

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

Характеристика приобретаемых товаров

Наименование приобретаемых товаров на русском языке	Характеристика (описание) услуг или товаров на государственном языке	Характеристика (описание) услуг или товаров на русском языке	соответствие стандартам
Масло коровье 72,5%	массада біртекті, сары ақ жаппай ылғал фракциясының емес пастерленген тәтті өндірілген ден астам 25,0% мұнай, үстел тұз қосылған немесе онсыз, тұздалмаған сары майға (май массалық үлесі кем дегенде 72,5% құрайды). Шетелдік талғам мен сары май тәні ісік жоқ, таза дәмі мен ісік. Жүйелілік, біртекті пластик, тығыз болып табылады. Ылғалдың бір кішікентай тамшылардың пайда немесе қатысуымен кесілген және құрғақ беткі майды, салмағы	цвет от белого до желтого, однородный по всей массе. Крестьянское-масло с массовой долей влаги не более 25,0%, выработанное из пастеризованных сливок- сладкосливочное, без или с добавлением повarenной соля-несоленое (массовая доля жира не менее 72,5 %). Вкус и запах чистый, без посторонних привкусов и запахов, характерный для сливочного масла. Консистенция однородная, пластичная, плотная. Поверхность масла на разрезе слабоблестящая и сухая на вид или с наличием единичных мельчайших капелек влаги. Фасованное 0,2кг.	ГОСТ 37-91
Масло шоколадное	Шетелдік талғам мен ісіктері жоқ тәтті, шоколад айна дәмі мен хош ісік бір, ваниль, - дәмі мен ісік бойынша талаптарға қолданылуы тиіс мынадай май шоколад Жүйелілік - кесу бойынша тығыз, біртекті, пластик, ешқандай көзге көрінетін су тамшылары. Түс - шоколад, мұнай массасы бүкіл біртекті. 200 г пакеттерге	для масла шоколадного должны применяться следующие требования по вкусу и запаху - сладкий, с выраженным запахом и ароматом шоколада, ванилина, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция - плотная, однородная, пластичная, без видимых капель влаги на разрезе. Цвет - шоколадный, однородный по всей массе масла. Фасовка в пачках по 200 г.	ГОСТ 6822-67
Творог 5-9 %	бар немесе сүт ақуыз елеулі түйіршіктерісіз, рассылчатый қапталған сүзбе қаймақ анық көрінетін астық жұмсақ, немесе - оныңінін, пайда болуы мен консистенциясы талаптарына сәйкес келуге тиіс. Сарысу шығын тандау - майсыз онім үшін. Ісік пен дәмі күшейткіші - балғын, қышқыл, шетелдік талғамын және ісіктері жоқ, аздап тұзды дәмі. Түсі - ақ немесе крем колемке, массада біркелкі. 200 г пакеттерге	продукт должен соответствовать требованиям, по внешнему виду и консистенции - мягкий с отчетливо видимыми творожными зернами покрытыми сливками, мажущаяся или рассылчатая с наличием или без инутимых частиц молочного белка. Для нежирного продукта - незначительное выделение сыворотки. Вкус и запах - свежий, кисло-молочный, без посторонних привкусов и запахов, слегка солоноватый вкус. Цвет - белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Фасовка в пачках по 200 г.	СТ РК 94-95
Сыр ақ	ірімшікті, тәтіленген, дәмдендірілген, бір даналанған.	Творожный, глазированный, ароматизированный,упакованный итучно .	ГОСТ 52790-2007
Сметана	жүйелілік және қолбелі. біртекті, орташа тығыз, жылтыр көрінеті, шағын, бір көпіршіктердің болуы, сәл тұтқыр, тығыз жеткілікті болуы мүмкін. Ісік пен дәмі күшейткіші: таза, ферменттелген, пастерленген онімдер ерекше дәмі мен хош ісік тән. Түсі: массасы бүкіл крем колемкеде, крім ақ. Крем физикалық және химиялық параметрлеріне талаптарға сай болуы керек: 15% -дан кем емес май массалық үлесін. 200 г	Консистенция и внешний вид: однородная, в меру густая, вид глянцевый, допускается недостаточно густая, слегка вязкая, наличие единичных пузырьков воздуха, незначительная крупчатость. Вкус и запах: чистые, кисло-молочные, с характерным привкусом и ароматом, свойственным пастеризованному продукту. Цвет: белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. По физико-химическим показателям сметана должна соответствовать требованиям: массовая доля жира не менее 15 %. Фасовка по 200 г	СТ РК 1064-2002
Йогурт	СТ РК2009-2010 ұлттық стандарты бойынша өндiлген. "Қышқылсүтті анық. Жазғы техникалық шендемесі". Қышқылсүтті анық сүт майлығы бойынша кінт қосыл отыра, таза термофильді сүтті қышқыл бактериялар арқылы ірітелі. Дәмі және ісік - таза сүтті, бөтен ісіксіз, пазмасын сай тәтті. Сыртқы келбеті және консистенциясы - бір қапалты, созылмасы. Түсі - сүтті ақ, майлылығы масса бойынша тегіс - 1.5г. ақуыз - 2.8г. көмірсулар-11г. Энерг қоры - 71ккал. Ашы, қышқыл, анықты, бүлінген, шөпін дәмі мен ісік, сонымен қоса 2 % сары суы шықын болуы тиіс емес. Қапалма 0,5л	Йогурт молочный, фруктовый 1,5% жирн.литевой. Вырабатывается по национальному стандарту СТ РК2009-2010 "Тродукция кисло-молочная.Общие технические условия". Кисло-молочный продукт вырабатывается из пастеризованного нормализованного по жиру и сухим веществам молока с добавлением сахара, фруктово-ягодных наполнителей путем сквашивания его чистыми культурами термофильных молочнокислых бактерий. Вкус и запах -чистый молочный, без посторонних привкусов и запахов, в меру сладкий, с соответствующим вкусом и ароматом внесенного наполнителя. Внешний вид и консистенция - однородная, в меру вязкая. Цвет- молочно-белый, равномерный по массе.жир-1.5г. белок-2.8г, углеводы-11г. Энерг.ценность -71ккал Не допускается горький вкус, уксуснокислый, аммиачный, тухлый, сильно выраженный кормовой привкус и запах, а также вспученная консистенция и выделившаяся сыворотка более 2 % по объему. Фасовка 0,5 л.	ГОСТ 31981-2013
Ряженка 2,5-4 %жирі.	Айран пастерленген сүттен жасалған. Түс - кем емес 2,5-4% -дан сергітетін, ақ құрылымды, сұйық қаймақ, қышқыл сүт дәмі еске, тәтті, қышқыл сүт майлылығы, рұқсат етілген қышқалдығы 85-120Т. Ашы дәмі, сірке қышқалы, аммиак, іпірік, өте айқын жабылатын дәмі мен ісік, сондай-ақ көнейтілген келісушілікті рұқсат және колемі бойынша ірікті 2% астамы бөлектеу емес. 0,5-1л үшін	Ряженка изготовлена из пастеризованного цельного молока. Цвет - белый, консистенция, напоминающая жидкую сметану, вкус кисло-молочный, освежающий, приятный, содержание жира и ряженке не менее 2,5-4 %, допустимая кислотность 85-120Т. Не допускается горький вкус, уксуснокислый, аммиачный, тухлый, сильно выраженный кормовой привкус и запах, а также вспученная консистенция и выделившаяся сыворотка более 2 % по объему. Фасовка по 0,5-1л	ГОСТ 31455-2012
Молоко пастеризованное 3,2%жирі.	нақты температура жағдайында термоөңдеу ультрапастерленген сүт, деп аталатын, содан кейін салқындатылған. пастерленген 3,2% май, осы стандарттың талаптарына және санитарлық нормалар мен ережелерге сәйкес технологиялық нұсқаулықтарға сәйкес, белгіленген тәртіппен бекітілген: пастерленген сир сүті түрлері мынадай өндірілген болуы тиіс. талаптар мен стандарттарға сай келуі керек: 3,2% май, кем емес 3,2% -дан, май салмақтық үлесі, 1 кем емес газалығы модель бойынша тығыздығын 1027 астам г / см кем емес, 21 аслайтын қышқылдығын, емес, температура 8 жоғары. көрінетін және консистенциясы - шөгінді жоқ біртекті сұйық. Ісік пен дәмі күшейткіші - таза, бөгде жоқ, емес, жана піскен сүт талғамы мен ісіктері тән. Түс - сәл сары реңкі ақ. 0,5-1л	Пастеризованным называют молоко, подвергнутое тепловой обработке при определенных температурных режимах и затем охлажденное. Пастеризованное коровье молоко должно вырабатываться следующих видов: пастеризованное 3,2% жира, в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке. Должно соответствовать требованиям и нормам: 3,2 %жирна, массовая доля жира не менее 3,2%, плотность г/см не менее 1,027, кислотность оТ не более 21, степень чистоты по эталону, не ниже группы 1, температура не выше 8. Внешний вид и консистенция - однородная жидкость без осадка. Вкус и запах - чистые, без посторонних, не свойственных свежему молоку привкусов и запахов. Цвет - белый со слегка желтоватым оттенком. Фасовка 0,5-1л	ГОСТ 13277-79
Сыр твердых сортов	тікбұрышты-квадрат немесе ірімшік бетіне тығыз вакуумде парафин немесе пластик пленкамен жабылған сир сүтінен өндірілетін кемінде 45% май, басшылары қатты Нидерланд ірімшік. Әрбір басыны ірімшік көрсетуі керек: сапа сертификат қатысуымен өндіру (күн, ай) және өндірістік зауыттық таңбаны күні. Салмақтық	сыр твердый голландский прямоугольно-брусковый или в головках не менее 45 % жирности, вырабатываемый из коровьего молока, покрытый парафином или в полимерной пленке под вакуумом, плотно прилегающим к поверхности сыра. На каждой головке сыра должны быть указаны: дата выработки (число, месяц) и производственная марка завода изготовителя при наличии сертификата качества. Весовой	ГОСТ 7616-85
Хлеб из пшени муки 1 сорта	сапа сертификатының қатысуымен шетелдік ісік мен дәмі еркін, дамыған кеуектілігі емес, туралы Дақсыз, ұстағанда қышқылпаған серпімді -пісірілген, жоқ болуы тиіс. Әрбір Тарап тайым салу пешің нан уақыт көрсете отырып, нан стандартты партиясын сапасы талаптарына сәйкестігіне хаттама көру үшін қажет. Мамандандырылған қол құралдарында нан жекіну. 550г.	при наличии сертификата качества, должен быть без подгорелости, пропеченный, эластичный, невлажный на ощупь, с развитой пористостью, без слепов не промесса, без постороннего запаха и привкуса. На каждую партию обязательно представление протокола качества на соответствие партии хлеба требованиям стандарта с указанием время выемки хлеба из печи. Завоз хлеба на специализированном автотранспорте. Булка от550г.	ГОСТ 26987-86

Хлеб ржано-пшеничный	сапа сертификатының қатысуымен шетелдік ісі мен дәмі еркін, дәмді және кеуектілігі емес, туралы Дәксіз, ұстағанда қайылаған серпімді -ісірілген, жоқ болуы тиіс. Өрбір Тарап тыйым салу неси нан уқыт көрсете отырып, нан стандартты партиясын сапасы талаптарына сайкестігіне хаттама керу үшін қажет. Мамандандырылған көлік құралдарында нан жеткізу. Нанның 550г.	при наличии сертификата качества, должен быть без подорожности, пропеченный, эластичный, невлажный на ощупь, с развитой пористостью, без следов не промеса, без постороннего запаха и привкуса. На каждую партию обязательно представлении протокола качества на соответствие партии хлеба требованиям стандарта с указанием время выемки хлеба из печи. Завоз хлеба на специализированном автотранспорте. Булка 550г.	ГОСТ 2077-84
Яйцо диет 1 категории	сарғыс, тығыз, жарқын, миялдір - берік томен профиль, орталық орманнан жөніл ауытқы, ауызы болуы мүмкін, сол жылжытуға болады. таза және бүлінбеген болуы керек. Қабығымен жұмыртқа қан дақтары және көкөне болмауы тиіс. Жұмыртқа мазмұнын шетелдік нистерді болмауы тиіс. Жұмыртқа 360 дана үшін гофриленген картон жәшіктерге салынады.	желток - прочный малозаметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения, белок - плотный, светлый, прозрачный. Скорлупа должна быть чистой и неповрежденной. На скорлупе яиц не должно быть кровяных пятен и помета. Содержимое куриных яиц не должно иметь посторонних запахов. Яйца упаковывают и ишки из гофрированного картона по 360 шт.	ГОСТ 27583-88
Рыба свежая мороженая (Скумбрия)	скумбрия таза беті бар, тибігі түс, ешқандай сыртқы жаракат болуы тиіс. еруінен немесе пісіру кейін ісі осы балық жүзеге асырады компанияны, оның орналасқан жері, өндіру, сақтау және сату кезеңін күнін көрсете отырып, шетелдік ісі тегін және сапалы хаттаманың сертификатымен, піскен балық таң болуы тиіс. Қаптама, таза, күшті болуы тиіс. орау бірлігі балық бір түрін, өлшемін, түрлі, кату және кесу әдісі қаланды болады. Әр қаптамада рұқсат (қатарынан) балық 2% -дан артық үлкенірек немесе кішірек емес тасымалдау және сақтау кезінде кейіннен балық сапасын сақтап қалу үшін ең үздік тұрғысынан мұздатылған балық орауға арналған, негізінен қолданылатын картон қораптар, пергамент немесе полимер материалдар қаптар болып табылады.	Скумбрия должна иметь чистую поверхность, естественную окраску, быть без наружных повреждений. Запах после оттаивания или варки должен быть свойственный свежей рыбе, без постороннего запаха при наличии сертификата и протокола качества с указанием предприятия, которое реализует данную рыбу, его местонахождения, дата выработки, срок хранения и реализации. Тара должна быть прочной, чистой. В единицу упаковки должна быть уложена рыба одного вида, размера, сорта, способа замораживания и разделки. Допускается в каждой таре не более 2 % рыб (по счету) большего или меньшего размера. Для упаковки рыбы свежемороженой с учетом наилучшего сохранения качества рыбы во время перевозок и последующего хранения, в основном используют картонные ящики, пакеты из пергамента или полимерных материалов.	ГОСТ 1168-86
Рыба свежая мороженая (минтай)	Майшабак таза бетіне, тибігі түсті ешқандай сыртқы жаракат болуы тиіс. еруінен немесе пісіру кейін ісі осы балық жүзеге асырады компанияны, оның орналасқан жері, өндіру, сақтау және сату кезеңін күнін көрсете отырып, шетелдік ісі тегін және сапалы хаттаманың сертификатымен, піскен балық таң болуы тиіс. Қаптама, таза, күшті болуы тиіс. орау бірлігі балық бір түрін, өлшемін, түрлі, кату және кесу әдісі қаланды болады. Әр қаптамада рұқсат (қатарынан) балық 2% -дан артық үлкенірек немесе кішірек емес тасымалдау және сақтау кезінде кейіннен балық сапасын сақтап қалу үшін ең үздік тұрғысынан мұздатылған балық орауға арналған, негізінен қолданылатын картон қораптар, пергамент немесе полимер материалдар қаптар болып табылады.	Рыба минтай(без головы) должна иметь чистую поверхность, естественную окраску, быть без наружных повреждений. Запах после оттаивания или варки должен быть свойственный свежей рыбе, без постороннего запаха при наличии сертификата и протокола качества с указанием предприятия, которое реализует данную рыбу, его местонахождения, дата выработки, срок хранения и реализации. Тара должна быть прочной, чистой. В единицу упаковки должна быть уложена рыба одного вида, размера, сорта, способа замораживания и разделки. Допускается в каждой таре не более 2 % рыб (по счету) большего или меньшего размера. Для упаковки рыбы свежемороженой с учетом наилучшего сохранения качества рыбы во время перевозок и последующего хранения, в основном используют картонные ящики, пакеты из пергамента или полимерных материалов.	ГОСТ 32366-2013
Рыба свежая мороженая (сельдь)	Майшабак таза бетіне, тибігі түсті ешқандай сыртқы жаракат болуы тиіс. еруінен немесе пісіру кейін ісі осы балық жүзеге асырады компанияны, оның орналасқан жері, өндіру, сақтау және сату кезеңін күнін көрсете отырып, шетелдік ісі тегін және сапалы хаттаманың сертификатымен, піскен балық таң болуы тиіс. Қаптама, таза, күшті болуы тиіс. орау бірлігі балық бір түрін, өлшемін, түрлі, кату және кесу әдісі қаланды болады. Әр қаптамада рұқсат (қатарынан) балық 2% -дан артық үлкенірек немесе кішірек емес тасымалдау және сақтау кезінде кейіннен балық сапасын сақтап қалу үшін ең үздік тұрғысынан мұздатылған балық орауға арналған, негізінен қолданылатын картон қораптар, пергамент немесе полимер материалдар қаптар болып табылады.	СЕЛЬДЬ должна иметь чистую поверхность, естественную окраску, быть без наружных повреждений. Запах после оттаивания или варки должен быть свойственный свежей рыбе, без постороннего запаха при наличии сертификата и протокола качества с указанием предприятия, которое реализует данную рыбу, его местонахождения, дата выработки, срок хранения и реализации. Тара должна быть прочной, чистой. В единицу упаковки должна быть уложена рыба одного вида, размера, сорта, способа замораживания и разделки. Допускается в каждой таре не более 2 % рыб (по счету) большего или меньшего размера. Для упаковки рыбы свежемороженой с учетом наилучшего сохранения качества рыбы во время перевозок и последующего хранения, в основном используют картонные ящики, пакеты из пергамента или полимерных материалов.	ГОСТ 1168-86
Рыба свежая мороженая (горбуша)	Майшабак таза бетіне, тибігі түсті ешқандай сыртқы жаракат болуы тиіс. еруінен немесе пісіру кейін ісі осы балық жүзеге асырады компанияны, оның орналасқан жері, өндіру, сақтау және сату кезеңін күнін көрсете отырып, шетелдік ісі тегін және сапалы хаттаманың сертификатымен, піскен балық таң болуы тиіс. Қаптама, таза, күшті болуы тиіс. орау бірлігі балық бір түрін, өлшемін, түрлі, кату және кесу әдісі қаланды болады. Әр қаптамада рұқсат (қатарынан) балық 2% -дан артық үлкенірек немесе кішірек емес тасымалдау және сақтау кезінде кейіннен балық сапасын сақтап қалу үшін ең үздік тұрғысынан мұздатылған балық орауға арналған, негізінен қолданылатын картон қораптар, пергамент немесе полимер материалдар қаптар болып табылады.	горбуша должна иметь чистую поверхность, естественную окраску, быть без наружных повреждений. Запах после оттаивания или варки должен быть свойственный свежей рыбе, без постороннего запаха при наличии сертификата и протокола качества с указанием предприятия, которое реализует данную рыбу, его местонахождения, дата выработки, срок хранения и реализации. Тара должна быть прочной, чистой. В единицу упаковки должна быть уложена рыба одного вида, размера, сорта, способа замораживания и разделки. Допускается в каждой таре не более 2 % рыб (по счету) большего или меньшего размера. Для упаковки рыбы свежемороженой с учетом наилучшего сохранения качества рыбы во время перевозок и последующего хранения, в основном используют картонные ящики, пакеты из пергамента или полимерных материалов.	ГОСТ 1168-86
Сельдь слабосоленая	Атлант майшабак, Тынық мұхит, май тұздалған норвегиялық дәмдеуішті, жазғымды, дәмді дәмі мен хош ісі бар шетелдік талғам мен истерді жоқ, тотыққан май жоқ дәлелдемелер жұмысқа шырындай теңдер консистенциясы, болуы тиіс. Сапа сертификаты бар болса - Өрбір орау контейнер, іске асыру мерзімі, жалпы, таза, Ыдыс өндіріс өндірушінің таңбалау, күнді қажет етеді. Қаптама, таза, күшті болуы тиіс.	сельдь атлантическая, тихоокеанская, норвежская пряного посола жирная, должна быть по консистенции нежная, сочная, мягкая без признаков окислившегося жира, без посторонних привкусов и запахов с приятным пряным вкусом и запахом. На каждой упаковочной таре необходима маркировка с указанием завода-изготовителя, дата выработки, срок реализации, масса брутто, нетто, тары - при наличии сертификата качества. Тара должна быть прочной, чистой.	ГОСТ 815-2004
Куры непромышленные /1/	құс еті (тауық) санаты 1 іштің төменгі бөлігіндегі қанағаттанарлық дәмді және бұлшық, май шамалы депозиттерін болуы тиіс. Бұл қанағаттанарлық дәмді және бұлшық кезінде ешқандай май берді. құстардың өліктері қалам мен томарларын қалдықтары жоқ, таза теріге болуы тиіс. сызаттар, екінің мидер мен миы жоқ. нық буын денгейінде (тері жоқ) барлық ішкі органдарды, (2-ші және 3-ші мойын омыртқаларды арасындағы) бас, мойын жойылған унеселі өліктері, бірлескен немесе төменде, бірақ 20-дан астам мм фут, іштің төменгі ішкі май жойылған емес, өкпе және бүйрек ұшаның бас тарту мүмкіндік берді. Термооңдеу: - 0-ден 4 С ұшаның ішіндегі температура, және балмұздақ - жоғары емес ұшаның ішіндегі температура - 6 С. құс өліктері пластикалық фильм қаптардағы буын, (баған температура кеуде бұлшық) құс тұмша 25С жоғары емес температурада, салқындату үшін болуы мүмкін.	тушки птицы (кур) 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, удалены все внутренние органы, голова (между 2-м и 3-м шейным позвонками), шея (без кожи) на уровне плечевых суставов, ножки по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 20 мм, внутренний жир нижней части живота не удален, допускаются оставление в тушке легких и почек. Термообработка: (температура в толще грудных мышц) тушки птицы могут быть ошывшими до температуры не выше 25С, охлажденными - температура внутри тушки от 0 до 4 С и морожеными - температура внутри тушки не выше - 6 С. Тушки птиц упаковывают в пакеты из полимерной пленки.	ГОСТ 31962-2013

Сок натуральный (в ассорти-те)	Табиги (шне, өрiк, шабдалы, алма, Мультидарумендi, томат, алма, жемiс) дәмi мен жемiс шырынды тән хош иiсi, дәмi шетелдiк және кокониc кoспалар жол берiлмейдi. Артык емес 1,0-2,0 астам литр буып куаты.	сок натуральный (вишневый, абрикосовый, персиковый, яблоко, мультивитамины, томатный, яблочный, фруктовый) вкус и аромат свойственные фруктовым сокам, посторонний привкус и запах а также примеси растительного происхождения не допускаются. Фасованный в тетрапакеты емкостью не более 1,0-2,0 л.	ТУ 9163-010-48-089141-2002, ГОСТ 52182-2003
Нектар в тетрапакете (в ассорти-менте)	жемiс нектарлар тетрапакет қалтамада 1,0 литр құйылған. Ыстық толтыру. Алма, мультивитаминов, жемiс, апельсин, Тетрапакеты сыйымдылығы 1,0 литр.	Фруктовые нектары: вкус яблочный, мультивитаминовый, фруктовый, апельсиновый, абрикосовый. Фасовка в тетрапакеты емкостью 1,0 л.	ТУ 9163-010-48-089141-2002, ГОСТ 52182-2003
Мед натуральный	коймада бал - лайм, гүлді, шөптер тау шөптер, гүлді қыша, ара табиги Ол бөтен иісі тегін әлсіз күшті жағымды хош иісі бар. Дәмі тәтті, жағымды, шетелдік дәмі жоқ. Орпалған 1,3 кг бастап шамалмақ	мед натуральный в ассортименте - липовый, цветочный, разнотравье, цветочно-горчичный. Обладает приятным ароматом, от слабого до сильного, без постороннего запаха. Вкус сладкий, приятный, без постороннего привкуса. Весовой 1л=1,3 кг.	ГОСТ 19792-2001
Компот консервированный в ассорти-менте с/б	коймада консервілері: өрiк, кара өрiк, шне, шабдалы, және т.б. Бетелкелер 2 литр салынған.	компот консервированный в ассортименте: абрикос, слива, вишня, персик и т.д. Фасованные в стеклянные банки по 2 л.	ГОСТ 816-91
Шюш	Ақ қоныр, кара мейіз ірі, селективті, жоғарғы сылын. Ол тон түсі, иісі, дәмі, сәйкес, шірік жоқ, жылтыр құрғақ болуы тиіс. Салмақтар	Сухофрукт. Изюм крупный, отборный, высший сорт белый, коричневый, черный. Должен быть сухой, блестящий, без гнили, с характерным цветом, запахом, вкусом. Весовой.	СТ РК 1738-2007
Кураса	кентірілген өрiк, эстрадалық, тәтті, үлкен. Салмағы.	Сухофрукты: кургара, сладкая, крупная, отборная, Весовая.	СТ РК 1738-2007
Чернослив	кентірілген жеміс-жидек: қараөрік, қышқыл-тәтті, орташа және үлкен жеміс жидегі, тазартылған қоспасыз. Өлшемелі.	Сухофрукты: чернослив, кисло-сладкий, из крупных и средних плодов, отборный без примесей, Весовой.	ГОСТ 28502-90
Груша (сухая)	кентірілген жеміс - жидек алмұрттың дошес сұрылы, конференция орман сулуы, сұрыпталған, бөтен иіссіз дәме дәмісі. Өлшемелі.	Сухофрукты из груши сорта дошес, конференция, лесная красавица, отборные, без постороннего запаха и привкуса. Весовая.	ГОСТ 21713-76
Яблоки свежие	жаңа піскен жемістер 1 сынып ұяты элементтер мен пестицидтердің рұқсат етілген мазмұны туралы куәліктің ұсынумен, шамадан тыс сыртқы ылғал емес, поник жоқ, перезрелых жемістер рұқсат етілмейді, таза піскен, шетелдік иісі мен дәмі еркін, пішіні біркелкі болуы мүмкін, бірақ ұсынылмай емес, бүкіл керек алма жыл, көп емес 200-250 астам грамнан. Салмағы.	фрукты свежие 1 сорта, должны быть однородные по форме, но не уродливые, целые, чистые, спелые, без постороннего запаха и привкуса, без излишней внешней влаги; не увядшие, переспелые плоды не допускаются, с предоставлением сертификата на допустимое содержание токсичных элементов и пестицидов в яблоках, весом не более 200-250 гр. Весовые.	ГОСТ 16270-70
Груши свежие	алмұрт сорттары, конференция, эдл жастар қыз, піскен таңдалған.	груши сорта дошес, конференция, лесная красавица, отборные спелые. Без постороннего запаха и привкуса. Весовая.	ГОСТ 21714-76
Черешня	Жеміс жаңа піскен. Сыртқы түрі - дөңгелек, тегіс, түсі сары, бүліну нышандары жоқ, кеплеген асып піспеген. Өлшемелі.	ПЛОДЫ свежие. Внешний вид - круглые, ровные, цвет красный, без признаков гниения, без постороннего запаха и привкуса, без излишней внешней влаги; не увядшие, переспелые плоды не допускаются. Весовые.	ГОСТ 21922-76
Абрикос	Жеміс жаңа піскен. Сыртқы түрі - дөңгелек, тегіс, түсі сары, бүліну нышандары жоқ, кеплеген асып піспеген. Өлшемелі.	ПЛОДЫ свежие. Внешний вид - круглые, ровные, цвет желтый, без признаков гниения, без постороннего запаха и привкуса, без излишней внешней влаги; не увядшие, переспелые плоды не допускаются. Весовые.	ГОСТ 21832-76
Персик свежий	тропикалық жаңа піскен. Көрініс - шірік белгілері жоқ дөңгелек, тегіс, түсі, сары, қызғылт сары, шетелдік иісі мен дәмі еркін, шамадан тыс сыртқы ылғал емес, поник жоқ, перезрелых жемістер рұқсат етілмейді. Салмағы.	ПЛОДЫ свежие. Внешний вид - круглые, ровные, цвет желтый, оранжевый, без признаков гниения, без постороннего запаха и привкуса, без излишней внешней влаги; не увядшие, переспелые плоды не допускаются. Весовые.	ГОСТ 21833-76
Апельсини свежие	тропикалық жаңа піскен. Көрініс - дөңгелек, тегіс, түсі, сары - қызғылт сары, шірік белгілері жоқ, шетелдік иісі мен дәмі еркін, шамадан тыс сыртқы ылғал емес, поник жоқ, перезрелых жемістер рұқсат етілмейді. Салмағы.	ПЛОДЫ тропические свежие. Внешний вид - круглые, ровные, цвет желтый - оранжевый, без признаков гниения, без постороннего запаха и привкуса, без излишней внешней влаги; не увядшие, переспелые плоды не допускаются. Весовые.	ГОСТ 16270-70
Бананы свежие	Тропикалық жаңа піскен жемістер. Көрініс - бұл орта, тегіс, түсі, сары - жасыл-сары, шірік белгілері жоқ, шетелдік иісі мен дәмі еркін, шамадан тыс сыртқы ылғал емес, поник жоқ, перезрелых жемістер рұқсат етілмейді. Салмағы.	Плоды тропические свежие. Внешний вид - среднего размера, ровные, цвет желтый - зеленовато-желтый, без признаков гниения, без постороннего запаха и привкуса, без излишней внешней влаги; не увядшие, переспелые плоды не допускаются. Весовые.	ГОСТ 16270-70
Димони свежие	балғын шітусе жемістері. Көрініс - шірік белгілері жоқ дөңгелек, тегіс, түсі, сары, шетелдік иісі мен дәмі еркін, шамадан тыс сыртқы ылғал емес, поник жоқ, перезрелых жемістер рұқсат етілмейді. Салмағы.	плоды цитрусовые свежие. Внешний вид - круглые, овальные, ровные, цвет желтый, без признаков гниения, без постороннего запаха и привкуса, без излишней внешней влаги; не увядшие, переспелые плоды не допускаются. Весовые.	ГОСТ 16270-70
Чеснок	Пісіп шамдар, қатты және тығыз, дені сау, таза, бүкіл, өпген емес, ешқандай заһал. Типтік ботаникалық пішіні мен түсі.	Луковичи вырванные, твердые и плотные, чистые, целые, не проросшие, без повреждений. По форме и окраске типичны для ботанических сортов. Весовой.	ГОСТ 7977-87
Картофель продовольственный	Азық-түлік жаңа өсімдік (жергілікті) артық ылғалдылық жоқ, бүкіл таза, сау түйнек, емес өпген, нұқсан келтірмеген. Түйіндер түрінде және түсі түрлі рұқсат тығыз-қабықтары түйнек бар, өтеу мерзімі 20 кг көкөніс торында оралған. Салмақтық.	картофель нового урожая (местный), клубни картофеля целые, чистые, здоровые, без излишней влаги; не проросшие, без повреждений. Клубни зрелые, с плотной кожурой, допускаются клубни размером по форме и окраске. Фасованные в овощные сетки по 20 кг. Весовой.	ГОСТ 7176-85
Капуста све белокочанная	Қырыққабат қырыққабат Санкт жаңа өсімдік (жергілікті) жаңа піскен қырыққабат бірінші сынып, қарқабат бүкіл, дені сау, таза, толық қалыптасқан, шетелдік иісі мен дәмі еркін, таза көсілген табиғи ұялымды шамадан тыс сыртқы ылғал жоқ, өпген емес, тығыз немесе із тығыз қырыққабат, бірақ бос емес. Салмағы.	капуста нового урожая (местная) белокочанная свежая первого класса, кочаны целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, без излишней внешней влаги; с чистым срезом кочерыги, без постороннего запаха и вкуса, кочаны плотные или менее плотные, но не рыхлые. Весовая.	ГОСТ 29270-95
Лук репчатый	5 см-ден кем емес пілді, өнім мәшері. Селективті, құрғақ, салмақ	лук репчатый, размер продукта не менее 5 см. отборный, сухой. Весовой.	ГОСТ 51783-2001
Свекла столовая	жаңа өсімдік, балғын болме өлшемі - ірі, орта, түсі - қызыл терең. Түйір көкөніс шірік жоқ, тамыр салмағы 20 кг көкөніс торлардағы оралған 100 г, кем емес, сақтау үшін қолайлы тәңбіл жақсы қара түсті, бар, түйнек үлкен, қатты, сфералық, тегіс, шырынды және дәмі болып табылады.	свекла нового урожая, столовая свежая, размер - крупный, средний, цвет - темно-красный. Корнеплоды шаровидные, гладкие, сочные и вкусные, имеют красивый темный цвет мякоти, пригодный для хранения, клубни крупные, твердые, без гнили, вес одного клубня не менее 100 г, фасованная в овощные сетки по 20 кг.	ГОСТ 1722-85
Морковь свежая	Жуу қажет жаңа өсімдік, балғын асхана класс "қысымша". Жаңа піскен тұтаст, дені сау, таза түбір, шамадан тыс сыртқы ылғал жоқ, кем дегенде 10 см ұзындығы бойымен тамыр жемістері өлшемін бойды белгілері жоқ өңсіз емес. Салмағы.	морковь нового урожая, столовая свежая класса "экстра" должна быть мятой. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, без признаков прорастания, без излишней внешней влаги; размер корнеплодов по длине не менее 10 см. Весовая.	ГОСТ 1721-85
Помидоры свежие	ешқандай механикалық зақымдануы және күн күйіктер, түсі, қалың бағананың және сабақтарының жоқ, балғын бүкіл, таза, сау, зиянкестер зақымдалған емес - қызыл, орта. Салмағы.	помидоры свежие, целые, чистые, здоровые, не поврежденные вредителями, плотные с плодоножкой и без плодоножки, без механических повреждений и солнечных ожогов, цвет - красный, размер средний. Весовые.	ГОСТ 51074-2003
Огуры свежиие	Ешқандай механикалық зақым, өзегін жоқ, жаңа піскен жемістер бүкіл, тәні сулы дамымаған тұқым бар, тығыз болып табылады. Салмағы.	Плоды свежие, целые, без механических повреждений и без плодоножки, мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми незрелыми семенами. Весовые.	ГОСТ 51074-2003
Смесь из сухих фруктов (Сухофрукты)	Ол кем дегенде 6 ингредиенттер (кентірілген өрiк, кара өрiк, кара өрiк, алма, т.б.) тұрады. Жеміс осы түрiне тән дәмі мен түсі бөтеп дәмі мен хош иісін жол берiлмейдi. Қоспасыз салмағы.	В состав входит не менее 6 компонентов (урюк, чернослив, алыча, яблоко и т.д.). Вкус и цвет свойственные фруктам данного вида, не допускается посторонних вкусов и запахов. Смесь весовая.	СТКР 1738-2007
Кисель плод-ягод фас	жеміс - қор жады хош жидек жеміс. Салмағы немесе 250-1000г Бума.	кисель плодово - ягодный с фруктовыми ароматическими добавками в ассортименте. Фасованный в пакеты по 250г-1000г.	ГОСТ 18488-2002
Кофе	100% табиғи, түйірштелген, ерімелі. Ұнтақтың сыртқы келбеті: қоңыр кара түсті. Дәмі мен иісі кофеге қатысты - ұнтақ бөтен иіссіз. Қалтамасы 100г.	100% натуральный, гранулированный, растворимый. Внешний вид порошка: темно - коричневого цвета. Вкус и аромат свойственные кофе - порошку без посторонних привкусов и запахов. Фасовка по 100 г.	ГОСТ 55512-2013
Какао-порошок (фас.)	Көрініс ұнтақ - қара қоңыр - қоңыр, сұр реңк түтіккен жол берiлмейдi. Какао дәмі мен хош тән - шетелдік талғам мен иістерді жоқ ұнтақ. 100 г Қалтамасы	Внешний вид порошка от светло - коричневого до темно - коричневого цвета, тусклымй серый оттенок не допускается. Вкус и аромат свойственные какао - порошку без посторонних привкусов и запахов. Фасовка по 100 г.	ТУ 650PK 0393499-009-00
Цикорий	100% табиғи, түйірштелген, ерімелі. Ұнтақтың сыртқы келбеті: қоңыр кара түсті. Дәмі мен иісі кофеге қатысты - ұнтақ бөтен иіссіз. Қалтамасы 100г.	100% натуральный, гранулированный, растворимый. Внешний вид порошка: темно - коричневого цвета. Вкус и аромат свойственные кофе - порошку без посторонних привкусов и запахов. Фасовка по 100 г.	ГОСТ 55512-2013

Томатная паста с/б	Қатты дененің үлес салмағымен зярарсыздандырылған премнуум - 25%. Осындай Техникалық сипаттамалары төн өнім. 1000 шыны банкалар аралған	томатная паста высшего сорта стерилизованная с массовой долей сухих веществ - 25%. Технические характеристики свойственны продукту данного рода. Фасованная в стеклянные банки по 1000 г.	ГОСТ 3343-89
Специи: перец молотый черный, красный	(«Әмбебап», ет тұздықтар, палау, гуляш, т.б. тұздықтар қара бұрыш, қызыл) дәмдеуіштер, қоймада тұздықтар. 30-50 г	прялости, приправы в ассортименте (перец черный, красный, приправа "Универсальная", приправа для мяса, шлова, гуляша и т.д.) Фасовка по 30-50 г.	TU 9199-015-23613946-2006
Дрожжи активные	Табиғи, жылдам, жоғары сұрыпты пісіру кептірілген. 10 г	дрожжи натуральные, хлебопекарные сушеные быстродействующие, высшего сорта. Фасованные по 10 г.	ГОСТ 28483-90
Соль пищевая	подталған ас тұзы. 1 кг. 1 сынып	соль пищевая йодированная. Фасовка 1 кг. 1 сорт,	СТРК ГОСТ 51574-2003
Конфеты карамель	Диапазонында ұнтақталған толтыра бар карамель жоқ штамп болуы тиіс, және өнімдерін қатысуынсыз жікестерін, зиян карамель глазуриленген бетін сынықтары. Салмағы. Орам өндіруші және оның орналасқан жері, шоколад, сауда маркасының атауы, даму кезеңінде және іске асыру, жалпы, ыдыс және шегере аяқталған күнгі міндетті түрде көрсете отырып белгіленуі тиіс	Карамель с тертой начинкой в ассортименте, должна быть без деформации, сколов краев, поврежденной поверхности глазированной карамели, без наличия подушернутых и мятых изделий. Весовая. На упаковке должна быть маркировка с обязательным указанием завода-изготовителя и его местонахождение, товарный знак, наименование конфет, срок выработки и дата окончания реализации, масса брутто, тара и нетто.	ГОСТ 6477-88
Конфеты шоколадные	шоколад - сапалы қуаліктің қатысуымен диапазонында, Шоколад глазури қапталған. Деформация жоқ жанғақ шоколад барлар, өнімнің бетіне зиян. Орам өндіруші және оның орналасқан жері, шоколад, сауда маркасының атауы, даму кезеңінде және іске асыру, жалпы, ыдыс және шегере аяқталған күнгі міндетті түрде көрсете отырып белгіленуі тиіс. Салмағы.	Конфеты шоколадные - глазированные в шоколадной глазури с темной начинкой или суфле, в ассортименте при наличии сертификата качества. Батончики шоколадные с орехом, без деформации, поврежденной поверхности изделий. На упаковке должна быть маркировка с обязательным указанием завода-изготовителя и его местонахождение, товарный знак, наименование конфет, срок выработки и дата окончания реализации, масса брутто, тара и нетто. Весовые.	ГОСТ 6477-88
Халва подсолнечная	халва құнбағыс. Сұр түсті, ісісі және дәм. Жүйелілік - талшықты - қоспасыз, қабатты. Салмағы.	халва подсолнечная, серого цвета, без посторонних запахов и привкусов. Консистенция - волокнисто - слоистая, без посторонних примесей.	TU 75003971-9291
Мармелад желеино-формовой	Штегедік дәм мен ісісі жоқ қадайы, жеміс тілім емес шыныланған. Жүйелілік - желе. Деформация жоқ Өткір жікестері бар тұрақты пішіні. Құм - беті қант себілген. Салмақтық.	мармелад желеино- формовой, фруктовые дольки, неглазированный, без постороннего привкуса и запаха. Консистенция - студнеобразная. Правильной формы с четкими гранями, без деформации. Поверхность обсыпана сахаром - песком. Весовой.	СТРК 1010-2002
Щербет ореховый	Жағалар және Мейіз түрінде дәмдеуіштер мен тұздықтар қосылған Кондитер сүт, бәрлік сипаттамаларға сай келуге тиіс. салмақ	Изделия кондитерские молочные с добавлением пряностей и вкусовых добавок в виде орехов и изюма. Весовой	ГОСТ 7060-79
Зефир в ассортименте	Зефирдің ақшыл-қызылды алмалы түрі. Салмақтық.	Виды зефира бело-розовый яблочный зефир. Весовой.	ГОСТ 6441-96
Печенье	Қант мерейтойлық, Өндіруші және оның орналасқан жері, тауар таңбасының, куні атауы, дамыту және жүзеге асыру, жалпы, ыдыс және шегере аяқталған күнгі кезек - Орам зауыттық міндетті түрде көрсете отырып белгіленуі тиіс. Салмағы.	печенье сахарное, овсяное. На упаковке должна быть маркировка с обязательным указанием завода - изготовителя и его местонахождение, товарный знак, наименование печенья, срок выработки и дата окончания реализации, масса брутто, тара и нетто. Весовое.	ГОСТ 234901-89
Пряники сырцовые глазированные	кондитерлік (бал) Өндіруші және оның орналасқан жері, брендін, өнім атауымен, өндірістік кезек және іске асыру, жалпы, ыдыс және желісін аяқталу күні - Орам зауыттық міндетті түрде көрсете отырып белгіленуі тиіс. Бұрып 0,5 кг.	пряники - изделия кондитерские пряничные (пряник детский). На упаковке должна быть маркировка с обязательным указанием завода - изготовителя и его местонахождение, товарный знак, наименование изделия, срок выработки и дата окончания реализации, масса брутто, тара и нетто. Фасованные по 0,5 кг.	ГОСТ 15810-96
Вафли с молочной, шоколадной начинкой	Айқан беттік сурет топтары (сүт және шоколад) түрінде тұрқы, біркелкі пісірілген вафли парақ, қытырлақ қасиеттері бар дамыған кеуектілігі. Өндіруші және оның орналасқан жері - Орам зауыттық міндетті түрде көрсете отырып белгіленуі тиіс. Сапа сертификатының бодуы. Салмағы.	вафли с начинками в виде прослоек (молочной и шоколадной), поверхность с четким рисунком, вафельные листы равномерно пропеченные, с развитой пористостью, обладающие хрустящими свойствами. На упаковке должна быть маркировка с обязательным указанием завода - изготовителя и его местонахождение. Наличие сертификата качества. Весовые.	ГОСТ 14031-68
БАТОНЧИКИ шоколадные	Деформация жоқ жанғақ шоколад барлар, өнімнің бетіне зиян. 80 г қораптау өндіруші және оның орналасқан жері, шоколад сауда белгісі атымен, өңірлеу және іске асыру аяқталған күнгі кезек, жалпы, ыдыс және шегере міндетті түрде көрсете отырып белгіленуі тиіс.	Батончики шоколадные с орехом, карамелью без деформации, поврежденной поверхности изделий. Фасовка по 80 г. На упаковке должна быть маркировка с обязательным указанием завода-изготовителя и его местонахождение, товарный знак, наименование конфет, срок выработки и дата окончания реализации, масса брутто, тара и нетто.	TU 9123-031-00334675
Кеке с начинкой 50г	ұн кондитерлік өнімдер. Ол, сусымалы пушпастық, жұмсақ, тәтті, мүмкін, қоймада хош ісісі штегедік, бос болуы тиіс. Салмақтық.	кекс - мучное кондитерское изделие. Должен быть рыхлым, пышным, мягким, сладким, без постороннего запаха, возможно с вкусовыми добавками в ассортименте. Фасованный 100г.	ГОСТ 15052-2014
Мороженое	қаймақты әзімімо қап 80г.	Сливочное эскимо фас. 80г.	СТРК ГОСТ Р 52175-2010
Вода питьевая столовая (бутыль 1л)	шөлмекке құйылған ауыз ғашылмаған минералды қоспа. 19 шөлмек	вода питьевая столовая бутилированная негазированная. Бутыль 19л	СТРК 1432-2005
Масло подсолнечное	Тахартылған құнбағыс 100%, ниссіздендірілген «Экстра сынып», ниссіс жүзеге мұдатылған. 0,92 кг. пластикалық бөтелке (1 литр).	масло 100% подсолнечное рафинированное дезодорированное, вымороженное "Высший сорт", без запаха. Пластиковая бутылка 0,92 кг (1 литр)	ГОСТ 52465-2005
Майонез	Майонез Майонез айыппұл кремді эмульсия болып табылады. Қыш және және біртекті пайда болу ісісі мен дәм бар, ашы Даксыз қышқыл, сал татымды, тәтті дәм. Рұқсат қалың кілегей түрлері, көпіршігі және қыша кейбір спорадический қосындылар. Сарғыш - крем, массада біртекті. 900 г	Майонез провансаль, представляет собой сметанообразную мелкодисперсную эмульсию. Вкус нежный, слегка острый, кисловатый без следов горечи, с запахом и привкусом горчицы и уксуса. Консистенция и внешний вид однородная. Допускаются типа густой сметаны, пузырьки воздуха и отдельные единичные вкрапления от горчицы. Желтого - кремовый, однородный по всей массе. Фасовка по 900 г.	ГОСТ 30004.1-93
Молоко сгущенное	Бүкіл сүт, қант, дәм мен ісісі бар қоқпалатылған сүт - тәтті, пастерленген сүт айқын дәм бар, кез келген бөтен дәм мен ісісі жоқ. Жүйелілік - елеулі органолептикалық лактоза кристалдардың жоқ массада біркелкі. Ұнтақты құралдымымен және сақтау кезінде апады төменгі жағындағы лактоза шамалы шөгінді рұқсат. Түс - массасы бүкіл крем көлемінде, кпім ақ. 380 г үшін	Молоко цельное, сгущенное с сахаром, вкус и запах - сладкий, с выраженным вкусом пастеризованного молока, без каких либо посторонних привкусов и запахов. Консистенция - однородная по всей массе, без наличия ощущаемых органолептических кристаллов молочного сахара. Допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне банки при хранении. Цвет - белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Фасовка по 380г.	ГОСТ 2903-78
Молоко концентрированное	7,1% шогырланған, зярарсыздандырылған май массалық үлесі, стандартталған сүт 320 г	молоко концентрированное, стерилизованное, массовая доля жира 7,1%. Фасовка по 320 г.	TU 9227-024-13605199-08
Горошек зеленый	Сірке суы немесе сірке қышқалымен консервіленген. Бар немесе жеуге мұнай мен шоптер қоспай, тұз және / немесе қант, сірке немесе сірке қышқалды, немесе сығандымс сртінділеті құйдым. толтыру.	горошек консервированный с применением уксуса или кислоты уксусной. Залитая раствором поваренной соли и/или сахара, уксуса или кислоты уксусной, пряностей без добавления пищевого растительного масла и зелени. Фасовка в жел банки.	ГОСТ 15842-90
Ассорти овощное	көкністер (кыяр, қызанақ) бөтелкелер 2 литр салынған.	ассорти консервированное. Овощное (огурцы, помидоры) без постороннего запаха и привкуса. Фасованные в стеклянные банки по 2 л.	ГОСТ 7231-90 или ГОСТ 1633-73
Фасоль консервированная	консервіленген үрме бұршағының құрамы: үрме бұршақ, су, тұз, қант, томат пастасы қосылуы тиіс. Уксус қышқалы қосылуы тиіс. Консервіленген азық шыны ыдыста, алшымі 500г брутто.	Состав консервированной фасоли: сама фасоль, вода, соль, сахар, возможно добавление томатной пасты. Единственным разрешенным консервантом, который допускается при изготовлении является уксусная кислота. Консервированный продукт должен быть в стеклянной банке, вес брутто 500г.	ГОСТ 15979-70
Кукуруза консервированная	консервіленген жүгерінің құрамы: жүгері, су, тұз, қант. Уксус қышқалы қосылуы тиіс. Консервіленген азық т/б 0,3г.	Состав консервированной кукурузы: кукуруза, вода, соль, сахар. Единственным разрешенным консервантом, который допускается при изготовлении является уксусная кислота. Консервированный продукт должен быть в жб 0,3л.	ГОСТ 15877-70
Рыба консервированная	қоймада консервілері. Консервілер, белгіленген тәртіппен бекітілген технологиялық нұсқаулар, санитарлық нормалар мен ережелерге сәйкес, осы стандарттың талаптарына сәйкес өндірілген болуы тиіс. Балық Өңделген, ол метиллироллидина және 100сC жоғары температурада мұнай және мөрленген тығыз тоттырылған, банктерде қланды тиіс. Бірінші Консервіленген сорттары барлық коммерциялық түрлердің балықтан жасалған. толтыру	Рыба консервированная в собственном соку. Консервы должны изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных и установленном порядке. Рыба обработанная, должна быть уложена в банки, залита маслом герметично укуперена и стерелизована. Фасовка в жел банки.	ГОСТ 7454-90

<i>Клюква мороженая</i>	Таза, піскен, шетелдік ісі мен дәмі тегін және муздалған жидектер, жидек бірыңғай нысаны, бірақ ұсынысқа емес, бүкіл, перезрелых жидектер рұқсат етілмейді. Салмағы.	Клюква свежемороженая, однородная по форме, целая, чистая, спелая, без постороннего запаха и привкуса, переспелые ягоды не допускаются. Весовая.	СТРК 1739-2007
<i>Мандарины</i>	Мандарины - тропикалық жемістер. Көрніс - дөңгелек, тегіс, түсі, сары - қызғылт сары, шірік белгілері жоқ, шетелдік ісі мен дәмі еркін, шамадан тыс сырты қылға емес, помпик жоқ, перезрелых жемістер рұқсат етілмейді. Салмағы.	мандарины - плоды тропические свежие. Внешний вид - круглые, ровные, цвет желтый - оранжевый, без признаков гниения, без постороннего запаха и привкуса, без излишней внешней влажности, не уядшие. переспелые плоды не допускаются. Весовые.	ГОСТ 16270-70
<i>Виноград</i>	жұзы қанты (глюкоза және фруктоза), минералды тұздар мен дәрумендер пайдалы комбинациясы. Жүзім, сондай-ақ пайдалану, дәмі және аймақты пісетін, ауа райы жағдайларына тәзімді салмағы кластері, түсі, жидектер мөлшері, болуы мүмкін. Жидектер ақ немесе көгілдір түсті болуға тиіс. Жидектер фирма болуы тиіс. Ол жидектер бірдей мәні бар болғаны дұрыс. Шырынды және тәтті салмағы.	Виноград можно характеризовать весом грозди, цветом, величиной ягоды, устойчивостью к погодным условиям, сроком созревания, вкусом и областью использования. Ягоды должны быть больше или синие, должны быть упругие. Желательно чтобы ягоды имели одинаковую величину. Сочный и сладкий, весовой.	ГОСТ 25896-83
<i>Хурма</i>	Құрма дәмді және шырынды жидектері. Жемістер шетелдік ісі мен дәмі тегін тәтті, шырынды, ірі алты тұқым, болып табылады. Салмағы.	Хурма вкусная и сочная ягода. Плоды крупные мясистые с шестью - восемью семенами, сочная, сладкая, без постороннего запаха и привкуса. Весовая.	ГОСТ 53118-2008
<i>Киви</i>	Киви - 80-150г өлшеу үлкен жеміс, сопақ, аздап бүйірлік тенеңірілген, қояр қабықтары, жасыл ренкті. Жемістер нәзік дәмі ерекшеленеді, целлюлоза, жасыл жарық шырынды және дәмді болып табылады. Шетелдік ісі мен дәмі жоқ, тәтті және шырынды. Салмағы.	Киви - плоды крупные массой от 80 до 150г, овальной формы, слегка сплюснутые с боков, кожура коричневая, с зеленоватым оттенком. Плоды отличаются тонким вкусом, мякоть светло-зеленого цвета, сочная и ароматная. Сладкие и сочные без постороннего запаха и привкуса. Весовые.	ГОСТ 53589-2009
<i>Перец болгарский</i>	Бұрыш жеміс қызғылт болуы мүмкін, апельсин, қояр және сары түстер, түрлі мөлшерде және нысанды - бұрыш Болтар. Ісі және дәмі жоқ. Салмақтық.	Болгарский перец - плоды болгарского перца могут быть красного, оранжевого, зеленого или желтого цвета, различной величины и формы. Без постороннего запаха и привкуса. Весовой.	ГОСТ 13908-68
<i>Джем</i>	Сырты келбеті бойынша джем-желі тәрізді, жағылатын масса, өзіншегі жеміс-жидектерден, тегіс жерде ақпайды. Абрикос, жемістердің жоғары сұрыптары аздап ағылады. Дәмі мен ісі - жеміс-жидектерден жасалған джем, дәмі тәтті, немесе қышқыл-тәтті. Джемнің түсі бір қалыпты болуы тиіс. Джемдегі құрғақ заттар (B % артық емес) : тазартылған - 68. тазартылмаған - 70. Жалпы қантты (инверт бойынша) 62 және 65 % артық емес. Джем термoplastикалық ыдысқа құйылады 0,03л. Джем кішкентай ыдысқа салынған, онда сорбин қышқылы 0,5 % артауы тиіс.	По внешнему виду и консистенции джем- желеобразная, мажущаяся масса непротертых плодов и ягод, нарастающая на горизонтальной поверхности. Медленное растекание допускается для джема высшего сорта из абрикосов, слив и ягод. Вкус и запах - свойственные плодам и ягодам, из которых приготовлен джем, вкус сладкий или кисло-сладкий. Цвет джема должен быть однородным. Содержание сухих веществ в джеме (B %, не менее): в стерилизованном - 68, в нестерилизованном - 70. Общее содержание сахара (по инвертному) - соответственно не менее 62 и 65%. Джем разлит в тару из термoplastических полимерных материалов от 0,03л. В джеме, расфасованном в мелкую тару, должно содержаться не более 0,5% сорбиновой кислоты.	ГОСТ 7009-88
<i>Пельмени и/ф</i>	Шетелдік ісі мен дәмі тегін сныр тұшпара, қалыптау машина, жоғары сапалы, орташа тұзды. Нысанды түйпарі емес ұстанушы деформацияланған, пішіні әр түрлі, түрінде, жартылай шеңбер, жарты ай тұрғысымен. Шеттері ақ оларға сүргіші салынады. Туранған әрекет етпейді. Беті тегіс және құрғақ болып табылады. Қара сұр жарық сұр түсті Тығыздағыштар мен іздері. Тұшпара шетелдік дәмі мен ісі жоқ, өнімнің жағымды дәмі мен хош ісі бар міндетіме сныр, шырынды, піяз пісімен, дәмдеуіштер керек.	Пельмени говяжьи, машинной лепки, высшего качества, в мору соленные, без постороннего запаха и привкуса. Форма пельменей: неслипшиеся, недеформированные, форма разнообразная, в форме круга, полукруга, полумесяца. Края хорошо заделаны. Фарш не выступает. Поверхность гладкая и сухая. Цвет от светло-серого до белого. Без уплотнений и следов непромеса. Пельмени должны иметь приятный вкус, и аромат свойственный данному продукту, фарш сочный, с ароматом лука, прижностей без постороннего привкуса и запаха. Фасованные п/э 450-1000г.	ГОСТ 51187-88
<i>Чай</i>	Құрамы: 100% Қара түйіршіктелген шай. Шетелдік ісі және жағымды дәмі жоқ. 100 грамм пакеттерге.	Состав: 100% черный гранулированный чай. Без постороннего запаха и с приятным вкусом. Фасовка в пактах 100 гр.	ГОСТ 1938-90
<i>Сухие завтраки</i>	келтірілген таңғы астар дәкімдардан жасалған, бал, какао қосылған, пішкесі немесе орманға 200-400г салынған.	Сухие завтраки из злаков, с добавлением меда, какао, расфасованные в пакчи или мягкую упаковку, весом 200-400г.	ГОСТ 50365-92
<i>Хлопья</i>	келтірілген таңғы ас жүгері ұнынан жасалған, бал, карамел қосылған және пішкесі немесе орманға 150 - 200г салынған.	Сухие завтраки из кукурузной муки с добавлением меда, карамели, расфасованные в пакчи или мягкую упаковку, весом 150-200г.	ГОСТ 21149-93
<i>Икра кабачковая</i>	кәді қоспасы - піяз, сәбіз, алма, тәтті және ыстық бұрыш, қызанақ көкніс ұмдырық, 0,5 кг шыны ыдыстардан Қаптама.	Икра кабачковая - овощная икра с добавлением лука, моркови, яблок, сладкого и горького перца, помидор. Фасовка в стеклянные банки 0,5 кг.	ГОСТ 51926-2002

Для поддержки отечественных производителей услуг, товаров поставщик приобретает не менее 80% (восемьдесят процентов) продуктов питания в рамках организации питания, у отечественных производителей услуг, товаров.

Заявки потенциального поставщика не принимаются, если:

- 1) состоит в Реестре недобросовестных участников государственных закупок, формируемый в соответствии с Законом Республики Казахстан от 4 декабря 2015 года «О государственных закупках»;
- 2) близкие родственники, супруг(а) или собственники потенциального и (или) уполномоченного представителя данного потенциального поставщика обладают правом принимать решение о выборе поставщика либо являются представителем организатора конкурса в проводимых конкурсах;
- 3) не является резидентом Республики Казахстан.



Директор:

Хованский Н.П.