

Муниципальное бюджетное
дошкольное образовательное
учреждение детский сад № 39
(МБДОУ № 39)

601901, г. Ковров,

ул. Циолковского, д.42

тел.(49232) 3-21-32

E-mail: m.n.avagbe@yok33.ru

ОГРН 1033302205925

ИНН/КПП 3305018368/330501001

19.11.2019 № б/н

На № _____ от _____

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 39

Планируемые закупки продуктов питания на декабрь 2019 года

Администрация детского сада запрашивает коммерческие предложения на продукты питания, представленные в таблице.

Коммерческое предложение подается по форме настоящей «Информации о закупке» с указанием предлагаемой цены.

из коммерческого предложения должны однозначно определяться цена единицы товара, работы, услуги и общая цена контракта на условиях, указанных в Информации.

Информация о котировках цен предоставляется в письменной форме, в запечатанном конверте, исключающем возможность раскрытия информации, содержащейся в нем до окончания срока предоставления котировок цен.

Окончание срока предоставления котировок цен: **09.00 29.11.2019г.**

Получение коммерческого предложения не влечет за собой возникновение каких-либо обязательств заказчика

Коммерческое предложение, поданное не в соответствии с настоящей формой рассмотрению не подлежит.

№п/п	наименование продуктов питания, закупаемых в интересах заказчиков г. Коврова	Код ОКДП2	Ед изм	количество	качественные характеристики продуктов, требования к их безопасности, потребительским свойствам.
1. продукция животноводства 0122000					
1.	Яйцо куриное, пищевое	01.47.21	шт.	900	ГОСТ 31654-2012 Столовое или Деревенское, I категории, Масса одного яйца 55,0 - 64,9г; Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помёта, неповреждённой. Содержимое яиц без посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости).
12. рыба и рыбные продукты переработанные и консервированные 1512000					
2.	Рыба мороженая	03.11.12.	кг		ГОСТ 1168-86 или ГОСТ 32366-2013 или по техническим условиям.

		126		70	Минтай свежемороженая, потрошенная, без головы Качество – не ниже I сорта. Консистенция плотная. Длина каждой тушки без головы не менее 30 см. Рыба должна быть без следов побитости. Поверхность рыбы чистая, естественной окраски. Запах (после оттаивания или варки) – свойственный свежей рыбе, без посторонних признаков. Масса ледяной глазури, нанесенной на мороженую рыбу не должна превышать 5 % массы нетто.
--	--	-----	--	----	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

19. мясо (включая птицу) и пищевые субпродукты 1511010 – 1511023

3.	Мясо бескостное замороженное	10.11.11	кг	100	ГОСТ 31797-2012 или ГОСТ Р 54704-2011 или по техническим условиям производства Российской Федерации Говядина или телятина, в том числе для производства продуктов питания детей раннего возраста. Класс А-мясо жилованное, замороженное в блоках, бескостное, группа I говядина: подгруппа 1.1-массовой доли костей, соединительной и жировой ткани не более 20%, температура в толще мяса не выше минус 18 гр. По Цельсию. Не допускается в замороженных блоках и на их поверхности наличие льда и снега. Без содержания фосфатов.
4.	Мясо кур (грудка), в том числе для детского питания (замороженная)	10.12.10	кг	25	ГОСТ 31962-2013 или ГОСТ 31962-2013 или по техническим условиям, замороженное, выработанное из тушек цыплят или цыплят-бройлеров, качество - I сорт. Мясо чистое, хорошо обескровленное. Кожа чистая, без разрывов, паразитов, ссадин и кровоподтеков. В потребительской таре или групповой упаковке с темп хранения -2 С до -8С включительно
5.	Мясо кур (тушки) для детского питания	10.12.10	кг	30	ГОСТ 52702-2006 или ГОСТ 31962-2013 или по техническим условиям Тушки цыплят или цыплят-бройлеров. Качество - I сорт. Тушки охлажденные потрошенные, без посторонних запахов, с удалением всех внутренних органов, головы, шеи с кожей на уровне плечевых суставов, ног по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 20мм, внутреннего жира брюшной полости, колючиковой железы. Кожа чистая, без разрывов, паразитов, ссадин и кровоподтеков. Костная система без переломов и деформаций. Киль грудной кости хрящевидный, легкогибачаемый.

21. растительные и животные масла и жиры 1514000

	Масло подсолнечное	10.41.54 .000	кг	13.8	ГОСТ 1129-2013 Рафинированное, дезодорированное, первого или высшего сорта или качества
--	--------------------	------------------	----	------	--------------------------------------------------------------------------------------------

22. молочные продукты 1520000

6	Молоко питьевое пастеризованное	10.51.11. 12	кг	620	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» Ф3-88 от 2008г. и ГОСТ 31450-2013 или ГОСТ Р 52090-2003 Пастеризованное, нормализованное, из натурального молока, с массовой долей жира 3,2 %.
	Молоко питьевое ультрапастеризованное	10.51.11. 12	кг	40	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» Ф3-88 от 2008г. ГОСТ 31450-2013 или ГОСТ Р 52090-2003 Ультрапастеризованное, из натурального молока, с массовой долей жира 3,2 %.
8	Творог классический нежирный и полужирный фасованный	10.51.40 .320	кг	65	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» Ф3-88 от 2008г. и ГОСТ Р 52096-2003 или ГОСТ Р 31453-2013 или по техническим условиям. Из натурального или нормализованного молока. Творог нежирный или классический, с массовой долей жира от 0,5% до 9% с кислотностью не более 150Г.
9	Сметана	10.51.52 .122	кг	17	В соответствии Таможенного союза ГРТС 023/2011 утвержденный решением Таможенного союза от 09.12.2011 №882 и ГОСТ 31452-2012 или ГОСТ Р 52092-2003 Из нормализованных или восстановленных сливок. Нежирная или маложирная, с массовой долей жира 15%, с массовой долей белка не менее 2,8%, кислотностью не более 90Г
6.	Масло сливочное	10.51.30 .111	кг	45	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» Ф3-88 от 2008г. и ГОСТ 32261-2013 или ГОСТ Р 52969-2008 Сорт высший. С массовой долей жира не менее 72,5%, влаги - не более 25%. Жировая фаза в масле должна содержать только молочный жир коровьего молока. Без содержания, консервантов, искусственных красителей (кроме бета-каротина) и ароматизаторов; содержание транс-изомеров жирных кислот – не допускается.
7.	Сыр твердый	10.51.40 .113	кг	17	В соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» Ф3-88 от 2008г. и ГОСТ 32260-2013 или ГОСТ Р 52972-2008 Сорт высший. Произведен из молока, без добавления немолочных компонентов. С массовой долей жира не более 50±1,6 %, влаги – не более 43 %, соли – от 1,3 до 1,8 %.

23. изделия хлебобулочные и мучные кондитерские 1541000					
8.	Изделия хлебобулочные	10.71.11. 110	кг	100	ГОСТ 2077-84 или СТО Из ржаной хлебопекарной муки или из смеси одного сорта ржаной хлебопекарной муки и одного сорта пшеничной хлебопекарной муки. Изделия формовые. С показателями пищевой ценности: белки – 8,0-13,0%, жиры – 1,0-8,0%, углеводы – 45-55%, энергетическая ценность – 210-340 ккал (без использования маргарина, кулинарных и других гидрогенизированных жиров в рецептуре). С массовой долей поваренной соли не более 1%.
9.	Изделия хлебобулочные	10.71.11. 110	кг	135	ГОСТ 27842-88 или СТО. Из пшеничной хлебопекарной муки не ниже высшего сорта. Изделия формовые. С показателями пищевой ценности: белки – 8,0-13,0%, жиры – 1,0-8,0%, углеводы – 45-55%, энергетическая ценность – 210-340 ккал (без использования маргарина, кулинарных и других гидрогенизированных жиров в рецептуре). С массовой долей поваренной соли не более 1%.
10.	Печенье	10.72.11. 120	кг	10	ГОСТ 24901-2014 или ГОСТ 24901-89 или по техническим условиям. Сахарное. Из муки высшего сорта. С содержанием вносимых сахаров (сахароза, глюкоза, фруктоза и др.) не более 27%, с содержанием жира 7-26%. Без использования кулинарных и других гидрогенизированных жиров.
11.	Вафли	10.72.12 .130	кг	10	ГОСТ 14031-68 или по техническим условиям. Прямоугольные или в виде палочек, без глазури. С жировой начинкой или фруктовой начинкой или начинкой пралине и типа пралине. Без использования кулинарных и других гидрогенизированных жиров. С содержанием жира от 17,2 до 25%.
12.	Чай черный байховый	01.27.12 .130	кг	1	ГОСТ 32573-2013 или ГОСТ 1938-90 или по техническим условиям. Среднелистовой, крупнолистовой. Чай имеет нежный аромат, приятный с терпкостью вкус, настой яркий, прозрачный, цвет однородный коричнево-красный, внешний вид ровный, однородный, скрученный. Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ не менее 28%. С подтвержденным минимальным содержанием кофеина.
24. овощи и продукты переработки 0112000 1513010 (кроме 1513110) 1513020					
13.	Картофель свежий продовольственный (клубни)	01.13.51	кг	350	ГОСТ 51808-2013 Не ниже I класса качества. Мытый или очищенный от земли сухим способом. Клубни целые, чистые, здоровые, без излишней внешней влажности, непроросшие, увядшие. Клубни зрелые, с плотной кожурой, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями.
14.	Морковь столовая свежая	01.13.41 .110	кг	57	ГОСТ 32284-2013 Не ниже I класса качества. Мытая или очищенная от земли сухим способом. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, без черешков, без повреждения плечиков корнеплода.
15.	Капуста белокочанная свежая	01.13.12 .120	кг	160	ГОСТ Р 51809-2001. Первого класса качества. Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, непроросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без механических повреждений без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерыжки. Листья, образующие кочан, плотно прилегают друг к другу, в том числе и в местах, прикрепления их к внутренней кочерыжке. При надавливании сверху кочана и с боков деформации формы кочана не происходит.
16.	Свекла столовая свежая	01.13.49 .110	кг	90	ГОСТ 32285-2013 Качество не ниже первого класса. Мытая или очищенная от земли сухим способом. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, без черешков, корнеплоды гладкие, правильной формы, без боковых корешков, не побитые, мякоть сочная, темно-красная.
17.	Лук репчатый свежий	01.13.43 .110	кг	30	ГОСТ Р 51783-2001. Качества I класса. Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без механических повреждений, без повреждений

					сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 1см.
18.					
19.					
21	Продукт томатный концентрированный	10.39.17 .119	кг	12	ГОСТ Р 54678-2011 Томатная паста, несоленая. С массовой долей сухих веществ 25%. Однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов. Массовая доля растворимых сухих веществ - 23-37%.
	Огурцы консервированные	15.33.14 .312	кг	18	ГОСТ 31713-2012 Без уксуса и жгучих специй Огурцы целые, соответствующие хозяйственно-ботаническому сорту, не мятые, не сморщенные, без механических повреждений. Огурцы удлиненной правильной формы. Огурцы крепкие, мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами, полностью пропитанная рассолом, хрустящая.
	Томаты консервированные	10.86.10 .220	кг	18	Р54678-2011 или 54648-2011 Томаты целые, без плодоножек, близкие по размеру, одинаковые по форме и степени зрелости. Томаты неочищенные. Плоды целые с легкой морщинистостью, мякоть плода мягкая, но не расплывшаяся
20.	Горошек зеленый консервированный мозговых сортов	10.39.16 .000	кг	20,4	ГОСТ Р 54050-2010. Качество не ниже высшего сорта. Зёрна целые, без примесей оболочек зёрен и кормового гороха коричневого цвета. Цвет зёрен светло-зелёный или оливковый. Заливочная жидкость прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенком.
21.	Икра овощная	10.39.17 .110	кг	24,48	ГОСТ Р 51926-2002 Из кабачков. Однородная, из вареных овощей, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезрелых овощей. Консистенция мажущая или слегка зернистая. Без уксуса и жгучих специй. Массовая доля сухих веществ не менее 19%. Содержание поваренной соли не более 0,6 %. В том числе стерилизованная
25. фрукты, орехи, культуры для производства напитков и пряностей 0113000, 1513110					
22.	Груши свежие (плоды)	01.24.21	кг	50	Качества не ниже I сорта. Плоды I помологической группы. Плоды типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждения вредителями и болезнями, без механических повреждений, без признаков порчи, с целой или сломанной плодоножкой или без неё, но без повреждений кожицы плода
	Бананы свежие (плоды)	01.22.12	кг	25	Не ниже I класса качества. Плоды потребительской степени зрелости. Плоды одного помологического сорта. Плоды в кистях, свежие, чистые, целые, здоровые, развившиеся, без признаков порчи, без механических повреждений, без остатков цветка, округлые или слабобребристые. Крона зеленовато-желтая или желтая
23	Яблоки свежие	01.24.10	кг	50	Качества не ниже I сорта. Степень зрелости - потребительская. Плоды целые, чистые, вполне развившиеся, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и привкуса. Плоды по форме и окраске соответствующие данному помологическому сорту, типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой или без неё, но без повреждений кожицы плода.
24	Мандарины (плоды)	01.23.14	кг	0	Плоды свежие, без косточек, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой. Размер II категории
25.	Повидло	46.32.12	кг	7,2	ГОСТ 32099-2013 или ГОСТ Р 51934-2002 Плодовое или ягодное или кунажированное. Стерилизованное. Сорт высший. Однородная протертая масса без семян, семенных гнезд, косточек и непротертых кусочков кожицы и других растительных примесей. Консистенция - густая мажущая масса не растекающаяся на горизонтальной поверхности. Засахаривание не допускается. Массовая доля углеводов (растворимых сухих веществ) не менее 60%.
26. Продукция мукомольной промышленности 1531000					
26.	Мука пшеничная	10.61.21 .000	кг	50	ГОСТ 52189-2003 Хлебопекарная. Качество высшего сорта. Цвет белый или с кремовым оттенком. Массовая доля золы в расчете на сухое вещество не более 0,55%.

					массовая доля сырой клейковины не менее 28%.
	Какао- порошок	10.82.13	кг	1	ГОСТ 108-76 Порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. густой серый оттенок не допускается. для приготовления напитка и использования в составе мучных кондитерских изделий
	Крупа гречневая	10.61.32 .113	кг	20	ГОСТ Р 55290-2012 или по техническим условиям. Крупа-ядрица. Быстрорастворяющаяся. Качество первого сорта. Выработанная из пропаренного зерна путем отделения ядра от плодовых оболочек. Цвет коричневый разных оттенков. Доброкачественное ядро не менее 98,4%.
	Крупа перловая	10.61.32 .116	кг	10	ГОСТ 5784-60 или по техническим условиям Сорт не ниже I. Ядра освобожденные от цветковых пленок, хорошо отшлифованные. Цвет крупы белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенком. Доброкачественное ядро не менее 99,6%.
	Крупа пшено шлифованное	10.61.32 .114	кг	10	ГОСТ 572-60 или по техническим условиям Качество не ниже I сорта. Доброкачественное ядро не менее 98,7%.
	Хлопья овсяные	10.61.32 .111	кг	10	ГОСТ 21149-93 или по техническим условиям. «Геркулес». Сорт не ниже I. Цвет белый с оттенками от кремового до желтоватого. Зольность (в пересчете на сухое вещество) - не более 2,1%.
	Горох шлифованный	01.11.75. 110	кг	10	ГОСТ 6201-68 или по техническим условиям Горох колотый, шлифованный, качество I сорт.
	Крупа манная	10.61.32 .119.	кг	10	ГОСТ 7022-97. Марки М или МТ. Зольность в пересчете на сухое вещество не более 0,70%.
	Крупа рисовая	10.61.12 .000	кг	25	ГОСТ 6292-93 или СТО или по техническим условиям. Рис шлифованный. Сорт не ниже I. Качество не ниже высшего сорта. Продукт, получаемый при шлифовании шелушенных зерен риса I или II типа и состоящий из ядер с шероховатой поверхностью, у которых полностью удалены цветковые пленки, плодовые и семенные оболочки, большая часть алейронового слоя и зародыша. Доброкачественное ядро не менее 99,7%.
	Крахмал картофельный	10.62.20 .110	кг	5	ГОСТ Р-53876-2010 Качество не ниже высшего сорта. Цвет белый с кристаллическим блеском. Массовая доля зольности в пересчете на сухое вещество не более 0,05%.
	Макаронные изделия	10.73.11. 120 10.73.11. 150	кг	20	ГОСТ 31743-2012 или ГОСТ Р 51865-2010 Для детского питания. Группа А. Высшего сорта. В том числе обогащенные микроэлементами и/или с добавками из растительного (плодового и овощного) сырья. С содержанием белка не менее 10 г/100 г.
29. безалкогольные напитки, соки фруктовые и овощные 1554000, 1513230, 1513420, 1513430, 1513411, 1513480					
	Соки и нектары фруктовые	10.32.19 .110	кг	150	В соответствии с «Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 023/2011 утвержденный решением Таможенного союза от 09.12.2011 №882 фруктовые и фруктовые с добавлением овощей, прямого отжима, восстановленные, обогащенные микроэлементами с пометкой «для детского питания с 6 месяцев». В асептической упаковке из комбинированного материала емкостью до 0,2 л.
30. прочие продукты питания, не вошедшие в другие группировки 1542000, 1543000, 1544000, 1549000, 9411010, 1513030, (кроме 1513230), 1513040, 1513050, (кроме 1513420, 1513430, 1513411), 1513060, (кроме 1513480), 1513070, 1513080					
	Сахар-песок	10.81.12 .110	кг	70	ГОСТ 21-94 Размер кристаллов от 0,2 до 2,5мм. Сладкий, без посторонних привкуса и запаха как в сухом сахаре, так и в его водном растворе. Цвет белый, без комков. Массовая доля сахарозы (в пересчете на сухое вещество) не менее 99,75%.
	Напиток кофейный	01.27.10	кг	1	ГОСТ 50364-92 или по техническим условиям. Злаковый, быстрорастворимый. Порошкообразной консистенции, без комков. Без содержания кофе, кофенца и других гонизирующих веществ
27.	Мармелад (весовой)	10.82.23 .171	кг	7	ГОСТ 6442-89 или по техническим условиям. Фруктово-ягодный или желеино-фруктовый. Резной, неглазированный. Форма правильная, с четкими гранями, без деформаций, без маргарина, гидрогенизированных жиров, жиров без указания состава (обозначенных как кондитерский жир или растительный жир).
28.	Изделия кондитерские пастильные	10.82.23 .210	кг	8	ГОСТ 6441-96 или по техническим условиям. Зефир, пастила. Без маргарина, гидрогенизированных жиров, жиров без указания состава (обозначенных как кондитерский жир или растительный жир), консистенция мягкая, легко поддающаяся разламыванию.
	Дрожжи хлебопекарные сушеные	10.89.13 .112	кг	0,55	ГОСТ 54845-2011 или по техническим условиям Качество-высшего сорта. Формы вермишели или гранул или мелких зерен или кусочков или порошка или крупнообразные. Фасовка массой нетто не более 0,01 кг
	Компотная смесь	15.33.25 .125	кг	20	ГОСТ 28502-90 или ГОСТ 51074-2003 Смесь не менее, чем из 5 компонентов. Заводская обработка. Фрукты необработанные (несульфитированные) или обработанные (сернистым ангидридом).

	Кисель	10.51.56 .310	кг	5	ГОСТ 18488-2000 или по техническим условиям. На плодовых или ягодных экстрактах концентрированных соков. Без вкусовых и ароматических добавок. Однородная сыпучая масса, брикеты целые правильной формы
29.	Ягоды протёртые	10.39.21 .120	кг	11.4	ГОСТ Р 54681-2011 или по техническим условиям Ягоды, протёртые с сахаром. Однородная протёртая масса ягод <u>без косточек</u> , остатков семенных гнёзд и плодоножек, растекающаяся на горизонтальной поверхности.
18. камень, глина, песок и прочие виды минерального сырья 1400000					
	Соль пищевая молотая	10.84.30 .130	кг	10	ГОСТ Р 51574-2000 или ГОСТ Р 51574-2003 Высший сорт, помол №1. Обогащенная йодидом калия или йодатом калия содержание добавки «йод» - 40 ± 15 г/т, минеральными веществами (фтор, калий, магний), в том числе с пониженным содержанием натрия.

Примечание:

а) Отгрузка продуктов питания на склад Заказчика осуществляется силами Поставщика, либо силами третьих лиц, по за счет Поставщика.

б) Доставку продуктов обеспечивать в условиях, обеспечивающих влажность и температурный режим, необходимый для хранения продукта, указанный на этикетке.

в) Указанные цены не распространяются на продукты питания, по которым состоялись аукционы, запросы котировок на поставку продуктов питания в текущем квартале. Эти продукты закупаются по ценам, сложившимся в ходе торгов, запросов котировок и указанным в контрактах (договорах).

д) На каждой упаковочной единице товара должна быть этикетка или оформленный установленным порядком ярлык-вкладыш

е) В составе пищевых продуктов, предназначенных для использования в питании обучающихся и воспитанников, необходимо ограничивать содержание пищевых добавок:

1. Пищевые продукты не должны содержать химические консерванты бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283).

2. В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) должны использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты, в том числе каротиноиды (E160a), рибофлавин (E101), витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в т.ч. с кодами INS E-140, E-160-163).

3. В качестве пищевых кислот (регуляторов кислотности) в состав пищевых продуктов, предназначенных для детей, не должны входить уксусная кислота, фосфорная (ортофосфорная) кислота, винная кислота, углекислота.

4. Содержание нитритов (E250) допускается только в колбасных изделиях и ограничивается в пределах не более 30 мг/кг.

5. Пищевые продукты не должны содержать внесенные в качестве пищевой добавки фосфаты или(и) фосфорные кислоты.

6. В качестве разрыхлителя допускается только питьевая сода (гидрокарбонат натрия).

7. Содержание поваренной соли в пищевых продуктах ограничивается в соответствии с санитарными правилами (при отсутствии в них соответствующих нормативов, как правило, содержание поваренной соли в продукте не должно быть выше 0,6-0,9 %). В составе пищевых продуктов для детей и подростков должна использоваться только йодированная соль обогащенная йодатом калия (КЮЗ).

8. Мясо птицы должно быть выработано из птицы, выращенной без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и др. видов нетрадиционных кормовых средств. Не допускается выработка мяса птицы из тушек, произведенных с использованием погружного охлаждения в воде с содержанием хлора, превышающим нормативы, установленные для питьевой воды централизованного водоснабжения.

Заведующий



М.Н. Разумовская