

КОНТРАКТ № 0318300009624000193/ 12.
оказания услуги по организации горячим питанием

ст-ца Каневская,
Краснодарский край

« 19 » 08 2024 года

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», действующего на основании ОГРНИП 315236900001500 от 10 февраля 2015 г., с другой стороны, совместно именуемые «сторонами», с соблюдением Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», на условиях, указанных в извещении о проведении открытого конкурса в электронной форме (номер извещения № 0318300009624000193), согласно протоколу №0318300009624000193 от 06.08.2024 года подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя), заключили настоящий контракт (далее-контракт) о нижеследующем:

1. Предмет контракта

1.1. По настоящему контракту исполнитель обязуется по заданию заказчика оказывать услуги по организации горячим питанием (далее-услуги) на условиях, установленных настоящим контрактом, законодательством о контрактной системе в сфере закупок, а также иным гражданским законодательством, а заказчик обязуется оплатить эти услуги за счет средств бюджетного учреждения на 2024 год.

1.2. Идентификационный код закупки 243233401455023340100100120015629244

2. Цена контракта и порядок оплаты

2.1. Максимальное значение цены контракта (ЦК_{max}) составляет 1 757 991,60 (Один миллион семьсот пятьдесят семь тысяч девятьсот девяносто один рубль 60 копеек) рублей, НДС не предусмотрено.

Сумма цен единиц услуг предложенная исполнителем в результате конкурса в электронной форме, составляет: 1 241 рубль 36 копеек, НДС не предусмотрено.

Цена единицы услуг (приложение 1) определяется путем уменьшения начальной цены таких единиц, указанных в извещении об осуществлении закупки, пропорционально снижению начальной суммы цен единиц услуг, предложенных участником закупки, с которым заключается контракт.

2.2. Оплата по контракту осуществляется путем перечисления заказчиком денежных средств на расчетный счет исполнителя за фактически оказанные услуги, на основании первичных учетных документов, предоставляемых исполнителем, подписанных сторонами, по следующей формуле цены контракта:

$$ЦК = \sum (Ц_i \times V_i)$$

где,

ЦК – цена контракта, определенная с использованием настоящей формулы, которая не может превышать максимальное значение цены контракта ($ЦК \leq ЦК_{max}$);

C_i – цена единицы услуги;

V_i – объем оказанной услуги;

2.3. В соответствии с положениями части 2 статьи 34 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 от 05.04.2013 № 44-ФЗ) и постановления Правительства РФ от 13 января 2014 года № 19 «Об установлении случаев, в которых при заключении контракта в документации о закупке указываются формула цены и максимальное значение цены контракта» заказчик оплачивает стоимость оказанной услуги по формуле цены контракта, указанной в пункте 2.2 контракта, в пределах максимального значения цены контракта, предусмотренного пунктом 2.1.

2.4. Максимальное значение цены контракта включает в себя все расходы исполнителя, связанные с исполнением настоящего контракта, в том числе расходы исполнителя прямо не предусмотренные, но которые могут возникнуть в ходе исполнения контракта.

2.5. Оплата производится по фактическому количеству обучающихся, воспользовавшихся услугой, путем безналичного перечисления денежных средств на расчетный счет исполнителя.

Датой исполнения обязательств заказчика по оплате оказанных услуг считается дата списания денежных средств с его лицевого счета.

2.6. Срок оплаты заказчиком оказанной услуги должен составлять не более семи рабочих дней с даты подписания заказчиком документа о приемке в порядке, установленном частью 7 статьи 94 Федерального закона от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ.

2.7. Сумма, подлежащая оплате заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, должна быть уменьшена на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги и сборы и иные обязательные платежи, подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации заказчиком.

2.8. В случае неисполнения исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней) предъявленных заказчиком в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ, заказчик вправе удержать сумму неисполненного требования из суммы, подлежащей оплате исполнителю.

3. Условия оказания услуги

3.1. Исполнитель оказывает услугу (закупка, доставка, хранение продуктов, их переработка, обработка, приготовление готовых блюд) в период со 2 сентября 2024 года по 28 декабря 2024 года, ежедневно, кроме выходных, праздничных дней и каникул.

3.2. Оказание услуг осуществляется по адресу: ул. Коллективная, д. 8, ст. Каневская, Каневской район, Краснодарский край, в соответствии с приложениями 1-4.

3.3. Исполнитель оказывает услугу питания через столовую, находящуюся в оперативном управлении заказчика и обеспечивает выдачу готовых блюд, используя пищеблок заказчика и необходимое технологическое оборудование пищеблока на условиях заключенного договора безвозмездного пользования муниципального имущества.

До начала срока оказания услуг, исполнитель и заказчик в соответствии с Федеральным законом от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции», обязаны заключить договор безвозмездного пользования муниципальным имуществом (приложение 4), в соответствии с которым заказчик обязан передать исполнителю по акту приема-передачи производственные помещения, технологическое и иное оборудования, а также инженерные системы, относящихся к передаваемым помещениям и оборудованию.

В дальнейшем исполнитель пользуется имуществом на условиях, установленных договором безвозмездного пользования муниципальным имуществом.

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

3.5. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведения об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе техническими регламентами.

Не допускается нахождение на раздаче более трех часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревание перед употреблением. Исполнитель обеспечивает выдачу готовых блюд.

Отпуск готовой продукции должен сопровождаться меню-требованиями и меню.

В обязанности исполнителя по организации питания в образовательных учреждениях так же входит: закупка высококачественных продуктов питания в требуемых объемах, в том числе приготовление рационов питания. Выполнение всех санитарно-гигиенических норм и правил.

3.6. Показатели безопасности и пищевой ценности поставляемых пищевых продуктов (используемых при исполнении контракта) должны соответствовать нормативным документам Российской Федерации, показатели качества должны соответствовать показателям качества, предусмотренных национальными стандартами Российской Федерации.

Не допускается использование при приготовлении блюд продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО).

Для организации питания должна использоваться преимущественно продукция высокой пищевой и биологической ценности, обогащенная витаминами и микроэлементами.

Исполнитель должен проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания); соблюдать сроки и условия хранения продуктов на складах, сроки и условия поставки в учреждения; с целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании; представлять заказчику достоверную информацию о поставляемых товарах (работах, услугах), в том числе: сведения об основных потребительских свойствах товаров (работ, услуг); сведения о составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления продуктов питания пищевых добавок, биологически активных добавок, об условиях применения и хранения продуктов питания, весе (объеме), дате и месте изготовления и упаковки (расфасовки) продуктов питания, а также сведения о противопоказаниях для их применения при отдельных заболеваниях; информацию об обязательном подтверждении соответствия товаров (работ, услуг) обязательным требованиям; сведения об установлении изготовителями пищевых продуктов требований к их качеству, необходимые для приемки товара по качеству.

3.7. При возникновении разногласий в оценке соответствия продукции требованиям по качеству, указанным в контракте, заказчик вправе привлекать независимых экспертов, выбор которых осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

3.8. Все поставляемые (используемые при организации питания детей) пищевые продукты, при поставке в учреждение должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности):

-не менее 50 процентов от установленного предприятием-изготовителем срока годности;

-для особо скоропортящихся (со сроком годности до десяти суток)-не менее 30 процентов от установленного предприятием-изготовителем срока годности.

3.9. Требования к продукции, используемой для приготовления питания:

3.9.1. При приготовлении питания используется ассортимент пищевых продуктов, продовольственного сырья из перечня приложения 2.

Качество и безопасность продукции, предназначенной для приготовления питания, должно соответствовать обязательным требованиям, установленным нормативными правовыми актами Таможенного союза или Российской Федерации (техническим регламентам, ГОСТам, СанПиН) и подтверждаться сертификатами соответствия или декларациями о соответствии или их копиями, или ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения или их копиями.

Для организации питания должна использоваться преимущественно продукция высокой пищевой и биологической ценности, обогащенная витаминами и микронутриентами.

3.9.2. Маркировка упаковки и транспортной тары готовой пищевой продукции и сырья, используемого при производстве питания, должна соответствовать требованиям, установленным Техническими регламентами Таможенного союза и Российской Федерации, иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регулирующими процессы производства, обращения и реализации пищевых продуктов на территории Российской Федерации.

3.9.3. Используемые при оказании услуг пищевые продукты, за исключением сезонных видов сырья (овощи, фрукты), на момент приготовления питания (закладки в котел) должны иметь резерв срока годности, согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

3.9.4. Осуществление контроля качества оказываемых услуг в соответствии с имеющейся у исполнителя программой производственного контроля, основанной на принципах ХАССП и в соответствии с требованиями законодательства РФ.

При приготовлении пищи, исполнитель должен использовать продукты в соответствии с требованиями, установленными приложением 2.

4. Права и обязанности сторон

4.1. Исполнитель обязан:

4.1.1. 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 в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

4.1.2. 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.

4.1.3. 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).

4.1.4. 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 (приложение 3).

Меню должно быть разработано на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для обучающихся в возрасте 7-11 лет и в возрасте 12 лет и старше на осенний и зимний периоды, в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Меню должно содержать информацию о приеме 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.

4.1.5. 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.

4.1.6. 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.

4.1.7. Осуществлять приготовление горячего питания собственными силами, и своими квалифицированными работниками по организации питания (кухонные работники, повара, технолог, бухгалтера, кладовщики и др.).

К работе допускать только квалифицированных, прошедших медицинское обследование, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию работников по организации питания.

4.1.8. Обеспечить ежедневное ведение документации пищеблока в соответствии с приложениями № 1-5,13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также необходимым количеством моющих и дезинфицирующих средств.

4.1.9. 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.

4.1.10. 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.

4.1.11. Соблюдать сроки и условия хранения и реализации сырой и готовой продукции, использовать тару, пригодную для каждого вида товара, обеспечивающей его сохранность при транспортировке и хранении.

4.1.12. Принять пищеблок заказчика и использовать его на условиях договора безвозмездного пользования муниципальным имуществом.

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

Обеспечить пищеблок наличием дополнительного собственного оборудования (протирочные машины, жарочные шкафы и т.д.) и кухонной посудой для оказания услуг.

4.1.13. 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» утвержденные постановлением главного государственного санитарного врача РФ 20 ноября 2020 года № 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 Министерства здравоохранения Российской Федерации от 18.02.2022 г. № 90н «Об утверждении формы, порядка ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек, в том числе в форме электронного документа»; 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».

4.1.14. 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 пищеблок 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.

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

4.1.16. Обеспечивать соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений, условий транспортировки, приемки, хранения, переработки продовольственного сырья и пищевых

продуктов, обеспечивающих их качество и безопасность, технологических процессов приготовления блюд.

4.1.17. 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, сроки и реализации сырой и готовой продукции.

4.1.18. 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.

4.1.19. 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 объеме, установленном требованиями к маркировке данного вида продукции, а также форме, обеспечивающей дальнейшее хранение информации до окончания использования пищевой продукции.

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

4.1.21. В случае если исполнитель не относится к субъектам малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организацией, он обязан привлечь к исполнению контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций в объеме 80% от цены контракта.

4.1.22. Представить заказчику в срок не более пяти рабочих дней со дня заключения договора с соисполнителем следующие документы:

а) декларация о принадлежности соисполнителя к субъектам малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации, составленная в простой письменной форме, подписанная руководителем (иным уполномоченным лицом) субъекта малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации и заверенная печатью (при наличии печати);

б) копия договора (договоров), заключенного с соисполнителем, заверенная исполнителем.

4.1.23. В случае замены соисполнителя на этапе исполнения контракта на другого соисполнителя из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций представлять заказчику документы, указанные в пункте 4.1.22 контракта, в течение пяти календарных дней со дня заключения договора с новым соисполнителем.

4.1.24. Оплачивать оказанные соисполнителем услуги, отдельные этапы исполнения договора, заключенного с таким соисполнителем, в течение семи рабочих дней с даты подписания исполнителем документа о приемке оказанных услуг, отдельных этапов исполнения договора.

4.1.25. Представлять заказчику в течение десяти рабочих дней со дня оплаты исполнителем выполненных обязательств по договору с соисполнителем следующие документы:

а) копии документов о приемке поставленного товара, выполненной работы, оказанной услуги, которые являются предметом договора, заключенного между исполнителем и привлеченным им соисполнителем;

б) копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств исполнителем соисполнителю, - в случае, если договором, заключенным между

исполнителем и привлеченным им соисполнителем, предусмотрена оплата выполненных обязательств до срока оплаты поставленных товаров, выполненных работ, оказанных услуг, предусмотренного контрактом, заключенным с заказчиком (в ином случае указанные документы представляются заказчику дополнительно в течение пяти календарных дней со дня оплаты исполнителем обязательств, выполненных соисполнителем).

4.1.26. Нести гражданско-правовую ответственность перед заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение данного требования, в том числе:

а) за непривлечение соисполнителей в объеме, установленном в контракте;

б) за представление с нарушением установленных сроков указанных в 4.1.21-4.1.23 условий документов либо за недостоверность сведений, содержащихся в указанных представленных документах.

4.1.27. Обеспечить работников пищеблока спецодеждой (пополнение кухонного инвентаря) в соответствии с действующими нормами оснащения.

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

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

4.1.30. Проводить дезинсекционные и дератизационные работы.

4.1.31. 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 оставаться 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.

При приготовлении пищи исполнитель должен использовать продукты в соответствии с приложением 2.

4.1.32. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций исполнитель обязуется предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления заказчиком исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение.

Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

4.1.33. По результатам оказанных услуг, в срок не позднее пяти рабочих дней, сформировать с использованием единой информационной системы в сфере закупок товаров, работ, услуг (далее-ЕИС) документ о приемке в электронной форме с приложением документов, указанных в п.5.4 настоящего контракта.

4.1.34. Своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении контракта.

В срок не позднее чем за три рабочих дня, письменно сообщить заказчику о наступлении обстоятельств, влекущих невозможность исполнения условий контракта или ненадлежащее его исполнение.

4.2. Исполнитель вправе:

4.2.1. Требовать от заказчика исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, а также обязательств по договору безвозмездного пользования муниципальным имуществом, непосредственно связанных с оказанием услуги.

4.2.2. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения соисполнителем из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций обязательств, предусмотренных договором, заключенным с исполнителем, осуществлять замену соисполнителя, с которым ранее был заключен договор, на другого соисполнителя из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций.

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

4.2.4. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством.

4.3. Заказчик обязуется:

4.3.1. Требовать от исполнителя соблюдения рационов питания, стоимость услуги, а также график приема пищи обучающимися.

4.3.2. В соответствии с условиями контракта оплачивать услуги исполнителя, осуществлять с исполнителем организационную работу по вопросам проведения учёта и расчётов питания.

4.3.3. Надлежащим образом уведомить исполнителя о необходимости предоставления нового обеспечения исполнения контракта в случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего исполнителю независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций.

4.3.4. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего контракта в случае, если в ходе исполнения контракта установлено, что:

а) исполнитель и (или) оказанная услуга перестали соответствовать установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке (если Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ предусмотрена документация о закупке) требованиям к участникам закупки (за исключением требования, предусмотренного частью 1.1 (при наличии такого требования) статьи 31 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ) и (или) оказанной услуги;

б) при определении исполнителя, исполнитель представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии оказанной услуги требованиям, указанным в подпункте «а» настоящего пункта, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

4.3.5. Заказчик обязан 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.

4.4. Заказчик вправе:

4.4.1. Осуществлять контроль за качеством и технологией приготовления предоставляемого питания ответственным лицом.

4.4.2. В целях контроля доброкачественности и безопасности приготовленной пищи, производить отбор суточной пробы каждой партии приготовленных блюд.

4.4.3. Осуществлять плановую проверку качества продуктов, поступающих на склад исполнителя. Для контроля качества поступающей продукции, заказчиком проводится

ознакомление с товаросопроводительными документами на продукты питания, а также органолептическая оценка последних.

4.4.4. Осуществлять плановый контроль правильности хранения исполнителем продуктов питания.

4.4.5. Периодически присутствовать и осуществлять контроль правильности закладки продуктов при приготовлении блюд исполнителем.

4.4.6. Осуществлять контроль качества готовой пищи на пищеблоке перед ее выдачей. В случае несоответствия органолептических свойств готовой пищи оформлять претензионные требования в адрес исполнителя в установленном порядке.

4.4.7. Осуществлять контроль санитарного состояния помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также выполнения работниками пищеблока исполнителя правил личной гигиены.

4.4.8. Контролировать своевременность проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока исполнителем.

4.4.9. Требовать от исполнителя не допускать к работе лиц, не прошедших профилактический медицинский осмотр.

В случае допуска исполнителем указанных лиц к процессу приготовлению пищи, заказчик не принимает для питания учащихся всю партию приготовленного питания. Все затраты и убытки исполнителя, связанные с мотивированным отказом заказчика от приема партии приготовленного питания, относятся на счёт исполнителя и не подлежат взысканию с заказчика.

4.4.10. 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.

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

4.4.12. Отказаться от оплаты услуг ненадлежащего качества, а если услуги оплачены, потребовать возврата уплаченных сумм, а также требовать возмещения убытков.

5. Порядок сдачи-приемки услуг

5.1. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке, ответственным работником должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной продукции в соответствии с требованием п.8.1.10 СанПин 2.3/2.4.3590-20.

5.2. По факту приемки услуг заказчиком подписывается документ о приемке. Моментом исполнения результата оказанной услуги, в части соответствия качеству, количеству и объему, установленным контрактом, является обоюдно подписанный документ о приемке.

5.3. Приемка результата исполнения контракта осуществляется в порядке, установленном частью 13 статьи 94 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ и настоящим контрактом в виде электронных документов, сформированных в ЕИС в электронной форме и подписанных электронной подписью.

5.4. При исполнении настоящего контракта, заключенного по результатам проведения электронных процедур, исполнитель в течение пяти рабочих дней формирует с использованием ЕИС, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени исполнителя, и размещает в ЕИС документ о приемке, который должен содержать:

а) включенные в контракт в соответствии с пунктом 1 части 2 статьи 51 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ идентификационный код закупки, наименование, место

нахождения заказчика, наименование объекта закупки, место оказания услуги, информацию об исполнителе, предусмотренную подпунктами «а,г,е» части 1 статьи 43 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ, единицу измерения оказанной услуги;

б) наименование оказанной услуги;

в) информацию об объеме оказанной услуги;

г) стоимость исполненных исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, с указанием цены за единицу оказанной услуги;

ж) иную информацию с учетом требований, установленных в соответствии с частью 3 статьи 5 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ;

5.5. К документу о приемке, могут прилагаться документы, которые считаются его неотъемлемой частью.

5.6. Документ о приемке, подписанный исполнителем, не позднее одного часа с момента его размещения в ЕИС автоматически с использованием ЕИС направляется заказчику. Датой поступления заказчику документа о приемке, подписанного исполнителем, считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом такого документа в ЕИС в соответствии с часовой зоной, в которой расположен заказчик.

5.7. В срок не позднее двадцати рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке, заказчик осуществляет одно из следующих действий:

а) подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика, и размещает в ЕИС документ о приемке;

б) формирует с использованием ЕИС, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика, и размещает в ЕИС мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа;

5.8. Документ о приемке, мотивированный отказ от подписания документа о приемке не позднее одного часа с момента размещения в ЕИС направляются автоматически с использованием ЕИС исполнителю. Датой поступления исполнителю документа о приемке, мотивированного отказа от подписания документа о приемке считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом таких документов в ЕИС в соответствии с часовой зоной, в которой расположен исполнитель.

5.9. В случае получения мотивированного отказа от подписания документа о приемке, исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном настоящим разделом.

5.10. Датой приемки оказанной услуги считается дата размещения в ЕИС документа о приемке, подписанного заказчиком.

5.11. Внесение исправлений в документ о приемке, оформленный в соответствии с настоящим разделом, осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени исполнителя, заказчика, и размещения в ЕИС исправленного документа о приемке.

5.12. Для проверки предоставленных исполнителем результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта, заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, может проводиться заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с действующим законодательством.

5.13. В случае обнаружения заказчиком ненадлежащего исполнения требований нормативной документации по организации питания и несоответствия описанию объекта закупки по настоящему контракту, а также в случае жалоб на качество готового питания, сторонами составляется акт проверки организации и качества питания с участием представителей заказчика и исполнителя.

При отказе исполнителя (его уполномоченного представителя) подписать акт, заказчик в одностороннем порядке составляет и подписывает акт, направляет его исполнителю и не допускает к реализации партию некачественного приготовленного питания.

Акт составляется в одностороннем порядке также и в случаях, когда исполнитель на запрос о назначении представителя, уполномоченного на подписание акта или письменного мотивированного отказа от его подписания, в установленный пунктом 12.3 срок не сообщил сведений об уполномоченном лице.

Акт в данном случае квалифицируется как письменное доказательство и является основанием для применения штрафных санкций к исполнителю за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по контракту.

5.14. В случае приготовления питания ненадлежащего качества, исполнитель обязан заменить его на доброкачественное, либо использовать замену продуктов питания, имеющихся у исполнителя на случай форс-мажорных обстоятельств (отключение электроэнергии, водоснабжения и т.д.), а также на случай снятия заказчиком с реализации готовой продукции.

6. Гарантийные обязательства

6.1. Исполнитель гарантирует качество оказания услуг в соответствии с требованиями, указанными в контракте.

6.2. Исполнитель гарантирует качество питания в соответствии с санитарными нормами и правилами, государственными стандартами на весь срок выполнения настоящего контракта, обязан подтверждать качество предоставляемой продукции сертификатами соответствия (декларациями о соответствии), ветеринарными свидетельствами (животноводческое сырье), санитарно-эпидемиологическими заключениями на продукцию (товар).

6.3. Исполнитель гарантирует питание высокой пищевой и биологической ценности, обогащенное витаминами и микронутриентами.

6.4. Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего законодательства Российской Федерации, в том числе качество и безопасность пищевых продуктов, кулинарной продукции. При выявлении недостатков по качеству и (или) объему оказываемых услуг исполнитель обязан устранить их за свой счет в сроки, согласованные сторонами и зафиксированные в акте с перечнем выявленных недостатков и сроком их устранения.

6.5. Заказчик вправе предъявлять требования, связанные с ненадлежащим качеством результата оказанных услуг. Исполнитель обязуется за свой счет проводить необходимые мероприятия, в том числе замену товара, используемого в результате оказанных услуг, устранение недостатков в соответствии с требованиями гражданского законодательства Российской Федерации.

7. Ответственность сторон

7.1. За качество оказанной услуги исполнитель несет ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7.2. 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).

7.3. В случае неисполнения условия о привлечении к исполнению контракта соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций, исполнитель уплачивает штраф в размере пяти процентов объема такого привлечения, установленного контрактом.

7.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, (при наличии в контракте таких обязательств) взыскивается штраф в размере: 1 000,00 (Одна

тысяча рублей 00 копеек) рублей, определенном согласно Правилам определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, исполнителем, и размера пени, исчисляемой за каждый день просрочки исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 года № 1042 (далее-постановление Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 года № 1042).

7.5. 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.

7.6. В случае просрочки исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, исполнитель вправе требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства.

7.7. За каждый факт неисполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, устанавливается штраф в размере: размере 1 000,00 (Одна тысяча рублей 00 копеек) рублей, определенном согласно постановлению Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 года № 1042.

7.8. Ответственность сторон в иных случаях определяется в соответствии с законодательством Российской Федерации.

7.9. Уплата штрафа, пени не освобождает стороны от необходимости исполнения обязательств или устранения нарушений.

7.10. 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.

7.11. В случае если контракт заключен с победителем закупки (или иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, штраф, предусмотренный пунктом 7.3, не применяется и устанавливается в следующем размере: 10% процентов от цены контракта.

7.12. Общая сумма штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

7.13. Общая сумма штрафов за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

7.14. В случае если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафа, чем порядок, предусмотренный настоящим контрактом, размер такого штрафа и порядок его начисления устанавливается контрактом в соответствии с законодательством Российской Федерации.

8. Обстоятельства непреодолимой силы

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение своих обязательств по настоящему контракту, если их исполнению препятствует чрезвычайное и непреодолимое при данных условиях обстоятельство (непреодолимая сила), а именно: стихийные бедствия, наводнения, землетрясения, пожары, военные действия, забастовки, массовые заболевания (эпидемия), повлекшие введение режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации.

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.

В случае если такие обстоятельства длятся более одного календарного месяца, стороны вправе расторгнуть настоящий контракт по соглашению сторон.

8.3. При рассмотрении споров в связи с обстоятельствами непреодолимой силы сторона, ссылающаяся на эти обстоятельства, обязана представить документальное подтверждение их наступления (выданные органом, уполномоченным выдавать такие документы).

9. Антикоррупционная оговорка

9.1. Стороны подтверждают, что им известны требования законодательных правовых актов Российской Федерации при осуществлении хозяйственной деятельности о противодействии коррупции.

9.2. Стороны обязуются обеспечить соблюдение антикоррупционных требований при исполнении настоящего контракта своими работниками, представителями, аффилированными лицами и иными контрагентами, привлекаемыми ими для исполнения настоящего контракта.

9.3. Для целей определения ответственности сторон по настоящему контракту нарушение антикоррупционных требований указанными лицами признается их нарушением, совершенным стороной.

9.4. При исполнении обязательств по настоящему контракту стороны, их аффилированные лица не коррумпируют другую сторону и (или) третьих лиц, не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей прямо, или косвенно любым лицам для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или иные неправомерные цели. При исполнении своих обязательств по контракту стороны, их работники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей контракта законодательством как дача (получение) взятки, коммерческий подкуп, незаконное вознаграждение, злоупотребление полномочиями, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

9.5. Сторона, нарушившая антикоррупционные требования и (или) условия настоящей антикоррупционной оговорки, обязана возместить другой стороне возникшие у нее в результате этого убытки. Порядок возмещения убытков определяется законодательством Российской Федерации.

9.6. В случае нарушения одной стороной обязательств по настоящей антикоррупционной оговорке другая сторона направляет обоснованные материалы компетентным органам в соответствии с применимым законодательством Российской Федерации.

9.7. В случае возникновения у стороны подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений пункта 9.4 данного раздела, соответствующая сторона обязуется уведомить другую сторону в письменной форме.

В письменном уведомлении сторона обязана сослаться на факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений пункта 9.4. другой стороной, ее работниками, выражающееся в действиях, квалифицируемых применимым законодательством как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, незаконное вознаграждение, злоупотребление полномочиями, а также действиях, нарушающих требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

9.8. После получения письменного уведомления сторона, в адрес которой оно направлено, направляет подтверждение, что нарушения не произошло или не произойдет. Подтверждение должно быть направлено в течение тридцати календарных дней с даты получения письменного уведомления.

9.9. В случае нарушения одной стороной обязательств воздерживаться от запрещенных в предыдущем пункте действий, другая сторона имеет право расторгнуть настоящий контракт в одностороннем порядке полностью или в части, направив письменное уведомление о расторжении. Сторона, по чьей инициативе был расторгнут настоящий контракт в соответствии с положениями настоящего пункта, вправе требовать возмещения реального ущерба, возникшего в результате такого расторжения.

10. Действие контракта, порядок его изменения и расторжения

10.1. Настоящий контракт вступает в силу со дня его подписания и действует по 21.02.2025 года включительно. Окончание срока действия контракта не влечет прекращения неисполненных обязательств сторон по контракту и не освобождает стороны от ответственности за его нарушения.

10.2. Контракт может быть расторгнут по соглашению сторон, решению суда или в связи с односторонним отказом стороны контракта от его исполнения в соответствии с гражданским законодательством.

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

10.4. При заключении и исполнении контракта, изменение его существенных условий не допускается, за исключением случаев, предусмотренных Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

В соответствии с частью 65.1 статьи 112 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ, по соглашению сторон допускается изменение существенных условий контракта, заключенного до 1 января 2025 года, если при исполнении такого контракта возникли независимые от сторон контракта обстоятельства, влекущие невозможность его исполнения.

Предусмотренное изменение осуществляется с соблюдением положений частей 1.3-1.6 статьи 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ на основании решения Правительства Российской Федерации, высшего исполнительного органа государственной власти субъекта Российской Федерации, местной администрации при осуществлении закупки для федеральных нужд, нужд субъекта Российской Федерации, муниципальных нужд соответственно.

Стороны предусматривают возможность изменения условий контракта по соглашению сторон.

10.5. Решение сторон об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств, принимается и реализуется в порядке и сроки, предусмотренные статьей 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

10.6. Внесение изменений в настоящий контракт или его расторжение осуществляется

путем заключения дополнительного соглашения (соглашения), которое становится неотъемлемой частью контракта с момента подписания его сторонами.

10.7. В соответствии с положением частью 4 статьи 36 АПК РФ, сторонами установлено, что местом исполнения контракта является Каневской район Краснодарского края.

11. Обеспечение исполнения контракта

11.1. Обеспечение исполнения контракта устанавливается в размере трех процентов от максимального значения цены контракта и составляет: 52 739,75 (Пятьдесят две тысячи семьсот тридцать девять рублей 75 копеек) рублей.

В случае, если предложенные в заявке участника закупки цена, сумма цен единиц услуги снижены на двадцать пять и более процентов по отношению к начальной (максимальной) цене контракта, начальной сумме цен единиц услуги, участник закупки, с которым заключается контракт, предоставляет обеспечение исполнения контракта с учетом положений статьи 37 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

11.2. Исполнение контракта может обеспечиваться предоставлением независимой гарантии, соответствующей требованиям статьи 45 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ или внесением денежных средств на указанный заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими заказчику:

Получатель: финансовое управление администрации муниципального образования Каневской район (МБОУ НОШ № 12, лицевой счет: 925.50.068.0)

Банк получателя: Южное ГУ Банка России/УФК по Краснодарскому краю г.Краснодар;

Единый казначейский счёт 40102810945370000010;

Номер казначейского счёта 03234643036200001800;

БИК 010349101

КБК 000.0000.0000000000.000

КПП 233401001

Назначение платежа: перечисление денежных средств для обеспечения исполнения контракта № 0318300009624000193/ 12.

Способ обеспечения исполнения контракта, срок действия независимой гарантии определяются в соответствии с требованиями Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ участником закупки, с которым заключается контракт, самостоятельно.

При этом срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

11.3. Денежные средства, внесенные исполнителем в качестве обеспечения исполнения контракта, в том числе часть этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения контракта в соответствии с частями 7, 7.1 и 7.2 статьи 96 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ, возвращаются исполнителю в срок не позднее тридцати рабочих дней с даты исполнения им обязательств, предусмотренных контрактом (если такая форма обеспечения исполнения контракта применяется исполнителем).

11.4. Независимая гарантия, предоставленная в качестве обеспечения исполнения контракта, должна содержать условие о праве заказчика на беспорочное списание денежных средств со счета гаранта при отсутствии оснований для отказа в удовлетворении требования бенефициара, предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации, если гарантом в срок не более чем десять рабочих дней не исполнено требование заказчика об уплате денежной суммы по независимой гарантии, направленное до окончания срока действия независимой гарантии.

11.5. В ходе исполнения контракта исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения контракта и (или) предоставить заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения контракта новое обеспечение исполнения контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены пунктами 11.6 и 11.7 контракта.

В случае если контрактом предусмотрены отдельные этапы его исполнения размер обеспечения исполнения контракта в ходе исполнения контракта подлежит уменьшению в порядке и случаях, которые предусмотрены пунктами 11.6 и 11.7 контракта.

11.6. Размер обеспечения исполнения контракта уменьшается посредством направления заказчиком информации об исполнении исполнителем обязательств по оказании услуг или об исполнении им отдельного этапа исполнения и стоимости исполненных обязательств для включения в соответствующий реестр контрактов, предусмотренный статьей 103 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ (далее-реестр контрактов).

Уменьшение размера обеспечения исполнения контракта производится пропорционально стоимости исполненных обязательств, приемка и оплата которых осуществлены в порядке и сроки, которые предусмотрены контрактом.

В случае, если обеспечение исполнения контракта осуществляется путем предоставления независимой гарантии, требование заказчика об уплате денежных сумм по этой гарантии может быть предъявлено в размере не более размера обеспечения исполнения контракта, рассчитанного заказчиком на основании информации об исполнении контракта, размещенной в реестре контрактов.

В случае, если обеспечение исполнения контракта осуществляется путем внесения денежных средств на счет, указанный заказчиком, по заявлению поставщика ему возвращаются заказчиком в установленный в пункте 11.3 контракта срок денежные средства в сумме, на которую уменьшен размер обеспечения исполнения контракта, рассчитанный заказчиком на основании информации об исполнении контракта, размещенной в реестре контрактов.

11.7. Предусмотренное пунктом 11.5 контракта уменьшение размера обеспечения исполнения контракта осуществляется при условии отсутствия неисполненных исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных заказчиком в соответствии с разделом 7 контракта, а также приемки заказчиком поставленного товара, результатов отдельного этапа исполнения контракта в объеме выплаченного аванса (если контрактом предусмотрена выплата аванса), либо в объеме, превышающем выплаченный аванс (если в соответствии с законодательством Российской Федерации расчеты по контракту в части выплаты аванса подлежат казначейскому сопровождению).

Такое уменьшение не допускается в случаях, определенных Правительством Российской Федерации в соответствии с частью 7.3 статьи 96 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

11.8. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта лицензии на осуществление банковских операций, исполнитель обязан предоставить заказчику новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления заказчиком исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение.

Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

11.9. Уменьшение в соответствии с пунктом 11.5 контракта размера обеспечения исполнения контракта, предоставленного в виде независимой гарантии, осуществляется заказчиком путем отказа от части своих прав по этой гарантии.

При этом датой такого отказа признается дата включения предусмотренной пунктом 11.6 контракта информации в соответствующий реестр контрактов.

11.10. В случае предоставления нового обеспечения исполнения контракта в соответствии с частью 30 статьи 34, частью 7 статьи 96 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ возврат независимой гарантии заказчиком гаранту, предоставившему указанную независимую гарантию, не осуществляется, взыскание по ней не производится.

11.11. Положения настоящего раздела контракта не применяются в случае заключения контракта с участником закупки, который является казенным учреждением.

11.12. В случае заключения настоящего контракта с исполнителем по результатам определения исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ, такой исполнитель освобождается от предоставления обеспечения исполнения контракта, в том числе с учетом положений статьи 37 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ, в случае предоставления таким исполнителем информации, содержащейся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающей исполнение таким исполнителем (без учета правопреемства) в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов, исполненных без применения к такому исполнителю неустоек (штрафов, пеней).

Такая информация представляется исполнителем до заключения контракта в случаях, установленных Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ для предоставления обеспечения исполнения контракта.

При этом сумма цен таких контрактов должна составлять не менее начальной (максимальной) цены контракта, указанной в извещении об осуществлении закупки и документации о закупке, по результатам осуществления которой заключен настоящий контракт.

12. Разрешение споров между сторонами

12.1. До предъявления иска, вытекающего из контракта, сторона, считающая, что ее права нарушены, обязана направить другой стороне претензию (требование).

12.2. Претензия должна содержать требования заинтересованной стороны, их обоснование, с указанием нарушенных другой стороной норм законодательства и (или) условий контракта.

К претензии должны быть приложены копии документов, подтверждающих изложенные в ней обстоятельства (при их наличии).

12.3. Сторона, получившая претензию, обязана ее рассмотреть и дать письменный мотивированный ответ другой стороне в срок, не позднее трех рабочих дней со дня получения претензии.

12.4. В случае неполучения ответа в установленный срок без уважительных причин, либо несогласия с ответом, заинтересованная сторона приобретает право на обращение с иском заявлением в Арбитражный суд Краснодарского края.

12.5. Претензионный или иной досудебный порядок урегулирования споров обязателен до предъявления исковых требований в суд.

13. Прочие условия

13.1. Претензии, иные юридически значимые сообщения, с которыми закон или контракт связывает наступление гражданско-правовых последствий для другой стороны, должны направляться сторонами способом, обеспечивающим фиксацию отправки (получения) другой стороной (нарочным, почтовым отправлением с уведомлением, на адрес электронной почты по адресам, указанным в реквизитах контракта).

13.2. При исполнении контракта не допускается перемена исполнителя, за исключением случая, если новый исполнитель является правопреемником исполнителя по контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния

или присоединения.

13.3. Если иное не предусмотрено законом, все юридически значимые сообщения по контракту влекут для получающей их стороны наступление гражданско-правовых последствий с момента доставки (направления) соответствующего сообщения.

13.4. Сообщение считается доставленным и в тех случаях, если оно поступило адресату, но по обстоятельствам, зависящим от последнего, не было ему вручено (им получено) или адресат не ознакомился с ним.

13.5. Сторона несет риск последствий неполучения юридически значимых сообщений, доставленных (отправленных) по адресам (юридический, почтовый, адрес электронной почты), предоставленным ими при заключении настоящего контракта и содержащихся в разделе 14 контракта.

13.6. Об изменениях банковских реквизитов, юридического, почтового и фактического адресов, перемене руководителей и других данных, имеющих юридически значимые последствия, стороны обязаны сообщить в письменном виде в срок не позднее пяти рабочих дней с даты наступления события.

Сообщение об изменении сведений, указанных в настоящем пункте, носит уведомительный характер и заключение дополнительного соглашения в данном случае, не требуется.

13.7. В случаях, не предусмотренных условиями контракта, стороны руководствуются нормами законодательства Российской Федерации.

13.8. Настоящий контракт составлен в электронной форме и подписан усиленными электронными подписями сторон.

13.9. Приложения: приложение 1 «Расчёт стоимости»; приложение 2 «Требования, предъявляемые заказчиком к продуктам»; приложение 3 «Основное (организованное) меню на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для обучающихся в возрасте 7-11 лет и в возрасте 12 лет и старше на осенний и зимний периоды»; приложение 4 «Договор (проект) безвозмездного пользования муниципальным имуществом».

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

14. Юридические адреса, банковские реквизиты и подписи сторон

«ЗАКАЗЧИК»

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, лицевой счет: 925.50.068.0); банк получателя: Южное ГУ Банка России//УФК по Краснодарскому краю г.Краснодар;

Единый казначейский счёт 40102810945370000010;

Номер казначейского счёта 03234643036200001800;

БИК 010349101

КБК 000.0000.0000000000.000

КПП 233401001

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

РАСЧЕТ СТОИМОСТИ

Порядковый номер позиции согласно описанию объекта закупки	Наименование товара, работы, услуги	Единица измерения	Цена единицы услуги по позиции, руб.	Максимальное значение цены контракта, руб.
1	2	3	4	5
1	Оказание услуги по организации горячим питанием обучающихся 1-4 классов (завтрак)	дето-день	103,93	1 757 991,60
2	Оказание услуги по организации горячим питанием обучающихся 1-4 классов с ОВЗ (включая детей-инвалидов с ОВЗ) (обед)	дето-день	132,65	
3	Оказание услуги по организации горячим питанием обучающихся 1-4 классов детей-инвалидов (инвалидов), не являющихся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (обед)	дето-день	132,65	
4	Оказание услуги по организации горячим питанием обучающихся 5-11 классов	дето-день	15,00	
5	Оказание услуги по организации горячим питанием обучающихся 5-11 классов с ОВЗ (включая детей-инвалидов с ОВЗ) (завтрак)	дето-день	117,30	
6	Оказание услуги по организации горячим питанием обучающихся 5-11 классов с ОВЗ (включая детей-инвалидов с ОВЗ) (обед)	дето-день	151,36	
7	Оказание услуги по организации горячим питанием обучающихся 5-11 классов с ОВЗ (включая детей-инвалидов с ОВЗ) (полдник)	дето-день	51,15	
8	Оказание услуги по организации горячим питанием обучающихся 5-11 классов детей-инвалидов (инвалидов), не являющихся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (завтрак)	дето-день	117,30	
9	Оказание услуги по организации горячим питанием обучающихся 5-11 классов детей-инвалидов (инвалидов), не являющихся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (обед)	дето-день	151,36	

10	Оказание услуги по организации горячим питанием обучающихся 5-11 классов из семей участвующих в специальной военной операции всех категорий (мобилизованные, добровольцы, не являющиеся членами семьи данных категорий граждан, но фактически с ними проживающих и находящихся на их иждивении, погибшие) (завтрак)	дето-день	117,30	
11	Оказание услуги по организации горячим питанием обучающихся 5-11 классов из семей участвующих в специальной военной операции всех категорий (мобилизованные, добровольцы, не являющиеся членами семьи данных категорий граждан, но фактически с ними проживающих и находящихся на их иждивении, погибшие) (обед)	дето-день	151,36	

«ЗАКАЗЧИК»

Директор МБОУ НОШ № 12 _____ Н.И. Черевкова

«ИСПОЛНИТЕЛЬ»

Индивидуальный предприниматель _____ Н.А. Игнаткина

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 005/2011 "О безопасности упаковки"	соответствие
		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 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
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), <u>ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"</u>	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 ,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 прелая	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	соответствие

		наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой, без посторонних запаха и вкуса	
		фасовка	Сетка
		Год урожая 2024 г.	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 34306-2017, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки»	Соответствие
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 безопасности: ГОСТ 33932-2016, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки»	Соответствие
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, 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 "О безопасности упаковки"	Соответствие
31	Крупа пшено	сорт	Первый
		Потребительские свойства	шлифованный, со свойственным пшену запахом

			без посторонних привкусов, не прелая
		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 прелая
		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 безопасности: ГОСТ или ТУ производителя, согласно ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
35	Крупа пшеничная	Сорт пшеницы:	твердый
		Потребительские свойства	Продукт с желтоватым оттенком, со свойственным пшеничной крупе запахом, не прелая
		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 «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
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 посторонних привкусов	Соответствие
		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	Соответствие

		маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	
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 регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
		Фасовка в пачки в пределах диапазона, 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.	0,01-0,1
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 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
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 маркировки"	Соответствие
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	Соответствие

		маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	
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
		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 "О безопасности упаковки"	Соответствие
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», <u>ТР ТС 022/2011</u> "Пищевая продукция в части ее маркировки"	Соответствие

«ЗАКАЗЧИК»

Директор МБОУ НОШ № 12 _____ Н.И. Черевкова

«ИСПОЛНИТЕЛЬ»

Индивидуальный предприниматель _____ Н.А. Игнаткина

Основное (организованное) меню на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для обучающихся в возрасте 7-11 лет и в возрасте 12 лет и старше на осенний и зимний периоды»

сезон: осенний

возрастная

категория: 7-11

лет

понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 день 1								
Завтрак	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,3	3	0	36,4	15	2011
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	8,3	0,1	74,8	14	2011
	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С РИСОМ со сгущенным молоком	150	15,5	8	37,2	294,1	236-ттк	2012
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,2	0	10,1	42,2	377	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47,4	573	2021
	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ	110	0,4	0,4	10,8	48,8	338	2011

	СВЕЖИЕ(яблоко)							
Итого за завтрак:		500	20	19,8	68,2	543,7		
Обед	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (помидоры)	60	0,7	0,1	2,3	12,9	71	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	200	2,1	2,3	15,8	92,6	101	2011
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ ИЛИ КРОЛИКА	100	14,9	18	14,5	279,7	294-ТТК	2011
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,2	5,3	21,4	146,3	312	2011
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,8	2,5	13,6	88	465	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	ПР	2008
	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (груша)	120	0,5	0,3	12	54,7	338.1	2011
Итого за обед:		880	27,8	28,9	103,2	786		
Всего за день:			47,8	48,7	171,4	1329,7		

сезон: осенний

возрастная

категория: 7-11

лет

вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 день 2								
Завтрак	САЛАТ "ШКОЛЬНЫЕ ГОДЫ"	60	0,9	3	2,6	41	29	2008
	НАГГЕТСЫ КУРИНЫЕ	100	10,8	10,2	13,6	189,4	326-ТТК	2016
	СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ	25	0,2	0,8	1,2	13	419-ТТК	2021
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,6	5	29,6	184,5	256	2021
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (яблоко)	200	1	0,2	19,6	83,4	389	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	1,1	0,1	7,5	35,5	ПР	2008
Итого за завтрак:		550	19,6	19,3	74,1	546,8		
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	70	0,5	4,3	1,7	47,1	20	2011
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	1,5	4	10	82,7	82	2011
	РЫБА, ТУШЕННАЯ В	120	13,2	7,1	6,9	144,9	229	2011

	ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ							
	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	150	3,6	5,8	37,7	217,4	305	2011
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0	0	19,4	77,4	349	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	ПР	2008
	ВАФЛИ	30	0,8	1	23,2	106,2	ПР	2008
Итого за обед:		820	23,2	22,6	122,5	787,5		
Всего за день:			42,8	41,9	196,6	1334,3		

сезон: осенний
возрастная
категория: 7-11
лет
среда

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 день 3								
Завтрак	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	12	2,8	3,5	0	43,7	15	2011
	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА	200	7,4	12	34,8	278	175	2011

	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ	200	0,1	0	9,9	40,2	376	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	1,1	0,1	7,5	35,5	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	15	1	0,1	6,4	30,6	ПР	2008
	БЛИНЧИКИ из п/ф	45	1,8	3,6	12,2	88,9	3-ТТК	2024
	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	15	1,1	1,3	8,3	49,1	471	2021
Итого за завтрак:		502	15,3	20,6	79,1	566		
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	0,8	3,7	5	56,1	52	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	200	4,6	4,3	15,1	117,7	102	2011
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ	110	11,1	13,8	11,4	204,6	279	2011
	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ (2-й вариант)	180	3,4	5	16,8	121,5	177-п	2021
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (1- ЫЙ ВАРИАНТ)	200	0,2	0,2	27	111,1	342.1	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	ПР	2008
Итого за обед:		820	25,2	27,5	108,1	766,9		
Всего за день:			40,5	48,1	187,2	1332,9		

сезон: осенний
 возрастная
 категория: 7-11
 лет
 четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 день 4								
	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	0,9	3	5,3	53	45	2011
	ВОК " МЯСО С ОВОЩАМИ"	200	16,4	17,3	24,5	319,3	276	2016
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0	0	19,4	77,4	349	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47,4	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	ПР	2008
Итого за завтрак:		500	20,1	20,6	67,7	537,9		
Обед	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (огурцы)	60	0,5	0,1	1,5	8,4	71	2011
	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	200	2	3,1	8,9	71,4	128-ТТК	2021
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ	100	14,5	20,1	12,6	289,3	269	2011

	(ОСОБЫЕ)							
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ	150	3,9	3,2	23,1	137,1	223	2021
	ЛИМОНАД ЛИМОННЫЙ	200	0,1	0	21,7	90	468	2016
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,3	25,1	118,4	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,3	0,3	14,8	71,4	ПР	2008
	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ(яблоко)	120	0,5	0,5	11,8	53,3	338	2011
Итого за обед:		915	27,6	27,6	119,5	839,3		
Всего за день:			47,7	48,2	187,2	1377,2		

сезон: осенний
возрастная
категория: 7-11
лет
пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 день 5								
Завтрак	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (помидоры)	60	0,7	0,1	2,3	12,9	71	2011
	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	150	15,5	17,6	26,8	327,2	291-ТТК	2011

	ИЛИ КРОЛИКА							
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ	200	0,1	0	14,8	59,6	376	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47,4	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	15	1	0,1	6,4	30,6	ПР	2008
	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (груша)	100	0,4	0,3	10	45,6	338.1	2011
Итого за завтрак:		545	19,2	18,2	70,3	523,3		
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ	60	0,7	3,7	2,3	46	27	2011
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	1,5	4	10	82,7	82	2011
	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ- ЦЫПЛЯТ	100	12,6	15,2	8,1	219,6	297	2011
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,2	5,3	21,4	146,7	312	2011
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ(яблоко)	200	1	0,2	19,6	83,4	389	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,3	25,1	118,4	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	ПР	2008
Итого за обед:		790	24,8	29	99,2	758		

Всего за день:		44	47,2	169,5	1281,3		
----------------	--	----	------	-------	--------	--	--

сезон: осенний
 возрастная
 категория: 7-11
 лет
 понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 день 1								
Завтрак	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (огурцы)	60	0,5	0,1	1,5	8,4	71	2011
	БИТОЧКИ "АППЕТИТНЫЕ"	90	11,6	16,7	25	296,7	268-ттк	2011
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ	150	3,9	3,2	23,1	137,1	223	2021
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,2	0	10,1	42,2	377	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47,4	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	ПР	2008
Итого за завтрак:		540	19	20,3	78,2	572,6		
Обед	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (помидоры)	60	0,7	0,1	2,3	12,9	71	2011

	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	200	3,2	4,3	18,4	125,1	108	2011
	ПТИЦА ИЛИ КРОЛИК, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ	100	13,9	17,2	3	222,3	290	2011
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,6	5	29,6	184,5	256	2021
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (абрикос)	200	1	0,2	19,6	83,4	389	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47,4	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	ПР	2008
	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (слива)	100	0,8	0,3	9,3	43,1	338.2	2011
Итого за обед:		850	28	27,4	100,7	759,5		
Всего за день:			47	47,7	178,9	1332,1		

сезон: осенний
возрастная
категория: 7-11
лет
вторник

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

		порци и	Белки , г	Жир ы, г	Углеводы, г	ценность, ккал	рецеп- туры	рецептур
Неделя 2 день 2								
Завтрак	САЛАТ "ШКОЛЬНЫЕ ГОДЫ"	60	0,9	3	2,6	41	29	2008
	ШАРИКИ "СОЛНЫШКО"- рыбные	100	12,6	10,4	8,4	177,5	486-ттк	2021
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,2	5,3	21,4	146,3	312	2011
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (яблоко)	200	1	0,2	19,6	83,4	389	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47,4	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	15	1	0,1	6,4	30,6	ПР	2008
Итого за завтрак:		545	20,2	19,1	68,4	526,2		
Обед	ОВОЦИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (огурцы)	60	0,5	0,1	1,5	8,4	71	2011
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	1,5	4	10	82,7	82	2011
	ПЛОВ из мяса	200	22,7	23,3	40,1	460,9	265	2011
	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК СВЕЖИХ	200	0,2	0,2	23,8	98	476	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,9	0,2	12,5	59,2	ПР	2008

	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	ПР	2008
Итого за обед:		705	28,1	28	96,4	750		
Всего за день:			48,3	47,1	164,8	1276,2		

сезон: осенний
возрастная
категория: 7-11
лет
среда

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 день 3								
Завтрак	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	60	1	2,5	4,9	46,2	53	2011
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150	13,5	14	2,6	190,6	210-ттк	2011
	ЛИМОНАД ЛИМОННЫЙ	200	0,1	0	21,7	90	468	2016
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47,4	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	ПР	2008
	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (слива)	100	0,8	0,3	9,3	43,1	338.2	2011
	ВАФЛИ	20	0,6	0,7	15,5	70,8	ПР	2008

Итого за завтрак:		570	18,8	17,8	72,5	528,9		
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	60	0,7	3,7	2,1	45,5	23	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	200	4,6	4,3	15,1	117,7	102	2011
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	18,6	14,3	25,8	307	328	2021
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (1-БЫЙ ВАРИАНТ)	200	0,2	0,2	27	111,1	342.1	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47,4	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	ПР	2008
Итого за обед:		720	28,2	23	97	710,3		
Всего за день:			47	40,8	169,5	1239,2		

сезон: осенний
 возрастная
 категория: 7-11
 лет
 четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 день 4								

Завтрак	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (огурцы)	60	0,5	0,1	1,5	8,4	71	2011
	ШАШЛЫЧКИ ИЗ МЯСА	90	9,6	15,5	12,9	229,7	321	2016
	СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ	20	0,2	0,7	0,9	10,5	419-ТТК	2021
	КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕН НЫЙ С ЛУКОМ	150	4,5	3,4	13,9	105	172	2021
	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И ЯГОД замороженных	200	0,1	0,1	10,9	45	492	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	ПР	2008
	Итого за завтрак:		580	19,3	20,2	68,7	534,1	
Обед	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	0,9	3	5,3	53	45	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ рыбными	200	1,9	6,4	14,9	124,4	123-п	2021
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ	110	11,1	13,8	11,4	204,6	279	2011
	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	150	4,4	3,6	29,2	166,8	227	2021

	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0	0	19,4	77,4	349	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	ПР	2008
Итого за обед:		790	23,4	27,3	113	782,1		
Всего за день:			42,7	47,5	181,7	1316,2		

сезон: осенний

возрастная

категория: 7-11

лет

пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 день 5								
Завтрак	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,3	3	0	36,4	15	2011
	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ	200	8,3	7,5	36,3	245,5	225	2021
	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,3	2,9	13,8	94	462	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47,4	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	15	1	0,1	6,4	30,6	ПР	2008
	БЛИНЧИКИ из п/ф	45	1,8	3,6	12,2	88,9	3-ТТК	2024
	МОЛОКО	15	1,1	1,3	8,3	49,1	471	2021

	СГУЩЕННОЕ							
Итого за завтрак:		505	19,3	18,5	87	591,9		
Обед	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (помидоры)	60	0,7	0,1	2,3	12,9	71	2011
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	1,5	4,0	10	82,7	82	2011
	РАГУ ИЗ СВИНИНЫ	200	17,2	24,1	29,8	404,9	263	2015
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,7	0,2	17,6	82,9	ПР	2008
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (яблоко)	200	1	0,2	19,6	83,4	389	2011
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	ПР	2008
	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (слива)	100	0,8	0,3	9,3	43,1	338.2	2011
Итого за обед:		815	25,2	29,0 2	97,1	750,7		
Всего за день:			44,5	47,5 2	184,1	1342,6		

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:	519,4	18,8	19,7	71,9	543,5
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	19,7 5	83,75	587,5
выход норм в % соотношении за 5 дней		24,5	24,9	21,5	23,1

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:	845	25,72	27,1 2	110,5	787,54
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	27,6 5	117,25	822,5

выход норм в % соотношении за 5 дней		33,4	34,3	33,0	33,5
---	--	------	------	------	------

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:		44,56	46,8 2	182,38	1331,08
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		57,9	59,3	54,4	56,6

ИТОГО ЗАВТРАК 20-25 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	

итого завтраки за 5 дней (вторая неделя) в среднем фактически:	548,0	19,3	19,2	75,0	550,7
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	19,7 5	83,75	587,5
выход норм в % соотношении за 5 дней		25,1	24,3	22,4	23,4

ИТОГО ОБЕД 30-35 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого завтраки за 5 дней (вторая неделя) в среднем фактически:	776	26,58	26,9 44	100,84	750,52
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	27,6 5	117,25	822,5

выход норм в % соотношении за 5 дней		34,5	34,1	30,1	31,9
--------------------------------------	--	------	------	------	------

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:		45,90	46,12	175,80	1301,26
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		59,6	58,4	52,5	55,4

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ЗАВТРАК) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7-11 ЛЕТ	суммарный вес блюд	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	

1 ДЕНЬ	500	20	20	68	544
2 ДЕНЬ	550	19,6	19,3	74,1	546,8
3 ДЕНЬ	502	15,3	20,6	79,1	566
4 ДЕНЬ	500	20,1	20,6	67,7	537,9
5 ДЕНЬ	545	19	18	70	523
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 5 ДНЕЙ:	519,40	18,84	19,7 0	71,88	543,54
6 ДЕНЬ	540	19	20,3	78,2	572,6
7 ДЕНЬ	545	20,2	19,1	68,4	526,2
8 ДЕНЬ	570	18,8	17,8	72,5	528,9
9 ДЕНЬ	580	19,3	20,2	68,7	534,1
10 ДЕНЬ	505	19,3	18,5	87	591,9
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 5 ДНЕЙ:	548,00	19,32	19,1 8	74,96	550,74
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 10 ДНЕЙ (ЗАВТРАК)	533,7	19,08	19,4 4	73,42	547,14

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ОБЕДЫ) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7-11 ЛЕТ	сумма рный вес блюдов	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
1 ДЕНЬ	880	28	29	103	786

2 ДЕНЬ	820	23,2	22,6	122,5	787,5
3 ДЕНЬ	820	25,2	27,5	108,1	766,9
4 ДЕНЬ	915	27,6	27,6	119,5	839,3
5 ДЕНЬ	790	24,8	29	99,2	758
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 5 ДНЕЙ:	845,00	25,72	27,1 2	110,50	787,54
6 ДЕНЬ	850	28	27,4	100,7	759,5
7 ДЕНЬ	705	28,1	28	96,4	750
8 ДЕНЬ	720	28,2	23	97	710,3
9 ДЕНЬ	790	23,4	27,3	113	782,1
10 ДЕНЬ	815	25,2	29,0 2	97,1	750,7
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 5 ДНЕЙ:	776,00	26,58	26,9 4	100,84	750,52
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 10 ДНЕЙ (ОБЕД)	810,5	26,15	27,0 32	105,67	769,03

сезон: осенний
 возрастная
 категория: 12 лет и
 старше
 понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 день 1								
Завтрак	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	15	0,1	12,4	0,1	112,2	14	2011
	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С РИСОМ со сгущенным молоком	200	20,7	10,7	49,6	392,3	236-тгк	2012
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,2	0	10,1	42,2	377	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47,4	573	2021
	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ(яблоко)	115	0,5	0,5	11,3	51,1	338	2011
Итого за завтрак:		550	23	23,7	81,1	645,2		
Обед	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (помидоры)	100	1,2	0,2	3,8	21,5	71	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	250	2,6	2,8	19,8	115,7	101	2011
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ ИЛИ КРОЛИКА	100	14,9	18	14,5	279,7	294-тгк	2011
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,8	6,3	25,7	175,5	312	2011

	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,8	2,5	13,6	88	465	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	ПР	2008
	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (груша)	120	0,5	0,3	12	54,7	338.1	2011
Итого за обед:		1000	29,4	30,5	113	846,9		
Полдник	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА (с яблоками)	150	8	6,8	44,8	273	564	2021
	КЕФИР	200	5,8	5	8	106	386	2011
Итого за полдник:		350	13,8	11,8	52,8	379		
Всего за день:			66,2	65,9 6	246,9	1871,1		

сезон: осенний
возрастная
категория: 12 лет и
старше
вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 день 2								

Завтрак	САЛАТ "ШКОЛЬНЫЕ ГОДЫ"	100	1,5	5	4,4	68,3	29	2008
	НАГГЕТСЫ КУРИНЫЕ	100	10,8	10,2	13,6	189,4	326- ТТК	2016
	СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ	25	0,2	0,8	1,2	13	419- ТТК	2021
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,7	5,9	35,5	221,4	256	2021
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (яблоко)	200	1	0,2	19,6	83,4	389	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,9	0,2	12,5	59,2	ПР	2008
Итого за завтрак:		630	22,1	22,3	86,8	634,7		
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	110	0,8	6,7	2,6	74	20	2011
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	1,9	5	12,5	103,4	82	2011
	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	150	16,5	8,8	8,6	181,1	229	2011
	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	180	4,3	7	45,2	260,9	305	2011
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0	0	19,4	77,4	349	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	ПР	2008
	ВАФЛИ	30	0,8	1	23,2	106,2	ПР	2008
Итого за обед:		970	27,9	28,9	135,1	914,8		
Полдник	БЛИНЧИКИ из п/ф	135	5,3	10,9	36,7	266,7	3-	2024

							ТТК	
	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	23	1,7	2	12,8	75,2	471	2021
	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1,6	1,3	10,8	61,3	378	2011
Итого за полдник:		358	8,6	14,2	60,3	403,2		
Всего за день:			58,6	65,4	282,2	1952,7		

сезон: осенний
возрастная
категория: 12 лет и
старше
среда

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 день 3								
Завтрак	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	3,5	4,4	0	54,6	15	2011
	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА	240	8,9	14,4	41,7	333,2	175	2011
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ	200	0,1	0	9,9	40,2	376	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	ПР	2008

	БЛИНЧИКИ из п/ф	45	1,8	3,6	12,2	88,9	3- ТТК	2024
	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	15	1,1	1,3	8,3	49,1	471	2021
Итого за завтрак:		565	19	24,1	95,7	677,8		
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	1,4	6,1	8,3	93,5	52	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	5,7	5,4	18,9	147,2	102	2011
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ	120	12,1	15	12,5	223,2	279	2011
	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ (2-й вариант)	200	3,8	5,6	18,7	135,1	177- п	2021
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (1-ЫЙ ВАРИАНТ)	200	0,2	0,2	27	111,1	342. 1	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,3	25,1	118,4	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	ПР	2008
Итого за обед:		950	29	32,9	123,2	889,7		
Полдник	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАРТОШКОЙ	160	8,2	4	48	260,8	451	2008
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	5,9	5,1	9,8	110,5	385	2011
Итого за полдник:		360	14,1	9,1	57,8	371,3		
Всего за день:			62,1	66,1	276,7	1938, 8		

сезон: осенний

возрастная
категория: 12 лет и
старше
четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 день 4								
Завтрак	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	1,5	5,1	8,9	88,3	45	2011
	ВОК " МЯСО С ОВОЦАМИ"	210	17,2	18,2	25,7	335,2	276	2016
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0	0	17,4	69,7	349	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	ПР	2008
Итого за завтрак:		550	23	23,8	79,8	625,4		
Обед	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (огурцы)	100	0,8	0,1	2,5	14	71	2011
	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	250	2,5	3,9	11,1	89,3	128-тгк	2021
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ (ОСОБЫЕ)	100	14,5	20,1	12,6	289,3	269	2011
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ	180	4,7	3,9	27,7	164,5	223	2021
	ЛИМОНАД ЛИМОННЫЙ	200	0,1	0	21,7	90	468	2016

	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,3	25,1	118,4	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	ПР	2008
	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ(яблоко)	100	0,4	0,4	9,8	44,4	338	2011
Итого за обед:		1020	29,4	29,1	127,5	891,5		
Полдник	ОЛАДЫ ИЗ ТВОРОГА	150	7,1	6,9	25,1	189	225	2011
	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,8	3	24,4	141	382	2011
Итого за полдник:		350	10,9	9,9	49,5	330		
Всего за день:			63,3	62,8	256,8	1846,9		

сезон: осенний
возрастная
категория: 12 лет и
старше
пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 день 5								
Завтрак	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (помидоры)	100	1,2	0,2	3,8	21,5	71	2011
	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ ИЛИ	200	20,6	23,4	35,7	436,4	291-	2011

	КРОЛИКА						ТТК	
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ	200	0,1	0	14,8	59,6	376	2011
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	ПР	2008
	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (груша)	100	0,4	0,3	10	45,6	338. 1	2011
Итого за завтрак:		620	23,6	24,1	72,8	603,9		
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ	100	1,1	6,1	3,8	76,7	27	2011
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	1,9	5	12,5	103,4	82	2011
	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ	100	12,6	15,2	8,1	219,6	297	2011
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,8	6,4	25,7	176,3	312	2011
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (яблоко)	200	1	0,2	19,6	83,4	389	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,3	25,1	118,4	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	ПР	2008
Итого за обед:		920	26,8	33,6	111,8	859,4		
Полдник	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА (с яблоками)	150	8	6,8	44,7	273	564	2021
	КЕФИР	200	5,8	5	8	106	386	2011
Итого за полдник:		350	13,8	11,8	52,7	379		

Всего за день:		64,2	69,5	237,3	1842,3		
----------------	--	------	------	-------	--------	--	--

сезон: осенний
 возрастная
 категория: 12 лет и
 старше
 суббота

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 день 6								
Завтрак	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ						20	2011
	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ						308-ТТК	2021
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ						256	2021
	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331						331	2011
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ						377	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ						ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ						ПР	2008
	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ(яблоко)						338	2011

					Г	ть, ккал	туры	
Неделя 2 день 1								
	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (огурцы)	100	0,8	0,1	2,5	14	71	2011
	БИТОЧКИ "АППЕТИТНЫЕ"	100	12,9	18,6	27,8	329,9	268- ТТК	2011
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ	180	4,7	3,9	27,7	164,5	223	2021
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,2	0	10,1	42,2	377	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,9	0,2	12,5	59,2	ПР	2008
Итого за завтрак:		605	20,5	22,8	80,6	609,8		
Обед	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (помидоры)	100	1,2	0,2	3,8	21,5	71	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	4,1	5,4	23	156,8	108	2011
	ПТИЦА ИЛИ КРОЛИК, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ	110	15,3	18,9	3,3	244,7	290	2011
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,7	5,9	35,5	221,4	256	2021
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (абрикос)	180	0,9	0,2	17,6	75,1	389	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47,4	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	ПР	2008
	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (100	0,8	0,3	9,3	43,1	338.	2011

	слива)						2	
Итого за обед:		960	31,8	31,2	111	850,8		
Полдник	ОЛАДЬИ ИЗ ТВОРОГА	150	7,1	6,9	25,1	189	225	2011
	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,8	3	24,4	141	382	2011
Итого за полдник:		350	10,9	9,9	49,5	330		
Всего за день:			63,2	63,9	241,1	1790,6		

сезон: осенний

возрастная категория: 12 лет и старше

вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 день 2								
	САЛАТ "ШКОЛЬНЫЕ ГОДЫ"	100	1,5	5	4,4	68,3	29	2008
	ШАРИКИ "СОЛНЫШКО"-рыбные	100	12,6	10,4	8,4	177,5	486-ТТК	2021
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,8	6,3	25,7	175,5	312	2011
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (яблоко)	200	1	0,2	19,6	83,4	389	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	ПР	2008

	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	ПР	2008
Итого за завтрак:		630	22,5	22,3	81,7	616,5		
Обед	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (огурцы)	100	0,8	0,1	2,5	14	71	2011
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	1,9	5	12,5	103,4	82	2011
	ПЛОВ из мяса	225	25,5	26,2	45,1	518,3	265	2011
	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК СВЕЖИХ	200	0,2	0,2	23,8	98	476	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	ПР	2008
Итого за обед:		835	32,8	31,9	112,5	869,2		
Полдник	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА (с яблоками)	150	8	6,8	44,8	273	564	2021
	КЕФИР	200	5,8	5	8	106	386	2011
Итого за полдник:		350	13,8	11,8	52,8	379		
Всего за день:			69,1	66	247	1864, 7		

сезон: осенний

возрастная категория: 12 лет и старше

среда

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, Г	Жиры, Г	Углеводы, Г			

						ккал		
Неделя 2 день 3								
Завтрак	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	100	1,6	4,2	8,1	76,9	53	2011
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	200	18	18,7	3,5	254,3	210- ТТК	2011
	ЛИМОНАД ЛИМОННЫЙ	200	0,1	0	21,7	90	468	2016
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47,4	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	15	1	0,1	6,4	30,6	ПР	2008
	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (слива)	100	0,8	0,3	9,3	43,1	338. 2	2011
	ВАФЛИ	20	0,6	0,7	15,5	70,8	ПР	2008
Итого за завтрак:		655	23,6	24,1	74,5	613,1		
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	100	1,1	6,2	3,5	75,8	23	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	5,7	5,4	18,9	147,2	102	2011
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	220	20,5	15,7	28,4	337,7	328	2021
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (1-ЫЙ ВАРИАНТ)	200	0,2	0,2	27	111,1	342. 1	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	ПР	2008
Итого за обед:		840	32,6	28	110,6	827,7		
Полдник	БЛИНЧИКИ из п/ф	135	5,3	10,9	36,7	266,7	3-	2024

							ТТК	
	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	23	1,7	2	12,8	75,2	471	2021
	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1,6	1,3	10,8	61,3	378	2011
Итого за полдник:		358	8,6	14,2	60,3	403,2		
Всего за день:			64,8	66,3	245,4	1844		

сезон: осенний

возрастная категория: 12 лет и старше

четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 день 4								
Завтрак	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (огурцы)	100	0,8	0,1	2,5	14	71	2011
	ШАШЛЫЧКИ ИЗ МЯСА	100	10,6	17,2	14,3	255,1	321	2016
	СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ	20	0,2	0,7	0,9	10,5	419-ТТК	2021
	КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ	180	5,4	4,1	16,7	126	172	2021
	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И ЯГОД замороженных	200	0,1	0,1	10,9	45	492	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	ПР	2008

	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	ПР	2008
Итого за завтрак:		660	21,5	22,6	73,9	586,1		
Обед	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	1,5	5,1	8,9	88,3	45	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ рыбными	250	2,4	7,9	18,6	155,4	123-п	2021
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ	110	11,1	13,8	11,4	204,6	279	2011
	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	180	5,3	4,3	35	200,2	227	2021
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0	0	19,4	77,4	349	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,3	25,1	118,4	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	ПР	2008
Итого за обед:		920	26,1	31,7	131,1	905,5		
Полдник	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАРТОШКОЙ	160	8,2	4	48	260,8	451	2008
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	5,9	5,1	9,8	110,5	385	2011
Итого за полдник:		360	14,1	9,1	57,8	371,3		
Всего за день:			61,7	63,4	262,8	1862,9		

сезон: осенний

возрастная категория: 12 лет и старше

пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Масса	Пищевые вещества	Энерге	№	Сборник
------------	--------------------	-------	------------------	--------	---	---------

		порции	Белки , Г	Жиры, Г	Углев оды, Г	тическ ая ценнос ть, ккал	реце п- туры	рецептур
Неделя 2 день 5								
	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,3	3	0	36,4	15	2011
	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ	250	10,3	9,4	45,3	306,8	225	2021
	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,3	2,9	13,8	94	462	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47,4	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	15	1	0,1	6,4	30,6	ПР	2008
	БЛИНЧИКИ из п/ф	45	1,8	3,6	12,2	88,9	3- ТТК	2024
	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	15	1,1	1,3	8,3	49,1	471	2021
Итого за завтрак:		555	21,3	20,4	96	653,2		
Обед	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (помидоры)	100	1,2	0,2	3,8	21,5	71	2011
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	1,9	5	12,5	103,4	82	2011
	РАГУ ИЗ СВИНИНЫ	225	19,4	27,1	33,6	455,9	263	2015
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (яблоко)	200	1	0,2	19,6	83,4	389	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,7	0,2	10,6	51	ПР	2008

	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (слива)	100	0,8	0,3	9,3	43,1	338,2	2011
Итого за обед:		940	29,1	33,2	109,5	853		
Полдник	ОЛАДЬИ ИЗ ТВОРОГА	150	7,1	6,9	25,1	189	225	2011
	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,8	3	24,4	141	382	2011
Итого за полдник:		350	10,9	9,9	49,5	330		
Всего за день:			61,3	63,5	255	1836,2		

сезон: осенний

возрастная категория: 12 лет и старше

суббота

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 день 6								
Завтрак	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (помидоры)						71	2011
	ГУЛЯШ						260	2011
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ						223	2021
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (1-ЫЙ ВАРИАНТ)						342,1	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ						ПР	2008

	ХЛЕБ РЖАНОЙ						ПР	2008
Итого за завтрак:								
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ						20	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ						101	2011
	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ						229	2011
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ						256	2021
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ						465	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ						ПР	2008
	ХЛЕБ РЖАНОЙ						ПР	2008
Итого за обед:								
Полдник	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА (с яблоками)						564	2021
	КЕФИР						386	2011
Итого за полдник:								
Всего за день:								

ИТОГО ЗАВТРАК 20-25 % ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)

	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	

					ть
итого завтраки за 5 дней (первая неделя) в среднем фактически:	583,0	22,1	23,6	83,2	637,4
СанПин 100% суточной нормы:		90,00	92,0 0	383,0 0	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		24,6	25,6	21,7	23,4

ИТОГО ОБЕД 30-35 % ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого обеды за 5 дней(первая неделя) в среднем фактически:	972,0	28,5	31,0	122,1	880,5
СанПин 100% суточной нормы:		90,00	92,0 0	383,0 0	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	134,0 5	952
выход норм в % соотношении за 5 дней		31,7	33,7	31,9	32,4

ИТОГО ПОЛДНИК 10-15 % ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого полдники за 5 дней(первая неделя) в среднем фактически:	353,6	10,2	9,5	45,5	310,4
СанПин 100% суточной нормы:		90,00	92,0 0	383,0 0	2720
норма по СанПин 10 % от суточной нормы:		9	9,2	38,3	272
норма по СанПин 15 % от суточной нормы:		13,5	13,8	57,45	408
выход норм в % соотношении за 5 дней		11,3	10,3	11,9	11,4
ИТОГО : ЗАВТРАК+ОБЕД +ПОЛДНИК= 60-75 % ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого за 5 дней (первая неделя) в среднем фактически:		62,88	65,9 5	259,9 8	1890, 36
СанПин 100% суточной нормы:		90,00	92,0 0	383,0 0	2720

норма по СанПин 60 % от суточной нормы:		54,00	55,2 0	229,8 0	1632, 00
норма по СанПин 75% от суточной нормы:		67,50	69,0 0	287,2 5	2040, 00
выход норм в % соотношении за 5 дней		69,9	71,7	67,9	69,5

ИТОГО ЗАВТРАК 20-25 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого завтраки за 5 дней (вторая неделя) в среднем фактически:	621,0	21,9	22,4	81,3	615,7
СанПин 100% суточной нормы:		90,00	92,0 0	383,0 0	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		24,3	24,4	21,2	22,6

ИТОГО ОБЕД 30-35 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)			
	Вес	Пищевые вещества	Энерге

	блюда	Белки	Жиры	Углево ды	тическ ая ценнос ть
итого завтраки за 5 дней (вторая неделя) в среднем фактически:	899,0	30,5	31,2	114,9	861,2
СанПин 100% суточной нормы:		90,00	92,0 0	383,0 0	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	134,0 5	952
выход норм в % соотношении за 5 дней		33,9	33,9	30,0	31,7

ИТОГО ПОЛДНИК 10-15 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге тическ ая ценнос ть
		Белки	Жиры	Углево ды	
итого полдники за 5 дней(вторая неделя) в среднем фактически:	353,6	11,7	11,0	54,0	362,7
СанПин 100% суточной нормы:		90,00	92,0 0	383,0 0	2720
норма по СанПин 10 % от суточной нормы:		9	9,2	38,3	272
норма по СанПин 15 % от суточной нормы:		13,5	13,8	57,45	408

выход норм в % соотношении за 5 дней		13,0	11,9	14,1	13,3
--------------------------------------	--	------	------	------	------

ИТОГО : ЗАВТРАК+ОБЕД +ПОЛДНИК= 60-75 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого за 5 дней (вторая неделя) в среднем фактически:		64,02	64,62	250,26	1839,68
СанПин 100% суточной нормы:		90,00	92,00	383,00	2720
норма по СанПин 60 % от суточной нормы:		54,00	55,20	229,80	1632,00
норма по СанПин 75% от суточной нормы:		67,50	69,00	287,25	2040,00
выход норм в % соотношении за 5 дней		71,1	70,2	65,3	67,6

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ЗАВТРАК) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ	суммарный вес блюд	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
1 ДЕНЬ	550	23	24	81	645

2 ДЕНЬ	630	22,1	22,3	86,8	634,7
3 ДЕНЬ	565	19	24,1	95,7	677,8
4 ДЕНЬ	550	23	23,8	79,8	625,4
5 ДЕНЬ	620	23,6	24,1	73	604
	0	0,0	0	0	0
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 5 ДНЕЙ:	583,00	22,14	23,5 9	83,24	637,4 0
6 ДЕНЬ	605	20,5	22,8	80,6	609,8
7 ДЕНЬ	630	22,5	22,3	81,7	616,5
8 ДЕНЬ	655	23,6	24,1	74,5	613,1
9 ДЕНЬ	660	21,5	22,6	73,9	586,1
10 ДЕНЬ	555	21,3	20,4	96	653,2
	0	0	0	0	0
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 5 ДНЕЙ:	621,00	21,88	22,4 4	81,34	615,7 4
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 10 ДНЕЙ (ЗАВТРАК)	602	22,0	23,0	82,3	626,6

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ОБЕДЫ) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ	суммар ный вес блюдов	Пищевые вещества			Энерге тическ ая ценнос ть
		Белки	Жиры	Углев оды	
1 ДЕНЬ	1000	29	31	113	847
2 ДЕНЬ	970	27,9	28,9	135,1	914,8

3 ДЕНЬ	950	29	32,9	123,2	889,7
4 ДЕНЬ	1020	29,4	29,1	127,5	891,5
5 ДЕНЬ	920	26,8	33,6	111,8	859,4
	0	0	0	0	0
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 5 ДНЕЙ:	972,0	28,5	31,0	122,1	880,5
6 ДЕНЬ	960	31,8	31,2	111	850,8
7 ДЕНЬ	835	32,8	31,9	112,5	869,2
8 ДЕНЬ	840	32,6	28	110,6	827,7
9 ДЕНЬ	920	26,1	31,7	131,1	905,5
10 ДЕНЬ	940	29,1	33,2	109,5	853
	0	0	0	0	0
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 5 ДНЕЙ:	899,00	30,48	31,2	114,9	861,2
			0	4	4
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 10 ДНЕЙ (ОБЕД)	935,5	29,5	31,1	118,5	870,9

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ПОЛДНИКИ) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ	суммар ный вес блюد	Пищевые вещества			Энерге тическ ая ценнос ть
		Белки	Жиры	Углев оды	
1 ДЕНЬ	350	14	12	53	379
2 ДЕНЬ	358	8,6	14,2	60,3	403,2
3 ДЕНЬ	360	14,1	9,1	57,8	371,3

4 ДЕНЬ	350	10,9	9,9	49,5	330
5 ДЕНЬ	350	13,8	11,8	52,7	379
	0	0	0	0	0
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 5 ДНЕЙ:	353,6	12,2	11,4	54,6	372,5
7 ДЕНЬ	350	10,9	9,9	49,5	330
8 ДЕНЬ	350	13,8	11,8	52,8	379
9 ДЕНЬ	358	8,6	14,2	60,3	403,2
10 ДЕНЬ	360	14,1	9,1	57,8	371,3
11 ДЕНЬ	350	10,9	9,9	49,5	330
	0	0	0	0	0
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 5 ДНЕЙ:	353,60	11,66	10,9 8	53,98	362,7 0
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 10 ДНЕЙ (ПОЛДНИК)	353,6	12,0	11,2	54,3	367,6

сезон: зимний

возрастная категория: 7-11 лет

понедельник

Прием пищи	Наименование блюда						Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
								Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 День 1													
завтрак	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА						200	7,6	9,6	31,9	245,9	175	2011
	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (порциями)						15	3,5	4,4	0	53,7	75	2021
	ЧАЙ С САХАРОМ						200	0,2	0,1	9,3	38	457	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ						40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ						25	2	0,4	10	51,5	574	2021
	ПРЯНИКИ ***						20	1,1	0,9	14,8	73,2	580	2021
Итого за завтрак:							500	17,4	15,7	85,7	555,9		
обед	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ) помидоры **						60	0,5	0,1	1	6,6	149	2021
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ						200	1,5	3,5	5,6	60	95	2021
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ						110	11,1	13,8	11,4	204,6	279	2011
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ						150	5,6	5	29,6	184,5	256	2021
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ						200	1	0,2	20,2	86	501	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ						40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ						30	2,4	0,5	12	61,8	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*						100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
Итого за обед:							890	25,5	23,8	109,3	741,1		
Итого за день:							1390	42,9	39,5	195	1297		

* - допускается выдачи иных фруктов

** - допускается выдачи иных овощей

*** - допускается выдачи иных кондитерских изделий

сезон: зимний

возрастная категория: 7-11 лет

вторник

Прием пищи	Наименование блюда						Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
								Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 День 2													

завтрак	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ) огурцы **	60	0,5	0,1	1	6,6	149	2021
	ШАШЛЫЧКИ ИЗ МЯСА	100	10,6	13,2	14,3	218,5	321	2016
	СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ-ттк	25	0,2	0,8	1,2	13	419-ттк	2021
	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	155	4,2	4	25,8	156,6	225	2021
	ЛИМОНАД АПЕЛЬСИНОВЫЙ	200	0,3	0,1	21,7	89,9	467	2016
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	25	1,9	0,2	12,3	58,5	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
Итого за завтрак:		585	19,3	18,7	84,3	584,3		
обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ	70	0,9	4,3	4,3	58,9	31	2021
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	200	5	2,9	11,7	92,6	113	2021
	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ-ттк	110	9,5	9	12	166,5	239	2011
	КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ	150	3,2	7,7	23,9	173,1	145	2011
	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,3	2,9	13,9	94	462	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	2	0,4	10	51,5	574	2021
Итого за обед:		795	26,9	27,5	95,5	730,2		
Итого за день:		1380	46,2	46,2	179,8	1314,5		

** - допускается выдачи иных овощей

сезон: зимний

возрастная категория: 7-11 лет

среда

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 День 3								
завтрак	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) помидоры **	60	0,4	0,1	1,1	6,6	148	2021
	ПАЛОЧКИ-ХРУСТЯШКИ-рыбные-ттк	110	9,5	11	12	166,5	486-ттк	2021
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	4,1	6	8,7	105	377	2021
	СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ-ттк	30	0,3	1	1,4	15,7	419-ттк	2021
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,6	0,1	20,1	84	495	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	30	2,3	0,2	14,8	70,2	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021

Итого за завтрак:		600	18,8	18,7	66,1	489,2		
обед	САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯБЛОКАМИ	60	0,7	0,1	4,4	23,6	56	2011
	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	2,1	4,1	10,6	87,6	100	2021
	РАГУ ИЗ СВИНИНЫ	200	13,3	17,5	29,8	430,9	263	2011
	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК СВЕЖИХ	200	0,2	0,2	23,8	98	476	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	2	0,4	10	51,5	574	2021
	ПРЯНИКИ ***	20	1,1	0,9	14,8	73,2	581	2021
Итого за обед:		745	22,4	23,5	113,1	858,4		
Итого за день:		1345	41,2	42,2	179,2	1347,6		

** - допускается выдачи иных овощей

*** - допускается выдачи иных кондитерских изделий

сезон: зимний

возрастная категория: 7-11 лет

четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 День 4								
завтрак	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА запеченные ттк	180	14,4	14,4	42,7	360	286-ттк	2021
	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	15	1,1	1,3	8,3	49,1	471	2021
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2	0,1	9,3	38	457	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	20	1,5	0,2	9,8	46,8	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*	100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
Итого за завтрак:		535	19,2	16,7	87,9	579,1		
обед	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	60	0,7	3,1	3,3	43,8	2	2021
	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	200	2	3,1	8,9	71,4	128	2021
	МЯСО ТУШЕНОЕ	90	9,5	16,4	2,3	274,5	256	2011
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ	150	3,9	3,2	23,1	137,1	223	2021
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,3	0,1	9,5	40	459	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	50	3,8	0,4	24,6	117	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,8	0,5	14	72,1	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*	120	0,5	0,5	11,8	52,8	82	2021
Итого за обед:		905	23,5	27,3	97,5	808,7		

Итого за день:	1440	42,7	44	185,4	1387,8		
----------------	------	------	----	-------	--------	--	--

* - допускается выдачи иных фруктов

сезон: зимний

возрастная категория: 7-11 лет

пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 День 5								
завтрак	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ	60	1	3,6	4,9	56,4	9	2021
	ВОК ИЗ ПТИЦЫ С РИСОМ-ттк	180	12,5	13,9	32,2	294,8	375-ттк	2021
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,8	2,5	13,6	88	465	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	20	1,5	0,2	9,8	46,8	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (мандарины)*	100	0,8	0,2	7,5	38	82	2021
Итого за завтрак:		580	20,2	20,7	76	565,2		
обед	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ) огурцы **	60	0,5	0,1	1	6,6	149	2021
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	1,5	3,5	5,6	60	95	2021
	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ	100	12,6	15,2	8,1	265,4	297	2011
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ И ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (зеленый горошек)-ттк	150	4,1	5,8	23,8	112,9	400-ттк	2021
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1	0,2	20,2	86	501	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	50	3,8	0,4	24,6	117	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,8	0,5	14	72,1	574	2021
Итого за обед:		795	26,3	25,7	97,3	720		
Итого за день:		1375	46,5	46,4	173,3	1285,2		

* - допускается выдачи иных фруктов

** - допускается выдачи иных овощей

сезон: зимний

возрастная категория: 7-11 лет

понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса	Пищевые вещества			Энергети-	№	Сборник
------------	--------------------	-------	------------------	--	--	-----------	---	---------

		порции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	энергетическая ценность, ккал	рецеп- туры	рецептур
Неделя 2 День 1								
завтрак	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ молочная	200	8,2	6,4	36,9	239,5	223	2021
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1	79	2021
	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (порциями)	10	2,3	3	0	35,8	75	2021
	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,3	2,9	13,8	94	462	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,2	0,6	16	82,4	574	2021
Итого за завтрак:		500	20,1	20,5	86,5	611,4		
обед	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ) огурцы **	60	0,5	0,1	1	6,6	149	2021
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	200	2,1	2,8	7,5	64	115	2021
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	13,4	22,9	31,1	432,1	259	2011
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,6	0,1	20,1	84	495	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,4	0,5	12	61,8	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*	100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
Итого за обед:		830	22,4	27,1	101,2	786,1		
Итого за день:		1330	42,5	47,6	187,7	1397,5		

* - допускается выдачи иных фруктов

** - допускается выдачи иных овощей

сезон: зимний

возрастная категория: 7-11 лет

вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 День 2								
завтрак	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) огурцы **	60	0,4	0,1	1,1	6,6	148	2021
	НАГГЕТСЫ КУРИНЫЕ	100	10,8	10,2	13,6	276,6	326	2016
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,6	5	29,6	184,5	256	2021
	СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ-ТТК	25	0,2	0,8	1,2	13	419-	2021

							ттк	
	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И ЯГОД замороженных	200	0,1	0,1	10,9	45	492	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	20	1,5	0,2	9,8	46,8	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
Итого за завтрак:		575	20,2	16,7	74,2	613,7		
обед	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК	60	0,6	3,7	4,5	53,4	22	2021
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	1,5	3,5	5,6	60	95	2021
	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ -ттк	100	12,8	4,1	5,9	112,6	308-ттк	2021
	КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ	180	3,9	11,8	29,4	239,9	142	2011
	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК СВЕЖИХ	200	0,2	0,2	23,8	98	476	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	2	0,4	10	51,5	574	2021
Итого за обед:		805	24	24	98,9	709		
Итого за день:		1380	44,2	40,7	173,1	1322,7		

** - допускается выдачи иных овощей

сезон: зимний

возрастная категория: 7-11 лет

среда

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 День 3								
завтрак	ИКРА КАБАЧКОВАЯ (пром.производство)	60	1,1	5,3	4,6	70,8	150	2021
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ-ттк	150	13,5	11,6	3,5	201,2	268-ттк	2021
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1	0,2	20,2	86	501	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	30	2,3	0,2	14,8	70,2	573	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*	100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
	ПРЯНИКИ ***	20	1,1	0,9	14,8	73,2	581	2021
Итого за завтрак:		560	19,4	18,6	67,7	545,4		
обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	0,8	3,7	4,6	54,6	26	2021
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	200	5	2,9	11,7	92,6	113	2021
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ	110	11,1	13,8	11,4	204,6	279	2011

	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	155	4,2	4	25,8	156,6	225	2021
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2	0,1	9,3	38	457	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,2	0,6	16	82,4	574	2021
Итого за обед:		805	27,5	25,4	98,5	722,4		
Итого за день:		1365	46,9	44	166,2	1267,8		

* - допускается выдачи иных фруктов

*** - допускается выдачи иных кондитерских изделий

сезон: зимний

возрастная категория: 7-11 лет

четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 День 4								
завтрак	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	60	0,5	3,6	1,6	40,8	16	2021
	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	110	9,5	9	12	166,5	239	2011
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	4,1	6	8,7	105	377	2021
	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА	200	0,7	0,3	18,3	78	496	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	25	1,9	0,2	15,3	58,5	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
Итого за завтрак:		565	18,3	19,4	63,9	490		
	САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАННОЙ	70	1	4,2	5,9	65,9	1	2021
	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	2,1	4,1	10,6	87,6	100	2021
	ГУЛЯШ	100	10,6	14,9	2,9	309	260	2011
	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	155	2,3	4,6	26,4	155,2	324	2008
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ И ЯГОД	200	0,1	0,1	11,1	46	486	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	50	3,8	0,4	24,6	117	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,2	0,6	16	82,4	574	2021
Итого за обед:		815	23,1	28,9	97,5	863,1		
Итого за день:		1380	41,4	48,3	161,4	1353,1		

сезон: зимний

возрастная категория: 7-11 лет

пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 День 5								
завтрак	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	60	0,3	3,7	4,6	55,2	30	2021
	ПЛОВ из мяса	160	11,7	13,52	27,68	331,2	330	2011
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,3	0,1	9,5	40	459	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	30	2,3	0,2	14,8	70,2	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*	110	0,4	0,4	10,8	48,4	82	2021
Итого за завтрак:		580	16,6	18,22	75,38	586,2		
обед	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ) помидоры **	60	0,5	0,1	1	6,6	149	2021
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	1,5	3,5	5,6	60	95	2021
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ ИЛИ КРОЛИКА-ттк	100	14,9	18	30,5	299,8	294-ттк	2011
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ	150	3,9	3,2	23,1	137,1	223	2021
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1	0,2	20,2	86	501	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	30	2,3	0,2	14,8	70,2	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*	120	0,5	0,5	11,8	52,8	82	2021
Итого за обед:		880	26,2	26	115	753,7		
Итого за день:		1460	42,8	44,22	190,38	1339,9		

* - допускается выдачи иных фруктов

** - допускается выдачи иных овощей

ИТОГО ЗАВТРАК 20-25% ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
итого завтраки за 5 дней (первая неделя) в среднем фактически:	560	18,98	18,1	80	554,74
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		24,65	22,91	23,88	23,61

ИТОГО ОБЕД 30-35% ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
итого обеды за 5 дней (первая неделя) в среднем фактически:	826	24,92	25,56	102,54	771,68
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		32,36	32,35	30,61	32,84

ИТОГО ЗАВТРАК + ОБЕД =50-60% ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
итого за 5 дней (первая неделя) в среднем фактически:	1386	43,9	43,66	182,54	1326,42
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	47,2	201	1410
выход норм в % соотношении за 5 дней		57,01	55,27	54,49	56,44

ИТОГО ЗАВТРАК 20-25% ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
итого завтраки за 5 дней (вторая неделя) в среднем фактически:	556	18,92	18,684	73,536	569,34
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	23,65	21,95	24,23

ИТОГО ОБЕД 30-35% ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	

итого обеды за 5 дней (вторая неделя) в среднем фактически:	827	24,64	26,28	102,22	766,86
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		32,00	33,27	30,51	32,63

ИТОГО ЗАВТРАК + ОБЕД =50-60% ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
итого за 5 дней (вторую неделю) в среднем фактически:	1383	43,56	44,964	175,756	1336,2
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	47,2	201	1410
выход норм в % соотношении за 5 дней		56,57	56,92	52,46	56,86

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ЗАВТРАК) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7-11 ЛЕТ	суммарный вес блюд	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1 ДЕНЬ	500	17,4	15,7	85,7	555,9
2 ДЕНЬ	585	19,3	18,7	84,3	584,3
3 ДЕНЬ	600	18,8	18,7	66,1	489,2
4 ДЕНЬ	535	19,2	16,7	87,9	579,1
5 ДЕНЬ	580	20,2	20,7	76	565,2
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 5 ДНЕЙ:	560	18,98	18,1	80	554,74
6 ДЕНЬ	500	20,1	20,5	86,5	611,4
7 ДЕНЬ	575	20,2	16,7	74,2	613,7
8 ДЕНЬ	560	19,4	18,6	67,7	545,4
9 ДЕНЬ	565	18,3	19,4	63,9	490
10 ДЕНЬ	580	16,6	18,22	75,38	586,2
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 5 ДНЕЙ:	556	18,92	18,684	73,536	569,34
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 10 ДНЕЙ (ЗАВТРАК):	558	18,95	18,392	76,768	562,04

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ОБЕДЫ) ВОЗРАСТНАЯ	суммарный	Пищевые вещества		Энергети-
---	-----------	------------------	--	-----------

КАТЕГОРИЯ 7-11 ЛЕТ		вес блюд	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	энергетическая ценность, ккал
1 ДЕНЬ		890	25,5	23,8	109,3	741,1
2 ДЕНЬ		795	26,9	27,5	95,5	730,2
3 ДЕНЬ		745	22,4	23,5	113,1	858,4
4 ДЕНЬ		905	23,5	27,3	97,5	808,7
5 ДЕНЬ		795	26,3	25,7	97,3	720
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 5 ДНЕЙ:		826	24,92	25,56	102,54	771,68
6 ДЕНЬ		830	22,4	27,1	101,2	786,1
7 ДЕНЬ		805	24	24	98,9	709
8 ДЕНЬ		805	27,5	25,4	98,5	722,4
9 ДЕНЬ		815	23,1	28,9	97,5	863,1
10 ДЕНЬ		880	26,2	26	115	753,7
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 5 ДНЕЙ:		827	24,64	26,28	102,22	766,86
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 10 ДНЕЙ (ОБЕДЫ):		826,5	24,78	25,92	102,38	769,27

сезон: зимний

возрастная категория: 12 лет и старше

понедельник

Прием пищи	Наименование блюда							Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
									Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 День 1														
завтрак	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА							250	9,5	12	39,9	307,5	175	2011
	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (порциями)							15	3,5	4,4	0	53,7	75	2021
	ЧАЙ С САХАРОМ							200	0,2	0,1	9,3	38	457	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ							40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ							25	2	0,4	10	51,5	574	2021
	ПРЯНИКИ***							20	1,1	0,9	14,8	73,2	581	2021
Итого за завтрак:								550	19,3	18,1	93,7	617,5		
обед	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ) помидоры **							100	0,8	0,1	1,7	11	149	2021
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ							250	1,9	4,4	7	75	95	2021

	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ	120	12,1	15	12,5	223,2	279	2011
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,7	5,9	35,5	221,4	256	2021
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1	0,2	20,2	86	501	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,4	0,5	12	61,8	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*	100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
Итого за обед:		1020	28,3	26,8	118,4	816		
полдник	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА (с яблоком)	150	8	6,8	44,8	273	564	2021
	КЕФИР, АЦИДОФЕЛИН, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА, АЙРАН	200	5,8	5	8	106	386	2011
Итого за полдник:		350	13,8	11,8	52,8	379		
Итого за день:		1920	61,4	56,7	264,9	1812,5		

* - допускается выдачи иных фруктов

** - допускается выдачи иных овощей

***- допускается выдача иных кондитерских изделий

сезон: зимний

возрастная категория: 12 лет и старше

вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белк и, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 День 2								
завтрак	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ) огурцы **	100	0,8	0,1	1,7	11	149	2021
	ШАШЛЫЧКИ ИЗ МЯСА	100	10,6	13,2	14,3	218,5	321	2016
	СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ	30	0,3	1	1,4	15,5	419-ГТК	2021
	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	180	4,9	4,7	30	181,8	225	2021
	ЛИМОНАД АПЕЛЬСИНОВЫЙ	200	0,3	0,1	21,7	89,9	467	2016
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
Итого за завтрак:		670	21,5	19,7	96,8	651,5		
обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ	100	1,3	6,1	6,2	84,2	31	2021
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	6,3	3,6	14,6	115,8	113	2021
	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	120	10,4	9,7	13,1	182,4	239-ГТК	2011
	КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ	180	3,9	5,7	27,1	176,5	145	2011
	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,3	2,9	13,8	94	462	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	45	3,4	0,4	22,1	105,3	573	2021

	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,2	0,6	16	82,4	574	2021
Итого за обед:		935	31,8	29	112,9	840,6		
полдник	БЛИНЧИКИ	145	7,4	11,6	42,4	303,8	399	2011
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ	200/15	1,5	1,2	17	85,4	378	2011
Итого за полдник:		360	8,9	12,8	59,4	389,2		
Итого за день:		1965	62,2	61,5	269,1	1881,3		

** - допускается выдачи иных овощей

сезон: зимний

возрастная категория: 12 лет и старше

среда

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белк и, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 День 3								
завтрак	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) помидоры **	100	0,7	0,1	1,9	11	148	2021
	ПАЛОЧКИ-ХРУСТЯШКИ-рыбные	110	9,5	11	12	166,5	486-тгк	2021
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	4,9	7,2	10,4	126,1	377	2021
	СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ	30	0,3	1	1,4	15,5	419-тгк	2021
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,6	0,1	20,1	84	495	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
Итого за завтрак:		680	20,6	20	73,5	537,9		
обед	САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯБЛОКАМИ	110	1,3	0,2	8,1	43,3	56	2011
	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	2,6	5,1	13,3	109,5	100	2021
	РАГУ ИЗ СВИНИНЫ	220	14,7	19,2	32,8	473,8	263	2011
	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК СВЕЖИХ	200	0,2	0,2	23,8	98	476	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,2	0,6	16	82,4	574	2021
	ПРЯНИКИ***	20	1,1	0,9	14,8	73,2	581	2021
Итого за обед:		880	26,1	26,5	128,5	973,8		
полдник	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАРТОШКОЙ	160	8,2	4	48	260,8	451	2008
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	5,9	5,1	9,8	110,5	385	2011
Итого за полдник:		360	14,1	9,1	57,8	371,3		
Итого за день:		1920	60,8	55,6	259,8	1883		

** - допускается выдачи иных овощей

***- допускается выдача иных кондитерских изделий

сезон: зимний

возрастная категория: 12 лет и старше

четверг

Прием пищи	Наименование блюда							Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
									Белк и, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 День 4														
завтрак	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА запеченные							200	15,9	15,9	47,4	396	286-гтк	2021
	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ							15	1,1	1,3	8,3	49,1	471	2021
	ЧАЙ С САХАРОМ							200	0,2	0,1	9,3	38	457	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ							30	2,3	0,2	14,8	70,2	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ							20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*							100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
Итого за завтрак:							565	21,5	18,2	97,6	638,5			
обед	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ							100	1,2	5,1	5,5	73	2	2021
	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ							250	2,5	3,9	11,1	89,3	128	2021
	МЯСО ТУШЕНОЕ							100	10,6	18,2	2,6	305	256	2011
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ							180	4,7	3,5	27,7	154,5	223	2021
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ							200	0,3	0,1	9,5	40	459	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ							55	4,2	0,4	27,1	128,7	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ							40	3,2	0,6	16	82,4	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*							120	0,5	0,5	11,8	52,8	82	2021
Итого за обед:							1045	27,2	32,3	111,3	925,7			
полдник	ОЛАДЬИ ИЗ ТВОРОГА							150	7,1	6,9	25,1	189	225	2011
	КАКАО С МОЛОКОМ							200	3,8	3	24,4	141	382	2011
Итого за полдник:							350	10,9	9,9	49,5	330			
Итого за день:							1960	59,6	60,4	258,4	1894,2			

* - допускается выдачи иных фруктов

сезон: зимний

возрастная категория: 12 лет и старше

пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Масса	Пищевые вещества	Энергети-	№ рецеп-	Сборник
------------	--------------------	-------	------------------	-----------	----------	---------

								порции	Белк и, г	Жиры, г	Углеводы, г	ческая ценность, ккал	туры	рецептур
Неделя 1 День 5														
завтрак	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ							100	1,6	6	8,2	94	9	2021
	ВОК ИЗ ПТИЦЫ С РИСОМ							200	13,9	15	35,8	327,6	375-ггк	2021
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ							180	2,5	2,3	12,2	79,2	465	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ							40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ							20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (мандарины)*							100	0,8	0,2	7,5	38	82	2021
Итого за завтрак:								640	23,4	24,1	91,4	673,6		
обед	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ) огурцы **							100	0,8	0,1	1,7	11	149	2021
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ							250	1,9	4,4	7	75	95	2021
	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ							110	13,8	16,7	8,9	292	297	2011
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ И ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (зеленый горошек)							200	5,5	7,7	31,8	150,5	400-ггк	2021
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ							200	1	0,2	20,2	86	501	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ							50	3,8	0,4	24,6	117	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ							40	3,2	0,6	16	82,4	574	2021
Итого за обед:								950	30	30,1	110,2	813,9		
полдник	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА (с яблоком)							150	8	6,8	44,8	273	564	2021
	КЕФИР							200	5,8	5	8	106	386	2011
Итого за полдник:								350	13,8	11,8	52,8	379		
Итого за день:								1590	53,4	54,2	201,6	1487,5		

* - допускается выдачи иных фруктов

** - допускается выдачи иных овощей

сезон: зимний

возрастная категория: 12 лет и старше

суббота

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур						
			Белк и, г	Жиры, г	Углеводы, г									
Неделя 1 День 6														
завтрак	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ) помидоры **							100	0,8	0,1	1,7	11	149	2021

	ЗРАЗЫ РУБЛЕННЫЕ	130	11,2	15,7	11,1	258,7	274	2011
	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	180	2,6	5,3	30,6	180	324	2008
	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И ЯГОД замороженных	200	0,1	0,1	10,9	45	492	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
Итого за завтрак:		670	19,3	21,8	82	629,5		
обед	ИКРА КАБАЧКОВАЯ (пром.производство)	100	1,9	8,9	7,7	118	150	2021
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ пшенной	250	2	2,7	12,1	85,8	101	2011
	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ	100	12,8	4,1	5,9	112,6	308	2021
	КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ	200	4,3	13,1	32,6	266,1	142	2011
	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА	200	0,7	0,3	18,3	78	496	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,2	0,6	16	82,4	574	2021
Итого за обед:		930	27,9	30	112,3	836,5		
полдник	БЛИНЧИКИ	145	7,4	11,6	42,4	303,8	399	2011
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ	200/15	1,5	1,2	17	85,4	378	2011
Итого за полдник:		360	8,9	12,8	59,4	389,2		
Итого за день:		1960	56,1	64,6	253,7	1855,2		

** - допускается выдачи иных овощей

сезон: зимний

возрастная категория: 12 лет и старше

понедельник

Прием пищи	Наименование блюда						Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов	
								Белк и, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Неделя 2 День 1														
завтрак	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ молочная						250	10,25	8	46,12	299,37	223	2021	
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (порциями)						10	0,1	7,3	0,1	66,1	79	2021	
	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (порциями)						10	2,3	3		35,8	75	2021	
	КАКАО С МОЛОКОМ						200	3,3	2,9	13,8	94	462	2021	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ						40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ						40	3,2	0,6	16	82,4	574	2021	
Итого за завтрак:								550	22,15	22,1	95,72	671,27		
обед	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ) огурцы **						100	0,8	0,1	1,7	11	149	2021	

	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	2,7	3,5	9,4	80	115	2021
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	240	16	27,5	37,3	518,2	259	2011
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,6	0,1	20,1	84	495	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	45	3,4	0,4	22,1	105,3	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,8	0,5	14	72,1	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*	100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
Итого за обед:		970	26,7	32,5	114,4	914,6		
полдник	ОЛАДЬИ ИЗ ТВОРОГА	150	7,1	6,9	25,1	189	225	2011
	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,8	3	24,4	141	382	2011
Итого за полдник:		350	10,9	9,9	49,5	330		
Итого за день:		1870	59,75	64,5	259,62	1915,87		

* - допускается выдачи иных фруктов

** - допускается выдачи иных овощей

сезон: зимний

возрастная категория: 12 лет и старше

вторник

Прием пищи	Наименование блюда							Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
									Белк и, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 День 2														
завтрак	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) огурцы **							100	0,7	0,1	1,9	11	148	2021
	НАГГЕТСЫ КУРИНЫЕ							110	11,9	11,2	15	304,3	326	2016
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ							180	6,7	5,9	35,5	221,4	256	2021
	СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ							30	0,3	1	1,4	15,5	419-ТТК	2021
	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И ЯГОД замороженных							200	0,1	0,1	10,9	45	492	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ							30	2,3	0,2	14,8	70,2	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ							20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
Итого за завтрак:							670	23,6	18,8	87,5	708,6			
обед	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК							100	1	6,1	7,5	89	22	2021
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ							250	1,9	4,4	7	75	95	2021
	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ							100	12,8	4,1	5,9	112,6	308	2021
	КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ							200	4,3	13,1	32,6	266,1	142	2011
	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК СВЕЖИХ							200	0,2	0,2	23,8	98	476	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ							45	3,4	0,4	22,1	105,3	573	2021

	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,2	0,6	16	82,4	574	2021
Итого за обед:		935	26,8	28,9	114,9	828,4		
полдник	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА (с яблоком)	150	8	6,8	44,8	273	564	2021
	КЕФИР	200	5,8	5	8	106	386	2011
Итого за полдник:		350	13,8	11,8	52,8	379		
Итого за день:		1955	64,2	59,5	255,2	1916		

** - допускается выдачи иных овощей

сезон: зимний

возрастная категория: 12 лет и старше

среда

Прием пищи	Наименование блюда							Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов	
									Белк и, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Неделя 2 День 3															
завтрак	ИКРА КАБАЧКОВАЯ (пром.производство)							100	1,9	8,9	7,7	118	150	2021	
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ							200	16,6	13,4	4,6	268,2	268-ттк	2021	
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ							200	1	0,2	20,2	86	501	2021	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ							20	1,5	0,2	9,8	46,8	573	2021	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ							20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021	
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*							100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021	
	ВАФЛИ ***							20	0,6	0,7	15,5	70,8	580	2021	
Итого за завтрак:							660	23,6	24,1	75,6	675				
обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ							100	1,4	6,1	7,6	91	26	2021	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ							250	6,3	3,6	14,6	115,8	113	2021	
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ							110	11,1	13,8	11,4	204,6	279	2011	
	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ							180	4,9	4,7	30	181,8	225	2021	
	ЧАЙ С САХАРОМ							200	0,2	0,1	9,3	38	457	2021	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ							45	3,4	0,4	22,1	105,3	573	2021	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ							40	3,2	0,6	16	82,4	574	2021	
Итого за обед:							925	30,5	29,3	111	818,9				
полдник	БЛИНЧИКИ							145	7,4	11,6	42,4	303,8	399	2011	
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ							200/15	1,5	1,2	17	85,4	378	2011	
Итого за полдник:							360	8,9	12,8	59,4	389,2				
Итого за день:							1945	63	66,2	246	1883,1				

* - допускается выдачи иных фруктов

***- допускается выдача иных кондитерских изделий

сезон: зимний

возрастная категория: 12 лет и старше

четверг

Прием пищи	Наименование блюда							Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
									Белк и, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 День 4														
завтрак	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ							100	0,8	6	2,6	68	16	2021
	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ							120	10,4	9,7	13,1	182,4	239	2011
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ							180	4,9	7,2	10,4	126,1	377	2021
	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА							200	0,7	0,3	18,3	78	496	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ							40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ							40	3,2	0,6	16	82,4	574	2021
Итого за завтрак:							680	23	24,1	80,1	630,5			
обед	САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАННОЙ							100	1,5	6	8,4	94,1	1	2021
	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ							250	2,6	5,1	13,3	109,5	100	2021
	ГУЛЯШ							110	11,7	15,3	4,2	320,5	260	2011
	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ							200	2,9	5,9	34	200,1	324	2008
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ И ЯГОД							200	0,1	0,1	11,1	46	486	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ							45	3,4	0,4	22,1	105,3	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ							45	3,6	0,7	18	92,7	574	2021
Итого за обед:							950	25,8	33,5	111,1	968,2			
полдник	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАРТОШКОЙ							160	8,2	4	48	260,8	451	2008
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ							200	5,9	5,1	9,8	110,5	385	2011
Итого за полдник:							360	14,1	9,1	57,8	371,3			
Итого за день:							1990	62,9	66,7	249	1970			

сезон: зимний

возрастная категория: 12 лет и старше

пятница

Прием пищи	Наименование блюда							Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
									Белк и, г	Жиры, г	Углеводы, г			

Неделя 2 День 5																		
завтрак	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ						100	0,4	6,1	7,6	92	30	2021					
	ПЛОВ из мяса						200	14,6	16,9	34,6	368	330	2021					
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ						200	0,3	0,1	9,5	40	459	2021					
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ						30	2,3	0,2	14,8	70,2	573	2021					
	ХЛЕБ РЖАНОЙ						20	1,6	0,3	8	41,2	573	2021					
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*						100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021					
Итого за завтрак:						650	19,6	24	84,3	655,4								
обед	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ) помидоры **						100	0,8	0,1	1,7	11	149	2021					
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ						250	1,9	4,4	7	75	95	2021					
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ ИЛИ КРОЛИКА						110	16,4	19,8	33,6	329,9	294-гтк	2011					
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ						180	4,7	3,5	27,7	154,5	223	2021					
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ						200	1	0,2	20,2	86	501	2021					
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ						30	2,3	0,2	14,8	70,2	573	2021					
	ХЛЕБ РЖАНОЙ						40	3,2	0,6	16	82,4	574	2021					
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*						120	0,5	0,5	11,8	52,8	82	2021					
Итого за обед:						1030	30,8	29,3	132,8	861,8								
полдник	ОЛАДЬИ ИЗ ТВОРОГА						150	7,1	6,9	25,1	189	225	2011					
	КАКАО С МОЛОКОМ						200	3,8	3	24,4	141	382	2011					
Итого за полдник:						350	10,9	9,9	49,5	330								
Итого за день:						2030	61,3	63,2	266,6	1847,2								

* - допускается выдачи иных фруктов

** - допускается выдачи иных овощей

сезон: зимний

возрастная категория: 12 лет и старше

суббота

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	
			Белк и, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Неделя 2 День 6									
завтрак	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ) огурцы **		100	0,8	0,1	1,7	11	149	2021
	КНЕЛИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ С РИСОМ		100	11,2	11,4	8,3	242,5	301-гтк	2011
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ		180	6,7	5,9	35,5	221,4	256	2021

	ЛИМОНАД АПЕЛЬСИНОВЫЙ	200	0,3	0,1	21,7	89,9	467	2016
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	30	2,3	0,2	14,8	70,2	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
Итого за завтрак:		630	22,9	18	90	676,2		
обед	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	100	1,2	5,1	5,5	73	2	2021
	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	250	2,5	3,9	11,1	89,3	128	2021
	РАГУ ИЗ СВИНИНЫ	230	15,3	20,1	34,3	495,5	263	2011
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,8	2,5	13,6	88	465	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	45	3,4	0,4	22,1	105,3	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	2	0,4	10	51,5	574	2021
	ПРЯНИКИ***	20	1,1	0,9	14,8	73,2	581	2021
Итого за обед:		870	28,3	33,3	111,4	975,8		
полдник	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА (с яблоком)	150	8	6,8	44,8	273	564	2021
	КЕФИР	200	5,8	5	8	106	386	2011
Итого за полдник:		350	13,8	11,8	52,8	379		
Итого за день:		1850	65	63,1	254,2	2031		

** - допускается выдачи иных овощей

***- допускается выдача иных кондитерских изделий

ИТОГО ЗАВТРАК 20-25% ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (6 ДНЕЙ)						
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	
		Белк и, г	Жиры, г	Углеводы, г		
итого завтраки за 6 дней (первая неделя) в среднем фактически:	629	20,93	20,32	89,17	624,75	
СанПиН 100 % суточной нормы:		90	92	383	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 6 дней		23,26	22,08	23,28	22,97	

ИТОГО ОБЕД 30-35% ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (6 ДНЕЙ)						
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	
		Белк и, г	Жиры, г	Углеводы, г		
итого обеды за 6 дней (первая неделя) в среднем фактически:	960	28,55	29,12	115,60	867,75	
СанПиН 100 % суточной нормы:		90	92	383	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 6 дней		31,72	31,65	30,18	31,90

ИТОГО ПОЛДНИК 10-15% ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (6 ДНЕЙ)					
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белк и, г	Жиры, г	Углеводы, г	
итого обеды за 6 дней (первая неделя) в среднем фактически:	355	11,73	11,37	55,28	372,95
СанПиН 100 % суточной нормы:		90	92	383	2720
норма по СанПиН 10 % от суточной нормы:		9	9,2	38,3	272
норма по СанПиН 15 % от суточной нормы:		13,5	13,8	57,45	408
выход норм в % соотношении за 6 дней		13,04	12,36	14,43	13,71

ИТОГО ЗАВТРАК + ОБЕД + ПОЛДНИК =60-75% ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (6 ДНЕЙ)					
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белк и, г	Жиры, г	Углеводы, г	
итого за 6 дней (первая неделя) в среднем фактически:	1886	58,92	58,83	251,25	1802,28
СанПиН 100 % суточной нормы:		90	92	383	2720
норма по СанПиН 60 % от суточной нормы:		54	55,2	229,8	1632
норма по СанПиН 75 % от суточной нормы:		67,5	69	287,25	2040
выход норм в % соотношении за 6 дней		65,46	63,95	65,60	66,26

ИТОГО ЗАВТРАК 20-25% ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (6 ДНЕЙ)					
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белк и, г	Жиры, г	Углеводы, г	
итого завтраки за 6 дней (вторая неделя) в среднем фактически:	640	22,48	21,85	85,54	669,50
СанПиН 100 % суточной нормы:		90	92	383	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 6 дней		24,97	23,75	22,33	24,61

ИТОГО ОБЕД 30-35% ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (6 ДНЕЙ)				
	Масса	Пищевые вещества		Энергети-

	порции	Белк и, г	Жиры, г	Углеводы, г	энергетическая ценность, ккал
итого обеды за 6 дней (вторая неделя) в среднем фактически:	947	28,15	31,13	115,93	894,62
СанПиН 100 % суточной нормы:		90	92	383	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 6 дней		31,28	33,84	30,27	32,89

ИТОГО ПОЛДНИК 10-15% ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (6 ДНЕЙ)

	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белк и, г	Жиры, г	Углеводы, г	
итого обеды за 6 дней (первая неделя) в среднем фактически:	353,33	12,07	10,88	53,63	363,08
СанПиН 100 % суточной нормы:		90	92	383	2720
норма по СанПиН 10 % от суточной нормы:		9	9,2	38,3	272
норма по СанПиН 15 % от суточной нормы:		13,5	13,8	57,45	408
выход норм в % соотношении за 6 дней		13,41	11,83	14,00	13,35

ИТОГО ЗАВТРАК + ОБЕД + ПОЛДНИК =60-75% ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (6 ДНЕЙ)

	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белк и, г	Жиры, г	Углеводы, г	
итого за 6 дней (первая неделя) в среднем фактически:	1940	63	64	255	1927
СанПиН 100 % суточной нормы:		90	92	383	2720
норма по СанПиН 60 % от суточной нормы:		54	55,2	229,8	1632
норма по СанПиН 75 % от суточной нормы:		67,5	69	287,25	2040
выход норм в % соотношении за 6 дней		69,66	69,42	66,61	70,85

**ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ЗАВТРАК) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ
12 ЛЕТ И СТАРШЕ**

	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белк и, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1 ДЕНЬ	550	19,3	18,1	93,7	617,5
2 ДЕНЬ	670	21,5	19,7	96,8	651,5
3 ДЕНЬ	680	20,6	20	73,5	537,9
4 ДЕНЬ	565	21,5	18,2	97,6	638,5

5 ДЕНЬ	640	23,4	24,1	91,4	673,6
6 ДЕНЬ	670	19,3	21,8	82	629,5
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 6 ДНЕЙ:	629,17	20,93	20,32	89,17	624,75
7 ДЕНЬ	550	22,15	22,1	95,72	671,27
8 ДЕНЬ	670	23,6	18,8	87,5	708,6
9 ДЕНЬ	660	23,6	24,1	75,6	675
10 ДЕНЬ	680	23	24,1	80,1	630,5
11 ДЕНЬ	650	19,6	24	84,3	655,4
12 ДЕНЬ	630	22,9	18	90	676,2
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 6 ДНЕЙ:	640,00	22,48	21,85	85,54	669,50
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 12 ДНЕЙ (ЗАВТРАК):	634,58	21,70	21,08	87,35	647,12

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ОБЕДЫ) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белк и, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1 ДЕНЬ	1020	28,3	26,8	118,4	816
2 ДЕНЬ	935	31,8	29	112,9	840,6
3 ДЕНЬ	880	26,1	26,5	128,5	973,8
4 ДЕНЬ	1045	27,2	32,3	111,3	925,7
5 ДЕНЬ	950	30	30,1	110,2	813,9
6 ДЕНЬ	930	27,9	30	112,3	836,5
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 6 ДНЕЙ:	960	28,55	29,12	115,60	867,75
7 ДЕНЬ	970	26,7	32,5	114,4	914,6
8 ДЕНЬ	935	26,8	28,9	114,9	828,4
9 ДЕНЬ	925	30,5	29,3	111	818,9
10 ДЕНЬ	950	25,8	33,5	111,1	968,2
11 ДЕНЬ	1030	30,8	29,3	132,8	861,8
12 ДЕНЬ	870	28,3	33,3	111,4	975,8
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 6 ДНЕЙ:	946,67	28,15	31,13	115,93	894,62
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 12 ДНЕЙ (ОБЕДЫ):	953,33	28,35	30,13	115,77	881,18

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ПОЛДНИКИ) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белк и, г	Жиры, г	Углеводы, г	

1 ДЕНЬ	350	13,8	11,8	52,8	379
2 ДЕНЬ	360	8,9	12,8	59,4	389,2
3 ДЕНЬ	360	14,1	9,1	57,8	371,3
4 ДЕНЬ	350	10,9	9,9	49,5	330
5 ДЕНЬ	350	13,8	11,8	52,8	379
6 ДЕНЬ	360	8,9	12,8	59,4	389,2
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 6 ДНЕЙ:	355,00	11,73	11,37	55,28	372,95
7 ДЕНЬ	350	10,9	9,9	49,5	330
8 ДЕНЬ	350	13,8	11,8	52,8	379
9 ДЕНЬ	360	8,9	12,8	59,4	389,2
10 ДЕНЬ	360	14,1	9,1	57,8	371,3
11 ДЕНЬ	350	10,9	9,9	49,5	330
12 ДЕНЬ	350	13,8	11,8	52,8	379
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 6 ДНЕЙ:	353,33	12,07	10,88	53,63	363,08
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 12 ДНЕЙ (ПОЛДНИКИ):	354,17	11,90	11,13	54,46	368,02

«ЗАКАЗЧИК»

Директор МБОУ НОШ № 12 _____ Н.И. Черевкова

«ИСПОЛНИТЕЛЬ»

Индивидуальный предприниматель _____ Н.А. Игнаткина

Приложение 4
к контракту оказания услуг по
организации горячим питанием
№ 0318300009624000193/ 12
от «___» _____ 2024 года

ДОГОВОР
безвозмездного пользования муниципальным имуществом

ст.Каневская

«___» _____ 202_ года

именуемое в дальнейшем «ссудодатель», в лице _____, действующего на основании Устава, с одной стороны и, _____, именуемое в дальнейшем «ссудополучатель», в лице _____, действующего на основании Устава, с другой стороны, а совместно именуемые «сторонами», заключили настоящий договор (далее-договор) о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. По настоящему договору ссудодатель обязуется передать ссудополучателю в безвозмездное временное пользование имущество согласно приложений № 2 и № 3 в состоянии, пригодном для использования его по назначению (исправном состоянии), а ссудодатель по истечению срока договора обязуется вернуть то же имущество, в том состоянии, в котором его получил, с учётом нормального износа за период действия договора, на условиях и в сроки, установленные настоящим договором.

1.2. Передаваемое имущество является муниципальной собственностью муниципального образования Каневской район, закреплено за ссудодателем на праве оперативного управления, а также относимое к категориям иного движимого имущества, не включённого в особо ценное имущество, основные средства, стоимостью до 10 000, 00 рублей, а также материальные запасы. Имущество расположено по адресу:

Имущество передаётся с инженерными системами, относящимися к передаваемому имуществу.

Ссудодатель гарантирует, что на момент заключения договора, передаваемое имущество является оборотоспособным, не обременено способом, препятствующим его передаче в безвозмездное пользование (не является предметом залога, спорных отношений, не обременено правами третьих лиц, а также на него не наложен арест).

1.3. Передача имущества осуществляется в соответствии с контрактом оказания услуг по организации и обеспечению горячего питания обучающихся _____ и постановлением администрации муниципального образования Каневской район от «___» _____ 20_ года № _____ «О даче согласия на передачу имущества, являющегося муниципальной собственностью муниципального образования Каневской, в безвозмездное пользование» _____.

1.4. Имущество считается переданным на условиях настоящего договора, с момента подписания сторонами акта приёма-передачи (приложение № 1) на период с «___» _____ 202_ года по «___» _____ 202_ года.

1.5. Ссудополучателю, одновременно с передачей прав владения и пользования имуществом, передаётся право пользования той частью земельного участка, которая занята этим имуществом и необходима для его использования.

1.6. Расходы на содержание имущества (включая инженерные системы, относящиеся к переданному имуществу), поддержание его в исправном состоянии, включая осуществление текущего ремонта, техобслуживания и содержания, возлагаются на ссудополучателя.

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

2. Права и обязанности сторон

2.1. Ссудодатель обязуется:

2.1.1. В срок не позднее 1 рабочего дня после подписания договора передать по акту приёма-передачи имущество, указанное в приложениях № 2 и № 3 в состоянии, пригодном для использования его по назначению (исправном состоянии), со всеми его принадлежностями.

Стороны пришли к соглашению, что документы на передаваемое имущество (инструкции по использованию, техническими паспортами и т.п.) находятся у ссудодателя, который обязан предоставить их ссудополучателю по его требованию.

2.1.2. Предоставить имущество с проверкой работоспособности. При наличии недостатков, указать об этом в акте приёма-передачи.

При необходимости, направить своего специалиста для обучения и ознакомления с правилами технической эксплуатации передаваемого имущества.

2.1.3. После истечения указанного в п.1.4 срока действия настоящего договора или его расторжения, принять с составлением акта приёма-передачи от ссудополучателя безвозмездно переданное имущество, в том состоянии, в котором его получил, с учётом нормального износа.

2.1.4. Нести ответственность за недостатки переданного имущества, которые он умышленно или вследствие грубой неосторожности не оговорил при заключении договора, за исключением недостатков, которые были оговорены им при заключении настоящего договора, либо заранее были известны ссудополучателю, либо должны были быть обнаружены во время осмотра имущества при его передаче.

2.2. Ссудодатель вправе:

2.2.1. Осуществлять контроль за сохранностью переданного в безвозмездное пользование имущества и надлежащем его использованием в соответствии с условиями настоящего договора и техническими требованиями по его эксплуатации.

2.3. Ссудополучатель обязуется:

2.3.1. Принять от ссудодателя имущество, указанное в приложениях № 2 и № 3 к настоящему договору по акту приёма-передачи в срок, предусмотренный п.2.1.1. настоящего раздела. Возвратить имущество по окончании срока договора ссудодателю.

2.3.2. Использовать принятое в безвозмездное пользование имущество по прямому назначению, только с целью оказания услуг по обеспечению горячим питанием учащихся

2.3.3. Обеспечить безопасную эксплуатацию имущества и электрооборудования с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической, пожарной и электробезопасности. Обеспечить уборку помещений, оборудования, бытовых отходов.

2.3.4. Поддерживать переданное имущество в исправном состоянии. Осуществлять ремонт имущества (в том числе инженерных систем) при выходе его из строя (поломке, повреждении) в процессе эксплуатации, в том числе неправильной, а также умышленного или неосторожного повреждения или уничтожения имущества в разумный для данного вида ремонта срок.

2.3.5. Нести ответственность за сохранность полученного в пользование имущества.

2.3.6. Обеспечить беспрепятственный доступ в помещения представителей ссудодателя для проведения им проверки соблюдения условий настоящего договора, а также предоставлять всю необходимую документацию, относящуюся к предмету проверки.

2.3.7. Ссудополучатель не вправе отчуждать переданное имущество, предоставлять его в аренду, залог, безвозмездное пользование, а также иным способом передавать свои права и обязанности по настоящему договору третьим лицам, за исключением случаев, предусмотренных настоящим договором.

2.3.8. Принимать меры, направленные на повышение эффективности используемых энергетических ресурсов.

2.3.9. По истечению срока действия договора, а также в случае его расторжения, в срок не позднее 1 рабочего дня, возвратить ссудодателю имущество в том состоянии, в котором его получил, с учётом нормального износа, с составлением акта приёма-передачи.

2.3.10. Предоставить ссудодателю или уполномоченным им лицам возможность пользоваться переданным имуществом в той мере, в каком оно не требуется для организации и обеспечения питания обучающихся.

2.4. Ссудополучатель вправе:

2.4.1. Передать полученное по настоящему договору имущество в безвозмездное пользование третьим лицам, если это требуется для исполнения ссудополучателем своих обязательств по организации услуг горячего питания, только по согласованию с собственником переданного муниципального имущества.

2.4.2. При обнаружении недостатков, указанных в п.2.1.4, вправе по своему выбору потребовать от ссудодателя безвозмездного устранения недостатков переданного имущества, либо досрочного расторжения договора и возмещения понесённого им реального ущерба.

3. Ответственность сторон

3.1. За невыполнение или ненадлежащее выполнение обязательств по договору, стороны несут ответственность в соответствии с действующим гражданским законодательством и условиями настоящего договора.

3.2. Сторона освобождается от ответственности, если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

3.2. Ссудополучатель несёт риск случайной гибели или случайного повреждения полученного в безвозмездное пользование имущества, если имущество погибло или было испорчено в связи с тем, что он использовал его не в соответствии с договором безвозмездного пользования или его назначением, либо передал его третьему лицу без согласования с собственником переданного муниципального имущества.

4. Действие договора

4.1. Договор вступает в силу со дня его подписания, распространяет своё действие на отношения, возникшие с «__»____202_года и действует по «__»____202_года.

Окончание срока действия договора не влечет прекращения неисполненных обязательств сторон по договору и не освобождает стороны от ответственности за его нарушения.

4.2. Окончание срока действия договора не освобождает стороны от ответственности за его нарушение.

5. Изменение и расторжение договора

5.1. Изменение условий договора, его расторжение допускается по соглашению сторон.

Вносимые дополнения и (или) изменения, рассматриваются сторонами в 5-дневный срок и оформляются соглашением.

5.2. Договор может быть расторгнут досрочно при возникновении обстоятельств, предусмотренных ст.698 ГК РФ.

5.3. Каждая из сторон вправе во всякое время отказаться от договора, известив об этом другую сторону за один месяц до предполагаемого срока расторжения договора.

5.4. Прекращение договора возможно только при наступлении обстоятельств, указанных в ст.701 ГК РФ.

5.5. Изменение сторон в договоре производится по правилам, установленным ст.700 ГК РФ.

6. Разрешение споров между сторонами

6.1. До предъявления иска, вытекающего из договора, сторона, считающая, что её права нарушены, обязана направить другой стороне претензию.

6.2. Претензия должна содержать требования заинтересованной стороны, их обоснование, с указанием нарушенных другой стороной норм законодательства и (или) условий договора.

К претензии должны быть приложены копии документов, подтверждающих изложенные в ней обстоятельства (при наличии таковых).

6.3. Сторона, получившая претензию, обязана её рассмотреть и дать письменный мотивированный ответ другой стороне в срок, не позднее 3 рабочих дней со дня получения претензии.

6.4. В случае неполучения ответа в установленный срок без уважительных причин, либо несогласия с ответом, заинтересованная сторона приобретает право на обращение с иском в Арбитражный суд Краснодарского края.

6.5. Претензионный порядок обязателен на досудебной стадии разрешения возникших споров.

7. Прочие условия

7.1. Претензии, иные юридически значимые сообщения, с которыми закон или договор связывает наступление гражданско-правовых последствий для другой стороны, должны направляться сторонами способом, обеспечивающим фиксацию отправки (получения) другой стороной (нарочным; электронной почтой или посредством факсимильной связи, заказным письмом с уведомлением о вручении, по адресу и телефону указанным в реквизитах договора).

7.2. Если иное не предусмотрено законом, все юридически значимые сообщения по договору влекут для получающей их стороны наступление гражданско-правовых последствий с момента доставки (направления) соответствующего сообщения.

7.3. Сообщение считается доставленным и в тех случаях, если оно поступило адресату, но по обстоятельствам, зависящим от последнего, не было ему вручено (им получено) или адресат не ознакомился с ним.

7.4. Сторона несёт риск последствий неполучения юридически значимых сообщений, доставленных (отправленных) по адресам (юридический, фактический, почтовый, адрес электронной почты), предоставленным ими при заключении настоящего контракта и содержащихся в разделе 8 договора.

7.5. Об изменениях банковских реквизитов, юридического, почтового и фактического адресов, перемене руководителей и других данных, имеющих юридически значимые последствия, стороны обязаны сообщить в письменном виде в срок не позднее 5 рабочих дней со дня наступления этих событий.

7.6. Внесение изменений в настоящий договор или его расторжение осуществляется путем заключения дополнительного соглашения, которое становится неотъемлемой частью настоящего договора с момента (дня) подписания его сторонами.

7.7. Во всём, что не предусмотрено настоящим договором, применяются нормы законодательства Российской Федерации.

7.8. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, для каждой из сторон. Каждый экземпляр имеет одинаковую юридическую силу.

7.9. Приложения к договору: Приложение № 1: Акт приёма-передачи; Приложение № 2: Перечень недвижимого имущества, закреплённого на праве оперативного управления за _____; Приложение № 3: Перечень иного движимого имущества, не включённого в особо ценное имущество; основные средства, стоимостью до 10 000,00 рублей; материальные запасы.

Все приложения являются неотъемлемой частью настоящего договора и составляют с ним единый документ.

8. Юридические адреса, банковские реквизиты и подписи Сторон

«С С У Д О Д А Т Е Л Ъ»

Юридический адрес: _____
ИНН _____ КПП _____; л/с _____ в финансовом
управлении администрации муниципального образования Каневской район.

тел. _____.

адрес электронной почты: _____

_____ (_____)

«С С У Д О П О Л У Ч А Т Е Л Ъ»

_____ (_____)

АКТ
приёма-передачи

ст.Каневская

_____ года

_____, в лице _____ передаёт, а _____, в лице
директора _____ принимает имущество согласно приложениям № 2 и № 3 в пригодном
для использования его по назначению (исправном состоянии) со всеми его
принадлежностями.

Имущество находится в работоспособном состоянии. Недостатков, препятствующих
использованию имущества по назначению не имеется.

Претензий к техническому состоянию принимаемого имущества ссудополучатель не
имеет.

«ССУДОДАТЕЛЬ»

_____ (_____)

«ССУДОПОЛУЧАТЕЛЬ»

_____ (_____)

Перечень
недвижимого имущества, закрепленного на праве оперативного управления за

№ п/п	Наименование недвижимого имущества	Номер помещения	Площадь, кв.м	Адрес местонахождения
1				
2				

Балансовая стоимость передаваемого имущества: _____ рублей.

«ССУДОДАТЕЛЬ»

_____ (_____)

«ССУДОПОЛУЧАТЕЛЬ»

_____ (_____)

Перечень
иного движимого имущества, не включенного в особо ценное имущество

№ п/п	Наименование движимого имущества	Кол. (шт.)	Инвентарный Номер (при наличии)	Балансовая Стоимость, руб.
1				
2				
3				
Итого				

Основные средства, стоимостью до 10 000 рублей

№ п/п	Наименование движимого имущества	Кол. (шт.)	Инвентарный Номер (при наличии)	Балансовая Стоимость, руб.
1				
2				
3				
Итого				

Материальные запасы

№ п/п	Наименование	Кол. (шт.)	Балансовая стоимость, руб.
1			
2			
3			
Итого			

«С С У Д О Д А Т Е Л Ъ»

_____ (_____)

«С С У Д О П О Л У Ч А Т Е Л Ъ»

_____ (_____)

«ЗАКАЗЧИК»

Директор МБОУ НОШ № 12 _____ Н.И. Черевкова

«ИСПОЛНИТЕЛЬ»

Индивидуальный предприниматель _____ Н.А. Игнаткина