

КОНТРАКТ № 2
на оказание услуг по организации горячего питания

ст. Каневская

«16» апреля 2024 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение начальная общеобразовательная школа № 12 имени Героя Советского Союза Зои Космодемьянской муниципального образования Каневской район (МБОУ НОШ № 12), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Черевковой Нины Ивановны, действующего на основании Устава МБОУ НОШ № 12, с одной стороны, и индивидуальный предприниматель Игнаткина Наталия Александровна, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», действующий на основании ОГРНИП 315236900001500 от 10 февраля 2015г., с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», с соблюдением п. 5 ч. 1 ст. 93 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Федеральный закон № 44-ФЗ), заключили настоящий контракт на оказание услуг по организации горячего питания (далее – контракт) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. По условиям настоящего контракта Исполнитель обязуется оказать Заказчику услуги по организации горячего питания, согласно Приложениям №№ 1-3 к настоящему контракту (далее – услуги) детей МБОУ НОШ № 12 в профильном лагере с дневным пребыванием, а Заказчик обязуется принять оказанные услуги и оплатить в порядке и размере, установленными настоящим контрактом.

1.2. Под организацией горячего питания обучающихся Стороны понимают: закупку, доставку, хранение продуктов, их переработку, обработку, приготовление готовых блюд.

1.3. Объем услуг, указанный в п. 1.1. настоящего контракта, определяется потребностью Заказчика на сумму, не превышающую цену контракта, указанную в пункте 2.1. настоящего контракта.

1.4. Оказание услуг осуществляется ежедневно, за исключением выходных, праздничных дней, согласно основному (организованному) меню, разработанному на период не менее 2 (двух) недель, и по графику, указанному в Спецификации (приложение № 1 к контракту) по адресу: ул. Коллективная, д. 8, ст. Каневская, Каневской район, Каневской район.

1.5. Источник финансирования настоящего контракта – бюджет муниципального образования Каневской район на 2024 год.

1.6. Идентификационный код закупки: 243233401455023340100100080000000244.

2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1 Цена Контракта составляет 288 300,00 (Двести восемьдесят восемь тысяч триста рублей 00 копеек) рублей, НДС не облагается в соответствии с налоговым законодательством Российской Федерации.

Цена контракта является твердой и определяется на весь срок его исполнения. Цена за единицу оказываемой услуги указана в Приложении № 1, являющимся неотъемлемой частью настоящего контракта.

2.2. Цена Контракта включает в себя все расходы, связанные с выполнением Исполнителем обязательств по Контракту, в том числе налоги, сборы и другие обязательные платежи, которые Исполнитель должен выплатить в связи с выполнением обязательств по Контракту в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2.3. Оплата осуществляется путем безналичного перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в срок не более десяти рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке услуг и получения от Исполнителя счета (счета-фактуры).

3. СРОКИ, УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

3.1. Оказание услуг осуществляется с 27.05.2024 г. по 17.06.2024 г. согласно графику, указанному в Спецификации (Приложение № 1).

3.2. Исполнитель оказывает услуги, используя на условиях безвозмездного пользования оборудованные для раздачи и приготовления пищи помещения пищеблока образовательной организации, а также необходимое технологическое оборудование, находящееся в помещении пищеблока, организует приготовление и раздачу пищи, уборку оборудования и помещения.

Приобретение недостающего оборудования, а также замена оборудования, вышедшего из строя по сроку эксплуатации, производится за счет средств Заказчика.

3.3. Срок предоставления указанных в пункте 3.2. настоящего контракта прав на имущество не может превышать срок исполнения настоящего контракта.

3.4. Плата за пользование объектами нежилых помещений пищеблока и технологического оборудования, закрепленного на праве оперативного управления за образовательной организацией, не взимается. Исполнитель пользуется предоставленными Заказчиком помещениями пищеблока и технологическим оборудованием на безвозмездной основе только для приготовления и раздачи пищи обучающимся.

3.5. Оплата услуг производится за фактическое количество питающихся обучающихся.

3.6. Исполнитель обеспечивает режим работы помещения для приготовления и раздачи пищи в соответствии с режимом работы Заказчика.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик обязан:

4.1.1. На момент подписания контракта передать Исполнителю комплект утвержденного меню питания, необходимого для оказания услуги.

4.1.2. Принять оказанные Исполнителем услуги в соответствии с условиями раздела 5 настоящего Контракта и при отсутствии претензий подписать и передать Исполнителю документ о приёмке оказанных услуг.

4.1.3. Провести экспертизу результатов оказанных Исполнителем услуг в части их соответствия условиям контракта.

4.1.4. Осуществлять контроль за исполнением Исполнителем условий контракта в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.1.5. Оплатить фактически оказанный объем услуг в соответствии с разделом 2 настоящего контракта.

4.1.6. Предоставить Исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

4.1.7. Обеспечить бесперебойную подачу электрической энергии, тепловой энергии, природного газа (при наличии), водоснабжения и водоотведения, необходимых для приготовления пищи и организации горячего питания обучающихся (за исключением случаев, не зависящих от воли и действий Заказчика).

4.1.8. Предоставлять своевременно и заблаговременно Исполнителю письменную заявку о количестве питающихся детей (раздельно по видам и нормам), вести учет потребления питания.

4.1.9. Все указания и замечания, касающиеся оказания услуг по контракту, Заказчик обязан оформлять в письменном виде путем направления писем.

4.1.10. Обеспечить пищеблок, производственные и складские помещения, размещенные в здании общеобразовательной организации автоматической пожарной сигнализацией и системой оповещения о пожаре.

4.1.11. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом.

4.2. Заказчик вправе:

4.2.1. Требовать от Исполнителя исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, надлежащим образом в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.2.2. Предложить Исполнителю увеличить или уменьшить в процессе исполнения настоящего контракта объем оказываемых услуг, предусмотренных контрактом, не более чем на десять процентов в порядке и на условиях, установленных Федеральным законом № 44-ФЗ.

4.2.3. Не отказывать в приемке оказанных услуг в случае выявления несоответствия услуг условиям контракта, если выявленное несоответствие не препятствует приемке этих результатов услуг и устранено Исполнителем.

4.2.4. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

4.3. Исполнитель обязан:

4.3.1. Оказывать услугу питания через столовую, находящуюся в оперативном управлении заказчика.

Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования (далее - услуги) в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

4.3.2. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

4.3.3. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

4.3.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

Меню должно быть разработано на период не менее 10 дней питания обучающихся в лагерях дневного пребывания на летний период (в том числе для детей с ОВЗ), в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Меню должно содержать информацию о приёме пищи, наименовании блюд, выходе порций, энергетической и пищевой ценности, номере рецептуры в каждом блюде согласно приложению № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Меню должно быть разработано и утверждено исполнителем, согласовано с заказчиком при заключении контракта.

Производство готовых блюд должно осуществляться по технологическим картам, разработанным и утвержденным исполнителем. Необходимо соблюдать выполнение натуральных норм питания обучающихся.

Питание обучающихся должно осуществляться в соответствии с меню, согласованным с заказчиком.

4.3.5. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.

4.3.6. Утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

4.3.7. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

4.3.8. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

4.3.9. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

4.3.10. Оказывать услуги в соответствии с законами Российской Федерации: «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ, «Об отходах производства и потребления» от 24.06.1998 года № 89-ФЗ (статья 11), подзаконными нормативными актами: СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию" от 20 ноября 2020 года N 36; СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации № 330 от 05.08.2003 г. «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской федерации»; Письмо Минздрава РФ от 07.04.2004 г. № 2510/2877-04-32 «О применении приказа Минздрава России № 330 от 05.08.2003 г. «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской федерации»; Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»; Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005 г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»; Технический Регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; Технический Регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; Технический

Регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; Технический Регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 на масложировую продукцию; Технический Регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 на соковую продукцию из фруктов и соков; Технический Регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».

Продукты детского питания и их компоненты должны соответствовать гигиеническим нормативам безопасности и пищевой ценности продуктов детского питания, установленным санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

При приготовлении пищи исполнитель должен использовать продукты в соответствии с Приложением № 2.

4.3.11. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке заказчиком, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Совместная перевозка продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования) согласно п.3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Своевременно снабжать столовую заказчика необходимыми продуктами питания специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, а также соответствующий другим требованиям, установленным СанПиН 2.3.2. 1324-03.

4.3.12. Обеспечить соблюдение правил приёма продуктов питания поступающих на пищеблок, в котором осуществляется приготовление пищи, а также требований к кулинарной обработке и условиям их хранения.

4.3.13. Обеспечивать соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений, условий транспортировки, приёма, хранения, переработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, обеспечивающих их качество и безопасность, технологических процессов приготовления блюд.

4.3.14. Соблюдать обязательные требования к качеству готового питания, нести ответственность за качество приготовленной пищи, его безопасности для жизни и здоровья детей, установленные в государственных стандартах, санитарных правилах, технологических нормативах.

4.3.15. Обеспечить своевременное обязательное прохождение работниками пищеблоков медицинских профилактических осмотров, профилактических прививок, профессионально-гигиеническую подготовку и аттестацию

4.3.16. Обеспечить соответствие качества пищи ГОСТ, ТУ и техническим регламентам, применяемым к используемой продукции, а также регулярное проведение лабораторных исследований качества пищи на соответствие ГОСТ, ТУ и соответствующим техническим регламентам.

4.3.17. Упаковка продуктов питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности продуктов питания на всех этапах оборота.

При условии поставки пищевой продукции, неупакованной в потребительскую упаковку или часть информации о которой размещена на листах-вкладышах, прилагаемых к упаковке, Исполнитель обязан довести информацию о такой продукции заказчику в объёме, установленном требованиями к маркировке данного вида продукции, а также форме, обеспечивающей дальнейшее хранение информации до окончания использования пищевой продукции.

4.3.18. Исполнитель не вправе без согласия заказчика передавать свои права и обязанности по настоящему контракту третьим лицам.

4.3.19. Обеспечить работников пищеблока спецодеждой и моющими средствами (обеспечить пополнение кухонного инвентаря) в соответствии с действующими нормами оснащения.

4.3.20. При проведении проверок со стороны заказчика, исполнитель обязан обеспечить беспрепятственный доступ уполномоченных представителей заказчика к объекту (объектам) проверки.

4.3.21. Своими силами и за свой счет утилизировать пищевые отходы, и бытовой мусор, образующиеся в результате оказания услуги.

4.3.22. Проводить дезинсекционные и дератизационные работы.

4.3.23. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

4.3.24. По окончании оказания услуги предоставить заказчику для оплаты первичные учётные документы, позволяющие подтвердить выполнение норм среднесуточного набора продуктов питания для воспитанников, а также документ о приёмке.

4.4. Исполнитель вправе:

4.4.1. Требовать от Заказчика своевременного исполнения обязательств по приёмке и оплате стоимости услуг по настоящему контракту.

4.4.2. Выходить с предложениями к Заказчику по совершенствованию организации питания.

4.4.3. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

5. КАЧЕСТВО УСЛУГ. ПОРЯДОК ПРИЕМКИ-СДАЧИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

5.1. Исполнитель гарантирует безопасность услуг и качество их выполнения на протяжении срока оказания услуг, указанного в разделе 3 настоящего контракта.

5.2. Качество оказываемых услуг обеспечивается путем безупречного выполнения Исполнителем обязательств, установленных в настоящем контракте и требований законодательства Российской Федерации, регулирующих отношения в сфере данного вида услуг.

5.3. Не позднее 5 (пяти) рабочих дней со дня окончания смены Исполнитель представляет Заказчику счет (счет-фактуру) на оплату оказанных услуг и Акт сдачи-приемки услуг, подписанный Исполнителем, в 2 (двух) экземплярах. При отсутствии претензий по качеству и количеству оказанных услуг Заказчик в течение 5 (пяти) рабочих дней обязуется принять оказанные Исполнителем услуги и подписать представленный акт и направить один экземпляр в адрес Исполнителя.

5.4. В случае выявления факта несоответствия услуг объему, качеству или другим требованиям, установленным в настоящем контракте, Заказчик направляет Исполнителю в письменной форме мотивированный отказ от подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг с требованием устранить несоответствие оказываемой услуги в следующем порядке:

незамедлительно, в случае если неисполнение обязательств может каким-либо образом отразиться на качестве и безопасности услуг питания, объеме их оказания;

в течение 5 рабочих дней, в случае если для устранения обнаруженных недостатков необходим определенный период, который не повлияет на безопасность, качество и объем услуг.

5.5. Приемка-сдача оказанных услуг осуществляется в присутствии представителей Заказчика и Исполнителя. По решению Заказчика для приемки оказанных услуг может создаваться приемочная комиссия, которая состоит не менее чем из пяти человек.

5.6. При приемке оказанных услуг по качеству представитель Заказчика проверяет соблюдение Исполнителем требований в отношении обеспечения питанием, установленных законодательством Российской Федерации и настоящим контрактом. При приемке оказанных услуг по количеству представитель Заказчика проверяет соответствие количества отпущенного питания дневной ведомости рационов питания (раздаточной ведомости готовых блюд) и утвержденного меню, а также соблюдение графика питания.

5.7. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза услуг, оказанных Исполнителем в части соответствия условиям контракта, проводится Заказчиком своими силами, либо с привлечением эксперта, экспертной организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с требованиями законодательства о контрактной системе в сфере закупок Российской Федерации, в срок не позднее 30 (тридцати) календарных дней с момента оказания услуг.

5.8. Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения контракта и отдельным этапам исполнения контракта. Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований контракта, не препятствующие приемке оказанных услуг, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

6. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА

6.1. Обеспечение исполнения контракта не предусмотрено.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

7.1. Заказчик и Исполнитель несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных контрактом.

7.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пенья начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Такая пенья устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.

7.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается контрактом в размере, одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных Исполнителем за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном Правительством Российской Федерации, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

7.4. Ответственность Сторон в иных случаях определяется в соответствии с законодательством Российской Федерации.

7.5. Уплата неустойки не освобождает Стороны от необходимости исполнения обязательств или устранения нарушений.

7.6. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

7.7. Общая сумма начисленной неустойки за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

7.8. Общая сумма начисленной неустойки за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

8. ДЕЙСТВИЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВ НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение своих обязательств по настоящему контракту, если их исполнение оказалось невозможным вследствие непреодолимой силы, то есть чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств.

8.2. При возникновении обстоятельств непреодолимой силы, препятствующих исполнению обязательств по настоящему контракту одной из Сторон, она обязана оповестить другую Сторону не позднее пяти дней с момента возникновения таких обстоятельств, при этом срок выполнения обязательств по контракту переносится соразмерно времени, в течение которого действовали такие обстоятельства.

8.3. При рассмотрении споров в связи с обстоятельствами непреодолимой силы Сторона, ссылающаяся на эти обстоятельства, обязана представить документальное подтверждение их наступления.

9. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

9.1. Все споры или разногласия, возникающие между Сторонами по настоящему контракту или в связи с ним, разрешаются путем переговоров (в досудебном порядке).

9.2. В случае невозможности разрешения разногласий путем переговоров, они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Краснодарского края.

9.3. Претензия Сторон, направленная в досудебном порядке, подлежит рассмотрению в течение 14 дней с даты поступления.

10. СРОК ДЕЙСТВИЯ, ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

10.1. Настоящий контракт действует с даты подписания до 15.07.2024 г. включительно, а в части неисполненных обязательств - до полного их исполнения Сторонами. Окончание срока действия настоящего контракта не влечет прекращения неисполненных обязательств Сторон по настоящему контракту.

10.2. Любые изменения и дополнения к настоящему контракту имеют силу только в том случае, если они оформлены в письменном виде и подписаны обеими Сторонами. В случае изменения у какой - либо из Сторон юридического адреса, названия, банковских реквизитов и прочего, она обязана в течение 5 (пяти) дней письменно известить об этом другую Сторону.

10.3. Расторжение контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

10.4. Стороны вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

10.5. Во всем, что не предусмотрено настоящим контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

10.6. Стороны предусмотрели, что изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению Сторон в случае, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный контрактом объем услуг не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный контрактом объем оказываемых услуг не более чем на десять процентов.

10.7. Настоящий контракт подписан в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

10.8. Приложения: № 1 «Спецификация»; № 2 «Требования, предъявляемые заказчиком к продуктам»; № 3 «Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания обучающихся в лагерях дневного пребывания на летний период (в том числе для детей с ОВЗ)».

Приложения являются неотъемлемой частью настоящего контракта и составляют с ним единый документ.

11. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА, БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН.

«З А К А З Ч И К»

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение начальная общеобразовательная школа № 12 имени Героя Советского Союза Зои Космодемьянской муниципального образования Каневской район (МБОУ НОШ № 12).

Адрес юридического лица: ул. Коллективная, д. 8, ст. Каневская, Каневской район, Краснодарский край, 353730.

Получатель: финансовое управление администрации муниципального образования Каневской район (МБОУ НОШ № 12, л/с 925.50.068.0); единый казначейский счёт:

40102810945370000010; номер казначейского счета: 03234643036200001800; БИК 040349101; банк получателя: Южное ГУ Банка России//УФК по Краснодарскому краю, г. Краснодар. ИНН 2334014550; КПП 233401001; л/с 925.50.068.0 в финансовом Управлении администрации муниципального образования Каневской район.

тел.: 8(86164) 7-96-84; адрес электронной почты: school12@kan.kubannet.ru

Директор МБОУ НОШ № 12 _____ Н.И. Черевкова

«ИСПОЛНИТЕЛЬ»

Индивидуальный предприниматель Игнаткина Наталия Александровна.

Юридический адрес: 353861, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Братьев Кошевых, д.15 кв. 55.

ИНН 234700318305; ОГРНИП 315236900001500 от 10 февраля 2015 г.

ОКПО 0174076074; ОКТМО 03641101001; ОКОПФ 50102

Расчетный счет: 40802810530004082070; Наименование банка: Краснодарское отделение № 8619 ПАО Сбербанк г. Краснодар; Корреспондентский счет: 30101810100000000602; БИК: 040349602.

Адрес электронной почты: ignatkina.nata@bk.ru

Телефон 8-918-3899605

Индивидуальный предприниматель _____ Н.А. Игнаткина

Приложение № 1 к контракту № 2
на оказание услуг по организации
горячего питания от «__» _____ 2024г.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

№ п/п	Наименование услуги	Характеристики услуги	Категория детей	Кол-во детей, чел.	Кол-во дней оказания услуги	Стоимость расходов на продукты питания (согласно норм питания) на одного ребенка в день, руб.	Стоимость услуги на обеспечение доставки и (или) приготовления готового питания на одного ребенка в день, руб.	Сумма продуктов питания (согласно норм питания), руб.	Сумма услуг по организации питания, руб.	Общая сумма, руб.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Услуги по организации горячего питания детей МБОУ НОШ № 12 в профильном лагере с дневным пребыванием	Сроки оказания услуг: с 27.05.2024 г. по 17.06.2024 г. Завтрак: с 09 ч. 00 мин. до 09 ч. 30 мин. Обед: с 13 ч. 00 мин. до 13 ч. 30 мин.	От 7 до 11 лет	100	15	153,76	38,44	230 640,00	57 660,00	288 300,00
			от 12 лет и старше	0	15	181,13	45,28			

«З А К А З Ч И К»

Директор МБОУ НОШ № 12 _____ Н.И. Черевкова

«И С П О Л Н И Т Е Л Ь»

Индивидуальный предприниматель _____ Н.А. Игнаткина

Приложение № 2 к контракту № 2
на оказание услуг по организации
горячего питания от «__» _____ 2024г.

Требования, предъявляемые заказчиком к продуктам

№ п/п	Наименование продукции	Показатели (характеризующие качество и потребительские свойства продукции) ед. измерения	Значение показателя (требования к качеству, потребительским свойствам продукции)
1	молоко	массовая доля жира %	2,5
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 32252-2013 или ГОСТ 31450-2013, согласно ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
		Упаковка: полиэтиленовые пакеты, тэтра пак 1 л; тетра пак 0,2л	Соответствие
2	Сметана	массовая доля жира, не более 15%	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 31452-2012, ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
		Упаковка	полиэтиленовый пакет
3	Творог	Массовая доля жирности, не более 9%	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 31453-2013, ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС	соответствие

		005/2011 "О безопасности упаковки"	
		Упаковка п/эт пакет или п/эт ведро	соответствие
4	Кисломолочный продукт (кефир, ряженка, варенец)	массовая доля жира %	2,5; 2,7
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 31455-2012, ГОСТ 31454-2012, ГОСТ 31667-2012, согласно ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
		Упаковка: тетра пак и п/эт	Соответствие
5	Сыр	Массовая доля жирности, % не менее	45
		Потребительские свойства	неострых сортов (полутвёрдый)
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 32260-2013, согласно ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки" ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	соответствие
6	Масло сладко - сливочное несоленое	Жирность, % не менее	72,5
		Потребительские свойства	Сладко-сливочное, без растительных добавок
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 32261-2013, согласно ТР ТС 024/2013 «На масложировую продукцию», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
7	Зеленый горошек консервированный	Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 34112-2017 и согласно ТР ТС 021/2011 « О безопасности	Соответствие

		пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	
		Фасовка, в пределах диапазона, гр.	360-650
8	Мясо, замороженное в блоках – говядины, для детского питания	Фасованный, в пределах диапазона, кг	1,5-3
		Потребительские свойства: Тазобедренный отруб из говядины без кости, замороженный	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 31799-2012, ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции", ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
9	Хек, минтай, треска, горбуша свежемороженный	Требования к поставке товара: Партия товара должна быть одной даты выработки и одного производителя	Соответствие
		Потребительские свойства	тушка потрошённая, без головы
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 32366-2013, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки»	Соответствие
10	Тушки цыплят-бройлеров потрошенные	Потребительские свойства: охлаждённые	Соответствие
		Описание продукта	форма грудки округлая, подкожный жир в виде сплошной полосы, все внутренности, голова удалены, киль грудной кости не выделяется, кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин, костная система без деформаций
		Требования к поставке товара: Партия товара должна быть одной даты выработки и одного производителя	Соответствие

		Остаточный срок годности, не менее, суток	4
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 32737-2014, согласно ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
		категория	первая
11	Икра овощная из кабачков	Требования к составу: ГОСТ или ТУ производителя; согласно ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки»	Соответствие
		Фасовка, в пределах диапазона, гр.	360-650
12	Хлеб пшеничный	форма	формовой
		Требования к сырью: из пшеничной муки высшего или 1 сорта	соответствие
		Вес, кг не менее	0,5
		Упаковка	Плѐнка
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31807-2018, согласно ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки»	Соответствие
13	Хлеб из ржано-пшеничный	форма	Формовой
		Вес, кг не менее	0,6
		Цвет	темно-коричневый
		Упаковка	плѐнка
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 2077-84, согласно « ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
14	Печень говяжья	Фасованный, в пределах диапазона, кг	3-5
		Потребительские свойства	Печень говяжья замороженная

		ГОСТ 31799-2012, согласно «Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013), ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"	Соответствие
15	Картофель продовольственный свежий	класс	первый
		Потребительские свойства	Клубни целые, чистые, здоровые без излишней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями
		Фасовка	сетка
		Год урожая 2024 г.	соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 7176-2017, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки»	соответствие
16	Крахмал картофельный	сорт	Высший
		Фасовка в пределах диапазона,г	500-1000
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ Р 53876-2010, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки»	Соответствие
17	Капуста белокочанная	класс	первый
		Потребительские свойства: Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, сформировавшиеся, не проросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений с/х вредителями, без излишней влажности, с чистым срезом кочерыги, кочаны плотные, зачищены до плотно облегающих зелёных или белых листьев	Соответствие
		фасовка	Сетка

		Год урожая 2024 г.	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ Р 51809-2001, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Соответствие
18	Морковь столовая	класс	Первый
		Потребительские свойства: корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений с/х вредителями, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и привкуса, типичной для ботанического сорта формы и окраски	соответствие
		Фасовка	Сетка
		Год урожая 2024 г.	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 32284-2013, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки»	Соответствие
19	Хлопья овсяные	Номер	Первый, «Экстра»
		Потребительские свойства: продукт с коричневым оттенком, со свойственным овсяным хлопьям, не преляя	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 21149-2022, согласно ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
20	Лук репчатый	класс	Первый
		Потребительские свойства: луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений с/х вредителями, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой, без посторонних запаха и вкуса	соответствие
		фасовка	Сетка
		Год урожая 2024 г.	Соответствие
		Требования к качеству и	Соответствие

		безопасности: ГОСТ 34306-2017, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки»	
21	Свекла столовая	класс	первый
		Потребительские свойства	корнеплоды свежие, целые, здоровые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений с/х вредителями
		Фасовка	Сетка
		Год урожая 2024 г.	соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 32285-2013, ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки»	Соответствие
22	Томаты соленые	Потребительские свойства	консистенция хрустящая, вкус кисловатый в меру соленый
		Упаковка	П/эт ведро
		Фасовка в пределах диапазона, кг	3-10
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 34220-2017, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
23	Томаты свежие	Потребительские свойства	свежий, без повреждений с/х вредителями
		Год урожая 2024 г	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 34298-2017, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки»	Соответствие
24	Огурец свежий	Потребительские свойства	Огурец столовый свежий, без повреждений с/х вредителями
		Год урожая 2024 г	Соответствие
		Требования к качеству и	Соответствие

		безопасности: ГОСТ 33932-2016, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	
25	Огурец соленый	Потребительские свойства	консистенция хрустящая, вкус кисловатый в меру соленый
		Упаковка	П/эт ведро
		Фасовка в пределах диапазона, кг	3-10
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 34220-2017, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
26	Капуста квашеная	Потребительские свойства	Нарезка мелкая, консистенция хрустящая, вкус кисловатый в меру соленый
		Упаковка	П/эт ведро
		Фасовка в пределах диапазона, кг	3-10
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 34220-2017, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
27	Яблоки свежие	Потребительские свойства	свежие, целые, здоровые, не увядшие, не треснувшие, без признаков гнили, без повреждений с/х вредителями, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и привкуса, мякоть сочная белая разных оттенков в зависимости от ботанического сорта
		Фасовка	Ящик
		Калибровка (средний вес) :120г	Соответствие
		Год урожая 2024 г.	Соответствие

		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 34314-2017, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Соответствие
28	Макаронные изделия	Группа А	Соответствие
		Потребительские свойства: Цвет изделий соответствует сорту муки, поверхность гладкая, стекловидная, соответствует типу изделий. Без постороннего вкуса и запаха. Изделия при варке не должны слипаться между собой и сохранять форму изделия	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 31743-2017, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
29	Крупа гречневая	сорт	Первый
		Потребительские свойства: не надколотые ядра гречихи, кремового или коричневого цвета со свойственным гречневой крупе запахом без посторонних привкусов, не прелая	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 5550-2021, согласно ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
30	Крупа рис	сорт	Первый
		Потребительские свойства	целые, не надколотые зерна риса, белого цвета со свойственным рисовой крупе запахом без посторонних привкусов, не прелая
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 6292-93, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011	Соответствие

		"О безопасности упаковки"	
31	Крупа пшено	сорт	Первый
		Потребительские свойства	шлифованный, со свойственным пшену запахом без посторонних привкусов, не преляя
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 572-2016, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
32	Крупа манная	Марка	М
		Потребительские свойства	Продукт белого с желтоватым оттенком, со свойственным манной крупе запахом, не преляя
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 7022-2019, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
33	Горох шлифованный или колотый	сорт	№2
		Потребительские свойства: колотый шлифованный, соответствующий по показателям стандарту продукт желтого или зеленого цвета, не прелый	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 28674-2019, согласно «Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции, ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
34	Крупа перловая	Номер:	№1, №2, №3 или №4
		Потребительские свойства:	Продукт белого с желтоватым оттенком, со свойственным перловой крупе запахом, без посторонних привкусов, не кислый, не прелый
		Требования к качеству и	Соответствие

		безопасности: ГОСТ или ТУ производителя, согласно ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	
35	Крупа пшеничная	Сорт пшеницы:	твердый
		Потребительские свойства	Продукт с желтоватым оттенком, со свойственным пшеничной крупе запахом, не преляя
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ или ТУ производителя, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
36	Мука пшеничная	сорт	высший
		Требования к качеству и безопасности ГОСТ 26574-2017, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
37	Сахар-песок	Потребительские свойства	сыпучий, без комков, цвет белый, без нерастворимого осадка
		массовая доля влаги не более, %	70
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 33222-2015, согласно ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки»	Соответствие
38	Масло подсолнечное	Потребительские свойства: подсолнечное, рафинированное, дезодорированное, без постороннего запаха, без осадка	Соответствие
		Фасовка, п/бутылка по 1 или 5л	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 1129-2013, согласно ТР ТС 024/2013	соответствие

		«На масложировую продукцию, ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	
39	Соль поваренная пищевая	Потребительские свойства: кристаллический сыпучий продукт. Без посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли, цвет белый, без посторонних запахов	Соответствие
		сорт	Первый
		Фасовка: Пачка, 1кг	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ Р 51574-2018, согласно ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
40	Соль йодированная	Потребительские свойства: кристаллический сыпучий продукт обогащен йодом. Без посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли, цвет белый, без посторонних запахов	Соответствие
		сорт	Первый
		Фасовка: Пачка, 1кг	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ Р 51574-2018, согласно ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
41	Паста томатная	Сорт	Высший
		Потребительские свойства: Однородная концентрированная масса мажущейся консистенции без темных включений, семян и других грубых частей плодов. Цвет от красно - оранжевого до малиново-красного. Вкус без горечи, пригара и других	Соответствие

		посторонних привкусов	
		Требования к составу	без консервантов, без красителей, без загустителей
		Фасовка в пределах диапазона, кг	0,5-1
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 3343-2017, согласно ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
42	Чай	Потребительские свойства	Чай черный байховый листовой
		сорт	Высший
		Фасовка: Пачка, 100гр	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 32573-2013, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	соответствие
43	Какао	Потребительские свойства: порошок, без ароматических добавок, порошок от темно-коричневого до светло-коричневого цвета	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 108-2014, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
		Фасовка в пачки в пределах диапазона, гр.	100-200
44	Кофейный напиток	Потребительские свойства: порошкообразный, растворимый	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ Р 50364-92, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", Технический	Соответствие

		регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	
		Фасовка в пачки, гр.	100
45	Дрожжи хлебопекарные	Требования к качеству и безопасности: ГОСТ Р 54731- 2011, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
		Фасовка в пачки в пределах диапазона, гр.	10-100
46	Сок фруктовый	Ассортимент	Наличие
		Потребительские свойства: Восстановленный, осветленный	Соответствие
		Предназначение- питание детей дошкольного и школьного возраста	Соответствие
		Фасовка: Тетра-пак 0,2 л. или 1л. или стекло-банка 3л.	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 32103- 2013 , согласно ТР ТС 023/2011 «на соковую продукцию из фруктов и овощей» и согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
47	Нектары фруктовые	Ассортимент	Наличие
		Потребительские свойства: Восстановленный, осветленный	Соответствие
		Предназначение- питание детей дошкольного и школьного возраста	Соответствие
		Фасовка: Тетра-пак 0,2 л. или 1л. или стекло-банка 3л.	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 32104- 2013 , ТР ТС 023/2011 «на соковую продукцию из фруктов и овощей» и согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011	Соответствие

		"Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	
48	Яйцо куриное	Потребительские свойства: Скорлупа должна быть чистой, правильной формы, прочной и слегка шероховатой, без сколов и трещин	Соответствие
		Фасовка в тару: ящик из гофрированного картона или полимерный ящик с использованием бугорчатых прокладок	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 31654-2012, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
49	Сухофрукты	Потребительские свойства: Смесь не должна иметь посторонние примеси, быть повреждена амбарными вредителями. Без плесени и затхлого запаха, фрукты должны быть хорошо высушены	Соответствие
		Минимальное количество компонентов, не менее	8
		Упаковка	Мешок
		Фасовка, кг не более	25
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 32896-2014, согласно ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
50	Крупа кукурузная	Номер	3,4,5
		Продукт с желтым оттенком, свойственный кукурузной крупе, не прелая	Соответствие
		ГОСТ или ТУ производителя, согласно «Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», Соответствие ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее	Соответствие

		маркировки"	
51	Печенье	Потребительские свойства: Печенье должно быть без повреждений, не подгорелым, пропеченным, без трещин и надломов	Соответствие
		Форма: соответствующая наименованию печенья, края должны быть ровными или фигурными	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 24901-2014, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
52	Пряники	Потребительские свойства: без повреждений, должны быть не подгорелыми и пропеченными, без вздутий и трещин	Соответствие
		Форма: соответствующая наименованию печенья, края должны быть ровными или фигурными	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 15810-2014, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
53	Повидло	Вес в диапазоне, г	500-1000
		Требования к качеству и безопасности: Гост 32099-2013, ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
54	Хлебобулочные изделия	Упаковка	Пленка
		Вес в диапазоне, г	300-350
		Требования к качеству и безопасности: ТУ производителя, обогащенные йодом; ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011	Соответствие

		"О безопасности упаковки"	
55	Мякоть свинины нежирная без кости	Фасованный, в пределах диапазона, кг	3-5
		Потребительские свойства	Свинина без кости замороженная
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ или ТУ производителя, согласно ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции", ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
56	Крупа ячневая	Номер	2 или 3
		Продукт белого с желтоватым оттенком, со свойственным перловой крупе запахом, без посторонних привкусов, не кислый, не прелый	Соответствие
		ГОСТ 26791-2018, согласно «Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"	Соответствие

«З А К А З Ч И К»

Директор МБОУ НОШ № 12 _____ Н.И. Черевкова

«И С П О Л Н И Т Е Л Ь»

Индивидуальный предприниматель _____ Н.А. Игнаткина

Приложение № 3 к контракту № 2
на оказание услуг по организации
горячего питания от «__» _____ 2024г.

Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания обучающихся в лагерях дневного пребывания на летний период (в том числе для детей с ОВЗ)

сезон: летний

возрастная категория: 7-11 лет

понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 1 День 1								
завтрак	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА	220	8,40	10,60	35,10	270,50	175	2011
	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	3,50	4,40	0,00	54,60	15	2011
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,10	0,00	9,90	40,20	376	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,50	0,10	10,00	47,40	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,70	0,20	10,60	51,00	ПР	2008
	ВАФЛИ	20	0,60	0,70	15,50	70,80	ПР	2008
<i>Итого за завтрак:</i>		500	15,80	16,00	81,10	534,50		

обед	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ или черносливом	60	0,60	0,10	5,20	25,20	59	2011
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	1,50	4,00	10,00	82,70	82	2011
	РАГУ ИЗ СВИНИНЫ	200	17,20	24,10	29,80	489,90	263	2015
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1,00	0,20	19,60	83,40	389	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,70	0,20	17,60	82,90	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,30	0,20	8,50	40,80	ПР	2008
	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (слива)*	100	0,80	0,30	9,30	47,50	338.2	2011
<i>Итого за обед:</i>		815	25,10	29,10	100,00	852,40		
<i>Итого за день:</i>		1315	40,9	45,1	181,1	1386,9		

СЛИВА * -
допускается
выдача
иных
фруктов

сезон: летний

возрастная категория: 7-11 лет

вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 1 День 2								
завтрак	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (помидоры)	60	0,70	0,10	2,30	14,40	71	2011
	ГУЛЯШ	90	12,10	15,40	2,80	203,60	260	2011

	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,30	4,80	34,00	201,00	309/202	2015
	ЛИМОНАД ЛИМОННЫЙ	200	0,10	0,00	21,70	90,00	468	2016
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,50	0,10	10,00	47,40	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,30	0,20	8,50	40,80	ПР	2008
<i>Итого за завтрак:</i>		540	21	20,6	79,3	597,2		
обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	70	0,50	4,30	1,70	47,10	20	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	200	2,10	2,30	15,80	92,60	101	2011
	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЦАМИ	130	13,20	7,10	6,90	144,90	229	2011
	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	150	3,60	4,70	37,70	207,70	305	2011
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,80	2,50	13,60	88,00	465	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,10	0,20	20,10	94,70	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,30	0,20	8,50	40,80	ПР	2008
	ВАФЛИ	20	0,60	0,70	15,50	70,80	ПР	2008
<i>Итого за обед:</i>		830	27,2	22	119,8	786,6		
<i>Итого за день:</i>		1370	48,2	42,6	199,1	1383,8		

сезон: летний

возрастная категория: 7-11 лет

среда

Прием	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества	Энергетическая	№	Сборник
-------	--------------------	-----------	------------------	----------------	---	---------

пищи			Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептуры	рецептур
Неделя 1 День 3								
завтрак	САЛАТ "ШКОЛЬНЫЕ ГОДЫ"	60	0,90	3,00	2,60	47,30	29	2008
	НАГГЕТСЫ КУРИНЫЕ	90	12,20	10,20	10,60	248,90	326	2016
	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	150	4,40	3,60	29,20	134,80	227	2021
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	180	0,90	0,20	17,60	75,10	389	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,50	0,10	10,00	47,40	ПР	2008
<i>Итого за завтрак:</i>		500	19,90	17,10	70,00	553,50		
обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	60	1,00	2,50	4,90	46,20	53	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	200	4,60	4,30	15,10	117,70	102	2011
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ	110	11,10	13,80	11,40	204,60	279	2011
	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	3,60	4,40	15,20	117,20	321	2011
	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	200	0,10	0,10	28,30	115,40	352	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,10	0,20	20,10	94,70	ПР	2008
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,30	0,20	8,50	40,80	ПР	2008	
<i>Итого за обед:</i>		780	24,80	25,50	103,50	736,60		
<i>Итого за день:</i>		1280	44,7	42,6	173,5	1290,1		

сезон: летний

возрастная категория: 7-11 лет

четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 1 День 4								
завтрак	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	0,90	3,00	5,30	53,00	45	2011
	ВОК " МЯСО С ОВОЩАМИ"	200	16,40	17,30	24,50	344,20	276	2016
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00	0,00	19,40	77,40	349	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,50	0,10	10,00	47,40	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,30	0,20	8,50	40,80	ПР	2008
<i>Итого за завтрак:</i>		500	20,10	20,60	67,70	562,80		
обед	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (огурцы)	60	0,50	0,10	1,50	8,40	71	2011
	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	200	2,20	4,50	10,80	92,80	113	2011
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ (ОСОБЫЕ)	100	14,50	20,10	12,60	311,60	269	2011
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ	150	3,90	3,20	23,10	137,10	223	2021
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,20	0,00	10,10	42,20	377	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,80	0,30	25,10	118,40	ПР	2008

	ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,30	0,30	14,80	71,40	ПР	2008
	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ(яблоко)*	120	0,50	0,50	11,80	56,40	338	2011
<i>Итого за обед:</i>		915	27,90	29,00	109,80	838,30		
<i>Итого за день:</i>		1415	48	49,6	177,5	1401,1		

ЯБЛОКО *

-

допускается
выдача
иных
фруктов

сезон: летний

возрастная категория: 7-11 лет

пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 1 День 5								
завтрак	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (помидоры)	60	0,70	0,10	2,30	14,40	71	2011
	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	150	15,50	20,00	26,80	349,00	291	2011
	ЧАЙ	200	0,40	0,10	14,90	62,00	458	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,50	0,10	10,00	47,40	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	15	0,98	0,15	6,38	30,60	ПР	2008
	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (груша)*	100	0,40	0,30	10,00	45,60	338.1	2011

<i>Итого за завтрак:</i>		545	19,48	20,75	70,38	549,00		
обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ	60	0,70	3,70	2,30	46,00	27	2011
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	1,50	4,00	10,00	82,70	82	2011
	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ	100	12,60	15,20	8,10	265,40	297	2011
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,20	5,30	21,40	146,70	312	2011
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1,00	0,20	19,60	83,40	389	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,80	0,30	25,10	118,40	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,00	0,30	12,70	61,20	ПР	2008
<i>Итого за обед:</i>		790	24,80	29,00	99,20	803,80		
<i>Итого за день:</i>		1335	44	50	170	1353		

ГРУША * -
допускается
выдача
иных
фруктов

ИТОГО ЗАВТРАК 20-25 % ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого завтраки за 5 дней (первая неделя) в среднем фактически:	517,0	19,26	19,01	73,70	559,40

СанПин 100% суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПин 20% от суточной нормы:		15,4	15,8	67	470
норма по СанПин 25% от суточной нормы:		19,25	19,75	83,75	587,5
выход норм в % соотношении за 5 дней		25,01	24,06	22,00	23,80

ИТОГО ОБЕД 30-35 % ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого завтраки за 5 дней(первая неделя) в среднем фактически:	826	25,96	26,92	106,46	803,54
СанПин 100% суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПин 30 % от суточной нормы:		23,1	23,7	100,5	705
норма по СанПин 35 % от суточной нормы:		26,95	27,65	117,25	822,5
выход норм в % соотношении за 5 дней		33,71	34,08	31,78	34,19

ИТОГО : ЗАВТРАК+ОБЕД= 50-60 % ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	

итого завтраки за 5 дней(первая неделя) в среднем фактически:		45,22	45,93	180,16	1362,94
СанПин 100% суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПин 50% от суточной нормы:		38,5	39,5	167,5	1175
норма по СанПин 60% от суточной нормы:		46,2	47,4	201	1410
выход норм в % соотношении за 5 дней		58,72	58,14	53,78	58,00

сезон: летний

возрастная категория: 7-11 лет

понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 2 День 6								
завтрак	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (огурцы)	60	0,50	0,10	1,50	8,40	71	2011
	БИТОЧКИ "АППЕТИТНЫЕ"	90	11,60	16,70	25,00	338,90	268-ттк	2011
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ	150	3,90	3,20	23,10	137,10	223	2021
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,20	0,00	10,10	42,20	377	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,50	0,10	10,00	47,40	ПР	2008

	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,30	0,20	8,50	40,80	ПР	2008
<i>Итого за завтрак:</i>		540	19,00	20,30	78,20	614,80		
обед	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (помидоры)	60	0,70	0,10	2,30	14,40	71	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	200	3,20	4,30	18,40	125,10	108	2011
	ПТИЦА , ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ	100	13,90	17,20	3,00	222,30	290	2011
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,40	4,80	34,30	202,40	309/202	2015
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1,00	0,20	19,60	83,40	389	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,30	0,20	15,10	71,00	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,30	0,20	8,50	40,80	ПР	2008
	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (слива)*	100	0,80	0,30	9,30	47,50	338.2	2011
<i>Итого за обед:</i>		860	28,60	27,30	110,50	806,90		
<i>Итого за день:</i>		1400	47,6	47,6	188,7	1421,7		

СЛИВА * -
допускается
выдача
иных
фруктов

сезон: летний

возрастная категория: 7-11 лет

вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 2 День 7								
завтрак	САЛАТ "ШКОЛЬНЫЕ ГОДЫ"	60	0,90	3,00	2,60	47,30	29	2008
	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ТОМАТАМИ	100	10,10	8,30	1,50	123,00	248	2016
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,20	5,30	21,40	146,30	312	2011
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (1-ЫЙ ВАРИАНТ)	200	0,20	0,20	27,00	111,10	342.1	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,50	0,10	10,00	47,40	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,30	0,20	8,50	40,80	ПР	2008
<i>Итого за завтрак:</i>		550	17,2	17,1	71	515,9		
обед	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ или черносливом	80	0,90	0,10	6,90	33,60	59	2011
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	1,50	4,00	10,00	82,70	82	2011
	ПЛОВ	200	22,70	23,30	35,00	440,60	265	2011
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00	0,00	19,40	77,40	349	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,30	0,20	15,10	71,00	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,30	0,20	8,50	40,80	ПР	2008
<i>Итого за обед:</i>		730	28,70	27,80	94,90	746,10		
<i>Итого за день:</i>		1280	45,9	44,9	165,9	1262		

ЯБЛОКО *

-
допускается
выдача
иных
фруктов

сезон: летний

возрастная категория: 7-11 лет

среда

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 2 День 8								
завтрак	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	60	1,00	2,50	4,90	46,20	53	2011
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ (ТТК)	150	13,90	14,50	2,60	216,60	210-ттк	2011
	ЛИМОНАД ЛИМОННЫЙ	200	0,10	0,00	21,70	90,00	468	2016
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,50	0,10	10,00	47,40	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,30	0,20	8,50	40,80	ПР	2008
	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (слива)*	100	0,80	0,30	9,30	47,50	338.2	2011
	ВАФЛИ	20	0,60	0,70	15,50	70,80	ПР	2008
<i>Итого за завтрак:</i>		570	19,2	18,3	72,5	559,3		
обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	60	0,70	3,70	2,10	45,50	23	2011

	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	200	4,60	4,30	15,10	117,70	102	2011
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	18,80	14,30	25,80	307,00	328	2021
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (1-ЫЙ ВАРИАНТ)	200	0,20	0,20	27,00	111,10	342.1	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,50	0,10	10,00	47,40	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,60	0,40	17,00	81,60	ПР	2008
<i>Итого за обед:</i>		720	28,40	23,00	97,00	710,30		
<i>Итого за день:</i>		1290	47,6	41,3	169,5	1269,6		

СЛИВА * -
допускается
выдача
иных
фруктов

сезон: летний

возрастная категория: 7-11 лет

четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 2 День 9								
завтрак	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (огурцы)	60	0,50	0,10	1,50	8,40	71	2011
	ШАШЛЫЧКИ ИЗ МЯСА	90	9,60	15,50	12,90	308,50	321	2016

	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	150	2,20	4,40	25,50	150,00	324	2008
	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И ЯГОД замороженных	180	0,10	0,10	9,80	40,50	492	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,50	0,10	10,00	47,40	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,30	0,20	8,50	40,80	ПР	2008
<i>Итого за завтрак:</i>		520	15,20	20,40	68,20	595,60		
обед	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	0,90	3,00	5,30	53,00	45	2011
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ	110	11,10	13,80	11,40	204,60	279	2011
	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	150	4,40	3,60	29,20	134,80	227	2021
	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	1,80	4,20	13,10	97,70	96	2011
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00	0,00	19,40	77,40	349	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,10	0,20	20,10	94,70	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,00	0,30	12,70	61,20	ПР	2008
<i>Итого за обед:</i>		790	23,30	25,10	111,20	723,40		
<i>Итого за день:</i>		1310	38,5	45,5	179,4	1319		

сезон: летний

возрастная категория: 7-11 лет

пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 2 День 10								
завтрак	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С РИСОМ со сгущенным молоком ттк	150	15,50	8,00	37,20	294,10	236	2012
	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,30	3,00	0,00	36,40	15	2011
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,10	8,30	0,10	74,80	14	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,50	0,10	10,00	47,40	573	2021
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,20	0,00	10,10	42,20	377	2011
	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ(яблоко)*	110	0,40	0,40	10,80	51,70	338	2011
<i>Итого за завтрак:</i>		500	20,00	19,80	68,20	546,60		
обед	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (помидоры)	60	0,70	0,10	2,30	14,40	71	2011
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	1,50	4,00	10,00	82,70	82	2011
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	100	14,90	18,00	14,50	279,70	294-ттк	2011
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,20	5,30	21,40	146,30	312	2011
	ЛИМОНАД ЛИМОННЫЙ	200	0,10	0,00	21,70	90,00	468	2016
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,30	0,20	15,10	71,00	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,30	0,20	8,50	40,80	ПР	2008
	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (груша)*	120	0,50	0,30	12,00	54,70	338.1	2011

<i>Итого за обед:</i>	880	24,50	28,10	105,50	779,60		
<i>Итого за день:</i>	1380	44,5	47,9	173,7	1326,2		

ГРУША
;ЯБЛОКО
-
допускается
выдача
иных
фруктов

ИТОГО ЗАВТРАК 20-25 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого завтраки за 5 дней (неделя вторая) в среднем фактически:	536	18,12	19,18	71,62	566,44
СанПин 100% суточной нормы:		77,00	79,00	335,00	2350,00
норма по СанПин 20% от суточной нормы:		15,40	15,80	67,00	470,00
норма по СанПин 25% от суточной нормы:		19,25	19,75	83,75	587,5
выход норм в % соотношении за 5 дней		23,53	24,28	21,38	24,10

ИТОГО ОБЕД 30-35 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	

итого завтраки за 5 дней(неделя вторая) в среднем фактически:	796	26,7	26,26	103,82	753,26
СанПин 100% суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПин 30 % от суточной нормы:		23,1	23,7	100,5	705
норма по СанПин 35 % от суточной нормы:		26,95	27,65	117,25	822,5
выход норм в % соотношении за 5 дней		34,68	33,24	30,99	32,05

ИТОГО : ЗАВТРАК+ОБЕД = 50-60 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого завтраки за 5 дней (вторая неделя)в среднем фактически:		44,82	45,44	175,44	1319,70
СанПин 100% суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПин 60% от суточной нормы:		38,5	39,5	167,5	1175
норма по СанПин 75% от суточной нормы:		46,2	47,4	201	1410
выход норм в % соотношении за 5 дней		58,21	57,52	52,37	56,16

ИТОГО : ЗАВТРАК+ОБЕД = 50-60 % ЗА ВЕСЬ ПЕРИОД 10 ДНЕЙ				
	Вес блюда	Пищевые вещества		Энергетическая

	Белки	Жиры	Углеводы	ценность
итого завтраки за 10 дней в среднем фактически:	45,02	45,69	177,80	1341,32
СанПин 100% суточной нормы:	77	79	335	2350
норма по СанПин 50% от суточной нормы:	38,5	39,5	167,5	1175
норма по СанПин 60% от суточной нормы:	46,2	47,4	201	1410
выход норм в % соотношении за 5 дней	58,46	57,83	53,07	57,08

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ЗАВТРАК) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7-11 ЛЕТ И СТАРШЕ	суммарный вес блюд	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
1 ДЕНЬ	500,00	15,80	16,00	81,10	534,50
2 ДЕНЬ	540	21	20,6	79,3	597,2
3 ДЕНЬ	500	19,9	17,1	70	553,5
4 ДЕНЬ	500	20,1	20,6	67,7	562,8
5 ДЕНЬ	545	19,48	20,75	70,38	549,00
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 5 ДНЕЙ:	517,00	19,26	19,01	73,70	559,40
6 ДЕНЬ	540	19	20,3	78,2	614,8
7 ДЕНЬ	550	17,2	17,1	71	515,9
8 ДЕНЬ	570	19,2	18,3	72,5	559,3
9 ДЕНЬ	520	15,2	20,4	68,2	595,6
10 ДЕНЬ	500	20	19,8	68,2	546,6

ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 5 ДНЕЙ:	536,00	18,12	19,18	71,62	566,44
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 10 ДНЕЙ (ЗАВТРАК)	526,5	18,69	19,10	72,66	562,92

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ОБЕДЫ) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7-11 ЛЕТ И СТАРШЕ	суммарный вес блюд	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
1 ДЕНЬ	815	25	29	100	852
2 ДЕНЬ	830	27,2	22	119,8	786,6
3 ДЕНЬ	780	24,8	25,5	103,5	736,6
4 ДЕНЬ	915	27,9	29	109,8	838,3
5 ДЕНЬ	790	24,8	29	99,2	803,8
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 5 ДНЕЙ:	826,00	25,96	26,92	106,46	803,54
6 ДЕНЬ	860	28,6	27,3	110,5	806,9
7 ДЕНЬ	730	28,7	27,8	94,9	746,1
8 ДЕНЬ	720	28,4	23	97	710,3
9 ДЕНЬ	790	23,3	25,1	111,2	723,4
10 ДЕНЬ	880	24,5	28,1	105,5	779,6
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 5 ДНЕЙ:	796,00	26,70	26,26	103,82	753,26
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 10 ДНЕЙ (ОБЕД)	811	26,33	26,59	105,14	778,4

сезон: летний

возрастная категория: 12 лет и старше

понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы			
завтрак	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА	250	9,1	11,1	40,0	307,3	2011	175
	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	18	4,2	5,3	0,0	65,5	2011	15
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	7	0,0	5,8	0,1	52,4	2011	14
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1	0,0	9,9	40,2	2011	376
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71,0	2008	ПР
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,7	0,2	10,6	51,0	2008	ПР
	ВАФЛИ	20	0,6	0,7	15,5	70,8	2008	
<i>Итого за завтрак:</i>		550,00	18,00	23,30	91,20	658,20		
обед	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ или черносливом	100	1,1	0,2	8,6	42,0	2011	59
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	1,9	5,0	12,5	103,4	2011	82
	РАГУ ИЗ СВИНИНЫ	220	18,9	26,5	32,7	539,0	2015	263
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1,0	0,2	19,6	83,4	2011	389
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	2008	ПР
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	2008	ПР

	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (слива)*	100	0,8	0,3	9,3	47,5	2011	338.2
<i>Итого за обед:</i>		930	28,1	32,6	111,3	950,8		
<i>Итого за день:</i>		1480,00	46,10	55,90	202,50	1609,00		

СЛИВА * -
допускается
выдача иных
фруктов

сезон: летний

возрастная категория: 12 лет и старше

вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы			
завтрак	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (помидоры)	100	1,1	0,2	3,8	24,0	2011	71
	ГУЛЯШ	100	13,4	17,7	3,4	248,9	2011	260
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,4	5,8	41,1	242,8	2011	309
	ЛИМОНАД ЛИМОННЫЙ	200	0,1	0,0	21,7	90,0	2016	468
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10,0	47,4	2008	ПР
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	15	1,0	0,1	6,4	30,6	2008	
<i>Итого за завтрак:</i>		615	23,50	23,9	86,4	683,7		
обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	0,8	6,1	2,4	67,2	2011	20

	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	250	2,6	2,8	19,8	115,7	2011	101
	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	150	15,2	8,1	7,9	167,2	2011	229
	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	180	4,3	5,7	45,3	249,2	2011	305
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,8	2,5	13,6	88,0	2021	465
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71,0	2008	ПР
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	2008	ПР
	ВАФЛИ	30	0,8	1,0	23,2	106,2	2008	ПР
<i>Итого за обед:</i>		960	30,1	26,6	135,8	905,3		
<i>Итого за день:</i>		1575	53,6	50,5	222,2	1589		

сезон: летний

возрастная категория: 12 лет и старше
среда

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы			
завтрак	САЛАТ "ШКОЛЬНЫЕ ГОДЫ"	100	1,5	5,0	4,4	78,9	2008	29
	НАГГЕТСЫ КУРИНЫЕ	100	13,5	11,3	11,8	276,6	2016	326
	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ п	180	5,3	4,3	35,0	161,8	2021	227
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И	180	0,9	0,2	17,6	75,1	2011	389

завтрак	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	1,5	5,1	8,9	88,3	2011	45
	ВОК " МЯСО С ОВОЩАМИ"	210	17,2	18,0	25,7	361,5	2016	276
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0,0	0,0	17,4	69,7	2011	349
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71,0	2008	ПР
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,0	0,3	12,7	61,2	2008	
<i>Итого за завтрак:</i>		550	23	23,6	79,8	651,7		
обед	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (огурцы)	100	0,8	0,1	2,5	14,0	2011	71
	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	250	2,3	5,5	11,7	105,7	2011	113
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ (ОСОБЫЕ)	100	14,5	20,1	12,6	311,6	2011	269
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ	180	4,7	3,9	27,7	164,5	2021	223
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,2	0,0	10,1	42,2	2011	377
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,3	25,1	118,4	2008	ПР
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17,0	81,6	2008	ПР
	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ(яблоко)*	100	0,4	0,4	9,8	47,0	2011	338
<i>Итого за обед:</i>		1020	29,30	30,70	116,50	885,00		
<i>Итого за день:</i>		1570	52,3	54,3	196,3	1536,7		

ЯБЛОКО * -
допускается

выдача иных
фруктов

сезон: летний

возрастная категория: 12 лет и старше
пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы			
завтрак	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (помидоры)	100	1,1	0,2	3,8	24,0	2011	71
	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ ИЛИ КРОЛИКА ттк	200	20,6	23,4	35,7	436,3	2011	291
	ЧАЙ	200	0,4	0,1	14,9	62,0	2021	458
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10,0	47,4	2008	ПР
	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (груша)*	100	0,4	0,3	10,0	45,6	2011	338.1
<i>Итого за завтрак:</i>		620	24,0	24,1	74,4	615,3		
обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ	100	1,1	6,1	3,8	76,7	2011	27
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	1,9	5,0	12,5	103,4	2011	82
	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ- ЦЫПЛЯТ	105	13,2	15,5	8,5	278,5	2011	297

	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,8	6,3	25,7	175,5	2011	312
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1,0	0,2	19,6	83,4	2011	389
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,3	25,1	118,4	2008	ПР
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17,0	81,6	2008	ПР
<i>Итого за обед:</i>		925	27,4	33,8	112,2	917,5		
<i>Итого за день:</i>		1545	51,4	57,9	186,6	1532,8		

ГРУША * -
допускается
выдача иных
фруктов

ИТОГО ЗАВТРАК 20-25 % ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого завтраки за 5 дней (первая неделя) в среднем фактически:	584,0	22,3	23,2	82,6	652,1
СанПин 100% суточной нормы:		90,00	92,00	383,00	2720
норма по СанПин 20% от суточной нормы:		18	18,4	76,6	544
норма по СанПин 25% от суточной нормы:		22,5	23	95,75	680
выход норм в % соотношении за 5 дней		24,80	25,20	21,57	23,97

ИТОГО ОБЕД 30-35 % ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого завтраки за 5 дней(первая неделя) в среднем фактически:	957,00	29,02	30,98	120,32	911,44
СанПин 100% суточной нормы:		90,00	92,00	383,00	2720
норма по СанПин 30 % от суточной нормы:		27	27,6	114,9	816
норма по СанПин 35 % от суточной нормы:		31,5	32,2	134,05	952
выход норм в % соотношении за 5 дней		32,24	33,67	31,42	33,51

ИТОГО : ЗАВТРАК+ОБЕД = 50-60 % ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого за 5 дней (первая неделя) в среднем фактически:		51,34	54,16	202,94	1563,54
СанПин 100% суточной нормы:		90,00	92,00	383,00	2720
норма по СанПин 50 % от суточной нормы:		45,00	46,00	191,50	1360,00
норма по СанПин 60% от суточной нормы:		54,00	55,20	229,80	1632,00
выход норм в % соотношении за 5 дней		57,04	58,87	52,99	57,48

сезон: летний

возрастная категория: 12 лет и старше

понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы			
завтрак	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (огурцы)	100	0,8	0,1	2,5	14,0	2011	71
	БИТОЧКИ "АППЕТИТНЫЕ"	100	12,9	18,5	27,5	376,7	2011	268-ТТК
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ	180	4,7	3,9	27,7	164,5	2021	223
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,2	0,0	10,1	42,2	2011	377
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,9	0,2	12,5	59,2	2008	ПР
<i>Итого за завтрак:</i>		605	20,50	22,70	80,30	656,60		
обед	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (помидоры)	100	1,1	0,2	3,8	24,0	2011	71
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	4,1	5,4	23,0	156,8	2011	108
	ПТИЦА , ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ	110	15,3	18,9	3,3	244,7	2011	290
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,3	5,8	40,5	239,5	2015	309/202
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	180	0,9	0,2	17,6	75,1	2011	389

	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10,0	47,4	2008	ПР
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	2008	ПР
	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (слива)	100	0,8	0,3	9,3	47,5	2011	338.2
<i>Итого за обед:</i>		960	31,30	31,10	116,00	875,80		
<i>Итого за день:</i>		1565	51,8	53,8	196,3	1532,4		

СЛИВА * -
допускается
выдача иных
фруктов

сезон: летний

возрастная категория: 12 лет и старше

вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы			
завтрак	САЛАТ "ШКОЛЬНЫЕ ГОДЫ"	100	1,5	5,0	4,4	78,9	2008	29
	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ТОМАТАМИ	100	10,1	8,3	1,5	123,0	2016	248
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,8	6,3	25,7	175,5	2011	312
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (1-ЫЙ ВАРИАНТ)	200	0,2	0,2	27,0	111,1	2011	342.1
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71,0	2008	ПР
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	2008	ПР
<i>Итого за завтрак:</i>		630	19,20	20,20	82,20	600,30		

обед	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ или черносливом	100	1,1	0,2	8,6	42,0	2011	59
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	1,9	5,0	12,5	103,4	2011	82
	ПЛОВ	240	20,8	27,2	41,9	574,2	2011	265
	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	0,1	0,0	14,7	59,3	2011	376
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	2008	ПР
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,0	0,3	12,7	61,2	2008	ПР
<i>Итого за обед:</i>		660	29,00	32,90	110,50	934,80		
<i>Итого за день:</i>		1290	48,2	53,1	192,7	1535,1		

сезон: летний

возрастная категория: 12 лет и старше

среда

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки	Жиры	Углеводы			
завтрак	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	100	1,6	4,2	8,1	76,9	2011	53
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ (ТТК)	200	18,6	19,3	4,9	288,5	2011	210-ТТК
	ЛИМОНАД ЛИМОННЫЙ	200	0,1	0,0	21,7	90,0	2016	468
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10,0	47,4	2008	ПР
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	15	1,0	0,1	6,4	30,6	2021	574

	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (слива)*	100	0,8	0,3	9,3	47,5	2011	338.2
	ВАФЛИ	20	0,6	0,7	15,5	70,8	2008	ПР
<i>Итого за завтрак:</i>		655	24,2	24,7	75,9	651,7		
обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	100	1,1	6,2	3,5	75,8	2011	23
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	5,7	5,4	18,9	147,2	2011	102
	ЖАРКОЕ ПО- ДОМАШНЕМУ п	220	20,7	15,7	28,4	337,7	2021	328
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (1-ЫЙ ВАРИАНТ)	200	0,2	0,2	27,0	111,1	2011	342.1
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	2008	ПР
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,0	0,3	12,7	61,2	2008	ПР
<i>Итого за обед:</i>		840	32,80	28,00	110,60	827,70		
<i>Итого за день:</i>		1495	57	52,7	186,5	1479,4		

СЛИВА * -
допускается
выдача иных
фруктов

сезон: летний

возрастная категория: 12 лет и старше

четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества	Энергетическая	№	Сборник
------------	--------------------	-----------	------------------	----------------	---	---------

			Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептуры	рецептур
завтрак	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (огурцы)	100	0,8	0,1	2,5	14,0	2011	71
	ШАШЛЫЧКИ ИЗ МЯСА	100	10,6	17,2	14,3	342,4	2016	321
	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	180	2,6	5,3	30,6	180,0	2008	324
	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И ЯГОД замороженных п	200	0,1	0,1	10,9	45,0	2021	492
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,9	0,2	12,5	59,2	2008	ПР
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	2008	ПР
<i>Итого за завтрак:</i>		625	17,30	23,10	79,30	681,40		
обед	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	1,5	5,1	8,9	88,3	2011	45
	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	2,2	5,2	16,4	122,2	2011	96
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ	110	11,1	13,8	11,4	204,6	2011	279
	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	180	5,3	4,3	35,0	161,8	2021	227
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,0	0,0	19,4	77,4	2011	349
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,3	25,1	118,4	2008	ПР
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,0	0,3	12,7	61,2	2008	ПР
<i>Итого за</i>		920	25,90	29,00	128,90	833,90		

<i>обед:</i>							
<i>Итого за день:</i>	1545	43,2	52,1	208,2	1515,3		

сезон: летний

возрастная категория: 12 лет и старше

пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы			
завтрак	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С РИСОМ со сгущенным молоком ттк	200	20,7	10,7	49,6	392,3	2012	236
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	15	0,1	12,4	0,1	112,2	2011	14
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,2	0,0	10,1	42,2	2011	377
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10,0	47,4	2021	573
	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ(яблоко)*	115	0,5	0,5	11,3	54,1	2011	338
<i>Итого за завтрак:</i>		550	23,00	23,70	81,10	648,20		
обед	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (помидоры)	100	1,1	0,2	3,8	24,0	2011	71
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	1,9	5,0	12,5	103,4	2011	82
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ ИЛИ	100	14,9	18,0	14,5	279,7	2011	294-ттк

КРОЛИКА-ТТК							
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,8	6,3	25,7	175,5	2011	312
СОУС ТОМАТНЫЙ №348	30	0,3	1,5	2,0	23,4	2012	348
ЛИМОНАД ЛИМОННЫЙ	200	0,1	0,0	21,7	90,0	2016	468
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	2008	ПР
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,0	0,3	12,7	61,2	2008	ПР
ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (груша)*	100	0,4	0,3	10,0	45,6	2011	338.1
<i>Итого за обед:</i>	1030	27,60	31,80	123,00	897,50		
<i>Итого за день:</i>	1580	50,6	55,5	204,1	1545,7		

ЯБЛОКО * -
допускается
выдача иных
фруктов
ГРУША * -
допускается
выдача иных
фруктов

ИТОГО ЗАВТРАК 20-25 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого завтраки за 5 дней (неделя вторая) в среднем фактически:	613,00	20,84	22,88	79,76	647,64
СанПин 100% суточной нормы:		90,00	92,00	383,00	2720

норма по СанПин 20% от суточной нормы:		18	18,4	76,6	544
норма по СанПин 25% от суточной нормы:		22,5	23	95,75	680
выход норм в % соотношении за 5 дней		23,16	24,87	20,83	23,81

ИТОГО ОБЕД 30-35 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого завтраки за 5 дней (неделя вторая) в среднем фактически:	882,00	29,32	30,56	117,80	873,94
СанПин 100% суточной нормы:		90,00	92,00	383,00	2720
норма по СанПин 30 % от суточной нормы:		27	27,6	114,9	816
норма по СанПин 35 % от суточной нормы:		31,5	32,2	134,05	952
выход норм в % соотношении за 5 дней		32,58	33,22	30,76	32,13

ИТОГО : ЗАВТРАК+ОБЕД = 50-60 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого завтраки за 5 дней (вторая неделя) в среднем фактически:		50,16	53,44	197,56	1521,58
СанПин 100% суточной нормы:		90,00	92,00	383,00	2720

норма по СанПин 50% от суточной нормы:		45	46	191,5	1360
норма по СанПин 60% от суточной нормы:		54	55,2	229,8	1632
выход норм в % соотношении за 5 дней		55,73	58,09	51,58	55,94

ИТОГО : ЗАВТРАК+ОБЕД= 50-60 % ЗА ВЕСЬ ПЕРИОД 10 ДНЕЙ					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого за 10 дней (две недели) в среднем фактически:		50,75	53,80	200,25	1542,56
СанПин 100% суточной нормы:		90,00	92,00	383,00	2720
норма по СанПин 50% от суточной нормы:		45,00	46,00	191,50	1360,00
норма по СанПин 60% от суточной нормы:		54,00	55,20	229,80	1632,00
выход норм в % соотношении за 10 дней		56,39	58,48	52,28	56,71

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ЗАВТРАК) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ	суммарный вес блюд	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
1 ДЕНЬ	550,00	18,00	23,30	91,20	658,20
2 ДЕНЬ	615,00	23,5	23,9	86,4	683,7
3 ДЕНЬ	585,00	23,1	21	81,3	651,6

4 ДЕНЬ	550,00	23	23,6	79,8	651,7
5 ДЕНЬ	620,00	24	24,1	74,4	615,3
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 5 ДНЕЙ:	584,00	22,32	23,18	82,62	652,10
6 ДЕНЬ	605,00	20,5	22,7	80,3	656,6
7 ДЕНЬ	630,00	19,2	20,2	82,2	600,3
8 ДЕНЬ	655,00	24,2	24,7	75,9	651,7
9 ДЕНЬ	625,00	17,3	23,1	79,3	681,4
10 ДЕНЬ	550,00	23	23,7	81,1	648,2
	0,00	0	0	0	0
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 5 ДНЕЙ:	613,00	20,84	22,88	79,76	647,64
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 10 ДНЕЙ (ЗАВТРАК)	598,50	21,58	23,03	81,19	649,87

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ОБЕДЫ) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ	суммарный вес блюд	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
1 ДЕНЬ	930,00	28,10	32,60	111,30	950,80
2 ДЕНЬ	960,00	30,1	26,6	135,8	905,3
3 ДЕНЬ	950,00	30,2	31,2	125,8	898,6
4 ДЕНЬ	1020,00	29,3	30,7	116,5	885
5 ДЕНЬ	925,00	27,4	33,8	112,2	917,5

	0,00	0	0	0	0
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 6 ДНЕЙ:	797,50	24,18	25,82	100,27	759,53
6 ДЕНЬ	960,00	31,3	31,1	116	875,8
7 ДЕНЬ	660,00	29	32,9	110,5	934,8
8 ДЕНЬ	840,00	32,8	28	110,6	827,7
9 ДЕНЬ	920,00	25,9	29	128,9	833,9
10 ДЕНЬ	1030,00	27,6	31,8	123	897,5
	0,00	0	0	0	0
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 5 ДНЕЙ:	882,00	29,32	30,56	117,80	873,94
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 12 ДНЕЙ (ОБЕД)	839,75	26,75	28,19	109,03	816,74

«З А К А З Ч И К»

Директор МБОУ НОШ № 12 _____ Н.И. Черевкова

«И С П О Л Н И Т Е Л Ъ»

Индивидуальный предприниматель _____ Н.А. Игнаткина