

Орта білім беру ұйымдарында білім
алушыларды тамақтандыруды
ұйымдастыру бойынша көрсетілетін
қызметтерді берушіні немесе тауарларды
жеткізушіні таңдау жөніндегі үлгілік
конкурстық құжаттамаға
3-қосымша

Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды
ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметті берушіні немесе
тауарларды жеткізушіні таңдау бойынша конкурстық
құжаттамаға техникалық тапсырма

Тауарларды жеткізу. Техникалық тапсырмада жеткізілетін тауарларға сәйкес болуы тиіс сатып алынатын тауарлардың толық сипаты және талап етілетін функционалдық, техникалық, сапалық сипаттамалары беріледі, кепілдік мерзімі, шығару орны көрсетіледі.

№	Сатып алынатын тауарлардың атауы	Сатып алынатын тауарлардың талап етілетін функционалдық, техникалық, сапалық сипаттамалары
1	2	3
1	Апельсин	100-300 г салмағы, жеміс түрі сопақ.
2	Банан	Кем дегенде ұзындығы 20 см жеміс, өлшемдері 3-4см, қолмен 4-8 дана жеміс саны (ГОСТ 51603-2000)
3	Бөлке нан	Беті үлкен жарықтар және жарылыстар жоқ, тегіс. Түсі - ақшыл қоңыр, қоңыр. Ұстағанда дымқыл емес қиқымы-пісірілген, икемді. Дәмі - тәтті өнімнің осы түріне тән, бөтен дәмі жоқ. Иісі - осы өнім түріне тән, бөгде иіссіз. Майы қоспасы бар бидай ұнын пісіру.
4	Болгар бұрышы	Болгар бұрыш (бұрыш, көкөніс бұрыш) - Пасленовых отбасы өсімдіктер түрлерінің атауы және оның жемісі. Жеміс - сары немесе қоңыр жалған қуыс жидек, көп тұқымды, қызыл, қызғылт сары, әр түрлі нысандары мен мөлшері (0,25-тен 190 г.).
5	Вафли	Вафлидің атауы дәмі мен хош ісіне тән, сипаттамасы: дәмі мен иісі жоқ. Жолақ жоқ тегіс кесілген шеттері айқын үлгі беті. Сол мөлшері және оң пішіні, осы атауы үшін орнатылған болуы тиіс. Салмасы шетінен шығып қалмауы керек. Түс - ақшыл сары, сары. Кесек және түйіршіктері жоқ, біркелкі толтыру. Май салмасы бар
6	Бұршақ	Бұршақ жоғары сортты тегіс жиналып тазаланған. Жоғары сортты бұршақаршылған, таза, қоспасыз және бөгде иіссіз, қауіпсіздік талаптарына (сапасы) сәйкестігі STO 46715365-003-2009, 46715362-001-2008 ТҚС құрылған

7	Қарақұмық	Қарақұмық жармасы 1 сынып ГОСТ 5550-74 , Қарақұмық жармасы буланған немесе буланбаған қарақұмық астығы.ядро бөлу арқылы қағанақ мембранадан қарақұмық дамыған болуы тиіс. Жарма түрі-бірінші сортты, қарақұмықтың ерекшелігі сынықтардың болмауы, сопақша тесік 1,6 x 20 мм.,елек матадан және електен өтетін емес. Түсі- сары немесе жасылдау реңді, Иісі- қарақұмыққа тән иіс,ашыған немесе көгермеген,және бөгде иіссіз. Дәмі- ащы, қышқыл емес, басқа да хош иістендіргіштер жоқ типтік қарақұмық. Ылғалдылығы 13% дан артық емес Шөп коспасы 0,4% артық емес. 99,2% қатерсіз негізгі, соның ішінде өзегі көп емес 3% артық туралған. Бірде-астық қабыршақтануды ден астам 0,3% емес. Бұл астық зиянкестер ластануын, снарядтар қалдықтарынан дәнді, ұрық, бүкіл өңделмеген астық жүгері жол берілмейді.
8	Ашытқы	Нан және ұн өнімдері дайындау үшін құрғақ ашытқы. Органолептикалық сипаттамалары: кесектер жоқ сусымалы біртекті жүйелілік, түсі, иісі және дәмі жоқ ақшыл қоңыр түсті, қаптамада жарамдылық мерзімі қатысуымен температурада бақылау.
9	Жасыл бұршақ	Консервіленген, ең жоғары сынып, ГОСТ 15842-90
10	Шөп	Шөптер (аскөк, ақжелкен) Көрінісі: дені сау, таза, бүтін, құн мен зиянкестерден залалы жоқ. Иісі және дәмі жоқ. , Шіруге құрамында буланған, үскен сабақтарының зақымдалған болмауы керек. Көлік және сақтау целлофан оралған жәшіктер жүзеге асырылады. Контейнерлерді механикалық зақымдануы жоқ, таза, құрғақ болуы тиіс.
11	Зефир	Өнім қант және жұмыртқа ақ жеміс-жидек езбесінен дайындалған қиыршық. Салмағы бойынша агар сироп немесе мармелад массасы аралас болып келеді. Жеуге қышқылдардың өндірісінде коспалар Жалбызтікен, эфир майлары, бояғыштар қолданылады .
12	Мейіз	Кептірілген жүзім (мейіз). Өнімнің өңдеу жүзім, ылғалдың массалық үлесі дейін термо өңдеу немесе әуе күн кептіру, кептірілген белгіленген технологиясына сәйкес дайындалған бүкіл жаңа піскен жүзім, жасалған тұтас, оның қауіпсіздігін қамтамасыз ету.

13	Орамжапырак	Орамжапырак көрінісі—жаңа піскен қырыққабат, балғын, бүкіл дені сау, таза, пішіні қалыптасқан, өнген емес, нысаны мен түсті ботаникалық түрлі типтік, зиянкестермен зақымы жоқ
14	Картоп	Картоп үлкен таңдау болып табылады. Картоп сауда таңдау –сыртқыпішіні бүтін, иісі ботаникалық алуан тән және дәмі жоқ, түйнегі жоқ, өсіп емес, бүкіл құрғақ, еркін, ластанбаған, салауатты болуы тиіс. Мм-ден кем емес, ең үлкен көлденең диаметрі тамыр мөлшері: бетіндегі мазмұны көктеу түйіндер жол берілмейді. умаждалған жарықпен қурап түйнектерінің мазмұны рұқсат етілмейді. механикалық зақымдануы, ұсатылған түйнек, жарықтың және тамыр бөліктеріне түйнектерінің мазмұны - жол берілмейді.
15	Қатық	Иіс пен дәм күшейткіш - ферменттелген сүт, қоспаларды тән. Дәмі мен түсі - қоспаларды тән. Жүйелілігі мен келбеті - бірыңғай, бір бұзылған немесе үзіліссіз тромба бар. Айран астық микрофлорасы әрекет туындаған рұқсат метеоризм. Азық-түлік және тағамдық қоспалар.
16	Кисель	Кисель жемісі: шие, өрік, қара өрік. 200 гр теңдердегі оралған ассортиментте Кисель жемістер мен жидектер., ГОСТ 18488-200, СанЕжН 4.01.071.03, ҚР СТ 1010-2002 белгіленген қауіпсіздік талаптарына (сапалы) сәйкес, Комплаенс
17	Кәмпит	Қанттан жасалған кондитерлік өнімдер, жұмсақ консистенциясы, тұрғын үй (Салмамыз) тұратын және 40-70% қант бар шоколад өнімдерін glazuri.vysokokaloriynue. Вафли қабаттарының арасындағы салмасы бар
18	Сұлы жармасы	Бүмен сұлы жарма қиыршық емес. Жоғары сынып. 0,5% кем тесуге ядролардың, соның ішінде болуы қатерсіз негізгі кем дегенде 99%. Пәдди астық, нан астам 0,3% сыйлықақысын емес қоқыс-ден астам 0,3% емес, 0,4% артық емес,
19	Ұнтақ	ГОСТ 7022-97 сәйкес Жармасы 1 класс, белгіленген тәртіппен, технологиялық регламент бойынша осы стандарттың талаптарына сәйкес болуы тиіс
20	Арпа	С жармасы арпа тазаланды. STO 46715365-003-2009, қауіпсіздік талаптарына (сапасы) сәйкестігі 46715362-001-2008 ТҚС құрылған, оралған, қоспалар және шетелдік иісі тегін, тазартылған, арпа сыйлықақысын ұзарту
21	Кептірілген өрік	Кептірілген өрік (кептірілген өрік). Балғын, тұтастай жасалған өрік Өнімдер, бүкіл, жіп, өрік кесу, белгіленген технология сәйкес дайындалған, ылғал жаппай фракциясының дейін термоөңдеу немесе әуе күн кептіру, кептірілген, олардың сақталуын қамтамасыз ету.
22	жалпақ нан	Түрік жалпақ нан 250 гр. буып
23	Пияз	Кем дегенде ені 4 см ірі кросс диаметрі 1-сынып шам мөлшері
24	Сары май	Майы (72% май және одан жоғары)

25	Өсімдік майы	Күнбағыс майы, жоғары сұрыпты, тазартылған, мөлдір, тұнба, иісі және дәмі жоқ, оралған.
26	Бал	Балшырындар немесе HONEYDEW туралы араларды өңдеу өнімі - Осы стандарт табиғи бал қолданылады. ГОСТ 19792-2001
27	Сүт	Сүт байламдардағы ультрапастерленген сүт. Жүйелілік - сұйық, біртекті inductile, аздап тұтқыр. Акуыз үлпектер және аномалдық май кесектер жоқ. Иіс пен дәм күшейткіш - шетелдік талғам мен иістерді жоқ сүт тән. Түсі - ақ, массада біркелкі. Сусындарға 3,2% май пастерленген. ҚР СТ 1760-2008
28	Сәбіз	Қосымша сыныптың жемістер: ең үлкен көлденең диаметрі (және салмағы) бойынша жеміс мөлшері 2-4,5sm (75-200gr)
27	Ұн	бидай, қатты бидай
30	Ет	Тығыз ет. Түс қызыл, майлы қабаттар - ақ, крем немесе сары. Мөлдір - бөлімінде құпияларды құрғақ Ет және ет шырыны пайда. Бөтен қоспалардың және жаман түсті, табиғи ет иісі. Ет-ақ exsanguinated, майдың консистенциясын - жабысқақ қалың емес,. Ет қыртысының - түсті жұқа бозарған қызғылт немесе қызыл. Балғын. Тұтас I санаты.
31	Қияр	Жаңа піскен қияр жылыжай және жер, піскен жеміс-жидек, залалды және шірік белгілері жоқ, орта мөлшері. Қолда бар қияр (GOST.SanPin) келуге тиіс.
32	Тұздалған қияр	Консервіленген қияр, 2 литр сыйымдылығы шыны ыдыстардың қияр, қауіпсіздік талаптарына (сапасы) сәйкестігі СанПин 4.01.071.03, ГОСТ 20144-74 орнату
33	Печенье	Диапазонына сәйкес, ГОСТ 24901-89
34	Тосап	Жеміс езбесі, ҚР СТ 1401-2005 жылғы
35	Қызанақ	(Ең үлкен көлденең диаметрі бойынша) Сынып қосымша мөлшері жемістер шағын кем дегенде 4 см, (шие қоспағанда) басқа да нысандары - 5 см-ден кем емес.
36	Тұздалған қызанақ	2 литр сыйымдылығы шыны ыдыстардың, тұздалған, консервіленген қызанақ
37	Прәнік	Пішіні, беті, түсі, дәмі мен иісі - хош, иісі және дәмі берілді, осы өнім атауымен тән. Бірыңғай кеуектілігі іздері жоқ өнім. ГОСТ 15810-96.
38	Тауық	құстардың төшкелері (тауықтар) санаты 1 қанағаттанарлық дамыған бұлшық, іштің төменгі майдың шамалы депозиттерін болуы тиіс. Бұл қанағаттанарлық дамыған, құстардың кем ешқандай май қалам мен томарларын қалдықтары жоқ, таза теріге

		болуы керек мүмкіндік берді. сызаттар, екпіні, міндер мен миы жоқ. мынадай ауытқулар рұқсат, жаралардың болуы, тері, енді 2 см, әрбір, шағын көгеріп, үсті тері де білесіздер қарағанда, ұрып. Барлық рұқсат ақаулар күрт туши етпеуі тиіс.
39	Тары	Тары ГОСТ 572-60 сәйкес, белгіленген тәртіппен, технологиялық регламент бойынша осы стандарттың талаптарына сәйкес әзірленген тары болуы тиіс: 1. Сыртқы түрі - әр түрлі реңктері сары. 2. Иісі: ашыған немесе зең, тән иіс емес тары. қышқыл, ащы 3. Дымқылдығы 14%.
40	Күріш	Арсылған жылтыратылған бар / Сурет. Сүргіленген күріш премиум, артық емес 0,05% -дан қоспалардың мазмұны, ГОСТ 6292-63, СанЕжН 4.01.071.03 белгіленген қауіпсіздік талаптарына (сапасы) сәйкестігі.
41	Рожки	Тікелей кесу қысқа тікелей немесе Ілмекті түтік түрінде құбырлы макарон. Қоспалармен, оның ішінде бидай ұнынан, жасалған. 0,5 кг дейінгі салмақтағы.
42	Балық	Балғын балық басы жоқ (тұқы), мұздатылған емес, өңделген емес тоңазытылған.
43	Секер	25 кг салмағы N / PR қаптардағы оралған қант. ГОСТ 21-94, СанЕжН 4.01.071.03, ҚР СТ 1010-2002 белгіленген қауіпсіздік талаптарына (сапалы) сәйкес, Комплаенс
44	Қызылша	Көрініс: балғын, бүкіл, салауатты таза, өңсіз емес, шамадан тыс сыртқы ылғалдылығы жоқ, зиянкестермен зақым жоқ, жарылған жоқ.
45	Қаймақ	Біртексі, орташа қалыңдығы, жылтыр пайда болуы; Таза, ферменттелген, айырым дәмі мен хош иісі бар, түсі: бір көпіршіктердің жеткілікті тығыз, аздап тұтқыр, болуы, шағын krupitchatost, дәмі мен иісі болуы мүмкін 20% -дан массасы бүкіл крем көлеңкеде ақ, бірыңғай, май үлесі кем емес
46	Шырын	Шырындар белгіленген poriyadke.GOST 656-79 бекітілген, денсаулық сақтау ережелерге сай, технологиялық нұсқаулықтар мен рецепт бойынша осы стандарттың талаптарына сәйкес әзірленуі тиіс
47	Тұз	Ас тұзын (йодталған) ҚР СТ ГОСТ Р 51574-2003 - сынып 1
48	Спагетти	Таспа тәрізді, тегіс және бедерлі беті, тікелей, крем не сарғыш ақ қатты, ұн тиісті сынып, perromesa туралы Дақсыз сыйақысымен
49	Құрғақ жемістер	Шамамен 20% қалдық ылғалдығы кептірілген жемістер мен жидектер,.
50	Ірімшік	Сиыр сүтінен қатты. 49.0 56.0% -ға дейін емес май мәселеде ылғал жаппай фракциясының инклюзивті бірге. ҚР СТ 1063-2002
51	Ірімшік	ҚР СТ 94-95 сәйкес санитарлық ережелерге сәйкес технологиялық тапсырмасы бойынша осы стандарттың талаптарына сәйкес өндірілген болуы тиіс. Физика-химиялық және медициналық-биологиялық көрсеткіштері ірімшік бойынша талаптарға сай болуы керек: - 5% -дан кем емес май массалық үлесі; - Ылғал мазмұны артық емес 75%; - дымқылдығы 230Т; - Кәсіпорын редакцияда ауа температурасы 8 градус минус 8 градус қарағанда, мұздатылған ешқандай жоғары Цельсий артық емес;

52	Нан	Сапасына Нан ж\сісіру, балғын. Нан сапасына / пісіру. Бидай ұны, ошағы және фасонды, таза бетінен, ірі жарықтар тегін, қыртысы қиқымы артта қалмайды емес, жабысқақ қиқымы. Нан, ГОСТ 27842-88 белгіленген қауіпсіздік талаптарына (сапалы) сәйкестігін, СанПин 4.01.071.03 жұқтырған емес 600 гр.
53	Шай	Шай қара Үндістан Қазақстан Республикасының нормативтік құқықтық бекіткен санитарлық нормалар мен ережелерге сәйкес технологиялық нұсқаулар және рецепт бойынша ГОСТ 1938-90 талаптарына сәйкес болуы тиіс түйіршікті оралған. 1.2.Ро органолептикалық шай мынадай талаптарды қанағаттандыруы тиіс: хош және дәмі - Жетеді нәзік дәмі, Орталық astringency дәмі Инфузиялық - Жетеді жарқын, айқын, «орта», жеткіліксіз, дәл біркелкі, қоңыр. жеткілікті, жазық сфералық немесе prodolgoва-бір формасы - Көрініс шай түйіршіктелген. 1.3.V шай зең, mustiness, қышқыл және сары шай шаң, иістерді, хош иістендіргіштер мен ластаушы жол берілмейді. ылғал артық емес 8,0% -ы 1.4. фракциясы.
54	Сарымсақ	Сарымсақ, залал мен шірік белгілері жоқ, өнген емес, тығыз, иісі мен дәмі бар жаңа піскен - осы ботаникалық алуан тән, кір тазартылған, ГОСТ сәйкес келеді
55	Жұмыртқа	«Стандартты» Кесте жұмыртқа, бірінші санат, жұмыртқа жаппай 55 64,9 г болуы тиіс. пакеттер жылы өндіруші көрсете, орамындағы өндірістік және жарамдылық мерзімі күнінен, жұмыртқа-түрі «стандартты» 10 30 дана бастап, пластмасса немесе қағаздан жасалған. жұмыртқа қабығы таза және қан дақтары және қоқыс еркін, және бүлінбеген болуы тиіс. Жұмыртқа мазмұнын шетелдік иістерді болмауы тиіс. жұмыртқа таңбалау, оқып оңай түсінікті болуы тиіс
56	Алма	Балғын, шырынды жемістер (алма) алма орта. Балғын алма піскен, орта нысаны, бірақ жеміс теріге зақым жоқ, pedicle бар немесе онсыз, өсімдіктерді зиянкестер мен аурулардан бүлдірілмей өзгертілген жоқ. Перезрелых жемістер рұқсат етілмейді.

Приложение 3
к Типовой конкурсной
документации по выбору
поставщика услуги или
товаров по организации питания
обучающихся в организациях
среднего образования

**Техническое задание к конкурсной документации по выбору
поставщика товаров по организации питания
обучающихся в организациях среднего образования**

Поставка товаров. В техническом задании дается полное описание и требуемые функциональные, технические, качественные характеристики приобретаемых товаров, которым должны соответствовать поставляемые товары, срок гарантии, место происхождения.

№	Наименование приобретаемых товаров	Требуемые функциональные, технические, качественные характеристики приобретаемых товаров
1	2	3
1	Апельсин	Плоды овальной формы, с массой 100-300 г.
2	Банан	Размеры плодов по длине не менее 20см, в диаметре 3-4см, количество плодов в кисти 4-8шт (ГОСТ 51603-2000)
3	Батон	Поверхность гладкая, без крупных трещин и подрывов. Цвет - от светло-коричневого до коричневого. Мякиш пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Вкус - сладковатый, свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. Запах - свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха. Сдобные из пшеничной муки хлебопекарной с начинкой.
4	Болгарский перец	Болгарский перец (сладкий перец, перец овощной) – название разновидности растения из семейства Паслёновых и его плодов. Плод – ложные пустотелые ягоды, многосемянные, красные, оранжевые, желтые или коричневые, разнообразной формы и величины (от 0,25 до 190 гр.).
5	Вафли	Вкус и запах свойственный данному наименованию вафель, без постороннего привкуса и запаха. Поверхность с четким рисунком, края с ровным обрезом без подтеков. Должны иметь одинаковый размер и правильную форму, установленную для данного наименования. Начинка не должна выступать за края. Цвет - от светло-желтого до желтого. Начинка однородной консистенции, без крупинок и комочков. С жировыми начинками.
6	Горох	Горох в/с очищенный нового урожая.. Горох высшего сорта, лущенный, чистый, без примесей и постороннего запаха, фасованный в потребительскую, соответствие требованиям безопасности (качества) установленным СТО 46715362-001-2008, СТО 46715365-003-2009

7	Гречка	Крупа гречневая сорт 1 ГОСТ 5550-74 Гречневая крупа, получаемая из пропаренного или непропаренного зерна гречихи, путем отделения ядра от плодовых оболочек должна быть выработана из гречихи по ГОСТ 19092. Вид крупы – ядрица первого сорта. Характеристика целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6*20 мм. Цвет- кремовый с желтым или зеленоватым оттенком. Запах- свойственный гречневой крупе без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый. Вкус- свойственный гречневой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Влажность не более 13%. Сорная примесь не более -0,4%. Доброкачественное ядро 99,2%, в т.ч. колотые ядра не более 3%. Не шелушенное зерно не более 0,3%. Не допускается зараженность вредителями хлебных запасов, крупа с остатками оболочек, зародыша, целые необработанные зерна кукурузы.
8	Дрожжи	Дрожжи сухие для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий. Органолептические показатели: Консистенция однородная сыпучая без комочков, цвет светло- коричневый без оттенка, постороннего запаха и привкуса, с наличием сроков годности на упаковке, температурным режимом.
9	Зеленый горошек	консервированный, сорт высший, ГОСТ 15842-90
10	Зелень	Зелень (укроп и петрушка) Внешний вид: здоровый, чистый, целый, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и не сожженный солнцем. Без постороннего запаха и привкуса. Не допускается содержание загнивших, запаренных, подмороженных, поврежденных стеблей. Транспортировка и хранение производится в коробках упакованных целлофаном. Тара должна быть сухой, чистой, без механических повреждений.
11	Зефир	Продукт, полученный сбиванием смеси фруктово-ягодного пюре с сахаром и яичным белком. Сбитая масса смешивается с агаровым сиропом или мармеладной массой. В качестве добавок при производстве зефира применяются пищевые кислоты, эссенции, красители.
12	Изюм	Виноград сушеный (изюм). Продукт переработки винограда, целый, изготовленный из свежего целого винограда, подготовленного в соответствии с установленной технологией, высушенный путем термической обработки или воздушно-солнечной сушки до достижения массовой доли влаги, обеспечивающей его сохранность
13	Капуста	Капуста свежая. Внешний вид – кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, сформировавшиеся, не проросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Запах и вкус- - свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Плотность кочана – кочаны плотные или менее плотные, но не рыхлые. Зачистка кочана – кочаны должны быть защищены до плотно облегающих зеленых и белых листьев. Содержание кочанов с механическими повреждениями, проросших, треснувших, загнивших, запаренных, мороженых (с признаками внутреннего пожелтения и побурения) – не допускается. Поставляемая капуста должна соответствовать (ГОСТ, СанПин).

14	Картофель	Картофель отборный крупный. Картофель товарный отборный - клубни картофеля должны быть целыми, сухими, очищенными, незагрязненными, здоровыми, не проросшими, без клубней, без постороннего свойственного данному ботаническому сорту запаха и вкуса. Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру, не менее мм: Содержание клубней позеленевших на поверхности не допускается. Содержание увядших клубней с легкой морщинистостью не допускается. Содержание клубней с механическими повреждениями, раздавленных клубней, половинок и частей клубней – не допускается. Поставляемый картофель должен соответствовать ГОСТу.
15	Кефир	Вкус и запах - кисломолочный, характерный для добавок. Вкус и цвет - характерный для добавок. Консистенция и внешний вид - однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком. Допускается газообразование, вызванное действием микрофлоры кефирных грибов. С пищевыми продуктами и пищевыми добавками.
16	Кисель	Кисель фруктовый: вишневый, абрикосовый, сливовый. Кисель плодово-ягодный в ассортименте, фасованный в брикеты по 200 гр., соответствие требованиям безопасности (качества) установленным ГОСТ 18488-200, СанПиН 4.01.071.03, СТ РК 1010-2002
17	Конфеты	Сахаристые кондитерские изделия мягкой консистенции, состоящие из корпуса (начинки) и шоколадной глазури.высококалорийные изделия, содержащие 40-70% сахара. С начинкой между слоями вафель.
18	Крупа овсяная	Овсяная пропаренная не дробленая крупа. Высшего сорта. Наличие доброкачественного ядра не менее 99%, в том числе колотых ядер не более 0,5%. Необрушенных зерен не более 0,4%, Сорной примеси не более 0,3%, мучки не более 0,3% Высший сорт,
19	Крупа манная	Крупа манная 1 сорта, согласно ГОСТа 7022-97, должна вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим правилам, в установленном порядке
20	Крупа перловая	Крупа перловка в/с очищенная. Крупа перловая высшего сорта удлиненной формы, очищенная, без примесей и постороннего запаха, фасованная, соответствие требованиям безопасности (качества) установленным СТО 46715362-001-2008, СТО 46715365-003-2009
21	Курага	Абрикосы сушеные (курага). Продукты переработки абрикосов, целые, нарезанные, изготовленные из свежих целых, нарезанных абрикосов, подготовленных в соответствии с установленной технологией, высушенные путем термической обработки или воздушно-солнечной сушки до достижения массовой доли влаги, обеспечивающих их сохранность.
22	Жайма	Турецкие лепешки по 250 гр. в упаковке.
23	Лук	Класс 1 размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру не менее 4см
24	Масло сливочное	Масло коровье (72 % жирности и выше)
25	Масло растительное	Масло подсолнечное, высший сорт, рафинированное, прозрачное без осадка, запаха и вкуса, фасованное.
26	Мед	Настоящий стандарт распространяется на натуральный мед - продукт переработки медоносными пчелами нектара или пади. ГОСТ 19792-2001
27	Молоко	Молоко ультрапастеризованное в тетра пакетах. Консистенция - жидкая, однородная нетягучья, слегка вязкая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира. Вкус и запах - характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов. Цвет - белый, равномерный по всей массе. Питьевое 3,2% жирности пастеризованное. СТ РК 1760-2008
28	Морковь	Плоды экстра класса: размер плодов по наибольшему поперечному диаметру (или массе) 2-4,5см (75-200г)

29	Мука пшеничная	пшеничная, из твердых сортов пшеницы
30	Мясо говяжье	Мясо плотное. Окрас красный, жировых прослоек – белый, кремовый или желтый. Внешний вид мяса сухой, а мясной сок, выделяемый в разрезе – прозрачный. Запах мяса натуральный, без примесей и постороннего дурного оттенка. Мясо хорошо обескровлено, консистенция жира – плотная и не липкая. Корочка на мясе – тонкая бледно-розового или красноватого цвета. Свежее. Туша I категории.
31	Огурцы свежие	Огурцы свежие парниковые и грунтовые, плоды спелые, без признаков порчи и гнили, среднего размера. Поставляемые огурцы свежие, должны соответствовать (ГОСТ. СанПин).
32	Огурцы соленые	Огурцы консервированные, соленные, в стеклянных банках, вместимостью по 2 литра, соответствие требованиям безопасности (качества) установленным СанПиН 4.01.071.03, ГОСТ 20144-74
33	Печенье	в ассортименте, по ГОСТ 24901-89
34	Повидло	из фруктового пюре, СТ РК 1401-2005
35	Помидоры свежие	Класс экстра размер плодов (по наибольшему поперечному диаметру) мелкоплодные не менее 4см, других форм (кроме вишневидных) – не менее 5см.
36	Помидоры соленые	Помидоры консервированные, соленные, в стеклянных банках, вместимостью по 2 литра
37	Пряники	Форма, поверхность, цвет, вкус и запах – свойственные данному наименованию изделия с учетом вкусовых добавок, без посторонних запаха и привкуса. Пропеченное изделие без следов непромеса, с равномерной пористостью. ГОСТ 15810-96.
38	Птица	Тушки птицы (куры) 1-й категории должны иметь удовлетворительно развитые мышцы, незначительные отложения подкожного жира в области нижней части живота. Допускается отсутствие жировых отложений при вполне удовлетворительно развитых мышцах. Тушки птицы должны иметь чистую кожу, без остатков пера и пеньков. Без ссадин, порывов, пятен и кровоподтеков. Допускаются следующие отклонения: незначительная пеньковатость, наличие ссадин, порывов кожи, длиной не более 2 см каждый, небольшие кровоподтеки, поверхностное слущивание кожи. Все допустимые дефекты не должны резко ухудшать товарный вид тушек.
39	Пшено	Пшено согласно ГОСТа 572-60, должно вырабатываться в соответствии с 39 требованиями настоящего стандарта по технологическим правилам, в установленном порядке: 1. Внешний вид – желтый различных оттенков. 2. Запах: свойственный пшену без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый. По вкусу без посторонних привкусов, не кислый, не горький 3. Влажность не более 14%.
40	Рис	Рис в/с целый шлифованный очищенный. Рис высшего сорта шлифованный, содержание посторонних примесей не более 0,05%, соответствие требованиям безопасности (качества) установленным ГОСТ 6292-63, СанПиН 4.01.071.03.
41	Рожки	Трубчатые макаронные изделия в форме короткой прямой или изогнутой трубки с прямым срезом. Изготовленные из пшеничной муки высшего сорта, включая с добавками. Массой до 0,5 кг.
42	Рыба	Рыба свежая (сазан) без головы, не замороженное, охлажденная не обработанная. Свежая рыба сазан без постороннего запаха, справка от ветврача.

43	Сахар	Сахар песок упакованный в п/пр мешки весом по 25 кг., соответствие требованиям безопасности (качества) установленным ГОСТ 21-94, СанПиН 4.01.071.03, СТ РК 1010-2002
44	Свекла	Внешний вид: свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности.
45	Сметана	Однородная, в меру густая, вид глянцевый; допускается недостаточно густая, слегка вязкая, наличие единичных пузырьков воздуха, незначительная крупитчатость, вкус и запах: чистые, кисломолочные, с характерным привкусом и ароматом, цвет: белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе, доля жира не менее 20%
46	Сок натуральный	Натуральные соки должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке. ГОСТ 656-79
47	Соль	Соль поваренная пищевая (йодированная) СТ РК ГОСТ Р 51574-2003 - 1 сорт
48	Спагетти	"Лентообразные с гладкой и рельефной поверхностью, прямые, однотонны с кремовым или желтоватым оттенком, соответствующий сорту муки, без следов непомеси, высшего сорта
49	Сухофрукты	Высушенные фрукты или ягоды, с остаточной влажностью около 20 %.
50	Сыр	Твердый из коровьего молока. С массовой долей влаги в обезжиренном веществе от 49,0 до 56,0% включительно. СТ РК 1063-2002
51	Творог	Согласно СТ РК 94-95 Творог должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных правил. По физико-химическим и медико-биологическим показателям творог должен соответствовать требованиям: - массовая доля жира не менее 5%; - массовая доля влаги не более 75%; - кислотность не более 230Т; - температура при выпуске предприятия не выше 8 градусов по Цельсию, для замороженного не выше минус 8 градусов по Цельсию;
52	Хлеб пшеничный	Хлеб в/с качественной выпечки, свежий. Хлеб в/с качественной выпечки. Из пшеничной муки высшего сорта, подовый и формовый, чистая поверхность, без крупных трещин, корка не отстает от мякиша, мякиш не липкий. Не заражен хлебной палочкой, соответствие требованиям безопасности (качества) установленным ГОСТ 27842-88, СанПиН 4.01.071.03. Вес булки – 600 гр.
53	Чай	Чай фасованный черный байховый гранулированный индийский должен соответствовать требованиям ГОСТ 1938-90 по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных нормативами Республики Казахстан. 1.2. По органолептическим показателям чай должен соответствовать следующим требованиям: Аромат и вкус - Достаточно нежный аромат, Средней терпкости вкус Настой - Достаточно яркий, прозрачный, «средний», недостаточно однородный, коричневатый. Внешний вид гранулированного чая - Достаточно ровный, сферической или продолговатой формы. 1.3. В чае не допускается плесень, затхлость, кисловатость, а также желтая чайная пыль, посторонние запахи, привкусы и примеси. 1.4. Массовая доля влаги не более 8,0%.

54	Чеснок	Чеснок свежий, без признаков порчи и гнили, не пророщенный, плотный, запах и вкус – свойственные данному ботаническому сорту, очищенный от грязи, соответствует ГОСТу
55	Яйцо куриное	Яйцо столовое первой категории "стандарт" , масса одного яйца должна быть от 55 до 64,9 гр. в упаковках из пластика или бумаги от 10 до 30 штук с указанием завода изготовителя, даты выработки и срока годности на упаковке, яйцо типа "стандарт". Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета, и неповрежденной. Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов: гнилости, тухлости, затхлости. Маркировка яиц должна быть четкой, легко читаемой
56	Яблоки	Фрукты свежие (яблоки) Яблоки средние, сочные. Яблоки свежие спелые, средний формы, не модифицированные без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой или без нее, но без повреждений кожицы плода. Перезревшие плоды не допускаются.