Межгосударственный стандарт. Лук репчатый свежий. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
64.	01.13.43.110/ 01.13.43.110-00000002	Лук репчатый	лук репчатый свежий очищенный	«ГОСТ 34306-2017. Межгосударственный стандарт. Лук репчатый свежий. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
65.	01.13.41.110/ 01.13.41.110-00000002	Морковь столовая	морковь столовая свежая немытая	«ГОСТ 32284-2013 (UNECE STANDARD FFV-10:2010). Межгосударственный стандарт. Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия» «ГОСТ 1721-85. Государственный стандарт Союза ССР. Морковь столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
66.	01.13.41.110/ 01.13.41.110-	Морковь столовая	морковь столовая свежая мытая	«ГОСТ 32284-2013 (UNECE STANDARD FFV-10:2010). Межгосударственный стандарт. Морковь

	00000003			столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия» «ГОСТ 1721-85. Государственный стандарт Союза ССР. Морковь столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
67.	01.13.49.110/ 01.13.49.110- 00000002	Свекла столовая	свекла столовая свежая неочищенная	«ГОСТ 32285-2013. Межгосударственный стандарт. Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия» «ГОСТ 1722-85. Государственный стандарт Союза ССР. Свекла столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
68.	01.13.49.110/ 01.13.49.110- 00000003	Свекла столовая	свекла столовая свежая очищенная	«ГОСТ 32285-2013. Межгосударственный стандарт. Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия» «ГОСТ 1722-85. Государственный стандарт Союза ССР. Свекла столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
69.	01.13.49.110/ 01.13.49.110- 00000003	Свекла столовая	свекла столовая свежая мытая	«ГОСТ 32285-2013. Межгосударственный стандарт. Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия» «ГОСТ 1722-85. Государственный стандарт Союза ССР. Свекла столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
70.	01.13.32.000/ 01.13.32.000-	Огурцы	огурцы (длинноплодные, среднеплодные короткоплодные) свежие	«ГОСТ 33932-2016. Межгосударственный стандарт. Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле.

	00000001			Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
71.	01.13.34.000/ 01.13.34.000-00000004	Томаты (помидоры)	томаты (помидоры) свежие	«ГОСТ 34298-2017. Межгосударственный стандарт. Томаты свежие. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
72.	01.13.39.190	Культуры овощные плодовые прочие, не включенные в другие группировки	перец сладкий свежий	«ГОСТ 34325-2017. Межгосударственный стандарт. Перец сладкий свежий. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
73.	01.13.39.130	Тыквы	тыквы свежие	«ГОСТ 7975-2013. Межгосударственный стандарт. Тыква продовольственная свежая. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
74.	01.13.39.110/ 01.13.39.110-00000002	Кабачки	кабачки свежие	«ГОСТ 31822-2012. Межгосударственный стандарт. Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
75.	01.13.33.000/ 01.13.33.000-00000002	Баклажаны	баклажаны свежие	«ГОСТ 13907-86. Межгосударственный стандарт. Баклажаны свежие. Технические условия» «ГОСТ 31821-2012 (UNECE STANDARD FFV-05:2000). Межгосударственный стандарт. Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
76.	01.11.62	Горох овощной	горох овощной (зеленый) свежий	«ГОСТ 33931-2016. Межгосударственный стандарт. Горох овощной свежий. Технические условия»

				при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
77.	01.13.19.000/ 01.13.19.000-00000002	Овощи листовые или стебельные прочие	петрушка свежая	«ГОСТ 34212-2017. Межгосударственный стандарт. Петрушка свежая. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
78.	01.13.19.000/ 01.13.19.000-00000006	Овощи листовые или стебельные прочие	укроп свежий	«ГОСТ 32856-2014. Межгосударственный стандарт. Укроп свежий. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
79.	01.13.43.190/ 01.13.43.190-00000002	Культуры овощные луковичные прочие	лук зеленый	«ГОСТ 34214-2017. Межгосударственный стандарт. Лук свежий зеленый. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
80.	10.39.17.100	Овощи (кроме картофеля), консервированные без уксуса или уксусной кислоты, прочие (кроме готовых овощных блюд)	капуста квашеная	«ГОСТ 34220-2017. Межгосударственный стандарт. Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия» «ГОСТ Р 55463-2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Капуста квашеная провансаль. Общие технические условия» при наличии ТУ производителя
81.	10.39.17.100	Овощи (кроме картофеля), консервированные без уксуса или уксусной кислоты, прочие (кроме готовых овощных блюд)	огурцы соленые	«ГОСТ 34220-2017. Межгосударственный стандарт. Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
82.	01.23.13.000/ 01.23.13.000-00000003	Апельсины	апельсины свежие	«ГОСТ 34307-2017. Межгосударственный стандарт. Плоды цитрусовых культур. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ

83.	01.22.12.000/ 01.22.12.000-00000002	Бананы	бананы свежие	«ГОСТ Р 51603-2000. Государственный стандарт Российской Федерации. Бананы свежие. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
84.	01.21.11.000/ 01.21.11.000-00000002	Виноград свежий столовых сортов	виноград свежий столовых сортов	«ГОСТ 32786-2014 (UNECE STANDARD FFV-19:2010). Межгосударственный стандарт. Виноград столовый свежий. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
85.	01.24.21.000/ 01.24.21.000-00000002	Груши	груши свежие	«ГОСТ 33499-2015 (UNECE STANDART FFV-51:2013). Межгосударственный стандарт. Груши свежие. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
86.	01.25.11.000/ 01.25.11.000-00000002	Киви	киви свежие	«ГОСТ 31823-2012 (UNECE STANDARD FFV-46:2008). Межгосударственный стандарт. Киви, реализуемые в розничной торговле. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
87.	01.23.12.000/ 01.23.12.000-00000002	Лимоны и лаймы	лимоны свежие	«ГОСТ 34307-2017. Межгосударственный стандарт. Плоды цитрусовых культур. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
88.	01.23.14.000/ 01.23.14.000-00000003	Мандарины, включая танжерины, клементины и аналогичные гибриды цитрусовых культур	мандарины свежие	«ГОСТ 34307-2017. Межгосударственный стандарт. Плоды цитрусовых культур. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
89.	01.24.10.000/ 01.24.10.000-	Яблоки	яблоки свежие	«ГОСТ 34314-2017. Межгосударственный стандарт. Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле.

	00000002			Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
90.	10.39.21.120	Ягоды свежие или предварительно подвергнутые тепловой обработке, замороженные	ягоды быстрозамороженные (за исключением клубники)	«ГОСТ 33823-2016. Межгосударственный стандарт. Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
91.	01.24.25.000/ 01.24.25.000-00000001	Персики	персики свежие	«ГОСТ 34340-2017. Межгосударственный стандарт. Персики и нектарины свежие. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
92.	01.24.26.000/ 01.24.26.000-00000004	Нектарины	нектарины свежие	«ГОСТ 34340-2017. Межгосударственный стандарт. Персики и нектарины свежие. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
93.	01.24.27.000/ 01.24.27.000-00000003	Сливы	сливы свежие	«ГОСТ 32286-2013 (UNECE STANDARD FFV-29:2013). Межгосударственный стандарт. Сливы, реализуемые в розничной торговле. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
94.	01.24.23.000/ 01.24.23.000-00000003	Абрикосы	абрикосы свежие	«ГОСТ 32787-2014 (UNECE STANDARD FFV-02:2013). Межгосударственный стандарт. Абрикосы свежие. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
95.	01.25.90.120/ 01.25.120.000	Гранаты	гранаты свежие	ГОСТ 27573-2013 «Плоды граната свежие. Технические условия»

	-00000002			при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
96.	10.39.25.134	Смеси сушеных фруктов (сухой компот)	смеси сушеных фруктов (сухой компот)	«ГОСТ 32896-2014. Межгосударственный стандарт. Фрукты сушеные. Общие технические условия» «ГОСТ 6882-88. Государственный стандарт Союза ССР. Виноград сушеный. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
97.	10.39.25.133	Фрукты семечковые сушеные	яблоки сушеные	«ГОСТ 32896-2014. Межгосударственный стандарт. Фрукты сушеные. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
98.	10.39.25.132	Фрукты косточковые сушеные	курага (абрикосы сушеные)	«ГОСТ 32896-2014. Межгосударственный стандарт. Фрукты сушеные. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
99.	10.39.25.132	Фрукты косточковые сушеные	чернослив (слива сушеная)	«ГОСТ 32896-2014. Межгосударственный стандарт. Фрукты сушеные. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
100.	10.39.25.131	Виноград сушеный (изюм)	изюм светлый	«ГОСТ 6882-88. Государственный стандарт Союза ССР. Виноград сушеный. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
101.	10.39.25.131	Виноград сушеный (изюм)	изюм темный	«ГОСТ 6882-88. Государственный стандарт Союза ССР. Виноград сушеный. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
102.	10.39.25.133	Фрукты семечковые сушеные	шиповник сушеный	«ГОСТ 1994-93. Межгосударственный стандарт. Плоды шиповника. Технические условия»

				при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
103.	10.11.11.130	Говядина замороженная	говядина замороженная	«ГОСТ 34120-2017. Межгосударственный стандарт. Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия» «ГОСТ 33818-2016. Межгосударственный стандарт. Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия» «ГОСТ 32606-2013. Межгосударственный стандарт. Говядина. Туши и отрубы. Требования при поставках и контроль качества» «ГОСТ 12512-67. Межгосударственный стандарт. Мясо-говядина в четвертинах, замороженная, поставляемая для экспорта. Технические условия» «ГОСТ 4814-57. Блоки мясные замороженные. Технические условия.» «ГОСТ Р 54704-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Блоки из жилованного мяса замороженные. Общие технические условия» «ГОСТ 3739-89. Мясо фасованное. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
104.	10.11.31.130/ 10.11.31.130-00000002	Говядина и телятина замороженные для детского питания	говядина замороженная для детского питания (жилованное мясо) с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 процентов со сроками годности не более 6 месяцев	«ГОСТ 31798-2012 Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
105.	10.11.31.130/ 10.11.31.130-00000003	Говядина и телятина замороженные для детского питания	говядина замороженная для детского питания (четвертины, полутуши)	«ГОСТ 31798-2012. Межгосударственный стандарт. Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ

106.	10.11.11.130-00000009	Говядина охлажденная для детского питания	говядина, охлажденная для детского питания, - туша	«ГОСТ 31798-2012. Межгосударственный стандарт. Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
107.	10.11.11.130/ 10.11.11.130-00000007	Говядина и телятина парные, остывшие или охлажденные для детского питания	говядина, охлажденная для детского питания, - четвертина	«ГОСТ 34120-2017Межгосударственный стандарт. Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
108.	10.11.11.130/ 10.11.11.130-00000008	Говядина и телятина парные, остывшие или охлажденные для детского питания	говядина, охлажденная для детского питания, - полутуша	«ГОСТ 34120-2017Межгосударственный стандарт. Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
109.	10.11.11.130/ 10.11.11.130-00000006	Говядина и телятина парные, остывшие или охлажденные для детского питания	говядина, охлажденная для детского питания, - жилованное мясо	«ГОСТ 31798-2012. Межгосударственный стандарт. Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
110.	10.11.11.110/ 10.11.11.110-00000004	Говядина парная, остывшая или охлажденная	говядина охлажденная - четвертина	«ГОСТ 34120-2017Межгосударственный стандарт. Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
128	10.11.11.110/ 10.11.11.110-00000005	Говядина парная, остывшая или охлажденная	говядина охлажденная - полутуша	«ГОСТ 34120-2017Межгосударственный стандарт. Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия»

				при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
129	10.11.31.110/ 10.11.31.110-00000005	Говядина замороженная	говядина замороженная в четвертинах	«ГОСТ 34120-2017Межгосударственный стандарт. Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия» «ГОСТ 33818-2016. Межгосударственный стандарт. Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия» «ГОСТ 12512-67. Межгосударственный стандарт. Мясо-говядина в четвертинах, замороженная, поставляемая для экспорта. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
130	10.11.31.110/ 10.11.31.110-00000006	Говядина замороженная	говядина замороженная в полутушах	«ГОСТ 34120-2017 Межгосударственный стандарт. Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия» «ГОСТ 33818-2016. Межгосударственный стандарт. Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
131	10.11.31.110-00000004	Говядина замороженная	говядина замороженная - отруб	«ГОСТ 32606-2013. Межгосударственный стандарт. Говядина. Туши и отрубы. Требования при поставках и контроль качества» «ГОСТ 33818-2016. Межгосударственный стандарт. Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
132	10.86.10.641/ 10.86.10.641-	Полуфабрикаты мясные для детского питания	полуфабрикаты мясные порционные для детского питания из говядины замороженные	«ГОСТ Р 54754-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Полуфабрикаты мясные куско-

	00000009			вые бескостные для детского питания. Технические условия» «ГОСТ 32967-2014. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
133	10.86.10.641/ 10.86.10.641-00000010	Полуфабрикаты мясные для детского питания	полуфабрикаты мясные мелкокусковые для детского питания из говядины замороженные	«ГОСТ Р 54754-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия» «ГОСТ 32967-2014. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
134	10.86.10.641/ 10.86.10.641-00000011	Полуфабрикаты мясные для детского питания	полуфабрикаты мясные крупнокусковые для детского питания из говядины замороженные	«ГОСТ Р 54754-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия» «ГОСТ 32967-2014. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
135	10.13.14.700/ 10.13.14.700-00000020	Полуфабрикаты мясные, мясосодержащие, охлажденные, замороженные	полуфабрикаты мясные мелкокусковые из говядины охлажденные	«ГОСТ 32967-2014. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
136	10.86.10.641/ 10.86.10.641-00000005	Полуфабрикаты мясные для детского питания	полуфабрикаты мясные мелкокусковые для детского питания из говядины охлажденные	«ГОСТ Р 54754-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические

				условия» «ГОСТ 32967-2014. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
137	10.86.10.641/ 10.86.10.641-00000006	Полуфабрикаты мясные для детского питания	полуфабрикаты мясные крупнокусковые для детского питания из говядины охлажденные	«ГОСТ Р 54754-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия» «ГОСТ 32967-2014. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
138	10.86.10.641/ 10.86.10.641-00000003	Полуфабрикаты мясные для детского питания	полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания из говядины охлажденные	«ГОСТ 32967-2014. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия» «ГОСТ Р 55366-2012. Национальный стандарт Российской Федерации. Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания. Технические условия» «ГОСТ 33611-2015. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты мясные. Фарш для детского питания. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
139	10.86.10.641/ 10.86.10.641-00000013	Полуфабрикаты мясные для детского питания	полуфабрикаты мясосодержащие рубленые для детского питания из говядины охлажденные	«ГОСТ 34426-2018. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты мясосодержащие для детского питания. Общие технические условия» «ГОСТ Р 56579-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые для детского питания. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не

				ниже ГОСТ
140	10.86.10.641/ 10.86.10.641-00000012	Полуфабрикаты мясные для детского питания	полуфабрикаты мясосодержащие рубленые для детского питания из говядины замороженные	«ГОСТ 34426-2018. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты мясосодержащие для детского питания. Общие технические условия» «ГОСТ Р 56579-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые для детского питания. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
141	10.86.10.641/ 10.86.10.641-00000008	Полуфабрикаты мясные для детского питания	полуфабрикаты замороженные мясные рубленые для детского питания из говядины	«ГОСТ Р 55366-2012. Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания. Технические условия» «ГОСТ Р 52675-2006. Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
143	10.11.31.150	Субпродукты пищевые крупного рогатого скота замороженные для детского питания	печень говяжья для детского питания	при наличии ТУ изготовителя
144	10.11.31.140	Субпродукты пищевые крупного рогатого скота замороженные	печень говяжья, сердце, язык	«ГОСТ 32244-2013. Межгосударственный стандарт. Субпродукты мясные обработанные. Технические условия» «ГОСТ Р 54366-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Блоки из субпродуктов замороженные. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
145	10.86.10.641/ 10.86.10.641-00000007	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие для детского питания	полуфабрикаты мясные в тесте для детского питания замороженные (детей школьного возраста от 6 лет до 18 лет)	«ГОСТ 32750-2014. Полуфабрикаты в тесте замороженные для детского питания. Технические условия» «ГОСТ 32967-2014. Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия»

				при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
146	10.86.10.641/ 10.86.10.641-00000002	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие для детского питания	полуфабрикаты мясные в тесте для детского питания охлажденные (детей школьного возраста от 6 лет до 18 лет)	«ГОСТ 32967-2014. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
147	10.12.10/10.12.10.000-00000005	Мясо птицы охлажденное, в том числе для детского питания	мясо цыплят-бройлеров охлажденное	«ГОСТ 31962-2013. Межгосударственный стандарт. Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия» «ГОСТ Р 54349-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Мясо и субпродукты птицы. Правила приемки» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
148	10.12.10.170/ 10.12.10.170-00000004	Мясо сельскохозяйственной птицы охлажденное для детского питания	мясо цыплят-бройлеров охлажденное для детского питания	«ГОСТ Р 52306-2005. Национальный стандарт Российской Федерации. Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
149	10.12.10/10.12.10.000-00000006	Мясо птицы охлажденное, в том числе для детского питания	мясо кур охлажденное	«ГОСТ 31962-2013. Межгосударственный стандарт. Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия» «ГОСТ Р 54349-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Мясо и субпродукты птицы. Правила приемки» «ГОСТ 32607-2013. Межгосударственный стандарт. Мясо кур. Тушки и их части. Требования при поставках и контроль качества» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ

150	10.12.10.170/ 10.12.10.170-00000005	Мясо сельскохозяйственной птицы охлажденное для детского питания	мясо кур охлажденное для детского питания	«ГОСТ Р 52306-2005. Национальный стандарт Российской Федерации. Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия» ГОСТ 32737-2014. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия» «ГОСТ 31465-2012. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия» «ГОСТ 31962-2013. Межгосударственный стандарт. Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия» «ГОСТ 32607-2013. Межгосударственный стандарт. Мясо кур. Тушки и их части. Требования при поставках и контроль качества» «ГОСТ 32967-2014. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
151	10.12.10/10.12.10.000-00000006	Мясо птицы охлажденное, в том числе для детского питания	мясо индеек охлажденное	«ГОСТ 31473-2012. Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
152	10.12.10.170/ 10.12.10.170-00000006	Мясо сельскохозяйственной птицы охлажденное для детского питания	мясо индеек для детского питания охлажденное	«ГОСТ Р 52820-2007. Национальный стандарт Российской Федерации. Мясо индейки для детского питания. Технические условия» «ГОСТ 32737-2014. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия» «ГОСТ 31465-2012. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не

				ниже ГОСТ
153	10.12.10	Мясо птицы охлажденное, в том числе для детского питания Мясо сельскохозяйственной птицы замороженное, в том числе для детского питания	мясо уток, в том числе утят мясо гусей, в том числе гусят мясо цесарок, в том числе цесарят мясо перепелов, в том числе перепелят мясо сельскохозяйственной птицы для детского питания	«ГОСТ 31990-2012. Мясо уток (тушки и их части). Общие технические условия» «ГОСТ 33816-2016. Мясо гусей (тушки и их части). Технические условия» «ГОСТ 34121-2017. Мясо цесарок (тушки и их части). Технические условия» ГОСТ 32734-2014. Мясо перепелов для детского питания. Технические условия «ГОСТ Р 54673-2011. Мясо перепелов (тушки). Технические условия»
154	10.86.10.641/ 10.86.10.641-00000008	Полуфабрикаты мясные для детского питания	биточки куриные замороженные для детского питания	«ГОСТ Р 55790-2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые для детского питания. Технические условия» «ГОСТ 33338-2015. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты рубленые высокой степени готовности из мяса птицы для детского питания. Технические условия» «ГОСТ Р 56364-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Российское качество. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые с пониженной калорийностью для детского питания. Технические условия» «ГОСТ 31465-2012. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия» «ГОСТ 32737-2014. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
155	10.86.10.643	Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания	полуфабрикаты охлажденные из мяса птицы для детского питания (крупнокусковые, мел-	ГОСТ 32737-2014 Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические

			кокусковые, порционные)	условия «ГОСТ 31465-2012. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
156	10.86.10.643	Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания	полуфабрикаты охлажденные из мяса птицы для детского питания (рубленые)	«ГОСТ 31465-2012. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия» «ГОСТ Р 55790-2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые для детского питания. Технические условия» «ГОСТ 33338-2015. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты рубленые высокой степени готовности из мяса птицы для детского питания. Технические условия» «ГОСТ Р 56364-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Российское качество. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые с пониженной калорийностью для детского питания. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
157	10.86.10.643	Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания	полуфабрикаты замороженные из мяса птицы для детского питания (крупнокусковые, мелкокусковые, порционные, рубленые)	«ГОСТ 31465-2012. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
158	10.86.10.643	Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания	полуфабрикаты охлажденные из мяса птицы для детского питания (натуральные)	«ГОСТ 31465-2012. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия» «ГОСТ 32737-2014. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для

				детского питания. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
159	10.86.10.643	Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания	полуфабрикаты рубленые из мяса птицы замороженные для детского питания	«ГОСТ 31465-2012. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия» «ГОСТ Р 55790-2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые для детского питания. Технические условия» «ГОСТ 33338-2015. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты рубленые высокой степени готовности из мяса птицы для детского питания. Технические условия» «ГОСТ Р 56364-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Российское качество. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые с пониженной калорийностью для детского питания. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
160	10.11.39.110	Мясо и субпродукты пищевые кроликов парные, остывшие, охлажденные или замороженные	мясо кролика	при наличии ТУ изготовителя
161	10.11.15	Конина и мясо прочих животных семейства лошадиных парные, остывшие или охлажденные, в том числе для детского питания	конина охлажденная	«ГОСТ 32225-2013. Лошади для убоя. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия» «ГОСТ Р 55335-2012. Мясо. Конина для детского питания. Технические условия» «ГОСТ 10.76-74. Мясо. Конина, поставляемая для экспорта. Технические требования» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ

162	10.11.35	Мясо лошадей (конина, жеребятина) и прочих животных семейства лошадиных замороженное, в том числе для детского питания	конина замороженная	«ГОСТ 32225-2013. Лошади для убоя. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия» «ГОСТ Р 55335-2012. Мясо. Конина для детского питания. Технические условия» «ГОСТ 10.76-74. Мясо. Конина, поставляемая для экспорта. Технические требования» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
163	10.11.39.130	Мясо и субпродукты пищевые лосей парные, остывшие, охлажденные или замороженные	мясо лося (мясо с ферм)	при наличии ТУ изготовителя
164	10.11.16	Оленина и мясо прочих животных семейства оленьих (оленевых) парные, остывшие или охлажденные, в том числе для детского питания	оленина (мясо с ферм) охлажденная	«ГОСТ 32227-2013. Олени для убоя. Оленина в тушах и полутушах. Технические условия» «ГОСТ 32273-2013 Мясо. Оленина для детского питания. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
165	10.11.36	Оленина и мясо прочих животных семейства оленьих (оленевых) и субпродукты пищевые замороженные, в том числе для детского питания	оленина (мясо с ферм) замороженная	«ГОСТ 32227-2013. Олени для убоя. Оленина в тушах и полутушах. Технические условия» «ГОСТ 32273-2013 Мясо. Оленина для детского питания. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
166	10.11.13	Баранина парная, остывшая или охлажденная, в том числе для детского питания	баранина охлажденная (II категория)	ГОСТ 31777-2012. Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия ГОСТ Р 54034-2010. Мясо. Баранина и ягнятина для детского питания. Технические условия ГОСТ 34200-2017. Мясо. Отрубы из баранины и козлятины. Технические условия при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ

167	10.11.33	Баранина замороженная, в том числе для детского питания	баранина замороженная (II категория)	ГОСТ 31777-2012. Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия ГОСТ Р 54034-2010. Мясо. Баранина и ягнятина для детского питания. Технические условия ГОСТ 4814-57. Блоки мясные замороженные. Технические условия ГОСТ 34200-2017. Мясо. Отрубы из баранины и козлятины. Технические условия при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
168	10.20.14.110/ 10.20.14.110-00000002	Филе пресноводной рыбы мороженое	Филе пресноводной рыбы мороженое	«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299) «СанПиН 2.3.2.1078. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» «ГОСТ 3948-2016. Межгосударственный стандарт. Филе рыбы мороженое. Технические условия» «ГОСТ 33282-2015. Межгосударственный стандарт. Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия» «ГОСТ Р 51494-99. Государственный стандарт Российской Федерации. Филе из океанических и морских рыб мороженое. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
169	10.20.14.120/ 10.20.14.120-00000005	Филе морской рыбы мороженое	филе морской рыбы мороженое	«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299)

				«СанПиН 2.3.2.1078. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» «ГОСТ 3948-2016. Межгосударственный стандарт. Филе рыбы мороженое. Технические условия» «ГОСТ 33282-2015. Межгосударственный стандарт. Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия» «ГОСТ Р 51494-99. Государственный стандарт Российской Федерации. Филе из океанических и морских рыб мороженое. Технические условия» «ГОСТ Р 56417-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Филе тресковых рыб мороженое "Экстра". Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
170	10.20.14.120/ 10.20.14.120-00000005	Филе морской рыбы мороженое	минтай - филе	«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299) «СанПиН 2.3.2.1078. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» «ГОСТ 3948-2016. Межгосударственный стандарт. Филе рыбы мороженое. Технические условия» «ГОСТ 33282-2015. Межгосударственный стандарт. Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия» «ГОСТ Р 51494-99. Государственный стандарт Российской Федерации. Филе из океанических и мор-

				ских рыб мороженое. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
171	10.20.23.122/ 10.20.23.122- 00000044	Сельдь соленая или в рассоле	сельдь соленая (филе с кожей, филе без кожи)	«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299) «СанПиН 2.3.2.1078. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» «ГОСТ 815-2019. Межгосударственный стандарт. Сельди соленые. Технические условия» «ГОСТ 1084-2016. Межгосударственный стандарт. Сельди и сардина тихоокеанская пряного посола и маринованные. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
172	10.20.21	Филе рыбное вяленое, соленое или в рассоле, кроме копченого	филе рыбы слабо или малосоленое	«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контро-лю) - (Утверждены Решением Комиссии тамо-женного союза от 28.05.2010 № 299) «СанПиН 2.3.2.1078. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» «ГОСТ 7448-2006. Рыба соленая. Технические условия» «ГОСТ 7449-2016. Рыбы лососевые соленые. Технические условия»

172	10.20.14.120/ 10.20.14.120-00000005	Филе тресковых рыб мороженое	треска - филе	«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299) «СанПиН 2.3.2.1078. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» «ГОСТ 3948-2016. Межгосударственный стандарт. Филе рыбы мороженое. Технические условия» «ГОСТ 33282-2015. Межгосударственный стандарт. Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия» «ГОСТ Р 51494-99. Государственный стандарт Российской Федерации. Филе из океанических и морских рыб мороженое. Технические условия» «ГОСТ Р 56417-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Филе тресковых рыб мороженое "Экстра". Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
173	10.20.13.120:	Рыба морская мороженая	треска	«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299) «СанПиН 2.3.2.1078-01.2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» «ГОСТ 32366-2013. Межгосударственный стандарт. Рыба мороженая. Технические условия»

				«ГОСТ Р 51493-99. Государственный стандарт Российской Федерации. Рыба разделанная и неразделанная мороженая. Технические условия» «ГОСТ 17660-97. Межгосударственный стандарт. Рыба специальной разделки мороженая. Технические условия» «ГОСТ 1168-86. Рыба мороженая. Технические условия» «ГОСТ 1368-2003. Рыба. Длина и масса»
174	10.20.14.120/ 10.20.14.120-00000005	Филе морской рыбы мороженое	хек - филе	«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299) «СанПиН 2.3.2.1078. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» «ГОСТ 3948-2016. Межгосударственный стандарт. Филе рыбы мороженое. Технические условия» «ГОСТ 33282-2015. Межгосударственный стандарт. Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия» «ГОСТ Р 51494-99. Государственный стандарт Российской Федерации. Филе из океанических и морских рыб мороженое. Технические условия» «ГОСТ Р 56417-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Филе тресковых рыб мороженое "Экстра". Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
175	10.20.15.130	Фарш рыбный мороженый	фарш рыбный мороженный для детского питания	«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) -

				(Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299) «СанПиН 2.3.2.1078. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» «ГОСТ Р 55505-2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Фарш рыбный пищевой мороженый. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
176	10.51.11./10.51.11.000-00000008	Молоко, кроме сырого	молоко коровье пастеризованное питьевое с массовой долей жира 2,5 процента	«ГОСТ 31450-2013. Межгосударственный стандарт. Молоко питьевое. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
177	10.51.11./10.51.11.000-00000008	Молоко, кроме сырого	молоко коровье пастеризованное питьевое с массовой долей жира 3,2 процента	«ГОСТ 31450-2013. Межгосударственный стандарт. Молоко питьевое. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
178	10.51.11./10.51.11.000-00000009	Молоко, кроме сырого	молоко коровье стерилизованное с массовой долей жира 3,2 процента в упаковке потребительской из комбинированных материалов	«ГОСТ 31450-2013. Межгосударственный стандарт. Молоко питьевое. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
179	10.86.10.110/10.86.10.110-00000002	Молоко питьевое для детского питания пастеризованное, стерилизованное и ультрапастеризованное (ультравысокотемпературно-обработанное), в том числе обогащенное	молоко питьевое для детского питания коровье фторированное с массовой долей жира 3,2 процента	«ГОСТ 32252-2013. Межгосударственный стандарт. Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
180	10.51.52.140/10.51.52.140-	Кефир	кефир с массовой долей жира 2,5 процента	«ГОСТ 31454-2012. Межгосударственный стандарт. Кефир. Технические условия»

	00000005			«ГОСТ 32923-2014. Межгосударственный стандарт. Продукты кисломолочные, обогащенные пробиотическими микроорганизмами. Технические условия» «ГОСТ 33491-2015. Межгосударственный стандарт. Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
181	10.86.10.142	Продукты кисломолочные, в том числе обогащенные, для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста, кроме творога и сметаны	кефир с массовой долей жира 2,5 процента для детского питания	ГОСТ 32925-2014 Кефир для детского питания. Технические условия При наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
182	10.51.52.110/ 10.51.52.110-00000005	Йогурт	биойогурт	«ГОСТ 31981-2013. Межгосударственный стандарт. Йогурты. Общие технические условия» «ГОСТ 33491-2015. Межгосударственный стандарт. Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
183	10.51.52.110/ 10.51.52.110-00000006	Йогурт	биойогурт для детского питания	«ГОСТ 31981-2013. Межгосударственный стандарт. Йогурты. Общие технические условия» «ГОСТ 33491-2015. Межгосударственный стандарт. Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия» ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
184	10.51.52.110/ 10.51.52.110-00000007	Йогурт	йогурт	«ГОСТ 31981-2013. Межгосударственный стандарт. Йогурты. Общие технические условия» «ГОСТ 33491-2015. Межгосударственный стандарт. Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ

185	10.51.52.110/ 10.51.52.110-00000008	Йогурт	йогурт для детского питания	«ГОСТ 31981-2013. Межгосударственный стандарт. Йогурты. Общие технические условия» «ГОСТ 33491-2015. Межгосударственный стандарт. Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
186	10.51.52.100	Продукты кисломолочные (кроме сметаны)	катык с массовой долей жира не менее 3,2 процента	при наличии ТУ изготовителя
187	10.51.52.130/ 10.51.52.130-00000003	Ряженка и варенец	ряженка с массовой долей жира не менее 2,5 процента	«ГОСТ 31455-2012. Межгосударственный стандарт. Ряженка. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
188	10.86.10.142	Продукты кисломолочные, в том числе обогащенные, для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста, кроме творога и сметаны	ряженка с массовой долей жира не менее 2,5 процента для детского питания	При наличии ТУ изготовителя
189	10.51.52.140/ 10.51.52.140-00000005	Кефир	кефир, с массовой долей жира 3,2 процента	«ГОСТ 31454-2012 Межгосударственный стандарт. Кефир. Технические условия» «ГОСТ 33491-2015. Межгосударственный стандарт. Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия» «ГОСТ 32923-2014. Межгосударственный стандарт. Продукты кисломолочные, обогащенные пробиотическими микроорганизмами. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
190	10.86.10.142	Продукты кисломолочные, в том числе обогащенные, для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста, кроме творога и сме-	кефир, с массовой долей жира 3,2 процента для детского питания	ГОСТ 32925-2014 Кефир для детского питания. Технические условия при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ

		таны		
191	10.51.40.300/ 10.51.40.300-00000002	Творог	творог с массовой долей жира не менее 5 процентов и не более 9 процентов	«ГОСТ 31453-2013. Межгосударственный стандарт. Творог. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
192	10.86.10.100/ 10.86.10.100-00000018	Продукция молочная для детского питания	творог для питания детей с 3 до 14 лет с массовой долей жира не менее 5 процентов и не более 9 процентов	«ГОСТ 32927-2014. Межгосударственный стандарт. Творог для детского питания. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
193	10.51.52.200/ 10.51.52.200-00000002	Сметана	сметана с массовой долей жира 10 или 15 процентов	«ГОСТ 31452-2012. Межгосударственный стандарт. Сметана. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
194	10.51.52.200/ 10.51.52.200-00000004	Сметана	сметана с массовой долей жира 20 процентов	«ГОСТ 31452-2012. Межгосударственный стандарт. Сметана. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
195	10.51.30.110/ 10.51.30.110-00000004	Масло сливочное	масло сладко-сливочное, несоленое, порционное с массовой долей жира не менее 82 процентов	«ГОСТ 32261-2013. Межгосударственный стандарт. Масло сливочное. Технические условия» «ГОСТ Р 52253-2004. Национальный стандарт Российской Федерации. Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия» «ГОСТ 32899-2014. Межгосударственный стандарт. Масло сливочное с вкусовыми компонентами. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
196	10.51.30.110/ 10.51.30.110-00000004	Масло сливочное	масло сладко-сливочное, несоленое с массовой долей жира не менее 72,5 процента	«ГОСТ 32261-2013. Межгосударственный стандарт. Масло сливочное. Технические условия» «ГОСТ Р 52253-2004. Национальный стандарт Российской Федерации. Масло и паста масляная из ко-

				ровьего молока. Общие технические условия» «ГОСТ 32899-2014. Межгосударственный стандарт. Масло сливочное с вкусовыми компонентами. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
197	10.51.40.100	Сыры	сыр полутвердый с массовой долей жира не менее 45 процентов неострых сортов сыр твердый сыр мягкий	«ГОСТ 32260-2013. Межгосударственный стандарт. Сыры полутвердые. Технические условия» «ГОСТ Р 52686-2006. Национальный стандарт Российской Федерации. Сыры. Общие технические условия» «ГОСТ 33631-2015. Межгосударственный стандарт. Сыры для детского питания. Технические условия» «ГОСТ 32263-2013. Сыры мягкие. Технические условия» ГОСТ 33480-2015. Сыр творожный. Общие технические условия при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
198	10.81.12.110/ 10.81.12.110-00000004	Сахар белый свекловичный в твердом состоянии без вкусоароматических или красящих добавок	сахар-песок	«ГОСТ 26907 - 86. Межгосударственный стандарт. Сахар. Условия длительного хранения» «ГОСТ 33222-2015. Межгосударственный стандарт. Сахар белый. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
199	10.82.22.130	Конфеты шоколадные	конфеты шоколадные	«ГОСТ 4570-2014. Межгосударственный стандарт. Конфеты. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
200	10.72.12.120:	Печенье сладкое	печенье сладкое	«ГОСТ 24901-2014. Межгосударственный стандарт. Печенье. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ

201	10.86.10.800	Кондитерские изделия для детского питания	печенье сладкое для детского питания	при наличии ТУ изготовителя
202	10.72.12.112:	Пряники	пряники	«ГОСТ 15810-2014. Межгосударственный стандарт. Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
203	10.86.10.800	Кондитерские изделия для детского питания	пряники для детского питания	при наличии ТУ изготовителя
204	10.72.12.130	Вафли и облатки вафельные	вафли	«ГОСТ 14031-2014. Межгосударственный стандарт. Вафли. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
205	10.86.10.800	Кондитерские изделия для детского питания	вафли для детского питания	при наличии ТУ изготовителя
206	10.72.12.114	Кексы	кексы	«ГОСТ 15052-2014. Межгосударственный стандарт. Кексы. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
207	10.86.10.800	Кондитерские изделия для детского питания	кексы для детского питания	при наличии ТУ изготовителя
208	10.39.22.110/ 10.39.22.110- 00000004	Джемы, желе фруктовые и ягодные	джем	«ГОСТ 31712-2012. Межгосударственный стандарт. Джемы. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
209	10.39.22	Джемы, фруктовые желе, пюре и пасты фруктовые или ореховые	повидло	«ГОСТ 32099-2013. Межгосударственный стандарт. Повидло. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ

210	11.07.19.140	Сиропы	сиропы	«ГОСТ 28499-2014. Сиропы. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
211	10.39.2	Фрукты и орехи, переработанные и консервированные	варенье	«ГОСТ 34113-2017. Варенье. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
212	10.39.25.120	Консервы фруктовые	фрукты консервированные	«ГОСТ 33443-2015. Консервы. Фрукты в сиропе. Общие технические условия» «ГОСТ 816-2017. Консервы. Компоты. Общие технические условия» «ГОСТ 33317-2015. Консервы фруктовые. Фрукты в заливке. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
213	10.86.10.240	Консервы для детского питания, на фруктовой и фруктово-овощной основе; продукция соковая из фруктов и фруктово-овощная для детского питания	консервы фруктовые для детского питания	при наличии ТУ изготовителя
214	10.82.22.110/ 10.82.22.110-00000002	Шоколад в упакованном виде	шоколад обыкновенный	«ГОСТ 31721-2012. Межгосударственный стандарт. Шоколад. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
215	10.82.23.210	Зефир	зефир	«ГОСТ 6441-2014. Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
216	10.82.23.172	Мармелад желейный	мармелад желейный	«ГОСТ 6442-2014. Межгосударственный стандарт. Мармелад. Общие технические условия»

				при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
217	10.41.54.000/ 10.41.54.000-00000003	Масло подсолнечное и его фракции рафинированные, но не подвергнутые химической модификации	масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	«ГОСТ 1129-2013. Межгосударственный стандарт. Масло подсолнечное. Технические условия» «ГОСТ 14083-68. Межгосударственный стандарт. Масло подсолнечное для экспорта. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
218	10.62.14.120	Масло кукурузное и его фракции, рафинированные	масло кукурузное рафинированное дезодорированное	«ГОСТ 8808-2000. Межгосударственный стандарт. Масло кукурузное. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
219	10.39.16.000/ 10.39.16.000-00000002	Горох, консервированный без уксуса или уксусной кислоты (кроме готовых блюд из овощей)	горох, консервированный без уксуса или уксусной кислоты	«ГОСТ 34112-2017. Межгосударственный стандарт. Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
220	10.39.17.111	Пюре томатное	пюре томатное	ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
221	10.39.17.112	Паста томатная	паста томатная	ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
222	10.39.17.190	Овощи (кроме картофеля), консервированные без уксуса или уксусной кислоты, прочие (кроме готовых овощных блюд), не включенные в другие группировки	кукуруза консервированная сахарная	«ГОСТ 34114-2017. Межгосударственный стандарт. Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не

				ниже ГОСТ
223	10.13.15.110	Консервы мясные	консервы мясные	«ГОСТ 34177-2017. Межгосударственный стандарт. Консервы мясные. Общие технические условия» «ГОСТ 32125-2013. Межгосударственный стандарт. Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия» ГОСТ 32889-2014. Консервы мясные кусковые для детского питания. Технические условия «ГОСТ Р 55759-2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Консервы мясные кусковые. Технические условия» «ГОСТ 9936-2015. Межгосударственный стандарт. Консервы мясные стерилизованные. Завтрак туриста. Технические условия.» ГОСТ 608-93. Консервы мясные "Мясо птицы в желе". Технические условия ГОСТ Р 55762-2013. Консервы мясные ветчинные. Технические условия ГОСТ 13534-2015. Консервы мясные и мясосодержащие. Упаковка, маркировка и транспортирование ГОСТ 34422-2018. Консервы мясные стерилизованные для питания детей старше трех лет. Общие технические условия ГОСТ 28589-2014. Консервы мясные. Мясо птицы в собственном соку. Технические условия ГОСТ 31478-2012. Консервы мясные. Мясо рубленое. Технические условия при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
224	10.39.15.000	Фасоль, консервированная без уксуса или уксусной кислоты (кроме готовых блюд из овощей)	фасоль, консервированная без уксуса или уксусной кислоты	«ГОСТ Р 54679-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Консервы из фасоли. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ

	10.39.17.100:	Овощи (кроме картофеля), консервированные без уксуса или уксусной кислоты, прочие (кроме готовых овощных блюд)	томаты соленые	«ГОСТ Р 54648-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Консервы. Томаты в заливке. Общие технические условия» «ГОСТ 34220-2017. Межгосударственный стандарт. Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
225	10.51.51/10.51.51.000-00000001	Молоко и сливки, сгущенные или с добавками сахара или других подслащивающих веществ, не сухие	сгущенное молоко цельное с сахаром	«ГОСТ 31688-2012. Межгосударственный стандарт. Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
226	10.51.51	Молоко и сливки, сгущенные или с добавками сахара или других подслащивающих веществ, не сухие	сгущено-вареное молоко	«ГОСТ 33921-2016. Консервы молочные. Молоко сгущенное с сахаром вареное. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
227	10.86.10.240	Консервы для детского питания, на фруктовой и фруктово-овощной основе; продукция соковая из фруктов и фруктово-овощная для детского питания	консервы фруктовые для детского питания	
228	01.25.35.000	Орехи грецкие	орехи грецкие	«ГОСТ 16833-2014 (UNECE STANDARD DDP-02:2001). Межгосударственный стандарт. Ядро ореха грецкого. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
229	01.47.21.000/ 01.47.21.000-00000015	Яйца куриные в скорлупе свежие	яйца куриные отборные	«ГОСТ 31654-2012. Межгосударственный стандарт. Яйца куриные пищевые. Технические

				условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
230	01.47.21.000/ 01.47.21.000- 00000014	Яйца куриные в скорлупе свежие	яйца куриные первого сорта	«ГОСТ 31654-2012. Межгосударственный стандарт. Яйца куриные пищевые. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
231	01.47.21.000/ 01.47.21.000- 00000013	Яйца куриные в скорлупе свежие	яйца куриные второго сорта	«ГОСТ 31654-2012. Межгосударственный стандарт. Яйца куриные пищевые. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
232	01.47.21.000/ 01.47.21.000- 00000020	Яйца куриные в скорлупе свежие	яйца куриные диетические отборные	«ГОСТ 31654-2012. Межгосударственный стандарт. Яйца куриные пищевые. Технические условия» «ГОСТ Р 57901-2017. Национальный стандарт Российской Федерации. Яйца куриные пищевые повышенного качества. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
233	01.47.21.000/ 01.47.21.000- 00000019	Яйца куриные в скорлупе свежие	яйца куриные диетические первого сорта	«ГОСТ 31654-2012. Межгосударственный стандарт. Яйца куриные пищевые. Технические условия» «ГОСТ Р 57901-2017. Национальный стандарт Российской Федерации. Яйца куриные пищевые повышенного качества. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
234	01.47.21.000/ 01.47.21.000- 00000018	Яйца куриные в скорлупе свежие	яйца куриные диетические второго сорта	«ГОСТ 31654-2012. Межгосударственный стандарт. Яйца куриные пищевые. Технические условия» «ГОСТ Р 57901-2017. Национальный стандарт Российской Федерации. Яйца куриные пищевые повы-

				шенного качества. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
235	10.82.14.000/ 10.82.14.000- 00000009	Порошок какао с добавками сахара или других подслащивающих веществ	какао-порошок без сахара или других подслащивающих веществ	«ГОСТ 108-2014. Межгосударственный стандарт. Какао-порошок. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
236	10.86.10.310	Вода питьевая для детского питания	вода питьевая для детского питания	«СанПиН 2.1.4.1116-02. «Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» «ГОСТ 32220-2013. Межгосударственный стандарт. Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
237	11.07.19.159	Концентраты напитков прочие	напиток витаминизированный, в том числе инстантный	«ГОСТ 18488-2000. Межгосударственный стандарт. Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
238	10.89.19.231/ 10.89.19.231- 00000003	Кисели на плодово-ягодной основе (сухой кисель)	сухой кисель с витаминами для детского питания	«ГОСТ 18488-2000. Межгосударственный стандарт. Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
239	10.83.12.120/ 10.83.12.120- 00000003	Экстракты, эссенции и концентраты кофе или заменителей кофе	кофейный напиток растворимый без натурального кофе с цикорием	«ГОСТ Р 50364-92. Государственный стандарт Российской Федерации. Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ

240	10.83.12.120/ 10.83.12.120-00000002	Экстракты, эссенции и концентраты кофе или заменителей кофе	кофейный напиток растворимый злаковый без натурального кофе и цикория	при наличии ТУ изготовителя
241	10.32.1	Соки из фруктов и овощей	соки из фруктов и (или) овощей	«ГОСТ 32103-2013. Межгосударственный стандарт. Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия» «ГОСТ 32876-2014. Межгосударственный стандарт. Продукция соковая. Сок томатный. Технические условия» «ГОСТ 3343-2017. Межгосударственный стандарт. Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия»
242	10.86.10.231/ 10.86.10.231-00000001	Соки овощные и овощефруктовые для детского питания	соки овощные и овощефруктовые для детского питания	при наличии ТУ изготовителя
243	10.86.10.243/ 10.86.10.243-00000001	Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания	соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания	при наличии ТУ изготовителя
244	10.83.13.120/ 10.83.13.120-00000003	Чай черный (ферментированный) в упаковках массой не более 3 кг	чай черный	«ГОСТ 32573-2013. Межгосударственный стандарт. Чай черный. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
245	10.89.19.150	Добавки пищевые комплексные	витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	«ГОСТ Р 58040-2017. Национальный стандарт Российской Федерации. Комплексы витаминно-минеральные. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
246	10.89.13.112/ 10.89.13.132-00000003	Дрожжи хлебопекарные сушеные	дрожжи хлебопекарные сушеные	«ГОСТ Р 54845-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия»

				при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
247	10.89.13.111:/ 10.89.13.111-00000003	Дрожжи хлебопекарные прессованные	дрожжи хлебопекарные прессованные	ГОСТ Р 54731-2011 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
248	10.62.11.110/ 10.62.11.110-00000010	Крахмалы, кроме модифицированных	крахмал картофельный	«ГОСТ Р 53876-2010. Национальный стандарт Российской Федерации. Крахмал картофельный. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
249	10.86.10.910/ 10.86.10.910-00000002	Продукция пищевая диетического и диабетического питания	смесь сухая белковая композитная	«ГОСТ 33933-2016. Межгосударственный стандарт. Продукты диетического лечебного и диетического профилактического питания. Смеси белковые композитные сухие. Общие технические условия» «ГОСТ Р 58449-2019. Напитки растительные белковые из сои. Общие технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
250	10.84.30/10.84.30.000-00000008	Соль пищевая	соль пищевая поваренная йодированная	«ГОСТ Р 51574-2018. Государственный стандарт Российской Федерации. Соль пищевая. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
251	20.14.34.231/ 20.14.34.231-00000001	Кислота лимонная	кислота лимонная пищевая	«ГОСТ 908-2004. Межгосударственный стандарт. Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия» «ГОСТ 31726-2012. Межгосударственный стандарт. Добавки пищевые. Кислота лимонная безводная Е330. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ

252	20.13.43.191	Сода пищевая (натрий двууглекислый)	сода пищевая	«ГОСТ 2156-76. Натрий двууглекислый. Технические условия «ГОСТ 32802-2014. Добавки пищевые. Натрия карбонаты Е500. Общие технические условия.» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
253	10.84.23.164/ 10.84.23.164-00000001	Лист лавровый обработанный	лист лавровый сушеный	«ГОСТ 17594-81. Государственный стандарт Союза ССР. Лист лавровый сухой. Технические условия» при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ

254	23.41.11.110 22.29.23.110 23.13.13.110	Посуда столовая в ассортименте	посуда столовая и кухонная из фарфора посуда столовая и кухонная пластмассовая посуда столовая и кухонная из стекла	ГОСТ Р 54575-2011 Посуда фарфоровая. Технические условия ГОСТ Р 54396-2011 Посуда хозяйственная из низкотемпературного фарфора (полуфарфоровая). Технические условия ГОСТ Р 50962-96 Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс. Общие технические условия ГОСТ 30407-2019 Посуда стеклянная для пищи и напитков. Общие технические условия ГОСТ Р 51969-2002 Посуда хозяйственная из специального бытового стекла. Общие технические условия ГОСТ 24788-2001 Посуда хозяйственная стальная эмалированная. Общие технические условия при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
255	25.71	Изделия ножевые и столовые приборы	приборы столовые, кухонные из н/стали	ГОСТ ISO 8442-1-2013 Материалы и изделия, контактирующие с пищевыми продуктами. Посуда и приборы столовые. Часть 1. Приборы столовые для приготовления пищи. Технические условия ГОСТ Р 54156-2010 Посуда и приборы столовые из коррозионно-стойкой стали для детей и подростков.

				Технические условия ГОСТ Р 51687-2000 Приборы столовые и принадлежности кухонные из коррозионностойкой стали. Общие технические условия ГОСТ 34117-2017 Посуда и приборы столовые из коррозионно-стойкой стали для детей и подростков. Технические условия ГОСТ 32583-2013 Приборы столовые и принадлежности кухонные из коррозионно-стойкой стали. Общие технические условия при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
256	25.71.14.110	Ложки, вилки, половники, шумовки, лопаточки для тортов, ножи для рыбы, ножи для масла, щипцы для сахара и аналогичные кухонные и столовые приборы из нержавеющей стали	посуда кухонная (кастрюли, контейнеры из н/стали, инвентарь)	ГОСТ 27002-86 Посуда из коррозионно-стойкой стали. Общие технические условия ГОСТ Р 56674-2018 Посуда кухонная с противопригорающим покрытием литая из алюминиевых сплавов. Общие технические условия ГОСТ 34101-2017 Посуда стальная эмалированная для детей и подростков. Технические условия ГОСТ Р 54155-2010 Посуда стальная эмалированная для детей и подростков. Технические условия ГОСТ 24788-2018 Посуда хозяйственная стальная эмалированная. Общие технические условия ГОСТ Р 52223-2018 Посуда стальная эмалированная с противопригорающим покрытием. Технические условия ГОСТ Р 54397-2011 Посуда керамическая для тепловой обработки пищевых продуктов. Технические условия ГОСТ Р 51760-2001 Тара потребительская полимерная. Общие технические условия при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
257	20.41.32.110	Средства моющие	средства моющие	ГОСТ 31696-2012 Продукция косметическая гигиеническая моющая. Общие технические условия

				ГОСТ 25644-96 Средства моющие синтетические порошкообразные. Общие технические требования при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ
258	21.20.10.158	Антисептики и дезинфицирующие препараты	дезинфицирующие средства	ГОСТ Р 58151.1-2018 Средства дезинфицирующие. Общие технические требования при наличии ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ

1.5. Перечень основных видов пищевой продукции, производимой и реализуемой организацией (ассортимент выпускаемой продукции)

Наименование продукта: **поступающее сырье**

Наименование технологического процесса: **хранение сырья**

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга и частота их проведения	Контролирующие действия	Ответственный исполнитель	Регистрационно-учетный документ	Корректирующие действия
Прием и хранение сырья	МБ	ККТ№1	1.Температурный режим, сроки хранения согласно маркировке сырья лабораторный контроль	Согласно маркировке Согласно ППК	Мониторинг температурного режима хранения, температурно-влажностного Режима хранения, мониторинг сроков годности 2 раза в день Лабораторные ис-	Устранение неполадок с холодильным оборудованием, утилизация продукции хранившихся при несоответствующей нормативной документации температуре, утилизация продукции с истекшим сроком годности Повторное лабора-	Шеф-повар	Журнал температурного режима холодильного оборудование, температурного влажностного режима Чек лист Протоколы лабораторных исследований	Поверка средств измерения Устранение неполадок с холодильным оборудованием Наладка оборудования

					следования в аккредитованной лаборатории 1 раз в квартал	торные исследования в двойном размере			

Наименование продукта: поступающее **сырье**

Наименование технологического процесса: **мукопросеивание**

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга и частота их проведения	Контролирующие действия	Ответственный исполнитель	Регистрационно-учетный документ	Корректирующие действия
Мукопросеивание	ФФ	ККТ№4	Наличие/отсутствие примесей, характеристика Целостность сита лабораторный контроль	Отсутствие примесей Согласно ППК	Мониторинг мукопросеивания Лабораторные исследования в аккредитованной лаборатории 1 раз в год	Мониторинг мукопросеивания	Шеф-повар	Журнал контроля просеивания муки Чек лист Протоколы лабораторных исследований	Мониторинг мукопросеивания

Наименование продукта: **готовые первые и вторые блюда**

Наименование технологического процесса: **хранение и реализация готовой продукции**

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга и частота их проведения	Контролирующие действия	Ответственный исполнитель	Регистрационно-учетный документ	Корректирующие действия
Хранение и реализация готовой продукции	МБ	ККТ№ 3	1.Температурный режим, сроки хранения лабораторный контроль	Согласно ТТК Согласно маркировке Согласно ППК	Мониторинг температурного режима хранения 2 раза в день, температурно-влажностного Режима хранения, мониторинг сроков годности2 раза в день Лабораторные исследования в аккредитованной лаборатории	Устранение неполадок с холодильным оборудованием, гигрометров, списание просроченного товара Повторное лабораторные исследования	Шеф-повар	Журнал температурного режима холодильного оборудование, температурного влажностного режима Чек лист Протоколы лабораторных исследований	Поверка средств измерения Устранение неполадок с холодильным оборудованием Наладка оборудования

Наименование продукта: **полуфабрикаты**

Наименование технологического процесса: **производство и хранение полуфабрикатов**

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга и частота их проведения	Контролирующие действия	Ответственный исполнитель	Регистрационно-учетный документ	Корректирующие действия
Приготовление полуфабрикатов	МБ	ККТ№2	1.Температурный режим, сроки хранения лабораторный контроль	Согласно ТТК п/ф В соответствии ТР ТС 021/2011	Регистрация температурного режима хранения 2 раза в день Фиксация маркировки п/ф 2 раза в день Лабораторные исследования в аккредитованной лаборатории	Устранение неполадок с холодильным оборудованием утилизация п/ф хранившихся при несоответствующей нормативной документации температуре Утилизация продукции с истекшим сроком годности Повторное лабораторные исследования в двойном размере	Шеф повар	Журнал температурного режима холодильного оборудование Чек лист Протоколы лабораторных исследований	Поверка средств измерения Устранение неполадок с холодильным оборудованием Наладка оборудования

1.6. Перечень договоров со сторонними организациями на выполнение работ, услуг (поставщики продуктов питания)

№ п/п	Наименование организации, выполняющей услуги	№ договора	Срок действия договора	Выполняемые услуги
1	2	3	4	5
1	ООО «Восход»	№648	22.10.2020-31.12.2020	Хлеб
2	КШДП	№28	18.01.2021-31.03.2021	Сухари панировочные
3	ООО «Мол-торг»	№1	11.01.2021-31.03.2021	Молочная продукция, молоко
4	ООО «Константа»	№50	18.01.2021-31.01.2021	Крупы, мука, сахар, соль, масло сливочное, сыр
5	ООО «Белая птица»	№44	19.01.2021-31.03.2021	Цыплята
6	ООО «Белая птица»	№44	19.01.2021-31.03.2021	Яйцо
7	ООО «Белая птица»	№44	19.01.2021-31.03.2021	Масло сливочное
8	ООО «Белая птица»	№44	19.01.2021-31.03.2021	Сыр
9	ДЦКО	№4	18.12.2021-31.03.2021	Сыр
10	ДЦКО	№4	18.12.2021-31.03.2021	Масло сливочное
11	«Агро-стандарт»	№№660,661	22.10.2021-28.02.2021	Филе грудки
12	ООО «Мелеузовский мясокомбинат»	№106/167	25.02.2020-28.02.2021	Мясо

13	ИП «Кабанов А.Е.»	№9	18.01.2021-31.03.2021	Рыба
14	ООО «Агро-экспресс»	№30	18.01.2021-31.01.2021	Консервация
15	ООО «Агро-экспресс»	№20	18.01.2021-31.01.2021	Овощи свежие
16	ООО «Продснаб»	№680	27.10.2020-31.12.2020	Фрукты, сок, чай, кофе, напиток
17	ООО «Продснаб»	№11	14.10.2020-31.03.2021	Соки
18	ДЦКО	№40	18.04.2020-31.03.2021	Молоко сгущенное
19	ДЦКО	№39	18.04.2020-31.03.2021	Печень
20	ДЦКО	№36	18.04.2020-31.03.2021	Крупы
21	ДЦКО	№37	18.04.2020-31.03.2021	Макароны
22	ООО «Константа»	№№49,50,51	18.04.2020-31.03.2021	Кисель
23	КШДП	№29	18.12.2021-31.03.2021	Печень

1.7. Определение ответственности должностных лиц за исполнением программы производственного контроля с применением принципов ХАССП

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет директор Центра.

Директор определяет и документирует политику относительно безопасности выпускаемой продукции и обеспечивает ее осуществление и поддержку на всех уровнях.

Политика в области безопасности должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и ожиданиям потребителей.

Директор определяет область распространения системы ХАССП применительно к определенным видам (группам или наименованиям выпускаемой продукции) и этапам жизненного цикла, к которым относятся производство, хранение, потребление.

Директор подбирает и назначает Совет по питанию, действующий по принципам ХАССП, который несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.

Члены Совета по питанию в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

В состав Совета по питанию входят координатор и секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

Координатор выполняет следующие функции:

– формирует состав Совета по питанию (далее - Совет) в соответствии с областью разработки;
– вносит изменения в состав Совета по питанию в случае необходимости;
– координирует его работу;
– обеспечивает выполнение согласованного плана;
– распределяет работу и обязанности;
– обеспечивает охват всей области разработки;
– представляет свободное выражение мнений каждому члену Совета;
– делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами Совета;
– доводит до исполнителей решения Совета;
– представляет Совет в руководстве организации.

В обязанности секретаря входит:

– организация заседаний Совета;
– регистрация членов Совета на заседаниях;
– ведение протоколов решений, принятых Советом.

Директор Центра определяет и своевременно предоставляет Совету необходимые ресурсы, в том числе: время и место для заседаний, анализа, самообучения и подготовки документов системы; необходимую документацию; доступ к источникам информации.

2. Потенциальные опасности (опасные факторы) при производстве пищевой продукции

Виды опасных факторов, которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

Биологические опасности: источниками биологических опасных факторов могут быть: люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

Химические опасности: источниками химических опасных факторов могут быть: люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

Физические опасности: физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала (таблица).

2.1. Виды потенциальных биологических опасностей (опасных факторов)

№ п/п	Наименование	Потенциальная опасность	Источник заражения	Предупреждающие действия
1	2	3	4	5
1.	КМАФАнМ (количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов)	Могут вызвать пищевое отравление с признаками диареи, гастроэнтерита. В наибольшей степени восприимчивы к данному заболеванию дети раннего возраста, пожилые и ослабленные люди	Вода, пищевые продукты, продовольственное сырье, объекты, контактирующие с продуктом (оборудование, производственная тара, упаковочные материалы, руки, спецодежда)	Соблюдение: 1) поточности технологических процессов, движения персонала; 2) санитарно-противоэпидемического режима: - своевременное проведение текущей и генеральной уборок; - использование моющих и дезинфицирующих средств; - соблюдение правил санитарной обработки оборудования, производственного инвентаря; 3) технологических процессов холодной и тепловой обработки пищевой продукции; 4) правил личной гигиены персоналом;

				5) планово-профилактических работ по ремонту оборудования; 6) температурных режимов хранения пищевой продукции
2.	Бактерии группы кишечной палочки	Диарея, гастроэнтерит, энтероколит, геморрагический энтероколит, менингит новорожденных, геморрагическая уремия, заболевания внутренних органов	Вода; продовольственное сырье, загрязненное почвой; нарушение упаковки пищевых продуктов; несвоевременные текущая и генеральная уборка;	1) лабораторный контроль питьевой воды; 2) соблюдение правил приемки пищевой продукции в организацию и производство; 3) соблюдение
1	2	3	4	5
			использование производственного инвентаря, тары не по назначению; грязные технологическое обо рудование, производственный инвентарь, тара; грязные руки; насекомые (мухи, тараканы); грязная спецодежда	- санитарно-эпидемиологического режима; - использование моющих и дезинфицирующих средств; - соблюдение режима мойки технологического и производственного оборудования, инвентаря, тары; - своевременное проведение дезинсекции; - правил личной гигиены
3.	Протей	Диарея, дисбактериоз, интоксикация	- несоблюдение температурных режимов хранения полуфабрикатов (заготовок), - холодные блюда, приготовленные впрок; - грязные технологическое оборудование, производственный инвентарь, тара	Соблюдение - технологических режимов приготовления, хранения полуфабрикатов и блюд; - режима мытья и дезинфекции технологического оборудования, производственного инвентаря, тары
4.	Плесневые грибы, дрожжи, микотоксины	Аллергические заболевания, микотоксикозы с симптомами поражения желудочно-кишечного тракта, нервной,	Полуфабрикаты, приготовленные с нарушением технологических режимов, грязные руки, спецодежда	Соблюдение параметров технологических приемов обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, использо-

		кроветворной системы и других органов		вание чистого производственного инвентаря, тары, выполнение правил личной гигиены
5.	Листерии (Listeria monocytogenes)	Гастроэнтерит, менингит, энцефалит. Группа риска люди с нарушением иммунитета	Пищевые продукты (мясо, молоко, овощи свежие и квашеные, салаты из сырой капусты, мягкие сыры, мясные полуфабрикаты, в том числе из птицы, сырое мясо и мясные продукты	Соблюдение - правил приема пищевой продукции в организацию; - технологических приемов обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов
1	2	3	4	5
6.	Золотистый стафилококк (S. aureus)	Токсикоинфекция, гастроэнтерит	Блюда, приготовленные с нарушением - технологических приемов обработки; - правил личной гигиены	Соблюдение - поточности технологических процессов, движения персонала; - правил личной гигиены; - технологических приемов обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов
7.	Сульфитредуцирующие клостридии (Clostridium perfringens)	Пищевая токсикоинфекция, гастроэнтерит, некротический энтерит	Пищевая продукция, упакованная под вакуумом (колбасные изделия, рыбная продукция горячего и холодного копчения, икра), блюда, приготовленные с нарушением температурного режима и подвергнутые хранению, грязные руки, плохо вымытое оборудование и производственный инвентарь	Соблюдение - поточности технологических процессов, движения персонала; - правил приема пищевой продукции; - правил личной гигиены; - технологических приемов обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов; - режимов мытья и обработки оборудования, производственного инвентаря, тары
8.	Энтерококки (Enterococcus)	Гастроэнтерит, токсикоинфекция	Холодные, мясные блюда, грязные руки, плохо вымытое оборудование и производственный инвентарь	Соблюдение - поточности технологических процессов, движения персонала; - правил личной гигиены;

				- технологических приемов обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов; - температурных режимов хранения полуфабрикатов (заготовок); - режимов мытья и обработки оборудования, производственного инвентаря, тары
9.	Иерсиния энтероколитика (Yersinia enterocolitica)	Диарея, энтерит, псевдоаппендицит, илеит, узловатая эритрема, острый артрит	Пищевые продукты, особенно растительного происхождения, пищевые продукты, приготовленные из загрязненного сырья	Соблюдение - правил приема пищевой продукции; - соблюдение сроков годности пищевой продукции; - теплового режима приготовления блюд; - температурных режимов хранения полуфабрикатов (заготовок); - режимов мытья и обработки оборудования, производственного инвентаря, тары

10.	Цереус (Bacillus cereus)	Токсикоинфекция в виде гастроэнтерита, энтерита, септицемия, эндокардит, поражения центральной нервной системы	Пищевые продукты (мясные, рыбные и молочные блюда, содержащие муку, крахмал, специи, картофельное пюре, отварные макароны, салаты, блюда с соусом), грязные руки, плохо вымытое оборудование и производственный инвентарь	Соблюдение - поточности технологических процессов, движения персонала; - правил личной гигиены; - технологических приемов обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов; - температурных режимов хранения полуфабрикатов (заготовок); - режимов мытья и обработки оборудования, производственного инвентаря, тары
11.	Вибрион Парагемолитический (Вибрио парагемолитикус)	Токсикоинфекция в виде взрывного поноса	Сырые и неправильно приготовленные морепродукты (т.е., моллюски и ракообразные)	Соблюдение - поточности технологических процессов; - технологических приемов обработки морепродуктов; - режимов мытья и обработки оборудования, производственного инвентаря, тары
12.	Сальмонеллы (Salmonella)	Колиты, гастроэнтериты	Вода, мясные, рыбные продукты, рубленые изделия, субпродукты, пищевой лед, грязные руки, плохо вымытое оборудование и производственный инвентарь	Соблюдение - поточности технологических процессов, движения персонала; - правил личной гигиены; - технологических приемов обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов; - температурных режимов хранения полуфабрикатов (заготовок); - режимов мытья и обработки оборудования, производственного инвентаря, тары

13.	Яйца гельминтов (аскариды, дифиллоботрии, эхинококк, тениоза, тениаринхоза, трихинеллез и др.)	Снижение иммунитета, аллергические состояния, риск возникновения рака печени, поджелудочной железы и желчных протоков, истощение, интоксикация, анемия	Ягоды, зелень, мясо, строганина, рыба, грязные руки, мухи, тараканы	Соблюдение - поточности технологических процессов, движения персонала; - правил личной гигиены; - технологических приемов обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов; - температурных режимов хранения полуфабрикатов (заготовок); - режимов мытья и обработки оборудования, производственного инвентаря, тары

2.2. Виды потенциальных химических опасностей (опасных факторов)

№ п/п	Наименование	Потенциальная опасность	Источник заражения	Предупреждающие действия
1	2	3	4	5
1.	Токсичные элементы: свинец	Вредное необратимое воздействие на нервную систему детей (задержка умственного развития), вызывает анемию, гипертензию, почечную недостаточность, иммунный токсикоз и токсичность для репродуктивных органов	Вода, пищевые продукты	Контроль - наличия сопроводительных документов на пищевую продукцию с указанием в них содержания токсичных элементов; - сбора и вывоза люминисцентных, энергосберегающих ламп.

	кадмий	Появляются невыносимая боль в мышцах, непроизвольные переломы костей (кадмий вымывает кальций из организма), деформация скелета, нарушение функций легких, почек и других органов, может вызывать злокачественные опухоли	Вода, свежие овощи	
	мышьяк	Угнетение центральной нервной системы, изнурительные боли в конечностях, разрушение нервной ткани	Съедобные моллюски, некоторые виды морских рыб (палтус, пикша)	
	ртуть медь, железо, олово, хром	Острые отравления, при хроническом отравлении поражается центральная нервная система (повышенная утомляемость, сонливость, общая слабость, головные боли, головокружения, апатия, эмоциональная неустойчивость, ослабление памяти, внимания, умственной работоспособности). Постепенно развивается дрожание («ртутный тремор») вначале пальцев рук, затем век, губ, в тяжелых случаях — ног и всего тела. Снижение кожной чувствительности, вкусовых ощущений и остроты обоняния.	Ртутные термометры, люминисцентные, энергосберегающие лампы	Запрет использования ртутных термометров
2.	Пестициды - гистамин - нитрозамины (НДМА и НДЭА) - диоксины	Острые и хронические отравления с поражением центральной нервной системы, сердечной деятельности, почек, печени,	Вода, пищевые продукты, в т.ч. рыба и морепродукты	Контроль - наличия сопроводительных документов на пищевую продукцию с указанием в них содержа-

	- пестициды (- ГХЦГ (α, β, γ- изомеры, ДДТ и его метаболиты) - 2,4-D кислота, ее соли и эфиры - полихлорированные бифенилы - бен(а)пирен - паралитический яд моллюсков (сакситоксин) - амнестический яд моллюсков (домоевая кислота) - диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)	смерть от паралича дыхательного или сердечно-сосудистого центра, поражением легких или почек		ния пестицидов
3.	Нитраты	Нарушение обеспечения кислородом клеток организма, развитие гипоксии (недостатка кислорода) влечет нарушение деятельности центральной нервной системы, сердечно-сосудистой системы. При остром отравлении признаки поражения желудочно-кишечного тракта. В тяжелых случаях - смерть	Овощи, свежая зелень	Контроль - наличия сопроводительных документов на растениеводческую продукцию с указанием в них содержания нитратов
4.	Антибиотики	Аллергические проявления	Продукция пищевая животного происхождения	Контроль - наличия сопроводительных документов на молочную, мясную продукцию с указанием в них отсутствия антибиотиков
5	Радионуклиды (цезий-137, стронций-90)	Первые признаки хронического поражения: сухость кожи, трещины на ней, незаживающие язвы, ломкость ногтей, выпадении волос. Развитие анемии, поражение костей, щитовидной железы, развитие рака	Вода, пищевые продукты, лесные ягоды и грибы	Контроль - наличия сопроводительных документов на пищевую продукцию с указанием в них содержания цезия-137, стронция-90

6.	Аллергены	Аллергические реакции, которые могут закончится смертельным исходом	Пищевая продукция	Информация производителей в сопроводительных документах о наличии аллергенов в пищевой продукции
7.	Моющие и дезинфицирующие вещества	Аллергические реакции, отравления	Плохо промытые технологическое оборудование, производственный инвентарь, тара, столовая посуда	Контроль наличия остаточных количеств моющих и дезинфицирующих средств

2.3. Виды потенциальных физических опасностей (опасных факторов)

№ п/п	Наименование	Потенциальная опасность	Источник заражения	Предупреждающие действия
1	2	3	4	5
1.	Стекло	Попадание в пищевую продукцию, порезы, кровотечение	- стеклянная тара и посуда, - осветительное оборудование, - измерительные приборы	1. Исключение стеклянной посуды, измерительных приборов из использования в производстве 2. Использовать осветительного оборудования в организации только в защитной арматуре 3. Обучение персонала правилам техники безопасности
2.	Пластик	Попадание в пищевую продукцию, органы дыхания, желудок, порезы	- упаковочные материалы, оборудование, тара - загрязненные сырьевые материалы; - устаревшее или неправильно эксплуатируемое оборудование, производственные помещения, не соответствующие установленным требованиям; - невнимательность работников	1. Контроль подготовки сырья к производству 2. Своевременная замена устаревшего производственного инвентаря, тары, технологического оборудования 3. Контроль исполнения персоналом должностных инструкций 4. Своевременное проведение косметического ремонта производственных помещений

3.	Металлические предметы, кусочки изоляционного материала, провода, мелкие части оборудования (гайки, шурупы, болты, винты) и т.д.	Попадание в пищевую продукцию, желудок, порезы	- устаревшее или неправильно эксплуатируемое оборудование, производственный инвентарь, посуда; - проведение ремонтных работ, отсутствие ограждения ремонтируемого участка, разбрасывание инструментов, запасных частей во время приготовления пищи	1. Своевременная замена устаревшего производственного инвентаря, тары, технологического оборудования 2. Проведение инструктажа инженерно-технического персонала
4.	Деревянные частицы	Попадание в пищевую продукцию, желудок, занозы	- деревянная посуда - деревянный производственный инвентарь, тара	1. Использовать только при технологической необходимости 2. Отказ от использования в приготовлении пищи и замена на металлический инвентарь и тару из нержавеющей стали разрешенных марок 3. При использовании деревянной посуды, тары, инвентаря - своевременная замена на новые предметы, посуду
5.	Загрязнение смазочными материалами	Попадание в пищевую продукцию, желудок, функциональные расстройства желудочно-кишечного тракта	- ремонт оборудования - использование нового оборудования	1. Тщательная мойка нового оборудования, после ремонта, обращая внимание на поверхности, соприкасающиеся с пищевой продукцией
6.	Человеческий фактор (волосы, ногти, пуговицы, серьги, украшения, кольца, булавки, заколки)	Попадание в пищевую продукцию, желудок, повреждение зубов, рвотный рефлекс	- персонал, нарушающий правила личной гигиены	1. Выполнение правил личной гигиены 2. Обучение персонала правилам личной гигиены 3. Контроль за выполнением пра-
				вил личной гигиены
7.	Мухи, тараканы, мыши/крысы	Попадание в пищевую продукцию, желудок, рвотный рефлекс	- нарушение санитарно-эпидемиологического содер-	1. Контроль - санитарно-

			жания организации	эпидемиологического содержания организации - своевременного проведения дезинсекции, дератизации

Оценка риска, путем реализации последовательных шагов, предусмотренных методологией ХАССП

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика	Оценка тяжести	Оценка вероятности реализации опасного фактора	Необходимость учета фактора (+ или -)
Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть)	При повышении оптимальной физиологической концентрации элемента в организме может наступить интоксикация, а дефицит многих элементов в пище и воде может привести к достаточно тяжелым и трудно распознаваемым явлениям недостаточности.	1	2	-
Микотоксины (Афлотоксин М1)	токсин встречается в молоке животных, которым давали зараженный корм. Среди всех биологических ядов афлатоксины - самые сильные гепатоканцерогены. Афлатоксины относятся к поликетидам. Производящие токсин грибы нескольких видов рода аспергилл растут в основном на зернах, а также семенах и плодах растений с высоким содержанием масла	1	2	-
Антибиотики (левомецитин, тетрациклиновая группа, стрептомицин)	пищевыми продуктами, подвергающимися загрязнению антибиотиками, являются исключительно продукты животноводства. при превышении допустимых уровней содержания антибиотиков в пищевых продуктах, антибиотики могут проявлять токсические и аллергические свойства	1	2	-

Пестициды (Гексахлорциклогексан, ДДТ и его метаболиты)	химические вещества, применяемые для борьбы с вредителями, наносящими ущерб животным, растениям, грибам или микроорганизмам, а также используемые в качестве регуляторов роста растений. Отравление пестицидами при приеме продуктов питания включает в себя головокружение, дрожь, головную боль, повышенную утомляемость, тошноту, ухудшение аппетита и сна	1	2	-
Радионуклиды	нестабильные элементы, которые с относительно высокой интенсивностью (обладают малым периодом полураспада) подвергаются ядерному распаду. Такая реакция имеет название ядерной реакции, и сопровождается рядом эффектов. в качестве не соответствующей безопасности по содержанию радионуклидов продукции выявляют различные ягоды, грибы, реже фрукты и овощи,	1	2	-
Элементы моющих средств	Влияние на человека – кожное раздражение, аллергия	1	2	-
КМАФАнМ	Санитарно-показательная микрофлора, по количеству которой косвенно можно судить о безопасности продуктов и о санитарном состоянии предприятия.	2	2	+
БГКП – бактерии группы кишечной палочки	Они обладают высокой устойчивостью к неблагоприятным условиям и могут долго сохраняться в воде, почве, на предметах. Наиболее интенсивно развиваются при температуре 370 С°, но хорошо себя чувствуют при комнатной температуре относятся к группе так называемых санитарно-показательных микроорганизмов	2	2	+
E.coli	грамотрицательная бактерия (в мазках, окрашенных по Грамму, не окрашивается), относящаяся к Семейству Энтеробактерии, имеющая форму палочки, являющаяся факультативным анаэробом (то есть в основном развивается без наличия кислорода, но в определенных условиях при поступлении кислорода также не теряет своей жизнеспособности)	2	2	+
Listeria	Листерии характеризуются несколькими общими свойствами, в том числе способно-	2	2	+

monocytogenes	стью расти при пониженной температуре (2-8 °С), что приводит к загрязнению готовой к употреблению пищи и представляет серьезную опасность			
Бактерии рода Proteus (Протей)	грамотрицательные палочки, не образующие спор и капсул, подвижные. Протей чаще всего обнаруживается в мясных и рыбных продуктах, винегретах, салатах. Протей интенсивно вызывает гидролиз белков.	2	2	+
B.cereus	Бациллы выделяют из почвы, пресной и морской воды, а также с растений. Они могут расти в интервале температур от 5 до 75 °С, а их выживанию в экстремальных условиях способствует спорообразование. Они вызывают у людей желудочные заболевания (диарею и др.), а также септицемию, эндокардит, поражения центральной нервной системы	2	2	+
CL.perfingens (Клостридии перфингенс)	Микробы Clostridium perfringens представляют собой крупные грамположительные палочки. Растут в анаэробных условиях, способны образовывать споры. Клостридий широко распространены в почве (десятки тысяч возбудителей в 1 г почвы), в испражнениях людей и животных. Все это создает возможности для обсеменения продуктов. Чаще клостридиозные отравления бывают обусловлены мясными продуктами домашнего приготовления, мясными и рыбными консервами	2	2	+
Enterococci (Энтерококки)	Относится к факультативно-анаэробным аспорогенным хемоорганотрофным грамположительным бактериям. Длительно выживают в почве и пищевых продуктах, в которых могут размножаться при комнатной температуре. Существует мнение, что энтерококки способны вызывать пищевые токсикоинфекции. Однако употребление в пищу продуктов, при изготовлении которых применяется культура энтерококков для придания им своеобразного вкуса и аромата (например, сыр «чеддер»), не вызывает патологических явлений. Только некоторые, отдельные штаммы энтерококков способны вызывать пищевые отравления при массивном обсеменении пищевого продук-	2	2	+

	та.			
Staphylococcus Aureus (Золотистый стафилококк	Некоторые штаммы S. aureus продуцируют стафилококковые энтеротоксины (SEs), вызывающие пищевые отравления. Стафилококки присутствуют в воздухе, пыли, сточных водах, воде, молоке, продуктах питания, а также на оборудовании пищевых производств, на различных поверхностях в окружающей среде, на кожных покровах людей и животных. Именно люди и животные являются основным резервуаром инфекции. Стафилококки присутствуют в полостях носа, и горле, а также на волосах и кожном покрове по крайней мере у 50% здоровых людей	2	2	+
Cl.botullnium	тяжелое заболевание, связанное с употреблением в пищу продуктов, содержащих или бактерии Cl.botulinum или ботулинический токсин, продуцируемый этими бактериями.	2	2	+
Salmonella (Сальмонеллы)	распространенная кишечная инфекция, основным источником заражения которой являются зараженные пищевые продукты Мясные и молочные продукты способны не только сохранять сальмонеллу, но в них она успешно размножается, при этом ни внешний вид, ни вкус продуктов не изменяется	2	2	+
Shigella (Шигелла)	относится к группе острых кишечных инфекций – заболеваниям с фекально-оральным механизмом передачи, которые характеризуются симптомами общей интоксикации и диареей. бактерии из кишечника больного человека попадают в желудочно-кишечный тракт здорового человека. Это может произойти через грязные руки, при попадании бактерий в пищевые продукты, воду, через насекомых. Наибольшее распространение ин-	2	2	+

	фекция получила в развивающихся странах, где этому способствует скученность населения и антисанитария			
Дрожжи, плесневые грибы	Сверхнормативное присутствие дрожжей и плесени в продуктах питания способствует поступлению и накоплению в организме человека токсичных веществ, что в свою очередь вызывает дисбактериоз, нарушение обмена веществ, расстройство функций желудочно-кишечного тракта и негативно воздействует на иммунную и выделительную системы (почки и печень).	2	2	+
Металлическая примесь	металлические фрагменты могут быть завезены на предприятие извне вместе с поступающим сырьем. нежелательный предмет может попасть в продукт в результате неосторожности или небрежности сотрудника предприятия. Металлическая примесь может стать результатом износа или поломки собственного оборудования предприятия. Может вызвать травму, удушье, повреждение	1	2	-
Посторонние примеси	Дерево, строительные материалы. Личные вещи Бумага и упаковочные материалы. Могут вызвать повреждения рта, глотки, вызвать удушье. Могут присутствовать в сырьевых компонентах. Пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования, одноразовые шапочки, бахилы. Могут попасть обрывки целлофановой, полиэтиленовой, бумажной, картонной упаковок. Могут вызвать повреждение зубов, удушье	1	2	-
Стекло	Повреждения желудочно-кишечного тракта	1	2	-
Смазочные материалы	Влияние на человека-токсичные элементы	1	2	-

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

«Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов»

3.1. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

3.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроемкостях.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.3. Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения раздельных зон (участков) и обеспечения раздельным оборудованием и инвентарем.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

3.5.1. нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

3.5.2. размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

3.5.3. заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне орга-

низации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;

3.5.4. реализация на следующий день готовых блюд;

3.5.6. замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

3.5.7. привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

3.6. Для исключения перекрестного микробиологического и паразитарного загрязнения:

3.6.1. при реализации населению продукции общественного питания через магазин (отдел) предприятия общественного питания создаются условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовых к употреблению кулинарных и кондитерских изделий;

3.6.2. при перевозке (транспортировании) и хранении пищевая продукция общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемая вне предприятия общественного питания по заказам потребителей, а также в организациях торговли и отделах кулинарии, упаковывается в упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией;

3.7. В целях исключения контактного микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для посетителей и работников предприятий общественного питания должны быть оборудованы отдельные туалеты с раковинами для мытья рук.

Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается наличие одного туалета для посетителей и персонала с входом, изолированным от производственных и складских помещений.

3.8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 2 и 3 к настоящим Правилам).

3.9. Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах на улицах допускается при соблюдении следующего:

3.9.1. полуфабрикаты должны изготавливаться в стационарных предприятиях общественного питания;

3.9.2. имеется павильон (палатка, тент и прочее), подключенный к сетям водопровода и канализации, а также холодильное оборудование для хранения полуфабрикатов. При отсутствии централизованных систем водоснабжения и канализации, допускается использование нецентрализованных и (или) автономных систем питьевого водоснабжения и водоотведения, в том числе автономной системы канализации;

3.9.3. имеются одноразовая посуда и столовые приборы;

3.9.4. жарка осуществляется непосредственно перед реализацией;

3.9.5. имеются условия для соблюдения работниками правил личной гигиены;

3.9.6. мойка использованного инвентаря и тары осуществляется в стационарном предприятии общественного питания при отсутствии специально оборудованного места на улице.

3.10. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых

приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

3.11. Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции и аппараты по приготовлению напитков должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.12. Водозаправочные емкости вагонов-ресторанов и купе-буфетов должны промываться и дезинфицироваться в соответствии с технологическими графиками мойки и дезинфекции.

3.13. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.14. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

«Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов»

4.1. При использовании пищевых добавок должен проводиться контроль их дозирования в соответствии с рецептурами и установленными нормами, соблюдения требований к их хранению. Информация о наличии пищевых добавок должна доводиться до сведений потребителей.

4.3. Фритюрные жиры, используемые при производстве (изготовлении) пищевой продукции во фритюре, подлежат ежедневному контролю. Информация о замене фритюрных жиров должна фиксироваться ответственным должностным лицом в электронном или бумажном виде и храниться не менее трех месяцев.

4.4. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного питания. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

4.5. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

4.6. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

4.7. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

«Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов»

5.1. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

5.2. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

3. Мероприятия по производственному контролю

Объектами производственного контроля принципов ХАССП являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников. Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно-двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), воздействию химических веществ - СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (уборщик помещений, мойщица посуды, повар).

Контроль принципов ХАССП включает:

– Наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью

– Осуществление лабораторных исследований и испытаний: на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.

– Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих.

– Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологический заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

– Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

–Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

– Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

– Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

– Лабораторный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

– Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях.

– Ответственность за организацию и проведение лабораторного контроля и контроля принципов ХАССП несет специалист, осуществляющий контроль за организацией питания и соблюдением санитарно-эпидемического режима.

3.1. Контроль качества и безопасности поступающих продовольственного сырья и пищевых продуктов, вспомогательных и хозяйственных материалов (входной контроль)

3.1.1.Продовольственное сырье и пищевые продукты

№ п/п	Объект контроля	НД на объект контроля	Контролируемые показатели	Документ, регламентирующий проведение исследований	Допустимые уровни	Периодичность, объем контроля, ответственное лицо /наименование организации	Место регистрации результатов контроля
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Молоко и молочные продукты	ГОСТ 31450-2013 ГОСТ Р 52091-2003 ГОСТ 31981-2013 ГОСТ Р 54540-2011 ГОСТ 32261-2013 ГОСТ 31452-2012 ГОСТ 31453-2013 ГОСТ Р 53421-2009 ГОСТ 32260-2013 ГОСТ Р 52686-2006 Спецификация изготовителя для импортного продукта	1. Требования к упаковке и маркировке: * соответствие наименования поступившей продукции информации на упаковке и в товаро-сопроводительной документации;	ТР ТС 005/2011, ст. 5 ТР ТС 022/2011, ст. 4	ТТН; декларация о соответствии	Договор поставки	Журнал регистрации поступающей пищевой продукции
			* соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;				
			* соответствие упаковки и маркировки продукции требованиям НД;				
			* визуальный контроль отсутствия признаков порчи продукции	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			

			2. Лабораторный контроль: - органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус)	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции		Договор поставки	Протоколы испытаний пищевой продукции (от производителя, поставщика)
			- физико-химические показатели, количество молочно-кислых организмов и дрожжей на конец срока годности	ТР ТС 033/2013 Приложение 3 ТР ТС 033/2013 Приложение 1			
			- микробиологические показатели (КМАФАнМ, БГКП, стафилококк, листерии, дрожжи, плесени, стафилококковый энтеротоксин, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы)	ТР ТС 033/2013 Приложение 8			
			-химические показатели - токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть) - тяжелых металлов в масле (медь, железо) - пестициды (- ГХЦГ (α, β, γ- изомеры, ДДТ и его метаболиты) - микотоксины (афлатоксин M_1) - диоксины - меламин	ТР ТС 021/2011 Приложение 3, р. 2			

			- пределы допустимых отклонений показателей пищевой ценности, указанных в маркировке на ее упаковке или этикетке, от действительных показателей пищевой ценности такой продукции	ТР ТС 033/2013 Приложение 16			
			Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	ТР ТС 021/2011 Приложение 4			
2.	Мясо и мясопродукты Птица, птицепродукты	ГОСТ Р 55445-2013 ГОСТ 32244-2013 ГОСТ 32125-2013 Спецификация изготовителя для импортного продукта	1. Требования к упаковке и маркировке: * соответствие наименования поступившей продукции информации на упаковке и в товаро-сопроводительной документации;	ТР ТС 005/2011, ст. 5 ТР ТС 022/2011, ст. 4	ТТН; декларация о соответствии	Договор поставки	Журнал регистрации поступающей пищевой продукции
			* соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;				
			* соответствие упаковки и маркировки продукции требованиям НД;				
			* визуальный контроль отсутствия признаков порчи продукции	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			
			2. Лабораторный контроль: - органолептические	ГОСТ, специфика-		Договор поставки	Протоколы испытаний пищевой

			показатели (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус)	ция на данный вид продукции			продукции (от производителя, поставщика)
			- физико-химические показатели,	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции ТР ТС 034/2013 Приложение 1, 2 ТР ТС 021/2011 Приложение 2, табл. 1, разд.1.1			
			- микробиологические показатели (КМАФАнМ, БГКП, сульфитредуцирующие клостридии, стафилококк, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы; спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. Subtilis, мезофильные клостридии)				
			-химические показатели - токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть) - тяжелых металлов в масле (олово, хром) - пестициды (- ГХЦГ (α, β, γ- изомеры, ДДТ и его метаболиты) - бенз(а)пирен - нитрозамины (НДМА и НДЭА) - диоксины - остатки ветеринар-	ТР ТС 021/2011 Приложение 3, разд.1			

			ных препаратов	ТР ТС 034/2013 Приложение 5			
			Радионуклиды: цезий-137	ТР ТС 021/2011 Приложение 4			
3.	Рыба, рыбопродукты	ГОСТ 32366-2013 ГОСТ 3948-90 ГОСТ Р 51496-99 ГОСТ 30314-2006 ГОСТ 32005-2012 ГОСТ 20414-2011 ГОСТ Р 51495-99 ГОСТ 815-2004 ГОСТ 1573-2011 ГОСТ 51490-99 Спецификация изготовителя для импортного продукта	1. Требования к упаковке и маркировке: * соответствие наименования поступившей продукции информации на упаковке и в товаро-сопроводительной документации	ТР ТС 005/2011, ст. 5 ТР ТС 022/2011, ст. 4	ТТН; декларация о соответствии	Договор поставки	Журнал регистрации поступающей пищевой продукции
			* соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации				
			* соответствие упаковки и маркировки продукции требованиям НД				
			* визуальный контроль отсутствия признаков порчи продукции	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			
			2. Лабораторный контроль: - органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус)	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции		Договор поставки	Протоколы испытаний пищевой продукции (от производителя, поставщика)
			- физико-химические показатели	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			
			- микробиологические показатели (КМАФАнМ, БГКП, стафилококк, V. parahaemo-	ТР ТС 021/2011 Приложение 2, табл. 1, разд.1.2			

			lyticus, B. Enterococcus, сульфитредуцирующие клостридии, плесени, Proteus, листерии, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы				
			-химические показатели - токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть) - гистамин - нитрозамины (НДМА и НДЭА) - диоксины - пестициды (- ГХЦГ (α, β, γ- изомеры, ДДТ и его метаболиты) - 2,4-D кислота, ее соли и эфиры - полихлорированные бифенилы - бен(а)пирен - паралитический яд моллюсков (сакситоксин) - амнестический яд моллюсков (домоевая кислота) - диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)	ТР ТС 021/2011 Приложение 3, разд.3			
			Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	ТР ТС 021/2011 Приложение 4			

4.	Овощи, фрукты	ГОСТ Р 53071-2008 ГОСТ 31822-2012 ГОСТ Р 55885-2013 ГОСТ 14260-89 ГОСТ Р 55906-2013 ГОСТ Р 54752-2011 ГОСТ Р 51809-2001 ГОСТ Р 51783-2001 ГОСТ Р 55909-2013 ГОСТ Р 51808-2013 ГОСТ 32284-2013 ГОСТ 32285-2013 ГОСТ Р 55907-2013 ГОСТ 32856-2014 ГОСТ Р 55904-2013 ГОСТ Р 55644-2013 ГОСТ Р 55650-2013 ГОСТ Р 56562-2015 ГОСТ Р 55905-2013 ГОСТ Р 55652-2013 ГОСТ Р 55903-2013 ГОСТ Р 55822-2013 ГОСТ Р 56827-2015 ГОСТ Р 54643-2011 ГОСТ Р 53596-2009 ГОСТ Р 54697-2011 ГОСТ Р 54689-2011 ГОСТ 25896-83 ГОСТ Р 54691-2011 ГОСТ Р 53884-2010 ГОСТ 32857-2014 ГОСТ 31852-2012 ГОСТ 31788-2012 Спецификация изгото-	1. Требования к упаковке и маркировке: * соответствие наименования поступившей продукции информации на упаковке и в товаро-сопроводительной документации	ТР ТС 005/2011, ст. 5 ТР ТС 022/2011, ст. 4	ТТН; декларация о соответствии	Договор поставки	Журнал регистрации поступающей пищевой продукции
			* соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации				
			* соответствие упаковки и маркировки продукции требованиям НД				
			* визуальный контроль отсутствия признаков порчи продукции	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			
			2. Лабораторный контроль: - органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус)	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции		Договор поставки	Журнал регистрации поступающей пищевой продукции
			микробиологические показатели (БГКП, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы)	ТР ТС 021/2011 Приложение 1, 2, табл. 1; разд. 1.5			

		вителя для импортного продукта	химические показатели: - токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть) - нитраты - микотоксины (патулин, афлатоксин B_1) - пестициды (- ГХЦГ (α, β, γ- изомеры, ДДТ и его метаболиты)	ТР ТС 021/2011 Приложение 3, разд. 6			
			Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	ТР ТС 021/2011 Приложение 4			
5.	Хлеб, хлебобулочные изделия, макаронные изделия, крупы	ГОСТ 27842-88 ГОСТ Р 52189-2003 ГОСТ 28402-89 ГОСТ Р 55290-2012 ГОСТ Р 55289-2012 ГОСТ 31743-2012 Спецификация изготовителя для импортного продукта	1. Требования к упаковке и маркировке: * соответствие наименования поступившей продукции информации на упаковке и в товаро-сопроводительной документации	ТР ТС 005/2011, ст. 5 ТР ТС 022/2011, ст. 4	ТТН; декларация о соответствии	Договор поставки	Журнал регистрации поступающей пищевой продукции
			* соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации				
			* соответствие упаковки и маркировки продукции требованиям НД				
			* визуальный контроль отсутствия признаков порчи продукции	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			
			2. Лабораторный контроль:			Договор поставки	Протоколы испытаний

			- органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус)	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			пищевой продукции (от производителя, поставщика)
			- физико-химические показатели	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			
			- микробиологические показатели (плесени, дрожжи, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	ТР ТС 021/2011 Приложение 2, табл. 1, разд.1.3			
			химические показатели - токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть) - микотоксины (афлатоксин В1, дезоксиниваленол, Т-2 токсин, зеараленон, охратоксин А) - бенз(а)пирен - пестициды (- ГХЦГ (α, β, γ- изомеры, ДДТ и его метаболиты, 2,4-D кислота, ее соли и эфиры, гексахлорбензол, ртутьорганические пестициды) - Вредные примеси (спорынья, горчак ползучий, софора лисохвостая, термопсис ланцетный, вязель разноцветный, гелиотроп опушено-	ТР ТС 021/2011 Приложение 3, разд.3			

			плодный, триходесма седая, головневые (маранные, синегузочные), фузареозные зерна, зерна с розовой окраской, зерен с ярко желто- зеленой флуоресценцией (ЖЗФ), вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), возбудителями «картофельной болезни» хлеба)				
			Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	ТР ТС 021/2011 Приложение 4			
6.	Сахар-песок,	ГОСТ 21-94 ГОСТ Р 54644-2011 Спецификация изготовителя для импортного продукта	1. Требования к упаковке и маркировке: * соответствие наименования поступившей продукции информации на упаковке и в товаро-сопроводительной документации * соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации * соответствие упаковки и маркировки продукции требованиям НД	ТР ТС 005/2011, ст. 5 ТР ТС 022/2011, ст. 4	ТТН; декларация о соответствии	Договор поставки	Журнал регистрации поступающей пищевой продукции
			* визуальный контроль отсутствия признаков порчи продукции	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			
			2. Лабораторный кон-			Договор поставки	Журнал ре-

			троль: - органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус)	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			гистрации поступающей пищевой продукции
			химические показатели: - токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть) - пестициды (- ГХЦГ (α, β, γ- изомеры, ДДТ и его метаболиты) - 5- оксиметилфурфурол (мед)	ТР ТС 021/2011 Приложение 3, разд. 6			
7.	Масло-жировая продукция	ГОСТ Р 52465-2005 ГОСТ 31761-2012 Спецификация изготовителя для импортного продукта	1. Требования к упаковке и маркировке: * соответствие наименования поступившей продукции информации на упаковке и в товаро-сопроводительной документации	ТР ТС 005/2011, ст. 5 ТР ТС 022/2011, ст. 4	ТТН; декларация о соответствии	Договор поставки	Журнал регистрации поступающей пищевой продукции
			* соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации				
			* соответствие упаковки и маркировки продукции требованиям НД				
			* визуальный контроль отсутствия признаков порчи продукции	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			
			2. Лабораторный контроль:			Договор поставки	Протоколы испытаний

			- органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус)	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			пищевой продукции (от производителя, поставщика)
			- физико-химические показатели	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			
			- микробиологические показатели (патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (майонез)	ТР ТС 021/2011 Приложение 1			
			химические показатели - токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть) - тяжелые металлы (медь, железо) кроме майонеза - микотоксины (афлатоксин B_1) - диоксин (кроме майонеза) - бен(а)пирен	ТР ТС 021/2011 Приложение 3, разд.3			
			Показатели окислительной порчи (кислотное число, перекисное число)	ТР ТС 024/2011 Приложение 1			
			Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	ТР ТС 021/2011 Приложение 4			
8.	Пряности, специи	ГОСТ 21816-89 ГОСТ 29050-91 ГОСТ 29055-91 ГОСТ 17594-81	1. Требования к упаковке и маркировке: * соответствие наименования поступившей	ТР ТС 005/2011, ст. 5 ТР ТС 022/2011, ст. 4	ТТН; декларация о соответствии	Договор поставки	Журнал регистрации поступающей пище-

		ГОСТ 21908-93 ГОСТ Р ИСО 7540-2008 ГОСТ 29048-91 ГОСТ Р 56557-2015 ГОСТ 32063-2013 ГОСТ 32097-2013 Спецификация изготовителя для импортного продукта	продукции информации на упаковке и в товаро-сопроводительной документации				вой продукции
			* соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации				
			* соответствие упаковки и маркировки продукции требованиям НД				
			* визуальный контроль отсутствия признаков порчи продукции	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			
			2. Лабораторный контроль: - органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус)	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции		Договор поставки	Протоколы испытаний пищевой продукции (от производителя, поставщика)
			- физико-химические показатели	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			
			- микробиологические показатели (КМАФАнМ, БГКП, плесени, сульфитредуцирующие клостридии, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	ТР ТС 021/2011 Приложение 2, табл. 1, разд.1.3			
			химические показатели - токсичные элементы (свинец, мышьяк, кад-	ТР ТС 021/2011 Приложение 3, разд.6			

			мий)				
9.	Пищевкусовые приправы на томатной основе, в т.ч. соус соевый, паста томатная	ГОСТ 32063-2013 ГОСТ Р 54678-2011 Спецификация изготовителя для импортного продукта	1. Требования к упаковке и маркировке: * соответствие наименования поступившей продукции информации на упаковке и в товаро-сопроводительной документации	ТР ТС 005/2011, ст. 5 ТР ТС 022/2011, ст. 4	ТТН; декларация о соответствии	Договор поставки	Журнал регистрации поступающей пищевой продукции
			* соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации				
			* соответствие упаковки и маркировки продукции требованиям НД				
			* визуальный контроль отсутствия признаков порчи продукции	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			
			2. Лабораторный контроль: - органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус)	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции		Договор поставки	Протоколы испытаний пищевой продукции (от производителя, поставщика)
			- физико-химические показатели	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			
			- микробиологические показатели (КМАФАнМ, БГКП, спорообразующие мезофильные аэробные и	ТР ТС 021/2011 Приложение 2, разд.2, табл. 2			

			факультативно- анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B.polymyxa, спорообразующие мезофильные аэробные и фа-культативно- анаэробные микроорганизмы группы B. Subtilis, мезофильныеклостридии (кроме C. botulinum и (или) C. perfringens), неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи, Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы				
			химические показатели - токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть) - микотоксины (патулин) - тяжелые металлы (олово, хром) - нитраты - пестициды (ГХЦГ (α,	ТР ТС 021/2011 Приложение 3, разд.6			

			β, γ - изомеры, ДДТ и его метаболиты)				
10.	Овощи соленые, консервированные, Фрукты консервированные, Варенье из ягод Уксусы (столовый)	ГОСТ Р 53972-2010 ГОСТ Р 53972-2010 ГОСТ Р 55464-2013 ГОСТ Р 55464-2013 ГОСТ Р 52477-2005 ГОСТ Р 52477-2005 ГОСТ 33443-2015 ГОСТ 33443-2015 ГОСТ Р 53118-2008 ГОСТ Р 53118-2008 ГОСТ Р 54696-2011 ГОСТ 6829-89 ГОСТ Р 54677-2011 ГОСТ Р 54677-2011 ГОСТ 32097-2013 ГОСТ 32097-2013 Спецификация изготовителя для импортного продукта	1. Требования к упаковке и маркировке: * соответствие наименования поступившей продукции информации на упаковке и в товаро-сопроводительной документации	ТР ТС 005/2011, ст. 5 ТР ТС 022/2011, ст. 4	ТТН; декларация о соответствии	Договор поставки	Журнал регистрации поступающей пищевой продукции
			* соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации				
			* соответствие упаковки и маркировки продукции требованиям НД				
			* визуальный контроль отсутствия признаков порчи продукции	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			

			2. Лабораторный контроль: - органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус)	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции		Договор поставки	Протоколы испытаний пищевой продукции (от производителя, поставщика)
			- физико-химические показатели	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			
			- микробиологические показатели (КМАФАнМ, БГКП, спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B.polymyxa, спорообразующие мезофильные аэробные и факульта-тивно- анаэробные микроорганизмы группы B. Subtilis, мезофильныеклостридии (кроме C. botulinum и (или) C. perfringens), неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молоч-	ТР ТС 021/2011 Приложение 2, разд.2, табл. 2			

			нокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи, Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы				
			химические показатели - токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть) - тяжелые металлы (олово, хром) - нитраты - пестициды (ГХЦГ (α, β, γ - изомеры, ДДТ и его метаболиты) Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	ТР ТС 021/2011 Приложение 3, разд.6 ТР ТС 021/2011 Приложение 4			
11.	Соль поваренная Сода пищевая	ГОСТ Р 51574-00 ГОСТ 2156-76 Спецификация изготовителя для импортного продукта	1. Требования к упаковке и маркировке: * соответствие наименования поступившей продукции информации на упаковке и в товаро-сопроводительной документации	ТР ТС 005/2011, ст. 5 ТР ТС 022/2011, ст. 4	ТТН; декларация о соответствии	Договор поставки	Журнал регистрации поступающей пищевой продукции
			* соответствие принадлежности продукции к партии, указан-				

			ной в сопроводительной документации				
			* соответствие упаковки и маркировки продукции требованиям НД				
			* визуальный контроль отсутствия признаков порчи продукции	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			
			2. Лабораторный контроль: - органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус)	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции		Договор поставки	Протоколы испытаний пищевой продукции (от производителя, поставщика)
			- физико-химические показатели	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			
			химические показатели - токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть) - йод	ТР ТС 021/2011 Приложение 3, разд. 9			

3.1.2. Сопутствующие материалы

№ п/п	Объект контроля	НД на объект контроля	Контролируемые показатели	Документ, регламентирующий проведение исследований	Допустимые уровни	Периодичность, объем контроля, ответственное лицо /наименование организации	Место регистрации результатов контроля
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Пакеты из полимерных материалов Пленка ПВХ Лента полиэтиленовая с липким слоем Лента клеевая на бумажной основе Бумага этикетировочная	ГОСТ Р 51760-01 ГОСТ Р 51675-00 ГОСТ Р 50962-96 ГОСТ 20477-86 ГОСТ 18252-87 ГОСТ 1341-97 Техническая документация (спецификация для импортного продукта)	1. Требования к упаковке и маркировке: * соответствие наименования поступившей продукции информации на упаковке и в товаросопроводительной документации	ТР ТС 005/2011 Договор поставки (спецификация)	ТТН; декларация о соответствии	Договор поставки	Протоколы испытаний пищевой продукции (от производителя, поставщика)
			* соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации				
			* соответствие упаковки и маркировки продукции требованиям НД				
			* визуальный контроль отсутствия признаков порчи продукции	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			
2.	Посуда кухонная из нержавеющей стали Контейнеры различных размеров	ГОСТ Р 51687-2000 ГОСТ 27002-86 Техническая документация и Спецификация из-	1. Требования к упаковке и маркировке: * соответствие наименования поступившей продукции	ТР ТС 005/2011 Договор поставки (спецификация)	ТТН; декларация о соответствии	Договор поставки	Протоколы испытаний пищевой продукции (от производителя, постав

	из нержавеющей стали Производственный инвентарь из нержавеющей стали Приборы столовые из нержавеющей стали	готовителя для импортного продукта	информации на упаковке и в товаросопроводительной документации				щика)
			* соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации				
			* соответствие упаковки и маркировки продукции требованиям НД				
			* визуальный контроль отсутствия признаков порчи продукции	ГОСТ, спецификация на данный вид продукции			
3.	Моющие и дезинфицирующие средства	Техническая документация и спецификация Инструкция по применению	1. Требования к упаковке и маркировке: * соответствие наименования поступившей продукции информации на упаковке и в товаросопроводительной документации	ТР ТС 005/2011 Договор поставки (спецификация)	ТТН; декларация о соответствии	Договор поставки	Протоколы испытаний пищевой продукции (от производителя, поставщика)
			* соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации				
			* соответствие упаковки и маркировки продукции требованиям НД				
			* визуальный контроль отсутствия	Техническая документация,			

			признаков порчи продукции	спецификация на данный вид продукции			

3.2. Производственный контроль на этапах технологического процесса

3.2.1. Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной документации

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект контроля	Контролируемые показатели	Периодичность	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6
1.	Контроль за оформлением документации	Технико-технологическая документация	Соответствие требованиям действующего законодательства, нормативной документации	Постоянно, а также по мере утверждения новой нормативной документации	

3.2.2. Контроль за соблюдением поточности технологического процесса

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект контроля	Контролируемые показатели	Периодичность	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6
1.	Контроль за соблюдением поточности	1. Расстановка оборудования 2. Этапы технологического процесса	Отсутствие общих, встречных, пересекающихся потоков - сырья, полуфабрикатов, готовой продукции - чистой и грязной посуды, инвентаря, тары	Постоянно	

3.2.3. Определение критических контрольных точек (ККТ), контрольных точек (КТ) и контролируемых показателей с целью устранения (минимизации) риска или возможности его появления на всех этапах технологического процесса

3.2.3.1. Исходная информация о пищевой продукции:

- ассортимент выпускаемой продукции (раздел 1.5 ППК);
- перечень национальных стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимых для осуществления оценки соответствия готовой продукции (раздел 1.3.1 ППК);
- наименование и обозначение основного продовольственного сырья, вспомогательных материалов с указанием условий хранения, обозначения нормативной документации (раздел 1.4 ППК);
- требования безопасности готовой продукции, признаки идентификации (раздел 3.3 ППК);
- условия хранения и сроки годности готовой пищевой продукции (раздел 1.5 ППК)

Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах её производства (изготовления), хранения и реализации

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга и частота их проведения	Контролирующие действия	Ответственный исполнитель	Регистрационно-учетный документ	Корректирующие действия
Прием и хранение сырья	МБ	ККТ№ 1	1.Температурный режим, сроки хранения согласно маркировке сырья лабораторный контроль	Согласно маркировке Согласно ППК	Мониторинг температурного режима хранения, температурно-влажностного Режима хранения,	Устранение неполадок с холодильным оборудованием, утилизация продукции хранившихся при несоответствующей	Шеф-повар	Журнал температурного режима холодильного оборудование, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях Чек лист Протоколы лабораторных исследований	Поверка средств измерения Устранение неполадок с холодильным оборудованием Наладка оборудования

					мониторинг сроков годности 2 раза в день Лабораторные исследования в аккредитованной лаборатории 1 раз в квартал	нормативной документации температуре, утилизация продукции с истекшим сроком годности Повторное лабораторные исследования в двойном размере			
Приготовление полуфабрикатов	МБ	ККТ№ 2	1.Температурный режим, сроки хранения лабораторный контроль	Согласно ТТК п/ф В соответствии ТР ТС 021/2011	Регистрация температурного режима хранения 2 раза в день Фиксация маркировки п/ф 2 раза в день	Устранение неполадок с холодильным оборудованиемутилизация п/ф хранившихся при несоответствующей нормативной документации тем-	Заведующий производством	Журнал температурного режима холодильного оборудование, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях Чек лист Протоколы лабораторных исследований	Поверка средств измерения Устранение неполадок с холодильным оборудованием Наладка оборудования

					Лабораторные исследования в аккредитованной лаборатории	пературе Утилизация продукции с истекшим сроком годности Повторное лабораторные исследования в двойном размере			
Хранение и реализация готовой продукции	МБ	ККТ№ 3	1.Температурный режим, сроки хранения лабораторный контроль	Согласно ТТК Согласно маркировке Согласно ППК	Мониторинг температурного режима хранения 2 раза в день, температурно-влажностного Режима хранения, мониторинг сроков годности2 раза в день Лабораторные исследо-	Устранение неполадок с холодильным оборудованием, гигрометров, списание просроченного товара Повторное лабораторные исследования	Шеф-повар	Журнал температурного режима холодильного оборудование, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях Чек лист Протоколы лабораторных исследований	Поверка средств измерения Устранение неполадок с холодильным оборудованием Наладка оборудования

					вания в аккреди-тованной лаборато-рии				
Мукопро-сеивание	ФФ	ККТ№ 4	Нали-чие/отсутствие примесей, характери-стика Целостность сита лабораторный кон-троль	Отсутствие при-месей Согласно ППК	Монито-ринг му-копросеи-вания Лабора-торные исследо-вания в аккреди-тованной лаборато-рии 1 раз в год	Монито-ринг муко-просеива-ния	Заведую-щий про-изводством	Журнал контроля просеивания муки Чек лист Протоколы лабора-торных исследова-ний	Мониторинг муко-просеивания

БЛОК – СХЕМА № 1 ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАИМЕНОВАНИЕ

3.2.3.2. Основные этапы процессов производства пищевой продукции

Контролируемые показатели при осуществлении технологического процесса производства пищевой продукции

№ п/п	Основные этапы технологического процесса	Объект контроля	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Регистрация результатов контроля	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6	7
1.	Входной контроль	- пищевая продукция, - сопутствующие материалы, - холодильные шкафы	1. Товаро-сопроводительные документы; 2. Условия доставки (температура, товарное соседство) 3. Качество упаковки, маркировки 4. Идентификационные признаки продукции, сопутствующих материалов 5. Условия и сроки хранения поставляемой пищевой продукции 6. Температура хранения пищевой продукции	- каждая партия - в соответствии с разделом 3.1 ППК	- Журнал регистрации поступающей пищевой продукции - Протоколы испытаний пищевой продукции (от производителя, поставщика) - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования - Журнал регистрации температуры и влажности производственных помещений Журнал планово-профилактических работ технологического оборудования, в т.ч. холодильного	
2.	Подготовка пищевой продукции к технологическому процессу	- пищевая продукция - производственное оборудование - производственный инвентарь - запас уксуса 9%	1. Наличие и соблюдение инструкции по: - размораживанию замороженного продовольственного сырья (мясного, рыбного, рыбо-, море-	- ежедневно	Наличие: - инструкций - расписания очередности обработки	

		- запас моюще-дезинфицирующих средств для обработки яиц - наличие тары для рабочих растворов	продуктов) - мойке и обработке свежей зелени, используемой без термической обработки - обработке куриных яиц - вскрытию упаковочной тары и ее складированию (удалению) 2. Маркировка производственных участков (стол, моечная ванна) 3. Маркировка производственного инвентаря 4. Расписание очередности первичной обработки сырья (мясного, рыбного, овощного и т.д.) 5. Наличие инструкции по приготовлению - 3 % рабочего раствора уксуса - моюще-дезинфицирующих растворов для обработки яиц 6. Наличие запаса уксуса, моюще-дезинфицирующих средств 7. Наличие тары для приготовления рабочих растворов			
3.	Приготовление полуфабрикатов (заготовок) Охлаждение полуфабрикатов после термической обработки	- пищевая продукция: * нарезка, в т.ч. измельчение (рубка) растительной продукции, мяса, рыбы * тестовые заготовки	1. Наличие производственной тары с маркировкой по виду полуфабриката 2. Температура хранения 3. Наличие маркировки	ежедневно	- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования - Журнал контроля температуры в готовом	

		* соусы * гарниры * первые блюда - холодильное оборудование - тепловое оборудование - товарное соседство при хранении - генератор	мест хранения 4. КИП на тепловом оборудовании (стержневой термометр, измеритель влажности) 5. Достаточность льда для охлаждения 6. Продолжительность быстрого охлаждения (указание в технико-технологической карте)		изделии после термической обработки - Журнал регистрации температуры и влажности производственных помещений - Журнал планово-профилактических работ технологического оборудования, в т.ч. холодильного - ККТ	
4.	Хранение полуфабрикатов (заготовок)	- пищевая продукция - холодильное оборудование - товарное соседство при хранении	1. Наличие производственной тары с маркировкой по виду полуфабриката 2. Температура хранения 3. Наличие маркировки мест хранения	ежедневно	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования Журнал планово-профилактических работ технологического оборудования, в т.ч. холодильного	
5.	Приготовление холодных блюд	- пищевая продукция - условия микроклимата	1. Время приготовления и отдачи блюда (указание в технико-технологической карте) 2. Температура и относительная влажность производственных помещений 3. Наличие лампы УФО закрытого типа	ежедневно	- ТТК - Журнал регистрации температуры и влажности производственных помещений - Журнал регистрации работы лампы УФО закрытого типа	
6.	Приготовление горячих блюд	- пищевая продукция * первые блюда * вторые блюда * гарниры * горячие закуски - тепловое оборудование	1. Температура внутри готового изделия 2. Время нахождения на мармите	ежедневно	- ТТК - Журнал планово-профилактических работ технологического оборудования, в т.ч. холодильного - Наличие маркировки	

					первых блюд на мармите	
7.	Реализация блюд (выходной контроль)	- готовая продукция	1. Температура готового блюда, подаваемого посетителям 2. Органолептические показатели 3. Физико-химические показатели 4. Показатели безопасности * микробиологические показатели, * показатели пищевой ценности)	Ежедневно Ежедневно 1 раз в 6 месяцев 1 раз в квартал 2 раза в год	- ТТК - Время нахождения блюда на окне раздачи - Журнал проведения внутреннего контроля - Протоколы испытаний	

3.3. Контроль готовой продукции

3.3.1. Периодичность контроля качества и безопасности готовой продукции

№ п/п	Наименование объекта контроля	Объект контроля	Определяемый показатель	Периодичность контроля	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6
1.	Контроль качества и безопасности	Лабораторные исследования	Соответствие требованиям нормативных документов	Раздел 3.2.3.2 ППК	

3.3.2. Лабораторный контроль

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	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1 блюдо	2 раза в год
Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо)	10 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: моечной столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	1 проба	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год

3.4. Контроль качества питьевой воды

3.4.1. Периодичность контроля питьевой воды

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования	Определяемые показатели	Периодичность
1.	Контроль качества и безопасности питьевой воды	Лабораторные исследования питьевой воды	1. Органолептические 2. Физико-химические 3. Микробиологические	1 раз в год 2 раза в год

3.4.2. Объем контроля питьевой воды

№ п/п	Объект контроля	НД на объект исследования	Контролируемые показатели	НД, регламентирующий проведение исследований	Допустимые значения показателя	Ответственное лицо	Место регистрации результатов контроля
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Питьевая вода	СанПиН 2.1.4.1074-01 ГОСТ Р 51232-98	Органолептические показатели: - привкус - запах - цветность - мутность	ГОСТ 3351-74 СанПиН 2.1.4.1074-01 ГОСТ 3351-74	п. 2,3 п. 3.5; 2,6 1,5	Аккредитованная лаборатория	Протоколы исследований
			Физико-химические показатели: - pH - общая минерализация (сухой остаток), мг/дм^3, не более - общая жесткость, ммоль/дм^3, не более - перманганатная окисляемость, мг/дм^3, не более	ПНДФ 14.1:2:3:4.121-97 ГОСТ 18164-73 ГОСТ Р 52407-05-73 ГОСТ 23268-78 ГОСТ Р 52708-07	6,0-9,0 1000 7,0 5,0	Аккредитованная лаборатория	Протоколы исследований
			Микробиологические показатели: - ОМЧ, КОЕ/см^3, не бо-	СанПиН 2.1.4.1074-01		Аккредитованная лаборатория	Протоколы исследований

			лее - общие колиформные бактерии в 100 см^3 - термотолерантные колиформные бактерии в 100 см^3 - E. Coli в 100 см^3 - B. Enterococci в 100 см^3		50 не допускаются не допускаются не допускаются не допускаются		

3.5. Контроль за хранением продовольственного сырья, пищевых продуктов

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6
	Хранение пищевой продукции Скоропортящаяся продукция Хлеб Овощи, фрукты Бакалея	Условия хранения	- температура, ^{0}C - относительная влажность, %	ежедневно	
		Сроки годности	- продолжительность, сут	ежедневно	
		Загруженность	- соответствие участка хранения количеству принимаемой на хранение продукции	ежедневно	
		Товарное соседство	- соблюдение правил товарного соседства	ежедневно	
		Средства измерения: термометры, психрометры (гигрометры)	- наличие техпаспорта - наличие свидетельств о поверке средств измерения	в соответствии с графиком поверки средств измерений – 1 раз в год	
2.	Доставка пищевой продукции в организацию	Санитарно-техническое состояние транспортного средства	- наличие гигиенического покрытия кузова - наличие стеллажей, подтоварников - материалы, из которых изготовлены стеллажи, подтоварники - возможность проведения санитарной обработки	при каждой доставке	

			- исправность средств измерения - наличие записывающего температуру устройства		
		Санитарное содержание транспортного средства	- чистота внутреннего покрытия кузова - исправность стеллажей, подтоварников	при каждой доставке	
		Соблюдение товарного соседства доставляемой пищевой продукции	- отсутствие условий для перекрестного заражения, загрязнения	при каждой доставке	
		Условия транспортировки	- соблюдение рекомендуемых условий транспортировки: температуры, относительной влажности - наличие информации о последней поверке средств измерения в товаросопроводительных документах	при каждой доставке	

3.6. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений, оборудования

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6
1.	Санитарно-техническое состояние	Помещения	- наличие в достаточном количестве - достаточность по площади - размещение в соответствии с поточностью	2 раза в год 2 раза в год 2 раза в год и при замене оборудования на более современное	
		Технологическое оборудование, производственный инвентарь, тара	- обеспеченность в необходимом оборудовании - достаточное количество производственного инвентаря, тары - санитарно-техническое состояние (исправность) - соблюдение правил эксплуатации - соблюдение графика планово-профилактических работ - расстановка оборудования по ходу технологического процесса	1 раз в год и при составлении бюджета организации 2 раза в год и при составлении бюджета организации ежедневно ежедневно в соответствии с договором (1-2 раза в год) 1 раз в год и при изменении ассортимента или объема вырабатываемых блюд	
		Система водоснабжения и канализации	- наличие схем систем водоснабжения и канализации	в составе проекта организации	

			- бесперебойная работа систем водоснабжения и канализации - обеспечение достаточным количеством холодной и горячей воды - обеспечение горячей водой на период отключения ее подачи - выполнение санитарных требований по отводу сточных вод от технологического моечного оборудования - своевременное проведение профилактических и ремонтных работ	в соответствии с договором аренды 1 раз в год на период отключения 1 раз в год и при замене оборудования в соответствии с договором аренды	
		Система вентиляции и кондиционирования	- наличие схемы приточно-вытяжной системы - наличие схемы местной вытяжной системы - эффективность работы местной вытяжной системы - соблюдение параметров микроклимата - санитарное содержание систем вентиляции	в составе проекта организации в соответствии с договором аренды ежедневно	

		Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены	Наличие - санитарных узлов - тамбура в санитарных узлах - раковин для мытья рук в тамбуре санитарных узлов, производственных помещениях - достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств для обработки рук - полотенец для рук - инструкции по мытью рук - достаточного количества спецодежды - достаточного количества одноразовых перчаток - Гигиенический журнала - своевременная стирка спецодежды - обеспеченность аптечкой доврачебной медицинской помощи	в составе проекта организации ежедневно ежедневно 1 раз в месяц 1 раз в квартал ежедневно ежедневно в соответствии с договором 1 раз в месяц	
		Дезинсекция, дератизация	- отсутствие синантропных насекомых (мух, тараканов, фруктовых мушек и др.) в помещениях организации - своевременное проведение профилактических работ по дезинсекции и дератизации - наличие актов проведенных работ по дезинсекции и дератизации	ежедневно в соответствии с договором после каждого проведения работ	

3.7. Контроль за санитарным содержанием помещений, оборудования

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность	Место регистрации результатов контроля	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6	7
1.	Санитарно-эпидемиологический режим	Производственные помещения, складские помещения, бытовые помещения	- Наличие * ведение журнал о проведении генеральных уборок * графика уборок помещений * распоряжения о распределении функциональных обязанностей и участков работы среди персонала при проведении уборок * мест хранения уборочного инвентаря - обеспеченность * уборочным инвентарем с маркировкой по принадлежности * расходными материалами (щетки, ветошь) - эффективность мойки и дезинфекции (смывы по контролю санитарной обработки)	1 раз в месяц 1 раз в год 2 раз в год 1 раз в год 1 раз в месяц 1 раз в месяц в соответствии с договором	Журнал Журнал проведения генеральных уборок в составе проекта организации Заявки на приобретение инвентаря протокол исследования	
		Технологическое оборудование, производственный инвентарь, тара	- санитарное состояние (отсутствие пищевых остатков, следов жира, загрязнений) - соблюдение режима мойки и дезинфекции - эффективность мойки и дезинфекции (смывы по контролю санитарной обработки)	ежедневно 1 раз в месяц в соответствии с договором	Журнал проведения генеральных уборок протокол исследования	
		Моющие и дезинфицирующие средства	- Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами - Условия хранения моющих и дезинфицирующих средств	1 раз в месяц 1 раз в месяц	Журнал проведения генеральных уборок	

			- Расчет количества используемых дезинфицирующих средств - Наличие инструкций по приготовлению рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств - Контроль концентрации рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств	1 раз в год 1 раз в месяц В соответствии с договором	Инструкция по использованию дезинфицирующих средств протокол исследования	

3.8. Контроль за состоянием производственной и окружающей среды

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Место регистрации результатов контроля	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6	7
1.	Производственная среда	Условия труда	Микроклимат (температура, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха)	2 раза в год (холодный и теплый периоды года)	протоколы исследования	
			Освещенность	1 раз в год		
			Шум	1 раз в год		
			Тепловое излучение	1 раз в год		
			Вибрация	1 раз в год		
2.	Окружающая среда	Пищевые отходы и ТБО	Договор аренды № 15	ежедневно	В соответствии с договором	
		Фильтры вентиляционных установок	Эффективность работы	1 раз в год	отсутствуют	
		Производственные и хозяйственно-бытовые сточные воды	Эффективность очистки сточных вод	1 раз в год	В соответствии с договором	

3.9. Контроль личной гигиены и обучения персонала

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Место регистрации результатов контроля	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6	7
1.	Личная гигиена и обучение персонала	Производственный персонал	Наличие медицинских книжек	При поступлении на работу, далее – в соответствии с приказом МЗ РФ № 302н	Медицинская книжка	
			Своевременное прохождение медицинских осмотров	При поступлении на работу, далее – в соответствии с приказом МЗ РФ № 302н	Контроль соблюдения специалистом	
			Соблюдение правил личной гигиены	ежедневно		
			Эффективность выполнения правил личной гигиены	Смывы (с рук, спецодежды) в соответствии с договором	протоколы исследования	
			Гигиеническое обучение персонала	1 раз в 2 года	Личные дела учета кадров	
			Обеспеченность санитарной спецодеждой	При поступлении, далее – по мере необходимости	Учетные карточки	
			Инструктаж персонала по вопросам производственного контроля	По итогам года	Личные дела учета кадров	

3.9.1. Первичный медицинский осмотр

Медицинский осмотр персонала проводится в соответствии с Приказом МЗ РФ №302н от 12.04.2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых производится предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

Первичный и (или) периодический мед. осмотры проводятся

Наименование должности	Первичный медосмотр при поступлении на работу		Периодический медосмотр
	Перечень врачей (специалистов;)	Лабораторные исследования	Перечень врачей (специалистов)
Все сотрудники	- дерматовенеролог оториноларинголог - стоматолог - инфекционист (по эпидемиологическим показаниям) - гинеколог и (женщины) - психиатр, - нарколог -терапевт	- кровь на сифилис; - мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка; - флюорография (крупнокадровая); бактериологические исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций (в т.ч сальмонеллы); - кровь на брюшной тиф; - исследования на гельминтозы.	ежегодно: - дерматовенеролог - оториноларинголог - стоматолог - гинеколог (женщины) - -психиатр; - нарколог; - терапевт - по эпидемиологическим показаниям: - инфекционист
Вакцинация	Наличие следующих прививок: - против дифтерии (1 раз в 10 лет) -ревакцинация АДСМ -против вирусного гепатита (от 18 до 55 лет) -против краснухи (от 1 до 25 лет) -против кори (до 35 лет)		

1 - все женщины осматриваются акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования не реже 1 раза в год;

женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года маммографию или УЗИ молочных желез.

Контроль прохождения сотрудниками медицинских осмотров проводится в соответствии с «Графиком учета прохождения мед. осмотра»

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:

- Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;
- Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;
- Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;
- Неисправность сетей водоснабжения;
- Неисправность сетей канализации;
- Неисправность холодильного оборудования

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

- Гигиенический журнал
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов.
- Журнал проведения витаминизации третьих блюд.
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
- Личные медицинские книжки каждого работника
- Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз и утилизация отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)

Прогноз ожидаемых с результатов и оценка эффективности реализации Программы - создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции

- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- оснащение пищеблока МАУ «Центр детского диетического питания» городского округа города Уфа современным высокотехнологичным оборудованием;
- формирование культуры и навыков здорового питания воспитанников;

Требования в организации внутренних аудитов

Аудит – это независимые проверки объекта компетентным лицом с целью установления объективной оценки тех или иных параметров.

Внутренний аудит осуществляется на основании решения **рабочей группы**.

В его функции входят:

• наблюдение за системой учета и ведения форм документирования;

• изучение оперативной информации полученной во время производственных процессов;

• проверка эффективности, результативности работы системы ХАССП;

• специальные исследования.

Существует 2 формы внутреннего аудита: плановый и текущий аудит.

Плановый аудит проводят каждые 6-12 месяцев. Определяется соответствие системы ХАССП уровню развития производственной технологической линии и видам выпускаемой продукции.

Текущий аудит это проверка системы ХАССП непосредственно в процессе работы выпуска продукции. Этот вид контроля является неотъемлемой служебной обязанностью всех лиц входящих в рабочую группу, которые должны осуществлять его систематически на всех доверенных им участках работы.

Текущий аудит проводится в соответствии с **Чек-листом (Приложение)**, при этом ведутся все утвержденные формы документирования.

По результатам проведенных проверок рабочей группой ХАССП проводится анализ эффективности функционирования системы, разрабатывается план мероприятий, направленных на совершенствование системы с определением ответственных лиц за их выполнение.

Ответственность за организацию и проведение внутренних проверок несет **руководитель группы ХАССП.**

Внутренние проверки проводятся в соответствии с планом-графиком, подготовленным рабочей группой ХАССП. План проверок составляется на срок 1 год. Изменения в план проведения внутренних проверок вносятся **рабочей группой ХАССП.**

Объектами проверок являются:

• формы документирования, касающаяся системы качества ХАССП;

• правильность ведения производственных процессов;

• наличие и состояние средств измерений, своевременность поверки;

• техническое, санитарно-гигиеническое состояние технологического оборудования;

Результаты проверки документально оформляются актом, который подписывается всеми проверяющими, и руководителем подразделения.

Порядок проведения внутренних проверок системы ХАССП

Внутренняя проверка системы ХАССП проводится в следующих случаях:

• непосредственно после внедрения;

• в плановом порядке по утвержденному графику – 1 раз в 6-12 месяцев;

во внеплановом порядке при:

- выявлении опасных неучтенных факторов и рисков;

- поступлении информации о претензиях;

- существенных изменениях технологии;
- существенных изменениях организационной структуры, кадрового состава.

Внутренняя проверка осуществляется в соответствии с программой проведения внутренних проверок, которую разрабатывает руководитель рабочей группы. Руководитель рабочей группы также определяет обязанности членов рабочей группы.

Программа проверки включает:

• анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением требований безопасности продукции;
• проверку устранения замечаний, выявленных в ходе предыдущей проверки;
• проверку документации системы ХАССП;
• оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
• проверку нормативной и технической документации, законов, постановлений, регламентов и директив;
• проверку производственных процессов (соответствие условий производства установленным требованиям: состояние систем водоснабжения, канализации, вентиляции, освещения, поточность технологического процесса, разделение на грязные и чистые зоны, укомплектованность участка персоналом, наличие рабочих листов ХАССП на рабочем месте и др.);
• проверку выполнения предупреждающих действий (наличие и состояние средств измерений, своевременная поверка средств измерений, санитарное состояние участков, техническое и санитарное состояние оборудования и инвентаря, наличие и выполнение графиков ремонта, выполнение плана дезинфекции и дератизации, соблюдение правил личной гигиены и др.);
• проверку полноты номенклатуры учитываемых опасных факторов;
• проверку полноты перечня ККТ;
• анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и эффективность проведенных корректирующих действий;
• проверку ведения регистрационно-учетной документации;
• оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее совершенствованию;

По результатам проведенной проверки составляется **Акт**, который подписывается всеми членами аудиторской группы и руководителем группы.

По результатам проведенных проверок проводится анализ эффективности функционирования системы и разрабатываются мероприятия по ее совершенствованию.

Приказом назначается ответственное лицо и определяются сроки выполнения мероприятий по совершенствованию системы ХАССП (форма приказа о проведении внутренних аудитах группы ХАССП (Приложение).

Приложение №1

«Утверждаю»
Директор МАУ «Центр детского
диетического питания» городского
округа города Уфа

Политика МАУ «Центр детского и диетического питания» ГО г.Уфа РБ

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

Предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей.

МАУ «Центр детского и диетического питания» в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции.
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла.
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции.
4. Повышение эффективности пользования ресурсов.
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП.
6. Предоставление потребителю, контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции.
2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции.
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции.
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи.
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции.
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Руководство МАУ «Центр детского и диетического питания» несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и потребителей.

Директор учреждения
Ф.И.О. _____
Подпись

Приложение №2

Форма приказа о создании и составе группы ХАССП

МАУ «Центр детского и диетического питания» ГО г.Уфа РБ

ПРИКАЗ

от _____ №___

о создании рабочей группы на предприятии по
разработке и внедрению принципов ХАССП,
утверждении программы ХАССП

В соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее - системы ХАССП) ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в МАУ «Центр детского и диетического питания» городского округа города Уфы по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:

Координатор _____
Технический секретарь _____
Члены рабочей группы на предприятии:
Член рабочей группы ХАССП _____ шеф-повар
Член рабочей группы ХАССП _____ кладовщик
Член рабочей группы ХАССП _____

2. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП.
3. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими организацию.
4. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.
5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП на предприятии и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.
6. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.
7. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:
- формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координация работы группы;
- обеспечение выполнения согласованного плана;
- распределение работы и обязанностей;
- обеспечение охвата всей области разработки.

8. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП
- доведение до исполнителей решения группы.

9. Заведующему и зам. зав. по АХР (координатору и техническому секретарю рабочей группы ХАССП) организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания (Приложение 1 к приказу № _____)

10. Дополнительно включать в Программу проверки:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

11. Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП

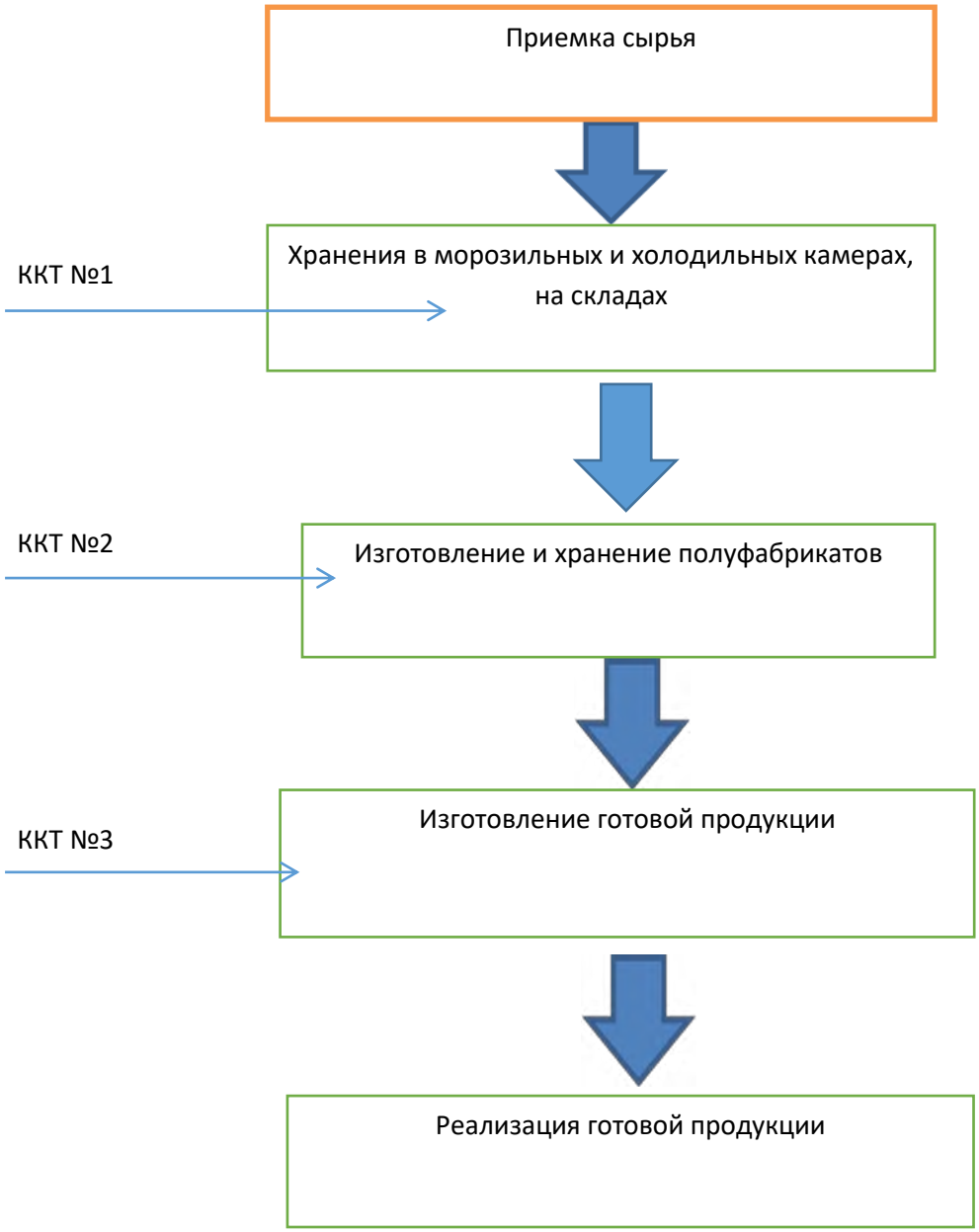
12. Данный приказ довести до сведения работников.

Директор учреждения _____ подпись Ф.И.О.

Ознакомлены:

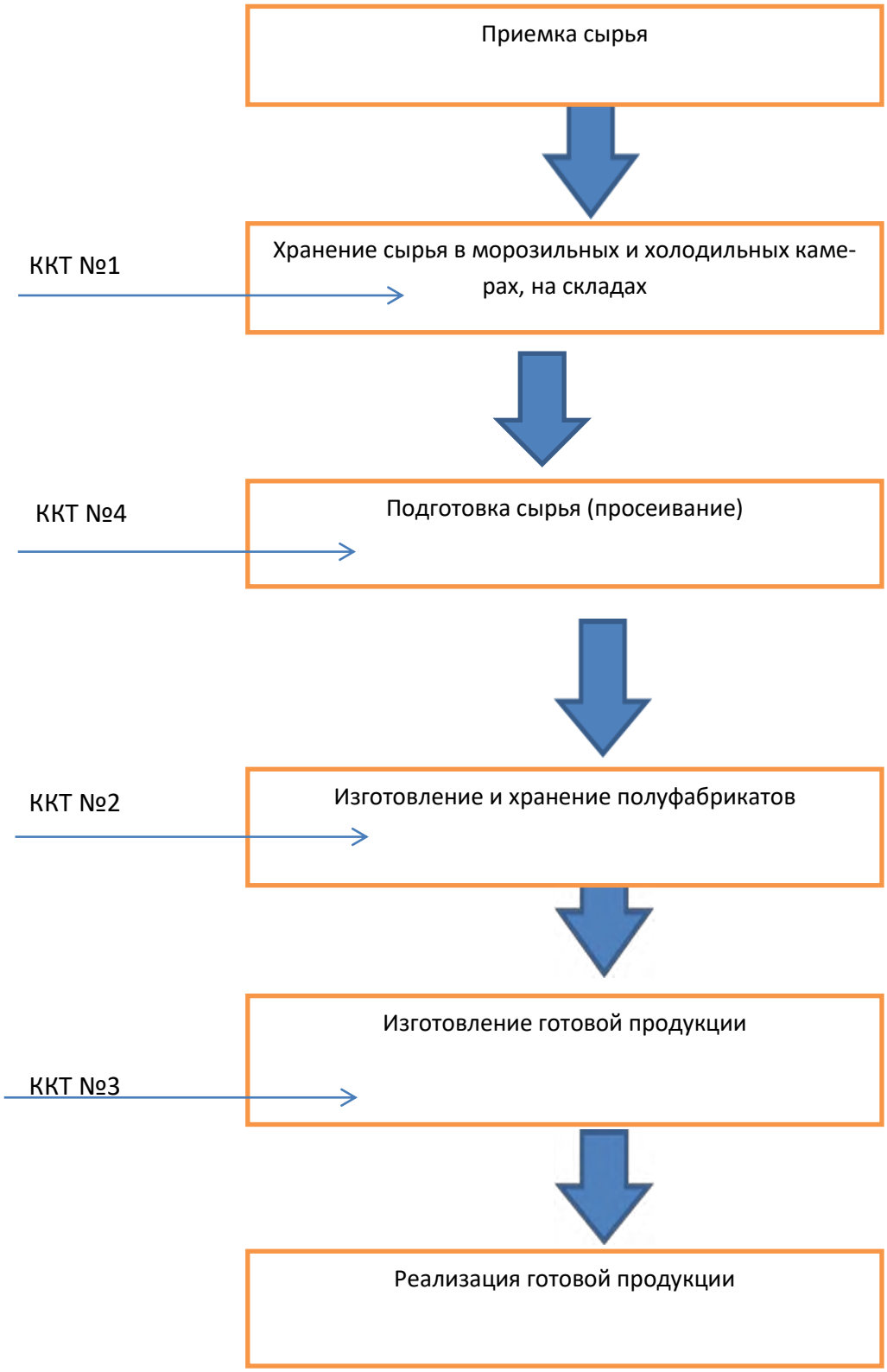
Приложение №3

Блок схема приготовления готовой продукции в предприятии общественного питания



Приложение №4

Блок схема приготовления мучных кулинарных изделий в предприятии общественного питания



Приложение №5

Гигиенический журнал (сотрудники)

N п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							

Примечание: Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Условные обозначения: Зд. - здоров; Отстранен - отстранен от работы; отп. - отпуск; В - выходной; б/л - больничный лист.

Приложение №6

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	.....	30

Приложение №7

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение №8

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Приложение №9

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

Приложение №10

Журнал проведения дезинфекции (генеральных уборок)

Дата	Наименование объектов дезинфекции	Причина дезинфекции	Наименование дез. средства и концентрация его раствора	Должность и подпись лица, ответственного за проведение ген.уборки	Должность и подпись лица, принявшего работу
	помещение				
1	2	3	4	5	6

Приложение №11

Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений

Мероприятия	Периодичность
Проведение генеральной уборки	1 раз в месяц
Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены сотрудников	Постоянно
Приобретение моющих и дезинфицирующих средств	Своевременно
Проверка наличия дезинфицирующих и моющих для обработки инвентаря и правильности их использования	Постоянно
Проверка качества поступающей на реализацию продукции документарная и органолептическая, а также сроков и условий ее транспортирования, хранения, реализация	Постоянно
Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий	Ежедневно
Контроль за исправной работой технологического, холодильного и другого оборудования	Ежедневно
Контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов	Ежедневно
Соблюдение правил товарного соседства	Постоянно
Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации	Ежемесячно
Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарами верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение (ведение Гигиенического журнала)	Ежемесячно
Организация профилактических прививок	Ежегодно
Организация гигиенического обучения персонала	Ежегодно
Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно
Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий	По мере необходимости

Приложение №12

Журнал мониторинга по принципам ХАССП производственного контроля

ЛМК		Мониторинг журналов контроля ответственными лицами								
Наличие личных медицинских книжек персонала	Примечание	Гигиенический журнал	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов.	Журнал проведения витаминизации третьих блюд.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.	Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.	Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз и утилизация отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)	Наличие программы производственного контроля по принципам ХАССП	

Приложение №13

Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции

№ п/п	Суть претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	Дата регистрации обращения	ФИО лица, принявшего обращение	Решение по факту обращения	Срок исполнения	Ответственный за исполнение

Приложение №14

Утверждаю:

Директор_____

План

корректирующих действий

№ п/п	Содержание выявленного несоответствия	Планируемые корректирующие действия	Ответственный исполнитель	Срок выполнения	Отметка о выполнения (дата и подпись)

Приложение №15

Утверждаю:

Директор_____

Отчет

о выполненных корректирующих действиях

№ п/п	Содержание выявленного несоответствия	Причина несо-ответствия	Выполненные корректирующие действия	Ответственный	Отметка о выполнения (дата и под-пись)

Приложение №16

Утверждаю:

Директор_____

План

предупреждающих действий

№ п/п	Предупреждающие действия	Срок выполнения	Ответственный исполнитель	Отметка о выполнении

Приложение №17

ЧЕК-ЛИСТ № _____

проведения мониторинга качества организации питания

Название организации:

_____

Адрес организации:

_____

Дата и время заполнения:

_____

Руководитель аудита:

_____

Участники проведения мониторинга:

_____

	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы		Примечание
		ДА	НЕТ	
	УСТРОЙСТВО И СОДЕРЖАНИЕ ПОМЕЩЕНИЙ (ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ВРЕДНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ФАКТОРОВ СРЕДЫ ОБИТАНИЯ)			
1	Наличие программы производственного контроля, основанный на принципах ХАССП (организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания)			
2	Сопровождается ли пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, на этапе поступления в пищеблок: – товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции; – имеет маркировку единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза?			
3	Наличие документов, подтверждающие соответствие пищевой продук-			

	ции обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация соответствия)			
4	Соблюдение сроков годности пищевой продукции			
5	Соблюдаются ли требования по обеспечению последовательности (поточности) технологических процессов, исключающих встречные потоки: -сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции; -использованной и чистой посуды; -встречного движения посетителей и персонала?			
6	Соблюдаются ли условия хранения и сроки годности при работе с полуфабрикатами?			
7	Наличие Журнала проведения генеральных уборок, утвержденный руководителем учреждения			
8	Текущая чистота рабочих мест (рабочая поверхность, стены, пол, розетки)			
9	Потолок и вентиляционные решетки чистые			
10	Технологическое оборудование и инвентарь чистые			
11	Уборочный инвентарь чистый, промаркирован, в достаточном количестве, организовано специальное место для его хранения Уборочный инвентарь для: - для производственных помещений - для складских помещений - для вспомогательных помещений - для туалетов			
12	Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим оборудованием			
13	Соблюдены ли требования по отделке поверхностей производственных, складских и обеденных (залов) моечных и санитарно-бытовых (душевые, туалетные) помещений:			

	- потолков - стен - полов Наличие защитной арматуры на осветительных приборах в целях предотвращения попадания осколков на продукцию в случае их повреждения? Внутренняя отделка помещений позволяет проводить ежедневную влажную уборку и обработку моющими и дезинфицирующими средствами?			
14	Выполняются ли мероприятия по сбору, временному хранению и удалению отходов?			
	Выносят ли пищевые отходы через раздаточные или производственные помещения пищеблока?			
15	**Требование к персоналу:** Наличие спецодежды (3 комплекта)			
15.1	Наличие головных уборов			
15.2	Соблюдение правил личной гигиены (ногти, ювелирные изделия, обувь)			
15.3	Наличие личных медицинских книжек персонала установленного образца с отметками о: -прохождении периодических медицинских осмотров -результаты лабораторных исследований -выполнение прививок -прохождение профессиональной гигиенической подготовки <u>Наличие следующих прививок:</u> - против дифтерии (1 раз в 10 лет) -ревакцинация АДСМ -против вирусного гепатита (от 18 до 55 лет) -против краснухи (от 1 до 25 лет) -против кори (до 35 лет) <u>Данные медицинского осмотра:</u> <u>Дерматовенеролог</u> <u>Оториноларинголог</u> <u>Стоматолог</u> <u>Терапевт</u>			

	Нарколог Психиатр Рентген (флюорография) Гигиеническое обучение (1 раз в год) Кровь на сифилис (1 раз в год) Мазок на гонорею Анализь на кишечную инфекцию Серологическое обследование на брюшной тиф (при поступлении) Исследование на гельминты Мазок из носа на стафилококк			
16	Осуществляется ли на предприятии мероприятия: -по дератизации -по дезинсекции -по дезинфекции			
17	Обеспечена ли защита от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов и насекомых?			
18	**ОБОРУДОВАНИЕ, ИНВЕНТАРЬ, ПОСУДА, ТАРА (ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ВРЕДНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ БИОЛОГИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ)**			
18.1	Имеется ли на пищеблоке в наличии оборудование, инвентарь, посуда, тара: -изготовленные из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами -промаркированные в соответствии с изготавливаемым на них пищевым продуктом?			
18.2	Находится ли используемое оборудование в исправном состоянии?			
18.3	Соответствует ли количество одновременно используемой столовой посуды и приборов потребностям пищеблока?			
18.4	Соответствует ли количество разделочного инвентаря для обеспечения технологических потоков?			
18.5	Соблюдаются ли необходимые условия для мытья и обработки: - столовой посуды и приборов			

	- кухонной посуды - разделочный инвентарь			
18.6	Имеется ли в достаточном количестве моющих дезинфицирующих средств?			
18.7	Организовано ли хранение моющих и дезинфицирующих средств в отведенном месте в таре изготовления?			
18.8	Соблюдается ли запрет на использование для мытья посуды и инвентаря щеток с наличием плесени, и видимых загрязнений, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна?			
18.9	Соблюдаются ли требования к проведению в конце дня дезинфекции всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению?			
18.10	Соблюдаются ли требования к просушиванию кухонной посуды?			
18.11	Соблюдаются ли условия хранения столовых приборов, подносов?			
18.12	Соблюдается ли запрет на хранение столовых приборов россыпью на подносах?			
18.13	Отсутствие посторонних предметов в пищеблоке (личные вещи, персональная еда)			
18.14	Хранение личных вещей персонала, верхней одежды организовано отдельно от рабочей одежды и обуви			
18.15	Использование перчаток при порционировании блюд			
18.16	Оборудованы ли производственные помещения: -раковинами для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды -моющими средствами для мытья рук -устройством для вытирания или сушки рук -вешалками для спецодежды перед входом в тамбур туалета?			

18.17	Проводится ли ответственным лицом перед началом смены осмотр открытых участков тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, наличие инфекционных заболеваний, а также занесение сведений в **Гигиенический журнал**?			
18.18	Соблюдаются ли требования к обработке продовольственного (пищевого) сырья и приготовлению блюд?			
18.19	Соблюдаются ли при приготовлении блюд режимы термической обработки продуктов (температура и длительность обработки)?			
18.20	Соблюдаются ли условия и сроки хранения готовых блюд до реализации?			
18.21	Соответствуют ли готовые блюда требованиям к времени из реализации: -готовые первые и вторые блюда находятся на мармите или горячей плите на более 2 или 3 часов с момента изготовления?			
18.22	Отбираются ли и правильно отбираются суточные пробы готовых блюд?			
18.23	Организовано ли хранение суточных проб?			
18.21	Ведется ли ежедневно регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях: **Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях**			
18.22	Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей вымыты и высушены?			
18.23	Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холо-			

	дильное оборудование – контрольными термометрами?			
18.24	При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок используются ли специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами?			
18.24.1	Оборудованы ли складские помещения для хранения продуктов:			
18.24.2	– приборами для измерения относительной влажности;			
18.24.3	– приборами для измерения температуры воздуха?			
18.25	Соблюдаются ли правила товарного соседства?			

18.26	Соблюдаются ли сроки годности продуктов?			
19	**(ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ВРЕДНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ХИМИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ)**			
19.1	Емкости с рабочими дезинфицирующими, моющими средствами, предназначенными для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах?			
19.2	Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств промаркированы с указанием названия средства, концентрации, даты приготовления, срока годности?			
19.3	Имеют ли моечные ванны для мытья столовой посуды: – маркировку объемной вместимости; – обеспечены ли пробками из полимерных и резиновых материалов?			
19.4	Отсутствуют ртутные термометры?			
20	**(ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ВРЕДНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ФИЗИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ)**			

20.1	Контроль температуры блюд на линии раздачи Наименование блюда Температура			
20.2	Соответствует ли готовые блюда следующим требованиям к их температуре при раздаче: - горячие блюда (не ниже 75С) -вторые блюда (не ниже 65С) - третьи блюда (не выше 14С)			
21	**ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**			
21.1	Наличие информационного стенда			
21.2	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделии			
21.3	Вывешивают ли ежедневно в обеденном зале утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий?			
21.4	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню			
21.5	Название блюд в меню соответствует названию блюд в технико-технологических картах			
21.6	Наличие книги жалоб и предложений			
21.7	Ассортиментный перечень буфетной			
21.8	Зал приема пищи чистый			
21.9	Хранятся ли моющие и дезинфицирующие средства в таре изготовителя в специально отведенных местах, отдельно от пищевых продуктов?			
21.10	Обеденные столы чистые (протертые)			
21.11	Приготовление блюд строго в соответствии с технологическими картами			
	Имеется ли промаркированное отдельное механическое оборудование и отдельный промаркированный инвентарь: – для сырых продуктов; – продуктов, прошедших технологи-			

	ческую обработку?			
	Соблюдают ли требования к размораживанию рыбы?			
	Допускается ли вторичное замораживание мяса, полуфабрикатов, рыбы и других продуктов?			
	Допускается ли хранение дефростированной продукции?			
	Соблюдаются ли требования к первичной обработке и мытью овощей?			
	Соблюдаются ли требования к первичной обработке и мытью фруктов?			
	Допускается ли предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов?			
	Соблюдаются ли требования к времени и температуре хранения отваренных для салатов овощей?			
	Соблюдаются ли требования к обработке и мытью сырых овощей?			
21.12	Обеспечено ли ведение: **Журнал бракеража готовой пищевой продукции** **Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции**			
21.12	Обеспечены ли сотрудники средствами индивидуальной защиты (маски, перчатки)			
21.13	Имеется антисептик для обработки рук?			
21.14	Наличие санитайзера (дозатора) с антисептическим средством для обработки рук?			
21.15	Организован ли ежедневный (2 раза в день) контроль температуры тела работника?			

Выводы:

_____

_____

_____

_____

_____

Подпись участников мониторинга:

(Ф.И.О.)	(расшифровка)
(Ф.И.О.)	(расшифровка)

_____ _____
(Ф.И.О.) (расшифровка)

_____ _____
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Приложение 8

Перечень дошкольных и школьных учреждений в которых организуют питание с привлечением МАУ «Центр детского диетического питания» городского округа города Уфа

Ленинский район(школы)

п/п №	Номер школы	Адрес школы	Ф.И.О шеф-повара, телефон	Ф.И.О директора школы. телефон	Ф.И.О ответственного по питанию, телефон
1	МБОУ СОШ № 1	Ул.М.Карима. 53/55	Калинина Миляуша Салимовна 8-927-355-54-15	Веревкина Елена Васильевна 286-23-31	Галеевай Алия Рафиковна 286-23-31
2	МБОУ Башкирский лицей № 2	Ул.Гафури. 103 а	Мусина Мария Николаевна 8-917-349-48-72	Ханнанова Флюза Хамзиевна 8-987-499-46-97	Гульгина Азаматовна 8-919-142-37-71
3	МБОУ СОШ № 4	Ул.Ахметова, 304	Шарафутдинова Наталья Васильевна 8-960-389-89-79	Фомичева Татьяна Владимировна 8-917-758-29-15	Жигулина Екатерина Владимировна 8-937-349-16-40
4	МБОУ ЦО 10	Ул.Зенцова, 51	Сафронова Любовь Николаевна 8-963-132-74-42	Нигматуллина Альбина Маратовна 8-905-180-27-95	Хасанова Гулюса Минигатовна
5	МБОУ № 24	Ул.Кирзаводская, 1/3	Ганиева Регина Дамировна 89272328653	Силантьева Светлана Геннадьевна 8-963-890-09-03	Садыкова Клара Габитовна 8-962-519-24-48
6	МБОУ № 25	Ул.Выгонная. 10	Гареева Гюзель Халиулина 8-987-099-06-85	Саяпов Ильдар Альфредович 8-927-235-59-58	НабиуллинаГульназ Рамильевна 8-917-368-26-95
7	МАОУ СОШ № 35	Ул.Гафури, 7	Рамазанова Зухра Альфатовна 8-917-432-78-60	Баталова Гульчачак Тависовна 8-919-603-42-53	Слепец Елена Валерьевна 8-917-4646350
8	МБОУ гимназия № 39	Ул.Достоевского, 67	Прошкина Гульнара Римовна 89177361840	Ганиева Айгуль Фанилевна 8-917-754-56-77	Мустафина Регина Раисовна 8-937-359-64-45

9	МБОУ СОШ № 43	Ул.Защитников Отечества. 17	Львова Екатерина Евгеньевна 8-917-404-93-84 89173660421	Фомичёва Татьяна Владимировна 8-917-758-29-15	Иванова Елена Изилевна 8-919-144-33-48
10	МАОУ лицей № 46	Ул.Ахметова, 320	Исламова Файруза Хамитовна 8-937-353-54-37	Рысин Владимир Александрович 8-927-233-52-62	Корочкова Татьяна Анатольевна 8917-752-33-31
11	МАОУ гимназия № 91	Ул.Красина, 33	Гарипова Раиса Зуфаровна 89174050907	Цаплин Александр Федорович 251-58-11 251-58-15	Чемесова Светлана Сигизитдиновна 8917-423-14-95
12	МБОУ СОШ № 128	Ул.Лётчиков, 8/2	Газизова Зульфия Зуфаровна 8-987-050-63-95	Малышева Юлия Владимировна 8-917-444-40-41	Момот Сабина Александровна 8-917-756-56-71

Советский район(школы)

п/п №	Номер школы	Адрес школы	Ф.И.О шеф-повара, телефон	Ф.И.О директора школы. телефон	Ф.И.О ответственного по питанию, телефон
1	МБОУ № 7	МБОУ №7 ул. Зорге, 10/1	Минигалимова Айгуль Фанильевна 8-919-14-665-76	Елкибаева Ильзира Айратовна 8-987-49-48-818	Хаертдинова Эльмира Гайнулловна 8-917-47-61-345
2	МБОУ № 8	МБОУ №8 ул. Белякова, 25	Насырова Руфина Фазильевна 89177383678	Насырова Лариса Юрьевна 8-917-40-00-173	Павлова Светлана Андрияновна 8-965-66-55-622
3	МБОУ «Центр образования № 15	МБОУ «Центр образования №15» ул. Дмитриева, 13/1	Галикеева Раиса Танзильевна 8-917-46-27-406	Бражников Илья Николаевич 8-987-583-18-28	Файзуллина Зимфира Кинембаевна 8-917-48-09-595
4	МБОУ «УГБГ № 20»	МБОУ «УГБГ №20» им. Ф.Х.Мустафиной, ул. Достоевского, 99а	Галия Шамилевна 89273535245	Галиянова Зульфия Басыровна 8-963-901-80-32	Хазиева Гульнара Салагатовна 8-927-927-37-12
5	МБОУ «Центр образования № 26»	МБОУ «Центр образования №26» ул. Подвойская, 7	Ибатуллина Флюра Мисбаховна 8-917-437-40-36	Басов Андрей Валерьевич 8-962-538-76-51	Рита Зинатовна 8-917-78-855-79
6	МБОУ № 27	МБОУ №27 с угл. изуч. отдельных предметов ул. Комсомольская, 33	Внуково Галина Дмитриевна 8-917-411-23-24	Шарафутдинова Светлана Нурулловна 8-905-350-49-25	Матузко Татьяна Леонидовна 8-927-948-77-55
7	МБОУ № 44	МОБУ №44 ул. Революционная, 171	Кондаурова Алена Вячеславовна 89965808570	Батыршин Азат Рафаилович 8-937-313-10-05	Оленичева Лариса Анатольевна 8-917-75-06-181
8	МОБУ Лицей № 94	МОБУ Лицей №94 ул. Губайдуллина, 27	Валеева Раиля Зульфанаровна 8-917-43-46-806	Асеева Наталья Викторовна 8-927-316-87-17	Гребнева Екатерина Андреевна 8-905-35-92-517

9	МБОУ № 95	МОБУ №95 Ленина, 127	Хабибуллина Рамзия Хакимовна 89603982138 89961033791	Салаватова Алина Дамировна 8-937-305-58-77	Махиянова Венера Камиловна 8-937-326-79-37
10	МБОУ № 100	МОБУ №100 ул. Бабушкина, 23	Чижидова Елена Александровна 89638966431	Багаева Гузель Идрисовна 8-937-305-58-77	Исмагилова Евгения Эдуардовна 8-987-24-101-09
11	МБОУ Лицей № 96	МОБУ Лицей 96 ул. 50-летия октября, 7А	Белалова Марина Петровна 8-917-456-46-93		
12	МБОУ Лицей № 107	МОБУ Лицей 107, ул. Харьковская, 121	Фаррахова Елена Расульевна 8-917-78-61-362	Сарманова Арсен Акрамович 8-917-409-63-32	Валеева Альбина Мунировна 8-909-345-80-72
13	МБОУ № 108	МОБУ №108, ул.Менделеева, 177/6	Наталья Яковлевна 8-987-057-49-67		
14	МБОУ № 110	МОБУ №110 ул. Красноводская, 13	Хусаинова Гулия Имамовна 8-917-44-69-870	Сержанина Лимма Баязитовна 8-987-24-88-862	Ярукова Оксана Александровна 8-927-
15	МБОУ № 115	МОБУ Гимназия №115 Пр. Октября 23/4	Насырова Альбина Артуровна 8-963-89-44-555	Зайченко Надежда Федоровна 8-917-36-93-293	Шакурова Марьям Закиевна 8-989-951-16-36
16	МБОУ № 117	МОБУ №117 с угл.изуч. иностр.языков 50 лет СССР, 10	Татьяна Александровна 89876224813	Жернакова Ольга Владиславовна 8-960-39-121-13	Шарафисламова Алина Рифкатовна 8-965-92-63-842

Октябрьский район(школы)

п/п №	Номер школы	Адрес школы	Ф.И.О шеф-повара, телефон	Ф.И.О директора школы. телефон
1	МАОУ № 130	Ул.Гагарина 50/3	Родькина Елена Викторовна 89279200169	Ганиева Альфия Мударисовна 287-35-56
2	МАОУ № 159	Ул.Гагарина 59	Родикова Татьяна Витальевна 8-917-403-16-15	Семенова Юлия Алексавндровна 8-987-051-03-69
3	МАОУ № 38	Ул.Ак.Королева 13/1	Гадельшина Альфира Галиахметовна 8-962-527-02-60	Голиванова Татьяна Николаевна 8-927-232-74-45
4	МАОУ № 84	Ул.Б.Бикбая 31/1	Гареева Марина Владимировна 8-917-421-53-33	Идрисов Равиль Рифгатович 8-961-367-21-84
5	МАОУ № 155	Ул.Ковшовой 10/1	Гайтанова Елена Юрьевна 8-917-340-45-43	Дмитриева Марина Владимировна 8-917-410-58-14
6	МАОУ № 42	Ул. Менделеева 215/3	Гергенредер Валентина Романовна 8-989-955-33-37	Янгурчин Азамат Владимирович 8-917-484-08-96
7	МАОУ № 97	Ул.Шафиева 31/2	Белалова Марина Петровна 8-917-456-46-93	Агишева Надежда Николаевна 8-917-429-99-64
8	МАОУ № 6	Ул.Комсомольская 165/2	Ахметшина Ания Мухтарамовна 8-919-140-23-63	Надершина Фарид Галиакбаровна 8-961-045-08-93
9	МАОУ № 93	Ул.Российская 80	Ахмадуллина Лидия Талгатовна 8-937-338-63-70	Адуллина Гузель Маснавиевна 8-937-487-25-01

10	МАОУ № 114	Ул.Российская 90	Ларкин Сергей Анатольевич 8-917-047-32-48	Мухарлямова Фагима Мусовна 8-917-366-21-19
11	МАОУ № 47	Ул.Парковая 12	Юнусова Эльза Ришатовна 8-917-487-11-24	Хисматуллина Ирина Галеевна 287-47-02
12	МАОУ № 49	Ул.Менделеева 197/1	Меркулова Наталья Александровна 8-987-589-94-85	Газизова Светлана Хатмуловна 8-917-385-51-57
13	МБОУ № 127	Ул.Гагарина 26/1	Басырова Земфира Аксановна 8-987-599-08-89	Рахимова Рамиля Салаватовна 8-960-392-96-05
14	МБОУ № 31	Ул.Р.Зорге 50	Старцева Надежда Геннадьева 8-987-242-40-57	Шарипов Ришат Ринатович 8-917-734-92-03
15	МБОУ № 136	Ул.Гагарина 24/1	Байкова Тансылу Ягафаровна 8-987-593-49-45	Хабибрахманов Шамсула Хабибу-лович 8-905-351-35-53
16	МБОУ № 124	Ул.Уфимское шоссе 20	Ларкин Сергей Анатольевич 8-917-047-32-48	Минязева Алена Евгеньевна 284-87-24
17	МБОУ № 17	Ул.Гагарина 36/2	Ирбулатова Светлана Сергеевна 8-917-344-62-63	и.о.Артур Фанзавиевич
18	МБОУ № 29	Ул.Сипайловская 14	Умпелева мария Вячеславовна 8-917-423-38-08	Абдуллина Лиана Вилюровна 8-987-471-45-52
19	МБОУ № 88	Ул.Российская 171/1	Ахмадиева Гульфира Гаязовна 8-927-965-22-44	Ануфриевна Ольга Викторовна 8-987-036-37-07
20	МБОУ № 141	Ул.Набережная 51/1	Якупова Альбина Зинуровна 8-927-306-32-30	Бажина Ирина Вячаславовна 8-937-835-90-99

21	МБОУ № 147	П.Нагаево Бульвар Хасанова 4	Юсупова Эльмира Асхатовна 8-917-792-17-59	Силина Наталья Михайловна
22	МБОУ № 40	Ул.Шафиева 1	Илемова Ирина Александровна 8-927-937-21-81	Уразова Альбина Ринадовна 8-917-755-82-42
23	МБОУ № 89	Ул.Комсомольская 113	Сайфуллина Зинфира Закирьяновна 8987-133-88-28	Корнилов Николай Михайлович 8-987-608-14-86
24	МАОУ № 37	Ул.Гагарина 15	Антипина Вероника Валерьевна 8-917-463-29-73	Андреева Татьяна Александровна 234-99-34

Калининский район(школы)

п/п №	Номер школы	Адрес школы	Ф.И.О шеф-повара, телефон	Ф.И.О директора школы, телефон	Ф.И.О ответственного по питанию, телефон
1	МБОУ СОШ № 51	Ул.Сельская Богородская. 37	Федорова Альбина Аликовна 89196185932	Николаева Ирина Николаевна	Гульназ Шамильевна 8-917-495-94-39
2	МБОУ Лицей № 52	Ул.Гончарова, 19	Смирнова Тамара Сергеевна 8-987-095-29-19	Аюпова Ирина Фёдоровна 8-987-474-67-13	Матвеева Светлана Глебовна 8-917-731-50-27
3	МБОУ Центр образования № 53	Ул.Чехова, 1 а	Гумерова Евгения Анваровна 8-9177435860	Стрелкова Светлана Александровна	Дорошенко Ольга Анатольевна 8-903-354-22-43
4	МБОУ СОШ № 55	Ул.Интернациональная,157	Ромадова Надежда 8-917-429-80-17	Ртищева Ольга Владимировна 8-917-439-33-69	Сергеева Ирина Владимировна 8-927-941-74-71
5	МБОУ СОШ	Ул.Бульвар Плеханова, 7/1	Гатцукова Анна Алексан-	Ракитская Елена Анатольевна	Курочкина Валентина Бори-

	№ 56		дровна 8-909-349-99-77	8-903-350-25-48	совна 8-927-232-74-87
6	МБОУ Лицей № 58	Ул.Суворова, 10	Свистунова Зухра Науфа-ловна 8-987-485-30-35	Мустафина Светлана Анато-льевна 8-919-159-00-13	Харламова Вера Владими-ровна 8-927-638-03-00
7	МБОУ Лицей № 60 имени М.А.Ферина	Ул.Бульвар Т.Янаби, 59/2	Логинова Людмила Викто-ровна 8-919-142-97-79	Винокуров Дмитрий Алек-сандрович 8-927-233-28-55	Григорьева Екатерина Кон-стантиновна 8-917-429-18-85
8	МБОУ Лицей № 68	Ул.Бульвар Т.Янаби, 49/4	Минина Ирина 89171501757	и.о.Сабитова Гузель Мухаря-мовна 8-917-744-03-45	Гонрюнова Наталья Наилевна 8-927-324-24-22
9	МБОУ СОШ № 70	Ул.Кольцевая, 200/1	Шафикова Наталья Серге-евна 8-919-614-59-01	Задианова Антонина Михай-ловна	Воробьева Лариса Валерьевна 8-919-148-04-79
10	МБОУ СОШ № 74	Ул.Транспортная, 50/4	Рябухина Гузель Фанди-товна 8-917-361-88-73	Мансуров Рустэм Рифович 8-927-315-81-09	Панкратова Юлия Владими-ровна 8-917-407-86-58
11	МБОУ СОШ № 74,корпус 2	Ул.Фурманова, 39	Ермолаева Татьяна Алек-сандровна 8-987-100-44-79	Мансуров Рустэм Рифович 8-927-315-81-09	Мансурова В.Г 8-927-234-84-58
12	МБОУ СОШ № 75	Ул.Черниковка. 89	Хисамутдинова Зиля Бая-новна 8-919-603-61-52	Гусев Евгений Борисович 8-917-450-04-95	Султанова Резида Зулькарна-евна 8-927-300-35-24
13	МБОУ СОШ № 78	Ул.Олимпийская, 8	Ветлугина Оксана Анато-льевна 8-917-473-68-50	Ращепкина Жанна Анатоль-евна 8-905-004-64-93	Байкова Файруза Залифовна 8-917-872-15-94
14	МБОУ СОШ № 87	Ул.Нежинская, 51	Вечтомова Людмила Пет-ровна 8-917-744-19-60	Камышлова Екатерина Пет-ровна 8-919-152-71-36	Павлова Наталья Васильевна 8-987-044-40-58
15	МБОУ Гимназия №105	Ул.Гончарова, 5	Фларит Наилевич 89899598888	Казаков Юрий Васильевич 8-965-939-83-13	Крижевских Светлана Пав-ловна 8-986-971-10-90

16	МБОУ Гимназия № 105, корпус 2	Ул.Галечная,7	Иванова Любовь Евгеньевна 8-906-377-52-49	Казаков Юрий Васильевич 8-965-939-83-13	Абдрахматова Марзия Уралбековна 8-909-353-10-66
17	МБОУ Гимназия №111	Ул.Первомайская,83 а	Захарова Антонина Вильяминиевна 8-917-461-97-81	Раизуллина Евгения Сергеевна 8-917-463-18-38	Лиля Давлетовна 8-917-405-76-76
18	МБОУ Гимназия №111, корпус 2	Ул.Коммунаров, 12 а	Прозорова Ольга Анатольевна 8-917-414-72-23	Чугунова Марина Павловна	Закиева Лилия Давлетовна 8-917-405-76-76
19	МБОУ СОШ № 112	Ул.Интернациональная,123	Ахметова Гульсина Рахимжановна 8-919-612-80-49	Перфилова Наталья Юрьевна	Аспаева Дина Шавкатовна 8-927-230-13-43
20	МБОУ СОШ № 118	Ул.Черниковская,59/1	Сафина Роза Файзелхакова 8-906-373-05-26	Дисбиянов Марат Владикович 8-917-405-39-00	Тарыгина Наталья Александровна 8-917-436-40-86
21	МБОУ Гимназия № 121	Ул.Транспортная,34/1	Мигранова Марина Ринатовна 8-996-400-24-35	Шагина Эльвира Мазгаровна 8-919-604-42-82	Минюк Ирина Михайловна 8-937-312-24-16
22	МБОУ Башкирская гимназия № 122	Ул.Стадионная, 9	Гималтдинова Алия Самигулловна 8-917-412-18-69	Гиниятова Гузель Мугалимовна	Бадретдинова Илюза Фанзилевна 8-927-335-29-18
23	МБОУ СОШ № 137	Ул.Касимовская, 10/2	Сафина Марьям Сафиуллловна 8-987-249-58-08	Алескерова Танзиля Алексеевна 8-927-930-70-75	Галимова Рамиля Замфировна 8-927-232-83-58
24	МБОУ Башкирская гимназия № 140	Ул.Мушникова, 5/2	Романова Наталья Владимировна 8-917-416-16-82	Валиев Ахмед Рашитович 8-917-403-29-41	Ибрагимова Резида Ахлитовна 8-927-317-32-19
25	МБОУ СОШ № 157	Ул.Мушникова, 17/1	Гумерова Гульсина Фануровна 8-999-133-02-61	Ракаева Лилия Рифовна 8-927-955-55-97	Нестеренко Наталья Николаевна 8-960-381-83-00

26	МБОУ СОШ № 131	Ул.Стадионная, 11	Шефф Елена Габдуловна 8-987-594-29-79	Чернова Алевтина Алексеевна	Зарипова Зиля Махияновна 8-987-249-73-33

Демский район(школы)

п/п №	Номер школы	Адрес школы	Ф.И.О шеф-повара, телефон	Ф.И.О директора школы, телефон	Ф.И.О ответственного по питанию, телефон
1	МБОУ «Школа №101 с угл.изучен.экономики» ГО г.Уфы	Ул.Центральная, 26	Новосёлова Надежда Владимировна 8-917-379-87-13	Самсетдинов Ильфат Закиевич 8-3472-281-04-85 8-927-341-11-01	Саломатина Ирина Валентиновна 8-917-455-95-72
2	МБОУ « БГ № 102»	Ул.Островского, 16	Фаградян Мунира Галимзяновна 8-917-771-49-55	Гайсин Ильгам Зиннурович 8-937-482-22-16	Алибаева Дамира Салимьяновна 8-937-342-07-16
3	МБОУ « Школа № 103	Ул. Левитана, 12	Ныркова Галина Сергеевна 89177679676		Ракаева Елена Наилевна 8-917-442-78-24
4	МБОУ « Школа №104 им.М.Шаймуратова»	Ул.Таллинская, 25	Саакян Сильва Сааковна 89050062113	Павлова Елена Владимировна 8-917-743-40-31	Дмитриева Полина Леонидовна 8-999-130-33-94
5	МБОУ « Школа № 113»	Ул.Левитана, 24	Галиахметова Ирина Раисовна 8-927-317-34-33	Желтова Олеся Владимировна 8-965-669-83-89	Фомина Марина Николаевна 8-962-542-58-66
6	МБОУ « Лицей № 123»	Ул.Мусоргского.2 а	Скворцова Наталья Александровна 8-917-776-09-28	Фаизов Рамиль Фагимович 8-917-770-80-90	Шишкина Реана Рафиковна 8-917-793-39-04
7	МБОУ Школа № 132	Ул.Левитана, 24,к 1	Николаева Анна Валерьевна 8-927-353-43-46	Мелихова Ольга Анатольевна 8-927-301-62-12	Руденко Людмила Викторовна 8-987-606-32-15
8	МБОУ « Лицей № 161»	Ул.Исследовательская, 26	Галимова Райля Шарифовна 89273374885 89374943929	Гимазетдиновва Гульнара Ринатовна	Хайритдинова Альбина Рафаиловна 8-937-330-19-93

9	МБОУ № 162	Ул.Евгения Столярова, 10	Тройно Ольга Федоровна 8-917-406-84-69	Аминев Наиль Радикович 8-927-960-42-23	Хайритдинова Альбина Рафаиловна 8-937-330-19-93

Орджоникидзевский район(школы)

п/п №	Номер школы	Адрес школы	Ф.И.О шеф-повара, телефон	Ф.И.О директора школы, телефон	Ф.И.О ответственного по питанию, телефон
1	МБОУ Школа № 36	Ул. Таманская, 47	Анисимова Ирина Анатольевна 8-927-929-06-98	Каримова Динара Адуловна 8-917-496-15-25	Ягофарова Ольга Николаевна 8-917-762-70-95
2	МБОУ Б.Лицей № 48	Ул.Борисоглебского,17	Хамитова Людмила Николаевна 8-987-251-79-01	Махмудова Роза Вафиевна 8-927-333-26-41	Шамгулова Айгуль Фатиховна 8-917-352-44-97
3	МБОУ Школа № 61	Ул. Кольцевая, 37	Хабибуллина Светлана Радиковна 8-996-401-12-05	Воробьева Елена Альфировна 8-917-441-69-26	Бердина Анжела Николаевна 8-987-613-78-71
4	МБОУ Лицей № 62	Ул.Ульяновых, 38	Хамматова Айгуль Римовна 8-9872567588	Филичкина Наталья Евгеньевна 8-917-752-89-34	Озерова Алсу Дамировна 8-965-666-95-22
5	МБОУ Гимназия № 64 (5-11 классы)	Ул. Российская, 54	Анисимова Екатерина Борисовна 89279338766 89177384492	Лукьянова Флюра Анваровна 8-917-378-46-75	Третьяк Стелла Эдуардовна 8-937-333-72-20
	(1-4 классы)	Ул. Львовская, 4		Зав.уч.Римма Фаритовна	8-917-754-86-51
6	МБОУ Татарская гимназия № 65	Ул.Кольцевая, 143	Галиева Римма Курбангалиева 8-962-531-96-04	Галимзянова Анфиса Фаритовна 8-917-773-01-67	Асия Салазетдиновна 8-960-804-00-11
7	МБОУ Школа № 69	Пер.Даута Юлтая ,6	Николаева Светлана Альфридовна 8-909-348-42-98	Сираев Искандер Эрнестович 8-917-344-44-99	Якупова Эльвира Радиковна 8-917-469-26-70
8	МБОУ Школа № 71	Ул. Дмитрия Донского,87	Актиева Елена Георгиевна 8-917-758-47-60	Алексеева Ольга Сергеевна 8-927-957-72-16	Ольга Владимировна 8-917-430-32-89

9	МБОУ Школа № 76	Ул.Победы, 24	Казанцева Людмила Николаевна 8-987-495-78-85	Алифанова Марина Анатольевна 8-987-603-71-87	Татьяна Геннадьевна 8-937-316-11-64
10	МБОУ Школа № 79	Ул.Борисоглебская, 16	Сулейманова Илюза Шакирьяновна 8-927-639-93-07	Сыртланова Рифкат Нафкатович 8-917-346-93-58	Мухаметзянов Гузель Мидхатовна 8-963-237-24-65
11	МБОУ Школа № 80	Ул.Кольцевая,105	Лучинина Ольга 89173572772 89273576279	Ильина Ольга Борисовна 8-917-409-19-34	Ольга Кузьмина 8-927-303-09-79
12	МБОУ Школа № 82	Ул.Ульяновых,13/1	Хасанова Альфина Рифгатовна 8-987-499-07-56	Тютченко Юлия Борисовна 8-919-150-50-81	Тришина Татьяна Федоровна 8-917-762-93-58
13	МБОУ Лицей № 83(5-11 классы)	Ул.Пинского,12	Калерина Наталья Викторовна 8-987-615-70-11	Цыбина Алла Павловна 8-917-415-59-72	Султанова Асия Ахатовна 8-917-451-70-07
14	МБОУ Школа № 85	Ул.Кулибина, 38	Перепелкина Людмила Петровна 8-927-350-12-70	Нургалиева Гульнара Вилевна	Зайнуллина Гульнара Марселевна 8-927-933-41-18
15	МБОУ Гимназия № 86	Ул.Конституции, 2а	Сарварова Рашада Габдулхаевна 8-937-333-10-48	Михеева Светлана Анатольевна 8-919-144-42-19	Нагимова Фарида Халиловна 8-987-249-10-87
16	МБОУ Школа № 98	Ул.Суворова, 35	Шустикова Светлана Владимировна 8-917-485-26-79	Харисова Татьяна Евгеньевна 8-960-383-91-95	Лилия Мунировна 8-937-362-66-63
17	МБОУ Школа № 99	Ул.Блюхера, 9	Янова Надежда Евгеньевна 8-917-430-94-98	Мазитов Эльмир Амирович 8-927-233-00-77	Юлия Валерьевна 8-917-421-01-71
18	МБОУ Лицей « Содружество» № 106	Ул. Проспект Октября, 91 Ул. Проспект Октября, 93/5	Куклина Ирина Николаевна 8-917-767-17-91	Пескина Светлана Завилевна 8-917-754-54-90	Косцова Валентина Ивановна 8-927-637-30-64
19	МБОУ Школа № 109 им.героя Сов Союза Мансура Идиятовича	Ул. Северодвинская, 22	Целищева Мария Александровна 8-937-491-08-98	Габдуллина Ольга Вячеславовна 8-917-358-65-30	Абдуллаева Вероника Владимировна 8-919-148-23-09
20	МБОУ Школа № 116	Ул.Блюхера, 25	Джагорян Зульфия Галимджановна 8-917-412-81-50	Еремеева Татьяна Владимировна 8-917-427-90-50	Татьяна Михайловна 8-927-933-76-47

21	МБОУ Школа № 125	Ул.Пионерская, 18	Айдарбекова Лилия Юмабаена 8-963-892-49-48	Абдразаков Азамат Мирти-мерович 8-905-355-13-50	Хакимуллина Марина Никола-евна 8-905-005-55-62
22	МБОУ Школа № 129	Ул.Вологодская, 64/1	Борисова Людмила Алексеева 8-906-105-20-93	Никулина Анна Анатольевна 8-917-400-28-69	Султанова Марина Владими-ровна 8-987-623-30-18
23	МБОУ Школа № 145	Пос.Старые-Турбаслы, ул.Советская, 54	Набиева Ильмира Нурзиевна 8-927-955-49-77	Зайцев Андрей Борисович 8-965-640-86-11	Дамира Идрисовна 8-917-754-35-96
24	МБОУ Школа № 156	Ул.Адм.Макарова, 20	Буданова Елена Римовна 8-917-474-05-27	Хецеров Кирил Маркович	Капитонова Оксана Евгеньевна 8-917-044-93-93

Кировский район

п/п №	Номер школы	Адрес школы	Ф.И.О шеф-повара, телефон	Ф.И.О директора школы, телефон
1	МБОУ Школа № 3	Ул. Пушкина, 108	Салихова Евдокия Васильевнва 8-937-303-30-65	Вяткина Юлия Федоровна 272-29-44, 276-19-44
2	МБОУ №5 (старший блок) МБОУ №5 (младший блок)	Ул.Рабкоров, 13	Сафиуллина Наталья Павловна 8-917-426-46-78	Зарипова Альмира Идрисовна 255-27-71
3	МБОУ СОШ №9	Ул. Мубарякова, 14	Архангельский Виктор Алексан-дрович 8-962-540-65-37	Мулюков Ауфат Зинфирович 254-36-30, 255-44-57
4	МБОУ №11	Ул.Менделеева, 7/2	Манцерова Елена Михайловна 8-917-446-71-69	Ганеева Насима Рафаиловна 256-71-21, 256-70-69
5	МБОУ СОШ №14	Ул. Тукаева, 39	Алиева Алия Ивановна 8987250-14-17	Ротару Ирина Николаевна 273-32-76
6	МАОУ Гимназия №16	Ул.Менделеева, 146/1	Валиева Ирина Николаевна 8-937-355-17-01	Камалова Марина Николаевна 256-51-44,256-51-25
8	МБОУ СОШ №18/1	Ул.Мубарякова 20/1	Гарифуллина Залифа Ахатовна 8-917-788-12-29	Биктимирова Ирина Александровна 254-36-66,254-36-84

9	МБОУ СОШ № 18/2	Ул. С.Перовской, 75	Ганиева Рима Галимзяновна 8917-488-51-33	
10	МБОУ СОШ №19	Ул.Менделеева, 41	Галямова Ризида Галимзяновна 8-917-402-63-77	Голубева Алла Евгеньевна 256-71-02,256-74-80
11	МБОУ №21	Ул.Худайбердина, 15		Бадыков Султан Рузилович 272-16-87, 272-77-26
12	МБОУ СОШ № 22	Ул.Ст.Кувыкина, 5/2	Созинова Екатерина Михайловна 8-917-377-74-12	Шарафутдинова Райхана Кашафовна 255-15-12, 255-86-82
13	МБОУ СОШ №34	Ул.Зои Космодемьян-ской, 38	Симонова Татьяна Ивановна 8-908-358-91-28	Зайнагов Амир Радикович 272-99-73
14	МБОУ СОШ №41	Ул.Достоевского, 154	Насибуллина Марита Мудари-совна 8987-258-05-39	Фролова Елена Борисовна 228-80-53, 228-56-30
15	МБОУ СОШ № 45	Ул.Пушкина, 67	Акбашева Рита Борисовна 8-917-788-55-79	Рамазанова Раиля Рифгатовна 272-11-80, 272-54-42
16	МБОУ СОШ № 119	Ул.Ст.Кувыкина, 29/1	Бикбулатова Ляйсан Дамировна 8-917-145-24-23	Нигматуллин Альберт Мухарамович 255-73-03, 254-83-84
17	МБОУ СОШ №126	Ул.Мингажева, 107/1	Лиана 8-987-147-34-88	
18	МБОУ БГ №158	Ул.З.Исмагилова, 1	Майорова Вероника Викторовна 8-989-950-54-06	Ахмадеева Гульназ Гафировна 289-52-50
19	МБОУ Лицей№ 160	Ул. Амантая, 11	Калинина Нина Митрафановна 8-917-441-29-10	

Детские сады

Калининский район

п/п №	№ ДОУ	Адрес	Ф.И.О шеф-повара, телефон	ФИО заведующего, телефон	ФИО отвеств. по питанию, теле-фон
1	МАДОУ № 12	Ул.Черниковская, 79/3	Бакирова Регина Венеровна 89174353518	Хаматсафина Татьяна Яко-влевна 286-54-12	Важина Татьяна Радиковна 89603811292

2	МАДОУ №16	Ул.Г.Мушникова. 7/1	Гимадрисламова Гульфия Маратовна 89174145976	Хасанова Клара Рафхатовна 238-03-63	Зайнуллина Альфия Артуровна 238-03-63
3	МАДОУ № 21	Ул.Архитектурная,16	Султанова Дамира Мубараковна 89177554031	Кохан Марина Геннадьевна 899610388104	Газизова Гузель Фанилевна 8987-250-07-11
4	МАДОУ №21/2	Ул.Первомайская,43 а	Воронцова Танзиля Равилевна 8987-616-50-38	Кохан Марина Геннадьевна 899610388104	Воронцовская Т.Р. 8987-616-50-38
5	МАДОУ №45	Ул.Победы, 2;4	Абдулхаликова Анастасия Владимировна 89174132804 8937-35-00-503	Антропова Анастасия Олеговна 8919-618-22-32	Хафизова Елена Равилевна 8917-772-55-82
6	МАДОУ №57	Ул.Победы, 9/3	Беляева Светлана Владимировна 8960-395-10-87	Демидова Яна Владимировна 8927-356-11-64	Ефимова Екатерина Викторовна 8963-903-11-88
7	МАДОУ №58	Ул.Транспортная, 40/2	Зверева Наталья Владимировна 89177846534	Гильмутдинова Альфия Аксановна 8937-355-43-30	Адиулова Миляуша Рафисовна 8917-343-83-36
8	МАДОУ №58	Ул.Мушникова,5/2	Романова Наталья Владимировна 8917-76-46-193	Валиев Ахмет Рашитович 8917-403-29-41	Ибрагимова Резеда Ахметовна 8927-317-32-19
9	МАДОУ №59	Ул.Тухвата Янаби, 26/1	Косарева Инна Ильгизовна 8986-703-18-28	Тишкова Юлия Дмитриевна 8927-6353670	Алтынбаева Екатерина Владимировна 8927-230-73-17
10	МАДОУ №70	Ул.Сергея Вострецова, 12/1	Сидаева Людмила Викторовна 8987-602-34-61	Латыпова Зимфира Гайфулловна 8917-387-51-91	Домнич Сания Салихзяновна 8917-497-09-25
11	МАДОУ №106	Ул.Г.Мушникова, 21 а	Аллагулова Гульназ Аюповна 89638921914	Французова Татьяна Николаевна 8917-456-58-89	Закирова Луиза Мансуровна 8937-834-53-01
12	МАДОУ №107	Ул.Г.Мушникова, 15/4	Мукминова Райля Ахметовна 89874838962 8986-706-00-20	Казакова Ирина Николаевна 8917-734-88-98	Егорова Юлия Николаевна 8927-328-29-17
13	МАДОУ №109	Ул, Тухвата Янаби, 69/2	Курбатова Ирина Павловна 89174542856	Еременко Ирина Викторовна 8917-047-19-48	Ремнякова Светлана Александровна 8962-520-70-76
14	МАДОУ №152	Ул.40 лет Октября, 20А	Салихова Светлана Ильясовна 8917-769-03-38	Хасанова Зимфира Рашитовна 89173887854	Сафина Зульфия Садиковна 8937-342-97-57

15	МАДОУ №169	Ул.Тухвата Янаби, 65/2	Дьякова Ольга Борисовна 89874839046	Шаяхметова Регина Рафаилевна 8917-442-43-51	
16	МАДОУ №174	Ул.Интернациональная, 97	Салтанова Ирина Валерьевна 89876279656	Шумкова Наталья Александровна 264-94-07	Саланова Ирина Валерьевна 8987-627-96-56 8937-162-83-19
17	МБДОУ № 203	Ул.Первомайская, 80 а	Муфтеева Ирина Александровна 89608073615	Артюхова Альбина Галинафовна 8919-459-72-99	
18	МАДОУ №210	Ул.Карима Хакимова, 8/1	Бадртдинова Татьяна Олеговна 89279444643	Пугачева Оксана Геланиевна 8927-085-89-99	Фаткуллина Маргарита Олеговна 8917-400-34-06
19	МАДОУ №216	Ул.Машиносторителей, 12 а	Рахимова Лена Мадияровна 89871350720	Фуксина Ольга Геннадьевна 263-50-84	Мищерякова Ольга Николаевна 263-50-84
20	МАДОУ №219	Ул.Черниковская, 32	Таштемирова Фарида Салимяновна 89063575282	Загидуллина Зульфира Мидхатовна 263-50-06	Таштемирова Лилия Рамилевна 263-52-93
21	МАДОУ №220	Ул.Черниковская, 65/1	Поликарпова Оксана Александровна 89174229860	Фатихова Елена Александровна 263-10-64	Атналышева Лариса Ринатовна 263-10-64
22	МАДОУ №222	Ул.Интернациональная, 89/1		И.о.зав.Мухамедьянова Айгуль Харисовна 8996-107-01-20	Морозова Елена Альбертовна 8937-349-13-66
23	МАДОУ №222/2	Ул.Первомайская, 50 а	Протасова Елена Валентиновна 89272371579 8917-739-82-11	И.о.зав.Мухамедьянова Айгуль Харисовна 8996-107-01-20	Морозова Елена Альбертовна 8937-349-13-66
24	МАДОУ №232	Ул.Машиностроителей ,9/1	Гараева Василя Хамитовна 89196199642	Мусина Динара Рамазановна 260-76-05	Мусина Динара Рамазановна 260-76-05
25	МАДОУ №242	Ул.Кремлёвская, 19/1	Щербакова Татьяна Аркадьевна 89899594472	Попова Светлана Геннадьевна 8905-307-16-72	Фаткулова Неля Гайфулатовна 8999-133-57-88
26	МБДОУ №261	Ул.Ферина, 3/1	Харисова Анна Вячеславовна 8937-488-40-69	Бажина Ольга Евгеневна 8917-423-00-09	Кващук Елена Евгеньевна 8987-498-14-93
27	МАДОУ №262	Ул.Ферина, 22/2	Гарифуллина Насия Наилевна 8917-426-06-25	Цепляева Ирина Ефимовна 8937-362-64-86	Гарифуллина Насия Наилевна 8917-426-06-25

28	МАДОУ №263	Ул.Интернациональная, 181/4	Мусатова Тамара Геннадьевна 89272305575	Голкова Елена Валерьевна 263-29-22	Бикбулатова Гульнара Салаватовна 8927-239-46-68
29	МАДОУ №264	Ул.Ферина, 22/1	Гарифьянова Нурия Зинуровна 89867031814	Чинаева Зиля Мансуровна 238-80-59	Салихова Лейсан Ильдаровна 8960-383-66-99
30	МБДОУ №266	Ул.Транспортная, 48/1	Морозова Ольга Михайловна 89965824875	Кузнецова Галина Петровна 8987-044-75-09	Зульфия Хабирьяновна 8917-433-71-42
31	МАДОУ №267	Ул.А.Ушакова, 64/2	Шаяхметова Надежда Юрьевена 8917-760-24-58	И.О.зав.Байбурина Ирина Петровна 8917-800-34-10	Булякова Лиана Габдулхаковна 8917-478-62-79
32	МАДОУ №270	Ул.Кольцевая, 202/1	Хасанова Фания Фазыловна 8917-41-98-596 8917-36-72-280	Амирова Индира Радиковна 8917-733-65-22	Махмутова Залифа Фанадиевна 8937-302-21-37
33	МАДОУ №272	Ул.Сельская, 8 а	Закирова Айгуль Амировна 8917-78-20-476	Тимофеева Ксения Александровна 8987-058-17-99	Лопатина Ольга Андреевна 8917-779-71-25
34	МАДОУ №273	Ул.Советов,25	Исподкина Анна Владимировна 89874734176	Хисамутдинова Русико Ивановна 8927-305-88-77	Байрамова Оксана Ивановна 8906-100-87-07
35	МАДОУ №274	Ул.Мелеузовская, 25/2	Хасаншина Наталья Владимировна 89373109662	Романенко Светлана Закарияновна 89174354313	Хисаева Лиана Радмировна 8987-488-44-80
36	МАДОУ №275	Ул.Вологодская, 12	Аминова Олеся Фаилевна 8937-366-54-38	Айткулова Галина Владимировна 8987-478-10-88	Аминова Олеся Фаилевна 8937-366-54-38
37	МАДОУ №276	Ул.Олимпийская, 2	Багаутдинова Рушания Рифгатовна 89872599136	Лаврентьева Ирина Загитяновна 8917-803-39-90	Муфтахова Наталья Леонидовна 8917-471-08-04
38	МАДОУ №311	Ул.Вологодская, 19/3	Новичкова Гузель Рафиковна 8917-733-21-34	Шабардина Юлия Анасовна 8964-951-04-50	Канзафарова Марина Дмитриевна 8919-604-04-44
39	МАДОУ №311/2	Ул.Сосновская, 3/2	Ганиева Альмира Филаритовна 8987-05-75-032	Алетдинова Ландыш Садыршаитовна 8937-482-31-09	Хусаинова Эльмира Айдаровна 8937-499-59-66
40	МАДОУ № 316	Ул.Транспортная,28/3	Карпычева Елена Михайловна 89377808098	Мухометзянова Расима Марковна	Валеева Ф.А. 238-96-81

				238-96-81	
41	МАДОУ №320	Ул.Вологодская, 15/2	Лидовская Марина Викторовна 89279611325	Гайсина Гульназ Рахимовна 8903-355-04-74	Махарашвили Инна Геннадьевна 8917-410-65-86
42	МБОУ Центр об-раз.№53 (При школе №53)	Ул, Чехова, 1А	Лиана Фаилевна (воспитатель) 8917-78-304-73 Ирина Павловна (воспитатель) 8917-382-74-42	И.о.директора Чернейкина Наталья Геннадьевна 8917-766-47-23	Лиана Фаилевна (воспитатель) 8917-78-304-73 Ирина Павловна (воспитатель) 8917-382-74-42
43	МАДОУ 58/2	Лесунова,8/1	Янова Светлана Альфредовна 8962-519-13-88	Гильмутдинова Альфия Акса-новна 223-12-25	Шайбакова Гульнара Раисовна 8917-768-76-68

Кировский район

п/п №	Номер	ФИО шеф-повара	Адрес учреждения	Номер телефона	ФИО заведующего д/с
1.	МБДОУ д/ с №1	Мухметьянова Зиля Галинуров-на 8937-83-33964	Ул.Новомостовая,28	273-45-89	Кульмухаметова Альфия Абдулхалиловна 8986-975-18-55
2.	МАДОУ д/ с №3	Петрова Наталья Александров-на 8-937-159-20-36	Ул.Степана Кувыкина, 33/1	254-86-21	Идиятулина Лариса Гайсов-на 8960-393-64-18
3.	МБДОУ д/ с №4	Киляева Марина Олеговна кух.работник	Ул.Октябрьской рево-люции,13	272-72-09	Геворгян Ирина Финановна 8917—041-84-02
4.	МБДОУ д/ с №10	Шафикова Рамзия Шарифья-новна 8987-02-92-833	Ул.Бехетерева, 16/3	256-70-88	Селезнева Анна Бактовна 8987-617-03-35
5.	МАДОУ д/ с	Андреева Людмила Алексан-	Ул.Рабкоров,14/1	255-05-75	Мурзанаева Ниля Ильфаров-

	№11	дровна 8927-32-90-893			на 8917-771-50-33
6.	МАДОУ д/ с №22	Умярова Светлана Сергеевна 8917-41-40-585	Ул.К.Маркса,9/2	273-74-26	Курсакова Татьяна Михайловна 8987-042-87-44
7.	МАДОУ д/ с №23	Сайфуллина Ирина Забибовна 8917-462-08-37	Ул.Рабкоров, 3/1	255-29-03	Нургалеева Рима Расулевна 8917-46-52-870
8.	МБДОУ д/ с №24	Казакова Ольга Сергеевна 8-917-045-99-59	Ул.Авроры,29/1	254-39-80	
9.	МБДОУ д/ с №31	Чебаева Ольга Андреевна 8-937-153-15-22	Пос.Аэропорт,ул.Авиаторов,19	221-04-20	Коваль Руфина Габдрашитовна 8917-451-65-90
10.	МБДОУ д/ с №40	Хафизова Гульнара Гамировна 8917-742-13-24	Ул.Гафури,4/1	251-59-67	Валеева Наиля Мухамадьяровна 8917-734-96-10
11.	МАДОУ д/ с №50	Логушкова Ольга Вячеславовна 8917-34-34-081	Ул.Ст.Кувыкина, 3/1	254-20-98	Максютова Зульфия Нурисламовна 8962-53-45-748 8927-317-97-07
12.	МАДОУ д/ с «Башкирский д/с №51»	Шазиянова Альбина Мансуровна 8964-955-25-72	Ул.З.Исмагилова,4	289-59-67	Галиуллина Гузель Яныбаевна 8917-454-34-25
13.	МБДОУ д/ с №52	Сафина Алина Аликовна 89871031053	Ул.Элеваторна,7/1	271-03-24	Салимьянова Резида Римовна 8987-58-22-872
14.	МАДОУ д/ с	Суфиярова Гузель Алимовна	Ул.Б.Дуванской,19	25487-57	Степанова Светлана Юрьев-

	№53	8967-454-66-96		254-94-83	на 8917-75-83-772
15.	МБДОУ д/ с №56 Кормит 31 д/с		Д.Искино,ул.Малая Искинская,19	222-14-51	Уткина Надежда Александровна 8960-38-52-640
16.	МАДОУ д/ с №63	Селезнева Наталья Васильевна 89872585795	Ул.Г.Амантая,3/1	289-67-09 289-67-22	Валеева Альбина Фирдаусовна 8917-640-80-50
17.	МБДОУ д/ с №144	Гайфуллина Флида Зиннатуллловна 8963-13-55-205	Ул.Коммунистическая,2 2/2	251-74-79 251-51-36	Гильманова Зиля Зиннуровна 8987-599-78-24
18.	МАДОУ д/ с №150	Акчурина Гузель Ирековна 8917-424-63-22	Ул.Пушкина,52А	251-59-63	Надежкина Татьяна Станиславовна 8917-354-44-46
19.	МАДОУ д/с №150 к2	Муринова Елена Витальевна			
20.	МАДОУ д/ с №170	Баянова Лилия Масхатовна 8917-455-08-58	Ул.Достоевского,104	250-15-68	Мустафина Зугра Анваровна 8917-754-22-92
21.	МБДОУ д/ с №260	Ямалова Розалия Ураловна 8927-332-06-18	Ул.З.Расулева,6/1	276-78-41	Шулокова Ирина Рашидовна 8917-46-48-967
22.	МАДОУ д/ с №292	Султанова Анфиса Наиловна 8927-080-99-48	Ул.Авроры, 13	254-35-30	Гуменная Светлана Александровна 8917-475-02-09
23.	МБДОУ д/ с №293	Фазлутдинова Ляйсан Ханифовна 8-937-356-79-10	Ул.Г.Горбатова,7/2	252-18-66	Юнусова Эльвира Зиннуровна 8937-848-11-54

24.	МБДОУ д/ с №303	Вильданова Рида Миннисламовна 8917-40-44-351	Ул.Мубарякова,4/2	254-79-39	Ягудина Юлия Юлаевна 8962-547-98-36 Вакульская Лилия Халитовна 8917-467-56-95
25.	МБДОУ д/ с №304	Аминова Рида Талгатовна 8919-606-30-54	Ул.Мубаяркова,4/3	254-05-08	Латыпова Ляйсан Муллахметовна 8937-331-90-77
26.	МБДОУ д/ с №317	Набиева Фанзия Сабирьяновна 8927-330-02-26	Ул.Кирова,46/1	276-68-19	Опалева Татьяна Владимировна
27.	МАДОУ д/ с №324	Рашитова Гульфия Шамиловна 8927-957-91-17	Ул.Рабкоров,5/3 Ул.Рабкоров, 13	255-38-48	Мухаметганеева Римма Рашитовна 8937-33-29-501 Завхоз Альбина 8917-802-40-48

Ленинский район

п/п №	№ ДОУ	Адрес	Ф.И.О шеф-повара, телефон	Номер телефона ДОУ	ФИО заведующей, телефон
1	МАДОУ № 2	ул.К.Маркса, 28 (за кассой аэрофлота)	Садиков Фидан Нургалиевич 89273288823 Гульнара 89174604051	272-99-77	Гордецова Нина Ивановна 89870585480
2	МБДОУ №6	Ул.Достоевского, 40 (за Авангардом)	Ганиева Регина Дамировна 89272328653	251-58-40	Камалова Лиана Ивановна

3	МБДОУ № 7 (Привозное с 18 д/с)	Ул.Союзная, 6/2	Кух работник Кагарманова Нурсиля Хатмуллов-на	285-03-07	Муфтиева Динара Фанисовна 89874949423
4	МБДОУ №14 (привозное)	Ул.Гафури, 21/1	Ефтонова Дарья Валерьевна 89965796319	251-16-63	Имаева Эльвира Масахибовна 89173753286
5	МАДОУ №18	Ул.Ахметова.326/2 (справа перед торг.центром)затон	Исмагилова Ляйля Расфаровна 89273232572	229-30-39	Хисамова Эльмира Бариевна 89173660724
6	МАДОУ д/с №19	Ул.Зенцова, 61	Лемехова Анна Викторовна 8-937-855-10-54	272-52-39	Камалова Лиана Мансафовна
7	МАДОУ д/с №25	Ул.Лесозаводская, 2 (ост.Промкомбинат)	Чернова Валерия Валерьевна 89677433458	274-16-25	Ихсанова Альбина Рафаэловна 8-937-493-04-53
8	МБДОУ д/с №33	Ул.К.Маркса, 36/1	Гарифуллина Айгуль Борисовна 89173898085	250-77-52	Исильбаева Глюся Аксановна 8-987-250-93-72
9	МБДОУ д/с №47	Ул.Нехаева, 87	Уразбахтина Эльвира Ханифовна 89273192273	273-32-09	Сахабутдинова Резеда Разитовна 8917-434-61-48
10	МАДОУ д/с №97	Ул.Летчиков, 12/1 Ул.Летчиков, 20/1 (2-й б/лок)	Арсланова Резида Миндигареевна 8-917-49-77-850	246-20-07 246-20-05	Салимгареева Фаниля Акрамовна 8-917-346-91-97
11	МАДОУ д/с №138	Ул.Революционная, 18/1 (за Хрусталем)	Харунова Гульназ Галиевна 8-987-49-53-272	272-22-84	Ишмуратова Лиля Анзаповна
12	МАДОУ д/с №158	Ул.Ахметова, 287/А корпус 3	Судовикова Ольга Сергеевна 89272372628	229-30-40	Горшенина Ира Фаритовна 89174298467
13	МБДОУ д/с №185	Ул.Гоголя, 70	Боркова Наталья Евгеньевна 8-917-740-81-31	251-58-43	Иванова Сабина Ришатовна 8964-954-46-46
14	МАДОУ д/с №255	Ул.Красина, 13/2	Михайленко Ольга Эдуардовна 8917-400-14-85	250-45-95	Нальметьева Т.Ю.
15	МАДОУ д/с №284	Ул.Жуковского, 28	Акбашева Альфия Рамилевна 8917-043-8164	278-25-02	Исламова Земфира Зуфаровна 8905-352-16-35
16	МБДОУ д/с №330	Ул.Летчиков,6/1	Ложкина Наталья Петровна 89603952925	271-15-06	Салимова Эльза Шамильевна 8-917-757-86-44

17	МБОУ «Центр развития №10»	Ул.Зенцова,47а	Зайнуллина Гузалия Фоатовна 89174108460	272-67-24 273-41-95	Нигматуллина Альбина Маратовна 8-905-180-27-95

Октябрьский район

п/п №	Номер	Адрес учреждения	ФИО шеф-повара, телефон	Номер телефона	ФИО заведующей
1.	МАДОУ д/ с №28	Ул.М.Рыльского, д.26, корпус 2	Сафина Анжела Бернардовна 89610402433	241-21-83,241-21-74	Имамова Наталья Валерьевна
2.	МБДОУ д/ с №32	ул. Юрия Гагарина, д. 36, корп. корпус 3	Иванова Надежда Владимировна 8927-931-08-98	234-23-59	Иванова Светлана Васильевна
3.	МАДОУ д/ с №34	Ул.Шафиева,29, корпус 1	Дусеева Диана Ринатовна 892708588975	232-99-91 248-33-68	Ахунова Лилия Юрьевна 89279424983
4.	МАДОУ д/с №37-1	С.Нагаево, Бульвар Хасанова, 27	Аюпова Василя Асхатовна 8987-499-59-93	270-50-20	Насырова Анна Александровна
5.	МАДОУ д/с №37-2	Советская ул., 38, село Нагаево	Шафикова Светлана Ивановна 89173791369	270-50-20	Насырова Анна Александровна
6.	МАДОУ д/ с №38	Ул.Р.Зорге,35,корпус,2	Файзуллина Гузял Раисовна 8917-481-46-60	223-02-38 282-10-95	Куличева Ирина Васильевна 8917-438-47-31

7.	МБДОУ д/с №42	Ул.Шафиева, 6/1	Низамова Оксана Александровна 8917-453-17-69	248-82-57	Нуриахметова Ирина Юрисовна
8.	МАДОУ д/с №55	Ул.Маршала Жукова,20, корпус 1	Ганиева Расима Анасовна 8965-646-74-39	236-71-36	Манулова Татьяна Ивановна 8909-348-66-77
9.	МАДОУ №61	Ул. Юрия Гагарина,12, корпус 5	Никитина Татьяна Петровна 8927-311-36-16	241-25-58 241-19-24	Хайретдинова Гузель Исламовна 8917-496-57-67
10.	МБДОУ №65	Ул. ул. Королева, д. 18, корп. 1	Арсланова Алсу Фидаритовна 8917-347-85-85	244-21-62	Шавалеева Елена Владимировна
11.	МАДОУ д/ с д/с №69	Ул.Юрия Гагарина,46/5	Хорошавина Эльвира Шайхулловна 8-917-432-23-57	241-25-73	Частоступова Виолетта Александровна
12.	МБДОУ д/ с №78	Ул.М.Рыльского,13 корпус 2	Исхакова Дилара Анасовна 8927-929-09-09	244-15-72	Файзуллина Оксана Ивановна
13.	МБДОУ д/с № 90 (ЦО №114)	Ул.Российская,151/1	Тюрина Лариса Забиховна Кух.раб	235-76-72	Дмитриева Наталья Витальевна
14.	МАДОУ д/ с №99	Ул.Ю.Гагарина, 52, корпус 2	Тимергазина Эльвера Дамировна 8960-807-76-82	230-65-75 244-29-40	Белоглазова Альмира Камильевна
15.	МАДОУ д/ с №111	Ул.Российская, 94, корпус 1	Бородушкина Светлана Мавлитбаевна 8919-613-95-80	235-94-55	Юлаева Зульфия Фагимовна

16.	МАДОУ д/ с №113	Ул.Проспект Октября, 108, корпус 1	Никитина Анастасия Леонидовна кух.раб. 8987-498-66-03	235-81-06	Кальметьева Татьяна Юрьевна
17.	МБДОУ д/ с №120	Ул.бульвар Молодежный,7/1	Мазитова Светлана Фингатовна 8927-637-27-48	232-72-00	Терехина Ольга Геннадьевна
18.	МБДОУ д/ с №121	Ул.Ростовская, 17	Тихонова Нина Сергеевна 8927-024-06-40	232-99-64	Савченко Светлана Борисовна
19.	МАДОУ д/ с №122	Ул.Маршала Жукова дом 4 корп.3	Шамсутдинова Гульгена Нуриахметовна 8917-736-58-82	234-89-72 236-14-73	Адельметова Роза Рузалиновна
20.	МБДОУ д/ с №130	Ул.Комсомольская, 138/1	Ярошенко Юлия Рифхатовна 8917-461-06-37	237-29-60	Алесеева Алла Григорьевна
21.	МАДОУ д/с №147	д. Нагаево, Парковая, 6	Привозное		
22.	МАДОУ д/с №147	д. Нагаево, Бульвар Хасанова, 4	Привозное		
23.	МАДОУ д/ с №157	Ул.50 лет СССР,42, корпус 2	Саитгареева Гузал Шавкатовна 8927-927-16-10	232-68-00	Шамсиева Гульнара Самигулловна
24.	МАДОУ д/ с №163	Ул.Российская, 86/2	Шахова Елена Александровна	284-69-41	Сюзева Ирина Леонидовна

			8927-316-19-19	236-14-73	8917-490-8920
25.	МБДОУ д/с №178	Ул.Проспект Октября, 60/2	Асылгареева Татьяна Султангареевна 8917-402-86-61	232-66-51	
26.	МАДОУ ЦО №197	Ул.Проспект Октября, 74/1	Погодина Светлана Викторовна 8917-445-82-45	232-70-50 241-43-19	Мурзагаянова Гульнара Анваровна
27.	МАДОУ д/ с №198	Ул, Проспект Октября 63/1	Абоимова Анна Сергеевна 8996-106-30-09	237-88-24	Бессметрнова Ольга Валерьевна 8917-446-15-53
28.	МАДОУ д/ с №208	Ул.Р.Зорге, 48, корпус 3	Баймуратова Гульфира Нургалиевна 8965-944-01-06	237-84-99 248-45-96	Мусина Марина Александровна
29.	МБДОУ д/ с №218	Ул.Шафиева, 24	Матвеева Елена Александровна 8927-334-56-89	237-143-99	Халиуллина Татьяна Викторовна
30.	МБДОУ д/ с №233	Ул.Р.Зорге, 43, корпус 2	Ощепкова Елена Федоровна 8963-898-90-07	223-05-11	Бойкова Валерия Георгиевна
31.	МБДОУ д/с №238	Ул.Парковая,6	Ремонт	224-02-01	Юламанова Миляуша Рависовна
32.	МБДОУ д/ с №248	Ул.Менделеева, 213/1	Ахмадиева Гузель Байрасовна 8987-038-68-87	248-55-94	Петрова Елена Владимирвона
33.	МАДОУ д/ с №254	Лесной проезд, 14, корпус 3	Карамова Флюза Минисламовна 8927-301-95-94	278-89-40	Рыкунова Наталья Анатольевна
34.	МБДОУ д/ с №257	Ул.Проспект Октября,78/1	Сафронова Ольга Анатольевна 8917-449-13-10	248-32-28	Саяпина Ирина Викторовна
35.	МАДОУ д/ с	Ул.Менделеева, 217/1	Султанова Зульфира Зуфа-	232-14-33	Ио Усманова Галима Ахме-

	№259		ровна 8937-310-35-79		товнав
36.	МАДОУ д/ с №268	Ул.Менделеева, 199, корпус 1	Соколова Ольга Анатольевна 8987-620-75-74	232-63-66	Сафина Гузель Владиковна
37.	МБДОУ д/ с №291	Ул.Менделеева 199/2	Карамова Динара Иршатовна 8927-327-27-21	232-97-54	Юсупова Гузель Фанильевна
38.	МАДОУ д/с №299	Ул.Сипайловская, 14, корпус 2	Тимирбаева Виктория Васильевна 8927-314-82-55	230-01-11	Фазылянова Зиля Фагимовна
39.	МАДОУ д/ с №301	Ул.Баязита Бикбая, 18/1	Булатова Алсу Сагитановна 8965-927-40-82	234-34-24 241-05-99	Чудова Алла Николаевна
40.	МАДОУ Башкирский д/ с №308	Ул.Баязита Бикбая, 30, корпус 1	Имамутдинова Гузель Манафовна 8927-325-26-89	234-96-66 236-07-12	Мусабирова Файруза Раисовна
41.	МАОУ Школа №309	Ул.М.Рыльского, 14, корпус 2	Райзутдинова Василя Наиловна 8917-775-01-73	234-62-40 241-25-70	Никитина Светлана Тихоновна
42.	МАДОУ Школа №310	Ул.М.Рыльского,5 корпус 1	Гарифуллина Эльвира Энгелевна 8917-414-24-94	236-11-08 234-04-46	Ильина Рима Фатиховна
43.	МБДОУ д/ с №322-1	Бульвар Тюлькина, 4	Плахина Алевтина Федоровна 8905-308-88-00	284-95-89	Гумерова Светлана Аркадьевна
44.	МБДОУ д/с №322-2	Пр.Октября, 116/1	Махмутова Эльвина Венеровна 8929-759-15-54	284-95-89	
45.	МАОУ д/с №323	Ул.Российская, 41, корпус 4	Симонова Альмира Хатмулловна	284-52-50 284-10-57	Филлипова Гульсия Хисамутдиновна

			8927-315-34-09		
46.	МАДОУ д/с №325	Ул.М.Рыльского, 10, корпус 2	Самигуллина Рашида Расилевна 89869725864	234-59-22 234-48-35	Мусабирова Алина Кимовна
47.	МАДОУ д/с №332	Ул.М.Рыльского, 4 корус 1	Нагретдтнова Минзиля Ракиповна 8927-338-60-01	236-90-71	Михайлова Динара Курбанова

Орджоникидзевский район

№ п/п	наименование учреждение	Ф.И.О. шеф повара	телефон/эл.почта	Телефон	Ф.И.О. Руководителя учреждения	Адрес
1	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 5 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Зотова Ирина Олеговна 8-963-131-10-09	mdoyds5@mail.ru,	242-25-52	Овсянникова Анастасия Викторовна	450032, Республика Башкортостан, г.Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Герцена, д. 26
3	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 15 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Ахунзянова Мария Николаевна 8-964-965-19-22	DetCad15@mail.ru	284-46-45	Газимова Нурия Рашидовна	450081, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Шота Руставели, д. 72

4	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 17 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Карагулова Айгуль Альфритовна 8-917-376-39-55	detsad17.kashuba@yandex.ru	242-95-72	Гилязова Ильмира Кавиевна	450064, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Мира, д. 21
5	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 26 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Мустафина Екатерина Андреевна 8-917-783-85-99	dsad26@mail.ru	242-34-14	Галиаскарова Гульназ Раисовна	450032, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Кольцевая, д. 110
6	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 27 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Малышенко Ольга Викторовна 8-917-370-98-87	mdou_ds27@mail.ru	263-53-32	Закирова Гульсина Хамзиевна	450065, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Свободы, д.35, корпус 1

7	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 29 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Айметова Ирина Владимировна 8-917-435-45-15	dc-29@yandex.ru	240-27-00	Римович Екатерина Викторовна	450044, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Первомайская, д. 6Б
8	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 43 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	привозное питание Лилия завхох 89874952446	det-sad43@yandex.ru 284-43-30	284-43-30	Курочкина Гузель Айратовна 09.02.2015г.	450055, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Российская, 62 А
9	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 44 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Сафонова Татьяна Александровна 8-917-756-02-91	Dou-44@mail.ru 260-06-55	260-06-55	Бондарь Марина Фавазовна	450044, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Калинина, д.6

10	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 48 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Валеева Оксана Викторовна 8-927-348-37-92	mbdou-ds48@mail.ru	240-22-90, 240-17-90	Малая Ирина Григорьевна с 07.08.2014	450064, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Мира, д. 4, корп. 1
11	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 54 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Рождественская Наталья Николаевна 8-961-372-30-12	mdoudetskiisad54@yandex.ru	235-77-52	Зверс Ольга Борисовна	450075, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, Проспект Октября, д.87, корп. 1
12	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 60 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Кутушева Роза Сабитовна 8-917-374-84-83	Ds-60@mail.ru	284-67-63	Бикзигитова Гульнара Амирхановна	450075, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, Николая Кузнецова, 2 корп. 1
13	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 66 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	привозное питание Светлана Николаевна 8999-134-49-31	detsad66@mail.ru	284-32-68	Сухарева Лариса Евгеньевна	450075, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Блюхера, д. 34, корп. 1

14	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 68 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Фахртдинова Людмила Александровна 8-986-706-68-96	Xarinskaya@yandex.ru	284-79-03	Леонтьева Ирина Ивановна	450081, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Шота Руставели, д. 27, корп. 4
15	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Центр образования №69 с углубленным получением отдельных предметов" городского округа Республики Башкортостан	Гайсина Гульнара Ураловна 8-987-109-03-87	buchdc9@mail.ru madoy9@gmail.com	284-11-95	Смирнова Дарья Викторовна	450081, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Российская, д. 11, корпус 2
16	Муниципальное бюджетное образовательное учреждение "Центр образования №76" городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Зиннурова Ольга Ивановна 8-917-752-36-43	mbdoy143@mail.ru	287-77-66	Фролова Ирина Владимировна	450112, Республика Башкортостан, г.Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Калинина, 35а
17	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 77 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Егорова Галина Нилатсовна 8-987-597-39-14	mdou77.ds@yandex.ru	279-21-47	Гуляева Валентина Михайловна	450901, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, пос. Новые Черкассы, ул. Пионерская, д. 14, корп. 3

18	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 80 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Боткина Лейля Борисовна 8-917-407-61-05	mdou_80@rambler.ru	242-44-35	Малышева Оксана Ивановна	450112, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Ульяновых, д. 47а
19	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 89 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Гариева Олеся Александровна 8-917-422-00-46	dou89ufa@mail.ru,	242-96-52	Захарова Людмила Фавазовна с 23.06.2015	450064, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Космонавтов, д. 16
20	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 91 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Камалетдинова Эльфрида Маратовна 8-961-051-77-32	ds91-ufa@mail.ru	242-89-55	Рябова Ольга Анатольевна	450112, Республика Башкортостан, г.Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Репина, д. 7
21	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 92 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Кушлецова Елена Николаевна 8-909-351-74-28	rostokdou92.71.7@mail.ru	284-36-32	Склизкова Александра Александровна с 23.06.2015	450055, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Ладыгина, д. 7, корп. 1

22	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Башкирский детский сад № 102» городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Мустафина Римма Забировна 8-917-495-26-53	mdou-102@mail.ru	263-36-06	Янбаева Альфира Хусаиновна	450065, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Богдана Хмельницкого, д. 135, корп. 2
23	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 119 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	привозное питание Фидалия Тагировна медсестра 8917-040-71-34	detsad119@mail.ru 242-05-72	242-05-72	Каменских Елена Валерьевна	450044, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Первомайская, д. 4
24	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад №125 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	привозное питание	ds125ufa@yandex.ru	242-06-34	Баландина Нина Констаниновна 8917-781-05-77	450064, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Первомайская, д. 3
25	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 139 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Исламгареева Венера Байзавиевна 8-917-767-74-83	mdou-139@mail.ru	242-96-58, 8-927368422	Тухбатулина Зарема Анисовна	450064, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Первомайская, д. 7

26	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 151 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Нохова Люция Шамилевна 8-987-582-73-10	mdou151@yandex.ru	244-82-63	Яншенко Екатерина Викторовна	450081, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Шота Руставели, д. 29, корп. 1
27	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 156 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Шарафутдинова Мария Константиновна 8-917-482-00-46	sadik156@mail.ru	216-33-70	Мифтахова Фейруза Ильясовна	450051, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Березнековская, д. 46а
28	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 162 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Привозное питание Кухонный работник Ирина Александровна 8917-417-82-31	specdoy162@yandex.ru	242-42-59	Танюкевич Алёна Вячеславовна с 31.08.2015г.	450112, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Победы, д. 31, корп. 1
29	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 164 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Красильникова Оксана Александровна 8-987-601-46-37	ads164@yandex.ru, madou1642012@yandex.ru	242-94-39	Саитгареева Майя Константиновна	450112, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Мира, д. 20

30	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 165 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Файзуллина Рима Рифхатовна 8-937-161-07-51	detsad165ufa@mail.ru	284-54-12	Валиева Гульназ Вакифовна с 07.06.2012 г.	450075, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, Проспект Октября, д. 129, корп. 2
31	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 171 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Нурлыгаянова Альмира Фанильевна 8-927-941-81-14	mdou-171@mail.ru	242-87-58	Капрашова Ирина Владимировна	450044, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Кольцевая, д. 28
32	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 172 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	привозное питание Повар Клавдия Павловна 8960-391-76-77	mdoy172@inbox.ru	242-97-18	Шахтарина Елена Петровна	450064, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Первомайская, д. 5, корп. 2
33	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 173 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	привозное питание Повар Шуктугова Танзиля 8987-477-58-75	ds1732009@yandex.ru	284-58-38	Евграфова Наталья Владимировна с 22.05.2013г.	450075, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Блюхера, д. 48, корп. 1

34	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 175 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Горбунова Светлана Александровна 8919-150-97-40	mbdou-175@mail.ru 242-42-11	242-42-11	Конюх Татьяна Александровна с 10.09.2012г.	450112, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Кольцевая, д. 48а
35	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 180 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Шамуратова Людмила Айтуковна 8-965-655-28-27	dou-180@mail.ru	242-17-18	Рогозина Екатерина Аркадьевна	450112, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Кольцевая, 61 а
36	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 181 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Хамзина Лилия Агзамовна 8-917-805-55-27	mdou181@mail.ru	242-34-15	Кондрашова Светлана Леонидовна с17.12.2012г.	450032, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Калинина, д. 83
37	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 182 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Мурзина Фикуса Тимергалиевна (больничный) заменяет ее Каширина Анна Александровна 8-962-543-95-18	ds182@mail.ru	233-52-39	Кужлева Татьяна Леонидовна	450075, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, проспект Октября, д. 97, корп. 1

38	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 186 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Попкова Надежда Семеновна 8-917-435-34-95	Dou186@yandex.ru,	263-36-26	Банникова Медико Гивиевна	450068, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Суворова, д. 55 а
39	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 193 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Фазлиахметова Эльвира Гафиховна 8-937-313-49-23	ds-193@yandex.ru	263-44-89	Устюгова Светлана Владимировна	450065, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Кремлёвская, 61/4
40	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 306/3 городского округа город Уфа Республики Башкортостан (195д/с)	Богомазова Светлана Борисовна 8-987-025-05-93	mbdou195@yandex.ru	263-18-91,8-917 77 59911	Тлевкабулова Людмила Геннадьевна	450065, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Борисоглебская, д. 26, корп. 1
41	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 217 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Садыкова Фаниля Махмутовна 8-987-258-26-23	Detsad217@yandex.ru	263-43-95	Синичкина Наталья Геннадьевна	450065, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Богдана Хмельницкого,д. 126, корп. 1

42	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Башкирский детский сад № 221» городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Галлямова Асия Шакировна 8-937-313-65-69	ufa.mdou221@mail.ru	284-19-52	Рязяпова Ляйсан Сабировна	450075, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, проспект Октября, д. 115, корп. 3
43	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 227 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Аслаева Айгуль Шариповна 8-987-617-51-29	detsad227@yandex.ru	284-55-61	Бакиева Елена Николаевна	450075, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, Проспект Октября,д. 131,корп. 1а
44	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 253 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Панарина Оксана Владимировна 8-963-902-08-84	ds253@mail.ru	284-04-20	Горшунова Марина Павловна 8 919 612 30 83	450081, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Российская, д. 1, корп. 1
45	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 258 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Фазлинурова Фанзалия Фанузовна 8-961-040-97-27	mdou258@yandex.ru	284-45-32	Кожевникова Наталья Алексеевна с 18.03.2014г.	450075, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Чудинова, д. 1, корп. 2

46	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 279 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Пилипенко Татьяна Ивановна 8-917-448-41-93	detsad279@yandex.ru,	242-95-32	Попова Маргарита Михайловна	450064, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Мира, д. 16, корп. 1
47	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 280 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Сафина Флюра Фаязовна 8-987-138-78-79	mbdou280@mail.ru 263-69-28	263-69-28	АбЬяпарова Ильсияр Гадылхановна	450068, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Кольцевая, д. 203
48	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 296 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Дреманович Валентина Григорьевна 8-917-467-46-14	ds-296@mail.ru 263-50-67	263-50-67	Сайфуллина Лидия Альбертовна с 03.12.2014г.	450065, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Богдана Хмельницкого, д. 135, корп. 1
49	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 297 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Максимова Алина Хамитовна 8-989-959-93-93	dc297@mail.ru	242-45-38	Фенько Юлия Владимировна	450112, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Максима Горького, д. 42

50	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 306 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Муртазина Эдьвира Мусаевна (2 корпус) 8-987-241-53-94 Гизатуллина Мавлюда Юнусовна (1 корпус) 8-927-312-55-89	madou306@yandex.ru	**263-93-35** 263-50-09	Тлевкабулова Людмила Геннадьевна	450065, Республика Башкортостан, г. Уфа, Орджоникидзевский район, ул. Борисоглебская, д. 24, корп. 1

Советский района

№	№ ДОУ	Ф.И.О. шеф-повара, телефон	Адреса	Номер телефона	Ф.И.О. заведующей, телефон
1.	МБОУ «Центр образования №15»	Самигуллина Райма Рашитовна 8-937-35-40-428	Ул.Заводская, 8/1	228-14-14	Бражников Илья Николаевич Завхоз Флорида Венеровна
2.	МБДОУ д/с №30	Коновалова Айгуль Даниловна 8-917-74-22-657	ул.Ст.Халтурина, 47/1	223-37-49	Каримова Рита Ураловна 8-927-344-64-04
3.	МАДОУ д/с №62	Баязитова Дина Фавадистовна 89174377651	ул.Менделеева, 177/4	228-46-75	Япарова Альбина Саитгалиевна 8-917-781-41-52

4.	МАДОУ д/с №84	1 корпус. Федерова Альбина Раифовна 89178046554 2 корпус. Зинитова Полина 89871330852	пр.Октября, 37/4 (1) Ул.Бр.Кадомцев,9 (2)	223-60-50 223-60-73 223-77-84	Сахибгареева Ануза Анваровна 8-917-405-27-94
5.	МБДОУ д/с №105	Миргалиева Лиана Данисовна 8-917-045-48-87 8917-413-15-86	Ул.Бакалинская, 68/6	253-37-70	Урманова Элина Рифовна 8-917-763-28-72
6.	МБДОУ д/с №114	Десяткина Елена Николаевна 8-917-736-20-91	Ул.Революциооная, 49	273-52-65	Хайруллина Гульнара Валиуллина 8-960-388-60-04
7.	МБДОУ д/с №127	Полоусова Любовь Николаевна 8917-434-82-27	Ул.Комсомольская, 17/2	216-55-84	Строкова Лада Анатольевна
8.	МБДОУ д/с №129	Кривошеева Татьяна Ивановна 89872505370	Ул.Революционная, 90/2	228-28-16	Горбунова Татьяна Владимировна 8-917-793-21-19
9.	МБДОУ д/с №131	Лутфуллина Елена Владимировна 8-917748-47-27	Ул.Петропавловская, 34	272-22-28	Резяпова Люзида Фаритовна 8-927-966-08-63
10.	МБДОУ д/с №133	Бондаренко Ирина Владимировна кух.раб.	Пер.Пархоменко, 4 (напротив 96 лицея)	272-23-81	Ризванова Люза Фаисовна 8-927-309-18-75

11.	МБДОУ д/с №147	Ишкуллина Елена Николаевна 8-937-345-68-24	Ул.Перхоменко, 96/1	272-25-26	Фатхутдинова Альфия Ильфировна 8-927-638-23-25
12.	МБДОУ д/с №149	Хабибуллина Гульнур Зигану-ровна 8917-769-87-08	Ул.Пархоменко, 94/1	279-20-15	И.О. Худайгулова Галия Раисовна
13.	МБДОУ «Баш-кирский д/с №166»	Шарифуллина Юлия Алексан-дровна 8-917-472-54-13	Ул.Комсомольская, 81/1	237-01-52	Кильдигулова Гульсара Шамиловна 8-937-305-52-77 8-987-045-03-61
14.	МАДОУ д/с №167	Фролова Светлана Сергеевна 8-967-454-69-98 8-917-808-93-69	Ибрагимова бульвар, 49/3	276-84-20 276-69-13	Шкурапет Миляуша Миниановна 8-937-307-06-95
15.	МБДОУ д/с №191	Арепьева Оксана Юрьевна 8-917-499-81-33	Ул.Округа Галле, 5	223-97-33	Гарипова Ирина Римовна
16.	МБДОУ д/с №194	Аеткулова Зайтуна Загировна 8-927-945-17-31	Ул.8 марта, 7/1	228-52-26	Айдагулова Эльвира Раилевна
17.	МБДОУ д/с	Грушева Ольга Сергеевна	Ул.Мингажева, 125/1	229-14-64	Буранбаева Алсу Фаниловна

	№205	8-986-965-64-14			
18.	МБДОУ д/с №209	Асабина Оксана Гавриловна 8-906-376-27-30	Ул.Р.Зорге, 34/4	223-23-10	Лукманова Эльвира Маратовна 8-917-146-85-17
19.	МАДОУ д/с №212	Хоменко Нина Мефодьевна 8-919-144-73-06	Ул.Р.Зорге, 28/4	223-64-74	Ибрагимова Резеда Шаукатовна 8-937-310-10-74
20.	МАДОУ д/с №214	Абашкина Лариса Михайловна 8-999-130-80-78	Пр.Октября, 45/3	223-27-04	Валеева Светлана Шамилевна 8-917-753-94-75
21.	МБДОУ д/с №225	Гурылева Оксана Николаевна 8-987-615-05-46	Ул.Р.Зорге, 14/1	223-27-08	Ишегулова Руфина Булатовна 8-937-165-76-73
22.	МБДОУ д/с №226	Сафина Лейсан Рафаилевна 8-927-358-97-02	Ул.Кирова,97/2	228-28-10	Арсланова Гузель Сайфулловна 8-927-084-85-48
23.	МБДОУ д/с №228	Персидская Анна Александров-на 8-937-321-45-52	Ул.Ст.Халтурина,44/1	223-32-17	Чапушина Наталья Васильевна 8-917-487-61-14
24.	МБДОУ д/с №234	Галимзянова Ирина Яковлевна 8-963-903-00-22	Ул.Р.Зорге, 40/3	223-23-49	Кутушева Гузель Фаритовна
25.	МБДОУ д/с №235	Кибирдинова Лариса Алексан-дровна	Ул.Акназарова, 17а	228-79-55	Рамазанова Людмила Анатольевна 8-927-080-08-97

		8-987-477-93-28			
26.	МБДОУ д/с №237	Баязитова Роза Дамировна 8-927-329-54-16	Ул.Ст.Халтурина, 45/1	223-49-08	Алтынбаева Гузель Фоатовна
27.	МАДОУ д/с №239	Глеевая Гульшат Габтинуровна 8-987-029-46-95	Пр.Октября, 27/1	223-35-49	Гайнитдинова Эльмира Салиховна 8-917-423-70-62
28.	МАДОУ д/с №240	Романова Любовь Николаевна 8-927-31-01-766	Ул.Революционная, 169/3	228-52-13	Саттарова Лариса Алексеевна 8-917-34-58-668
29.	МБДОУ д/с №244	Мерлина Анастасия Васильевна 8919-148-07-52	Ул.Красноводская, 11	228-43-77	Дурнева Наталия Григорьевна 8962-628-17-62
30	МБДОУ Баш-кирский д/с №249	Кух.работник Аминева Нурзия Хисамовна	ул. Менделеева, д. 150, корп. 1	228-98-71	Ташбулатова Резеда Марселевна
31	МБДОУ д/с № 251	Киселева Людмила Ивановна 8937-488-15-59	ул. Степана Злобина, д. 42, корп. 2, стр. 1	228-46-90	Головина Марина Владимировна 8927-351-90-71
32	МБДОУ д/с №277	Анохина Людмила Владими-ровна	ул. Степана Злобина, д. 40, корп. 1	228-73-59	Заиткулова Гульдар Салимгареевна

		8919-605-25-86			8927-088-76-08 8917-784-98-92
33	МБДОУ д/с №278	Филатова Ольга Михайловна 8917-751-70-19	ул. Революционная, д. 82, корп. 1	228-52-15	Зусь Марина Николаевна 8917-417-91-32
34	МБДОУ д/с №281	Омелькова Ольга Владимировна 8937-492-0012	ул. Ленина, д. 148, корп. 1	273-93-54	Гасанова Любовь Николаевна
35	МАДОУ д/с №282	Мансурова Гузель Айратовна 8927-969-28-30	Бульвар Хадии Давлетшиной,32	228-12-59	Шарафутдинова Айгуль Фарраховна 8917-461-63-51
36	МБДОУ д/с №294	Рамазанова Залифа Фарвазовна 8917-493-66-24	Ул.Бессонова, 21/1	253-99-62	Мурзина Лилия Куддусовна 8917-431-05-29
37	МАДОУ д/с №300	Зайнуллина Гульнара Рабисовна 8917-425-24-49	Ул.Комсомольская, 31/2	282-44-12	Лизогуб Гузель Амировна 8927-954-69-21
38	МБДОУ д/с №312	Ясабиева Зарима Хамитовна 8919-150-66-41	Ул.Запотоцкого, 8/1	229-15-43	Байгулова Лилия Сагадатовна

39	МБДОУ д/с №326	Садыкова Сара Имамовна 8962-527-62-96	ул. Минигали Губайдул-лина, д. 29	228-27-50	Хамидова Асия Занфировна 8927-319-93-21
	Молочные кухни: МАУ Центр детского и диетического питания, Молочная кухня № 1 - г. Уфа, Степана Кувыкина, 14/2, заведующий Хайруллина А.Х. МАУ Центр детского и диетического питания, Молочная кухня №3 - г. Уфа, ул. Ферина, 12, заведующий Файзрахманова Т.Т.				