

Контракт №75-24
ИКЗ 243730300249773250100100130015629244

г. Ульяновск

«__» _____ 2024 г.

Областное государственное бюджетное учреждение «Гимназия №1 имени В.И.Ленина» (ОГБОУ Гимназия №1), далее именуемое «Заказчик», в лице директора Клокова Алексея Александровича, действующего на основании Устава, с одной стороны и **Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат социального питания» (ООО «Комбинат социального питания»)**, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Управляющей компании ООО «Максимум» Вахрукова Максима Сергеевича, действующего на основании Устава и Договора о передаче полномочий единоличного органа управляющей организации, с другой стороны, именуемые по тексту контакта каждая по отдельности – сторона, а совместно – стороны, на основании Гражданского кодекса Российской Федерации, Бюджетного кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 05.04.2012 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ Услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Федеральный закон № 44-ФЗ), протокола [подведения итогов определения поставщика \(подрядчика, исполнителя\) от 14.08.2024 №ИЭОК1](#) заключили настоящий Контракт о следующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. В соответствии с настоящим Контрактом Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства по оказанию услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, членами семей, размер среднедушевого дохода которых по состоянию на первое число текущего квартала ниже величины прожиточного минимума, установленного в Ульяновской области, обучающихся, являющихся членами многодетных семей, обучающихся из числа инвалидов, жертв вооруженных и межнациональных конфликтов, экологических и техногенных катастроф, стихийных бедствий, жертв насилия, жизнедеятельность которых объективно нарушена в результате сложившихся обстоятельств и которые не могут преодолеть данные обстоятельства самостоятельно или с помощью семьи, или являющихся членами семей беженцев и вынужденных переселенцев, оказавшихся в экстремальных условиях, а также обучающихся, являющихся членами семей военнослужащих, лиц, проходящих службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации, принимающих участие в проведении специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики и обучающихся получающих начальное общее образование в ОГБОУ Гимназия №1согласно прилагаемому Меню (Приложение № 5).

1.2. Срок оказания Услуг: с 02.09.2024 по 30.11.2024, ежедневно, в соответствии с учебным планом и расписанием занятий, кроме воскресений, праздничных и каникулярных дней.

Информация о сроках исполнения Контракта (определён с учётом положений ст. 94 Закона №44-ФЗ и письма Минфина России от 12.05.2022 № 24-06-07/43394):

Дата начала исполнения Контракта с даты заключения контракта.

Срок исполнения Контракта – 31.12.2024.

1.3. Место оказания Услуг: Приготовление питания на территории Заказчика с использованием помещений и оборудования, принадлежащих Заказчику, а также в доставке и раздаче готового питания по месту нахождения Заказчика (г. Ульяновск, ул. Спасская, д.15), с использованием инвентаря и посуды Исполнителя.

1.4. В целях выполнения обязательств по настоящему Контракту, на основании п.10 ч.1 ст.17.1 федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции»

Заказчик предоставляет Исполнителю помещения общеобразовательного учреждения суммарной площадью 352,7 кв.м. для приготовления блюд, мытья посуды, а также технологическое и иное оборудование, мебель в безвозмездное пользование на основании актов приёма-передачи (приложение № 6 к Контракту).

2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Единицей оказываемой Услуги является предоставление Исполнителем одному обучающемуся ежедневно одного горячего завтрака, одного горячего обеда, в соответствии с требованиями, предъявляемыми Заказчиком в Техническом задании (приложение № 1 к настоящему Контракту, которое является неотъемлемой частью настоящего Контракта) к организации питания детей, а также в соответствии с действующими нормами и правилами в области предоставления Услуг питания.

Оплата за оказанные Услуги осуществляется Заказчиком по цене единицы Услуги, исходя из объема фактически оказываемых Услуг в ходе исполнения Контракта, но в размере, не превышающем максимального значения цены Контракта. Цена единицы Услуг (стоимость каждой Услуги) указана в приложении № 2 к Контракту, которое является неотъемлемой частью настоящего Контракта.

2.2. Максимальное значение цены Контракта составляет: **8059917 (Восемь миллионов пятьдесят девять тысяч девятьсот семнадцать) рублей 00 копеек.** НДС не предусмотрен (пп.5 п.2 ст. 149 Налогового кодекса РФ).

При этом оплата за оказанные услуги осуществляется по цене единицы услуги исходя из объема фактически оказанной услуги, но в размере, не превышающем 8059917 (Восемь миллионов пятьдесят девять тысяч девятьсот семнадцать) рублей 00 копеек.

Сумма, подлежащая уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается 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, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

2.3. Цена каждой единицы Услуги определена на основании проведенной процедуры определения Исполнителя, является твердой на весь срок исполнения Контракта и не подлежит изменению. Максимальное значение цены Контракта является твердым и определяется на весь срок исполнения Контракта.

2.4. Максимальное значение цены Контракта на оказание Услуг по организации питания обучающихся включает расходы Исполнителя, связанные с оказанием Услуг по Контракту, в том числе: стоимость продуктов питания, стоимость приготовления и раздачи пищи, уборки и помывки посуды, стоимость расходных материалов, стоимость транспортных расходов, погрузки/разгрузки и др., страхование, уплату налогов и других обязательных платежей и расходов Исполнителя, связанных с исполнением условий настоящего Контракта.

2.5. Оплата услуг осуществляется Заказчиком в следующем порядке:

-авансовый платеж в размере 30% от цены контракта - в течение 7 (семи) рабочих дней после заключения контракта и выставления Исполнителем счета на авансовый платеж;

-окончательная оплата за оказанные услуги производится в течение 7 (семи) рабочих дней со дня подписания Заказчиком структурированного документа о приемке выставленного Исполнителем в единой информационной системе в сфере закупок (с учетом выплаченного аванса).

2.5.1. Оплата осуществляется в рублях Российской Федерации.

2.6. Источник финансирования: Субсидии на финансовое обеспечение выполнения государственного задания (горячее питание), Субсидии на финансовое обеспечение выполнения государственного задания.

3. ПОРЯДОК И УСЛОВИЯ ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

3.1. Приемка оказанных Услуг осуществляется Заказчиком на соответствие объема и качества Услуг требованиям Контракта проводится в соответствии с действующим законодательством.

3.2. После оказания услуг Исполнитель ежемесячно до 10 числа месяца, следующего за отчетным, формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени поставщика (подрядчика, исполнителя), и размещает в единой информационной системе структурированный документ о приемке оказанных услуг.

3.3. В случае оказания некачественных услуг Исполнитель осуществляет повторное оказание услуг за свой счет после чего подписывается акт сдачи-приемки оказанных услуг.

3.4. В случае несоответствия объема и (или) качества оказанных услуг, указанного в актах оказанных услуг, и фактически оказанных услуг Исполнителем, составляется Акт о недостатках, в котором указываются установленное несоответствие объема и качества оказанных Услуг.

3.5. Оформленный Акт о недостатках является основанием для предъявления Заказчиком претензии Исполнителю по объему и качеству Услуг.

3.6. В соответствии с пунктом 13 статьи 94 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок Товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» в единой информационной системе в сфере закупок формируется структурированный документ о приемке.

Структурированный документ о приемке считается подписанным с момента подписания его Заказчиком и Исполнителем усиленной электронной подписью лиц, имеющих право действовать от имени Заказчика и Исполнителя, в единой информационной системе в сфере закупок.

3.7. В течение 7(семи) рабочих дней со дня поступления документа о приемке в соответствии с пунктом 3.2. Контракта, заказчик осуществляет одно из следующих действий:

а) подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе документ о приемке;

б) формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик обязан:

4.1.1. Поручить Исполнителю оказание Услуг, предусмотренных настоящим Контрактом, и может в любое время контролировать ход их оказания.

4.1.2. Сообщить Исполнителю информацию, необходимую для надлежащего выполнения обязательств по настоящему Контракту. Осуществлять организационную работу по вопросам питания детей, проведению учета и расчетов за питание. Контролировать организацию питания.

4.1.3. Обеспечить прием надлежащим образом оказанных Услуг в порядке, предусмотренном настоящим Контрактом.

4.1.4. Обеспечить оплату принятых Услуг в порядке, предусмотренном настоящим Контрактом.

4.1.5. Организовать вывоз отходов в целях исполнения и на срок исполнения Контракта.

4.1.6. Назначить ответственного для взаимодействия с Исполнителем: Посохину Любовь Алексеевну.

4.1.7. Утверждать совместно с Исполнителем режим (график) питания детей. При необходимости изменения утвержденного режима (графика) питания, Сторона ставит об этом в известность другую Сторону не позднее, чем за 2 дня.

4.1.8. До начала оказания Услуг направить Исполнителю сведения о режиме работы Заказчика, режиме питания (с указанием времени подачи по отдельным приемам пищи), а также ежегодный график работы Заказчика с указанием праздничных и выходных дней. Незамедлительно (не менее чем за сутки) оповещать Исполнителя о введении карантина.

4.2. Исполнитель обязан:

4.2.1. Гарантировать качество и безопасность поставляемых продуктов питания. В случае требования, предоставить в течение 5 (пяти) рабочих дней все необходимые документы согласно действующему законодательству.

- Соответствовать всем требованиям законодательства Российской Федерации, предъявляемым к Исполнителям, оказывающим услуги в случае, если такие требования установлены законодательством Российской Федерации.

- Оказать Услуги по организации питания на базе ОГБОУ Гимназия №1 на учебный период в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами:

- Федеральным законом РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

- Федеральным законом РФ от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Законом Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;

- Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515 «Об утверждении Правил оказания Услуг общественного питания»;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 27.10.2020 № 32;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 14.11.2001 № 36;

- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28

"Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" "

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»;

- Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами «Профилактика острых кишечных инфекций. СП 3.1.1.3108-13», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 09.10.2013 № 53;

- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Термины и определения;
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
- ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания;
- Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза от 16.08.2011 № 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- Технический регламент Таможенного союза от 23.09.2011 № 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- Технический регламент Таможенного союза №22/2011 от 09.12.2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- Технический регламент Таможенного союза от 09.10.2013 №033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза от 09.10.2013 №034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 N 024/2011 на масложировую продукцию;
- Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 № 023/2011 на соковую продукцию из фруктов и овощей;
- иными нормативным правовым актам Российской Федерации, касающимся условий хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд.

4.2.2. Оказывать Услуги по адресу: г.Ульяновск, ул.Спасская, д.15.

4.2.3. Оказывать Услуги по организации питания в соответствии с Меню, указанным в приложении №5 к настоящему Контракту.

4.2.4. Назначить ответственного за оказание Услуг по организации питания.

4.2.5. Обеспечивать технологию приготовления пищи, а в случае нарушения такой технологии или в случае неготовности пищи, блюдо допускать к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.2.6. Обеспечивать наличие технологической карты на каждое блюдо в соответствии с утвержденным Меню.

4.2.7. Обеспечивать сервировку, раздачу и накрывание готовых блюд по графику, утвержденному совместно с Заказчиком. При раздаче готовой пищи Исполнитель должен соблюдать температурный режим выдаваемой пищи: первые блюда – не ниже 75 °С, вторые блюда – не ниже 65 °С, гарниры – не ниже 65 °С, холодные блюда и напитки – от 7 до 14 °С. Готовые блюда должны быть выданы не позднее 2 (двух) часов с момента приготовления.

4.2.8. Исполнитель организует выдачу готового питания Заказчику по количеству, ассортименту и качеству блюд на пунктах раздачи Заказчика, при участии представителей Исполнителя и Заказчика согласно меню с предоставлением раздаточной ведомости.

4.2.9. Использовать в своей работе полуфабрикаты и/или полуфабрикаты высокой степени готовности в соответствии с требованиями действующего законодательства.

4.2.10. Осуществлять доставку питания собственными силами и за свой счет с использованием специализированного транспорта для перевозки пищевых продуктов с соблюдением требований действующих санитарных норм. Автотранспорт, в котором производится доставка готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для

перевозки данных видов продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.2.11. Нести ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований.

4.2.12. Обеспечивать качество продуктов питания, используемых для оказания Услуги по общественному питанию детей, в соответствии с нормами и требованиями системы сертификации ГОСТ, ТУ, СТО.

4.2.13. Обеспечивать приготовление блюд с соблюдением технологии приготовления, санитарных норм и правил.

4.2.14. Осуществлять входной контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с требованиями СанПиН.

4.2.15. Обеспечивать ежедневный контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании.

4.2.16. Соблюдать правила приемки поступающих полуфабрикатов и сырья, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

4.2.17. Проводить систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

- за качеством и безопасностью Услуг;

- за соответствием Услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

4.2.18. Не допускать перетаривания готовых блюд и кулинарной продукции.

4.2.19. Соблюдать правила личной гигиены работников, осуществлять контроль за своевременным и обязательным прохождением обслуживающего персонала медицинских осмотров, обеспечивать наличие медицинских книжек согласно действующему законодательству. По требованию Заказчика предоставить перечень работников Исполнителя, допущенных к оказанию Услуг по настоящему Контракту, с указанием сроков пройденного периодического медицинского осмотра.

4.2.20. Работники Исполнителя обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головные уборы, личные вещи в гардеробной;

- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

- слесари, электромонтеры и другие работники Исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносить инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

4.2.21. Не допускать к оказанию Услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными

инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний. Ежедневно перед началом работы проводить осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, согласно требованиям СанПиН -2.3./2.4.3590-20.

4.2.22. Осуществлять дератизацию и дезинсекцию пищеблока, производственных, складских помещений.

4.2.23. Обеспечить моющими и дезинфицирующими средствами работников пищеблоков, производственных и складских помещений.

4.2.24. Обеспечить хозяйственным и мягким инвентарем (в том числе спецодеждой) работников пищеблоков, производственных и складских помещений.

2.1.25. Обеспечить наличие и ведение:

- журнала бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;

- копий циклического меню, наличие ежедневного меню;

- технологических карт на блюда и изделия по меню;

- меню-раскладки;

- журнал витаминизации пищи;

- копий приходных документов на продукцию;

- документов, удостоверяющих качество поступающего сырья; продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества; накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);

- журнала здоровья;

- журнала по технике безопасности;

- журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании.

2.1.26. В случае поставки питания ненадлежащего качества Исполнитель обязан по требованию Заказчика заменить готовое питание на качественное, соответствующее требованиям Заказчика в течение 30 минут за счет Исполнителя.

4.2.27. Нести гражданскую, административную, уголовную ответственность за неправомерный допуск таких лиц к оказанию Услуг по приготовлению питания.

4.2.28. Исключить возможность употребления работниками на пищеблоке любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, либо наркотических средств и (или) психотропных веществ, а также появление работников Исполнителя на пищеблоке в состоянии алкогольного и (или) наркотического либо иного токсического опьянения, а также наличие на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и психотропных веществ. Не допускать наличия на пищеблоке упаковок и/или иной тары из-под вышеперечисленных веществ (упаковки из-под наркотических средств и/или психотропных веществ, тары из-под алкоголя и т.п.).

4.2.29. Не допускать к оказанию Услуг сотрудников, имеющих или имевших судимость, а также подвергавшихся уголовному преследованию по основаниям и в порядке, предусмотренными нормами трудового законодательства Российской Федерации.

4.2.30. Обеспечить соответствие своей деятельности оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям.

4.2.31. Своевременно формировать и предоставлять отчетные документы в соответствии с требованиями Контракта.

4.2.32. Привлечь к исполнению Контракта соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций (далее - соисполнители) в объеме 30 процентов от цены Контракта. Данное условие не применяется в случае, если Контракт заключается с исполнителем, являющимся субъектом малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организацией.

4.2.33. В срок не более 5 рабочих дней со дня заключения договора с соисполнителем представить заказчику:

а) декларацию о принадлежности соисполнителя к субъектам малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации, составленную в простой письменной форме, подписанную руководителем (иным уполномоченным лицом) субъекта малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации и заверенную печатью (при наличии печати);

б) копию договора (договоров), заключенного с соисполнителем, заверенную исполнителем.

4.2.34. В случае замены соисполнителя на этапе исполнения контракта на другого соисполнителя представлять заказчику документы, указанные в пункте 4.2.33 настоящего контракта, в течение 5 дней со дня заключения договора с новым соисполнителем.

4.2.35. В течение 10 рабочих дней со дня оплаты исполнителем выполненных обязательств по договору с соисполнителем представлять заказчику:

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 указанный документ представляется заказчику дополнительно в течение 5 дней со дня оплаты исполнителем обязательств, выполненных соисполнителем).

Документы, указанные в данном пункте должны содержать информацию, позволяющую идентифицировать объем оказанных услуг, объем выполненных работ, поставленных товаров в рамках исполнения условий о привлечении соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций по настоящему контракту.

4.2.36. Оплачивать поставленные субподрядчиком, соисполнителем товары, выполненные работы (ее результаты), оказанные услуги, отдельные этапы исполнения договора, заключенного с таким субподрядчиком, соисполнителем, в течение 7 рабочих дней с даты подписания поставщиком (подрядчиком, исполнителем) документа о приемке товара, выполненной работы (ее результатов), оказанной услуги, отдельных этапов исполнения договора.

4.2.37. Нести гражданско-правовую ответственность перед Заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение условия о привлечении к исполнению Контракта соисполнителей, в том числе:

а) за представление документов, указанных в пунктах 4.2.32-4.2.37 настоящего Контракта, содержащих недостоверные сведения, либо их непредставление или представление таких документов с нарушением установленных сроков;

б) за не привлечение соисполнителей в объеме, установленном в Контракте.

4.2.38. При наличии технической возможности Исполнитель, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи», использовать электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными

документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

4.2.39. Предоставить возможность Заказчику осуществления проверки производственных площадей Исполнителя и/или его Поставщиков полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности на предмет соблюдения действующих санитарно-эпидемиологических правил и норм:

- 1) перед заключением Контракта;
- 2) в случае смены Исполнителем собственных и/или арендованных производственных помещений, а также в случае смены Исполнителем Поставщика полуфабрикатов (в случае отсутствия у Исполнителя производственных помещений для изготовления полуфабрикатов, указанных в Контракте);
- 3) в случае поступления жалобы на качество сырья от учащих, родителей и иных заинтересованных третьих лиц;
- 4) раз в полгода независимо от отсутствия жалоб или смены Исполнителем поставщика полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности.

4.2.40. Нести все затраты по доставке проверяющих лиц от Заказчика.

4.3. Заказчик вправе:

4.3.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых на себя обязательств в соответствии с настоящим Контрактом.

4.3.2. Предоставить ответственным лицам право в присутствии законного представителя Исполнителя:

- производить контрольное взвешивание блюд;

4.3.3. Предъявлять Исполнителю обоснованные претензии по качеству Услуг, оказываемых в рамках Контракта.

4.3.4. Проверять качество оказываемых Услуг, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

4.4. Исполнитель вправе:

4.4.1. Получить оплату надлежащим образом оказанных Услуг, согласно настоящему Контракту.

4.4.2. Предложить измененное Меню в соответствии с действующим законодательством.

4.4.3. Производить замену продуктов, согласно взаимозаменяемости продуктов согласно действующему законодательству при приготовлении блюд по Меню с последующим уведомлением Заказчика.

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА

5.1. Исполнителем обеспечивается исполнение Контракта предоставлением независимой гарантии соответствующей требованиям статьи 45 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ, или внесением денежных средств на счёт, на котором в соответствии с законодательством РФ учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику, выбор формы обеспечения определяется Исполнителем самостоятельно.

Размер обеспечения исполнения контракта составляет 30% от начальной (максимальной) цены контракта, что составляет **2 417 975 (Два миллиона четыреста семнадцать тысяч девятьсот семьдесят пять) рублей 10 копеек.**

5.2. Исполнение Контракта обеспечивается предоставлением независимой гарантии, соответствующей требованиям статьи 45 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ, или внесением денежных средств на счёт, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими заказчику. 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.

5.3. Контракт заключается после предоставления участником закупки, с которым заключается Контракт, обеспечения исполнения контракта в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

5.4. В случае непредоставления участником закупки, с которым заключается Контракт, обеспечения исполнения Контракта в срок, установленный для заключения Контракта, такой участник считается уклонившимся от заключения Контракта.

5.5. В случае, если предложенные в заявке участника закупки цена товара, работы, услуги снижены на двадцать пять и более процентов по отношению к начальной (максимальной) цене Контракта, начальной цены единиц товара, работы, услуги, участник закупки, с которым заключается Контракт, предоставляет обеспечение исполнения контракта с учётом положений статьи 37 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

5.6. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимой гарантию в качестве обеспечения исполнения настоящего Контракта, лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель обязан 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. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим пунктом, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с частью 7 статьи 34 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

5.7. 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 частями 7-7.3 статьи 96 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ. Уменьшение в соответствии с частями 7 и 7.1 статьи 96 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ размера обеспечения исполнения Контракта, предоставленного в виде независимой гарантии, осуществляется Заказчиком путём отказа от части своих прав по этой гарантии. В случае предоставления нового обеспечения исполнения Контракта в соответствии с частью 30 статьи 34, пунктом 9 части 1 статьи 95, 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.

5.8. В случае, если в ходе исполнения Контракта по каким-либо причинам обеспечение исполнения Контракта перестало быть действительным, закончилось свое действие или иным образом перестало обеспечивать исполнение Исполнителем своих обязательств по Контракту, Исполнитель обязуется в течение 10 (десяти) банковских дней представить Заказчику иное (новое) надлежащее обеспечение исполнения Контракта на тех же условиях.

5.9. Случаями, когда Заказчик получает право требования выплаты денежных средств по представленному Исполнителем обеспечению исполнения Контракта, выступают факты возникновения гражданско-правовой ответственности Исполнителя перед Заказчиком вследствие нарушения им обязательств по Контракту, включая неисполнение или ненадлежащее исполнение им обязательств по Контракту, включая обязательства по возврату авансового платежа (при его наличии).

5.10. Возврат Исполнителю денежных средств, внесенных им на счёт Заказчика в качестве обеспечения исполнения Контракта, осуществляется при условии надлежащего исполнения Исполнителем всех своих обязательств по Контракту, срок возврата заказчиком

Исполнителю таких денежных средств не должен превышать 30 дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом.

5.11. В случае нарушения Исполнителем своих обязательств Заказчик вправе списать в свою пользу денежные средства, которые внесены в качестве обеспечения исполнения Контракта в сумме, соответствующей размеру неустойки (пеней, штрафов). Списание денежных средств в пользу Заказчика происходит в течение 5 (пяти) рабочих дней со дня направления Исполнителю уведомления, в котором Заказчик обязан обосновать размер денежных средств, подлежащих списанию в пользу Заказчика.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. Заказчик и поставщик (подрядчик, исполнитель) несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных Контрактом, в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями Контракта.

6.2. В случае просрочки исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, поставщик (подрядчик, исполнитель) вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

6.2.1. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

6.2.2. За каждый факт неисполнения заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

- а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);
- б) 5000 рублей, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 100000 рублей, если цена Контракта превышает 100 млн. рублей.

6.2.3. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

6.3. В случае просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных Контрактом, заказчик направляет поставщику (подрядчику, исполнителю) требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

6.3.1. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, 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 (отдельного этапа исполнения Контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения Контракта) и фактически исполненных поставщиком (подрядчиком, исполнителем).

6.3.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

- а) 10 процентов цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;
- б) 5 процентов цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 1 процент цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 0,5 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 100 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);
- д) 0,4 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 500 млн. рублей до 1 млрд. рублей (включительно);
- е) 0,3 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 1 млрд. рублей до 2 млрд. рублей (включительно);
- ж) 0,25 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 2 млрд. рублей до 5 млрд. рублей (включительно);
- з) 0,2 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 5 млрд. рублей до 10 млрд. рублей (включительно);
- и) 0,1 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) превышает 10 млрд. рублей.

6.3.3. За неисполнение условия о привлечении к исполнению контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций размер штрафа устанавливается в размере 5 процентов объема такого привлечения, установленного контрактом.

6.3.4. В случае заключения Контракта с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта, за каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

а) в случае, если цена Контракта не превышает начальную (максимальную) цену Контракта:

10 процентов начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

б) в случае, если цена Контракта превышает начальную (максимальную) цену Контракта:

10 процентов цены Контракта, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов цены Контракта, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент цены Контракта, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

6.3.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в Контракте таких обязательств) в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;

б) 5000 рублей, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 10000 рублей, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена Контракта превышает 100 млн. рублей.

6.4. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

6.5. 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. СРОК ДЕЙСТВИЯ НАСТОЯЩЕГО КОНТРАКТА

7.1. Настоящий Контракт вступает в силу с даты его подписания Сторонами, действует по 31.12.2024, а в части возмещения убытков, выплаты неустойки – до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту.

8. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

8.1. Стороны примут все необходимые меры к тому, чтобы любые спорные вопросы и разногласия, которые могут возникнуть из настоящего Контракта и в связи с ним, были урегулированы путем переговоров и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

8.2. В случае если стороны не достигнут соглашения по спорным вопросам путем переговоров, то спор передается заинтересованной стороной в арбитражный суд Ульяновской области.

9. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

9.1. Изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон.

9.2. При исполнении контракта не допускается перемена поставщика (подрядчика, исполнителя), за исключением случая, если новый поставщик (подрядчик, исполнитель) является правопреемником поставщика (подрядчика, исполнителя) по такому контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

9.3. В случае перемены заказчика права и обязанности заказчика, предусмотренные контрактом, переходят к новому заказчику.

9.4. При исполнении контракта (за исключением случаев, которые предусмотрены нормативными правовыми актами, принятыми в соответствии с частью 6 статьи 14 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ) по согласованию заказчика с поставщиком (подрядчиком, исполнителем) допускается поставка товара, выполнение Услуги или оказание услуги, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в контракте.

9.5. Расторжение Контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта на основании, предусмотренными Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств, в том числе:

- отступление Исполнителя в оказании услуги от условий контракта или иные недостатки результата выполнения услуги, которые не были устранены в установленный заказчиком разумный срок, либо являются существенными и неустранимыми (пункт 3 статьи 723 ГК РФ).

Возможность одностороннего отказа от исполнения контракта предусматривается в соответствии с положениями ч.8-25 ст.95 ФЗ от 05.04.2013г. 44-ФЗ.

10. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

10.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Контракту, если оно явилось следствием форс-мажорных обстоятельств, не зависящих от воли и находящихся вне контроля Сторон. Срок исполнения обязательств по настоящему Контракту отодвигается на период действия форс-мажорных обстоятельств.

10.2. Сторона, для которой создавалась невозможность выполнения обязательств по настоящему Контракту в связи с форс-мажорными обстоятельствами, обязана немедленно известить об этом другую сторону в письменном виде о прекращении этих обстоятельств. Несвоевременное извещение или отсутствие извещения о форс-мажорных обстоятельствах лишает соответствующую Сторону права ссылаться на них в будущем.

11. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

11.1. Контракт заключен в форме электронного документа, подписанного усиленными электронными подписями Сторон, в порядке, предусмотренном статьёй 51 Федерального закона № 44-ФЗ. По обоюдному согласию Стороны также вправе дополнительно оформить настоящий Контракт в письменном виде в 2 (двух) экземплярах, по одному для каждой из Сторон.

11.2. Любое уведомление, которое одна сторона направляет другой стороне в соответствии с контрактом, направляется в письменной форме почтой или факсимильной связью с последующим представлением оригинала. Уведомление вступает в силу в день получения его лицом, которому оно адресовано, если иное не установлено законом или настоящим Контрактом.

11.3. Окончание срока действия Контракта не освобождает Стороны от ответственности за его нарушение.

11.4. Любые изменения и дополнения к настоящему контракту, не противоречащие законодательству Российской Федерации, оформляются дополнительными соглашениями сторон в письменной форме.

11.5. Во всем, что не предусмотрено настоящим контрактом, стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

11.6. Приложения, указанные в настоящем Контракте, являются его неотъемлемой частью:

Приложение № 1 – Техническое задание.

Приложение № 2 – Стоимость Услуг.

Приложение № 3- Форма заявки на питание.

Приложение № 4-Форма Абонементной книжки.

Приложение № 5- Типовое Региональное Меню.

Приложение № 6- АКТ приёма - передачи помещений и оборудования пищеблока.

12. РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Заказчик Областное государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия №1 имени В.И.Ленина» Юридический адрес: 432071, г.Ульяновск, ул.Спасская, д.15 Телефон (8422) 58-01-62;ОКПО 25298609 ОГРН 1027301181984 ИНН 7303002497 КПП 732501001 Банковские реквизиты: Министерство финансов Ульяновской области (ОГБОУ Гимназия №1,	Исполнитель Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат социального питания» Юридический адрес: 150042, г. Ярославль, Тутаевское шоссе, д.95, оф.6 ОГРН 1117602012318 ИНН 7602088809 КПП 760201001 Банковские реквизиты: АО БАНК "ВЕНЕЦ", г. Ульяновск БИК 047308813, к/с 30101810200000000813
--	---

л/с 20273136D58, 21273136D58)
Казначейский счет 03224643730000006801
Единый казначейский счет
40102810645370000061
в ОТДЕЛЕНИЕ УЛЬЯНОВСК БАНКА
РОССИИ//УФК по Ульяновской области г.
Ульяновск
БИК 017308101
ОКОПФ 75203

_____ А.А. Клоков

р/с 40702810800190000316
ОКТМО: 78701000

_____ М.С.Вахруков

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. Наименование объекта закупки: Оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, членами семей, размер среднедушевого дохода которых по состоянию на первое число текущего квартала ниже величины прожиточного минимума, установленного в Ульяновской области, обучающихся, являющихся членами многодетных семей, обучающихся из числа инвалидов, жертв вооруженных и межнациональных конфликтов, экологических и техногенных катастроф, стихийных бедствий, жертв насилия, жизнедеятельность которых объективно нарушена в результате сложившихся обстоятельств и которые не могут преодолеть данные обстоятельства самостоятельно или с помощью семьи, или являющихся членами семей беженцев и вынужденных переселенцев, оказавшихся в экстремальных условиях, а также обучающихся, являющихся членами семей военнослужащих, лиц, проходящих службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации, принимающих участие в проведении специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики и обучающихся получающих начальное общее образование в ОГБОУ Гимназия №1.

2. Количество (объем закупаемых работ, услуг), срок оказания услуг:

Количество (объем закупаемых работ, услуг): невозможно определить объем подлежащих оказанию услуг.

В соответствии с частью 24 статьи 22 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ оплата поставки товара, выполнения работы или оказания услуги осуществляется по цене единицы товара, работы, услуги исходя из количества товара, поставка которого будет осуществлена в ходе исполнения контракта, объема фактически выполненной работы или оказанной услуги, но в размере, не превышающем максимального значения цены контракта.

Количество поставляемого товара, объем выполняемой работы, оказываемой услуги определяется на основании заявок заказчика.

Срок оказания Услуг: с 02.09.2024 по 30.11.2024, ежедневно, в соответствии с учебным планом и расписанием занятий, кроме воскресений, праздничных и каникулярных дней.

Место оказания Услуг: Приготовление питания на территории Заказчика с использованием помещений и оборудования, принадлежащих Заказчику, а также в доставке и раздаче готового питания по месту нахождения Заказчика (г. Ульяновск, ул. Спасская, д.15), с использованием инвентаря и посуды Исполнителя.

3. Исполнитель заказа предоставляет услуги по организации горячего питания ОГБОУ Гимназия №1

- Организация горячего питания осуществляется из расчета:
- 5-ти дневной недели обучающихся, получающих начальное общее образование
- 6-ти дневной недели обучающихся, входящих в число льготных категорий (дети в возрасте от 7 до 11 лет, с 12 лет и старше).

Режим питания:

- Завтрак;
- Обед.

Форма организации питания:

- организация питания в школьных столовых по заявкам Заказчика.

Нормативно-правовые акты.

Качество и безопасность оказываемых услуг, поставляемых по контракту, должно соответствовать требованиям действующих стандартов (ГОСТов (в случаях, когда нормативными правовыми актами Российской Федерации соблюдение требований ГОСТа обязательно) и (или) техническим регламентам), утвержденных для данного вида услуг, и подтверждено наличием сертификатов, обязательных для данного вида услуг, оформленных в соответствии с российским законодательством, и (или) ТУ.

Организация питания должна обеспечиваться на основе ряда законодательных и нормативных документов:

- Федеральным законом РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- Федеральным законом РФ от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Законом Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;
- Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания";
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 27.10.2020 № 32;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 14.11.2001 № 36;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" "
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»;
- Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами «Профилактика острых кишечных инфекций. СП 3.1.1.3108-13», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 09.10.2013 № 53;
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Термины и определения;
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
- ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания;
- Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза от 16.08.2011 № 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- Технический регламент Таможенного союза от 23.09.2011 № 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- Технический регламент Таможенного союза №22/2011 от 09.12.2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- Технический регламент Таможенного союза от 09.10.2013 №033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза от 09.10.2013 №034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 N 024/2011 на масложировую продукцию;
- Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 № 023/2011 на соковую продукцию из фруктов и овощей;

Качество и безопасность товаров, должно соответствовать требованиям заказчика.

Все содержащиеся в техническом задании (спецификации) товарные знаки сопровождаются словами «или эквивалент».

4. Общие условия оказания услуг и обязанности

- a. Исполнитель заказа должен выполнять денежные и натуральные нормы питания с учетом технологических издержек приготовления пищи и других расходов, понесенных организатором питания.
- b. Исполнитель должен осуществлять своими силами доставку продуктов питания.
- c. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт и обеспечивающий соблюдение температурных режимов транспортировки, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта.
- d. Доставка, погрузка и выгрузка продуктов питания, продовольственного сырья в собственной многооборотной таре должна производиться собственными силами.
- e. Исполнитель осуществляет входной контроль поступающих продуктов, их соответствия требованиям нормативной и технической документации, наличия сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты, ветеринарные свидетельства и удостоверения качества), и транспортировку в исправной, чистой таре.

f. Исполнитель обеспечивает своевременное снабжение необходимыми продовольственными товарами, сырьем, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами (хлеб, соль, молоко и т.д.), в соответствии с меню.

g. Исполнитель несет полную ответственность за качество приготовления пищи. Имеет в наличии 10-ти дневное меню, ассортиментный минимум блюд. Примерное меню разрабатывается Исполнителем, и согласовывается с Заказчиком.

h. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должны быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

i. Исполнитель несет расходы по проведению обязательных предварительных (при приеме на работу) и периодических медицинских осмотров работников пищеблока.

j. Исполнитель должен ежемесячно подавать Заказчику сведения об объемах оказанных услуг, в разрезе категорий обучающихся на бесплатной основе .

k. Исполнитель обеспечивает наличие достаточного штата квалифицированных работников, имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров, согласно действующих приказов и инструкций по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания и гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке.

Исполнитель обеспечивает поверку и клеймение весового оборудования.

l. Исполнитель обеспечивает сервировку, раздачу и накрывание готовых блюд по графику, утвержденному совместно с Заказчиком.

m. Исполнитель организывает выдачу готового питания Заказчику по количеству, ассортименту и качеству блюд на пунктах раздачи Заказчика.

n. Исполнитель приобретает моющие и дезинфицирующие средства.

o. Исполнитель оплачивает расходы на проведение санитарно-эпидемиологического контроля (замеры Роспотребнадзора).

p. Исполнитель должен осуществлять ведение следующей учетной документации:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля за рационом питания.

4.17. Исполнитель обеспечивает ежедневный бракераж пищи в соответствии с требованиями действующего Положения о бракераже пищи в предприятиях общественного питания.

Обеспечивает строгое соблюдение правил приемки поступающего сырья, а также условий и сроков хранения и реализации продуктов.

Обеспечивает надлежащее санитарное содержание производственных помещений, обеденных залов пищеблока, оборудования, инвентаря.

5. Требования и гарантии качества к поставляемым продуктам.

Все используемые для организации питания учащихся пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи свежие и замороженные, фруктовые и овощные соки прямого отжима и т.п.) в момент доставки на пищеблок в учреждение должны иметь

остаточный срок годности Товара на момент поставки должен составлять:

- при сроке годности 5 лет и более – не менее 24 месяцев с даты фасовки;
- при сроке годности более 2 лет и менее 5 лет – не менее 18 месяцев с даты фасовки;
- при сроке годности более 1 года и менее 2 лет – не менее 6 месяцев с даты фасовки;
- при сроке годности более 6 месяцев и менее 1 года – не менее 5 месяцев с даты фасовки;
- при сроке годности более 3 месяцев и менее 6 месяцев – не менее 2 месяцев с даты фасовки;
- при сроке годности более 2 месяцев и менее 3 месяцев – не менее 1,5 месяцев с даты фасовки;
- при сроке годности более 1 месяца и менее 2 месяцев – не менее 25 суток с даты фасовки;
- при сроке годности более 25 суток и менее 1 месяца – не менее 20 суток с даты фасовки;
- при сроке годности более 20 суток и менее 25 суток – не менее 15 суток с даты фасовки;
- при сроке годности более 15 суток и менее 20 суток – не менее 10 суток с даты фасовки;
- при сроке годности более 10 суток и менее 15 суток – не менее 7 суток с даты фасовки;
- при сроке годности более 5 суток и менее 10 суток – не менее 4 суток с даты фасовки;
- при сроке годности 3-4 суток – не менее 2 суток с даты фасовки;
- при сроке годности 2 суток – не менее 1 полных суток с даты фасовки;
- при сроке годности 1 суток и менее – не менее 12 часов с даты фасовки до окончания срока годности установленного фирмой-изготовителем. Возможна поставка Товара с иным остаточным сроком годности исключительно по письменному согласованию с Заказчиком.

Поставщик прилагает к каждой партии пищевых продуктов соответствующие документы, подтверждающие качество и безопасность поставляемых пищевых продуктов с указанием конечного срока их реализации.

6. Условия оказания услуг

- Обеспечение ежедневного горячего питания обучающихся по предоставленному 10-дневному рационально-сбалансированному меню.
- Предоставление горячего питания производится на основании заявки, составленной ОГБОУ Гимназией №1, с учетом количества питающихся, в соответствии с ежедневным меню и калькуляцией.
- на основании предоставленного 10-дневного меню составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.
- доводить до сведения государственного учреждения и учащихся информацию о предлагаемом перечне блюд, изделий, напитков, с указанием цены, сведений о весе порций готовых блюд и другую необходимую информацию.
- соблюдение требований к транспортировке пищевых продуктов, срокам хранения, условиям хранения, указанным в СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также в иных документах, устанавливающих требования к приемке, транспортировке и хранению продуктов питания.
- Строгое соблюдение условий и технологии приготовления блюд в соответствии с нормативными документами. Блюда должны готовиться по справочнику рецептур для предприятий общественного питания.
- обеспечение поступления с рационами питания витаминов в достаточных количествах. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающие в себя витамины. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

Требования к продуктам и блюдам:

Все продукты по каждой партии (поставке) должны иметь полный перечень необходимых документов, удостоверяющих качество (сертификацию) продуктов с указанием даты выработки и сроков годности. Наличие ветеринарных свидетельств на продукты животноводства на каждую партию (поставку) обязательны. Не допускается поставка продуктов и приготовление блюд, запрещенных при организации детского питания. Необходимо обеспечивать приготовление завтраков и обедов высокого качества. Исполнитель должен проводить витаминизацию блюд, включаемых в меню III (третьи) блюда.

7. Требования к продуктам питания, используемых при оказании услуги.

При формировании рационов питания обучающихся используется следующий ассортимент пищевых продуктов и продовольственного сырья, отвечающих требованиям санитарно-эпидемиологических правил, норм, гигиенических нормативов, и надлежащего качества¹:

<i>Наименование используемого при оказании Услуг товара</i>	<i>Значения показателей используемого при оказании Услуг товара</i>
Молоко	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» №33/2013 от 09.10.2013. Молоко питьевое пастеризованное. Консистенция: жидкая, однородная не тягучая, слегка вязкая; без хлопьев белка и сбившихся комочков жира. Вкус и запах: характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения. Цвет: белый. Жирность не менее 2,5%. Упаковка производителя, фасовка – 0,2л; 1 литр. ГОСТ 31450-2013, ГОСТ 32252-2013.
Кефир	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» №33/2013 от 09.10.2013. Кефир. Вкус и запах: чистые кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус. Цвет: молочно-белый, равномерный по всей массе 2,5% жир. Фасовка до 1,0 кг в упаковке производителя. ГОСТ 31454-2012.
Ряженка	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент

¹ Приведенные ссылки на национальные стандарты и технические документы означают, что качество пищевых продуктов должно быть не ниже предусмотренного этими документами.

	<p>Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» №33/2013 от 09.10.2013.</p> <p>Ряженка. Вкус и запах: чистые, кисломолочные, с выраженным привкусом пастеризации. Цвет: светло-кремовый, равномерный по всей массе.</p> <p>Массовая доля жира: от 2,5 до 4% жир. Фасовка до 1,0 кг в упаковке производителя. ГОСТ 31455-2012.</p>
Йогурт	<p>Йогурт фруктовый. Вкус и запах: чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, в ассортименте, без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок. Не менее жирности 2,5%. Фасовка до 1,0 кг в упаковке производителя. ГОСТ 31981/2013.</p>
Творог	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» №33/2013 от 09.10.2013.</p> <p>Изготовлено из цельного молока. Вкус и запах: чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет: белый, равномерный по всей массе. без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок, не должна содержать растительные жиры.</p> <p>Массовая доля жира: не более 9 %. Изготовлено из цельного молока. Упаковка производителя - фольгированная бумага, кашированная фольга. Фасовка - пачка, до 0,25 кг; ГОСТ 31453-2013.</p>
Сметана	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» №33/2013 от 09.10.2013.</p> <p>Внешний вид и консистенция: однородная густая масса с глянцевой поверхностью, допускается недостаточно густая, слегка вязкая консистенция с незначительной крупитчатостью. Вкус и запах: чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет: белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок, не должна содержать растительные жиры Упаковка - пластиковый стаканчик, фасовка – до 0,5 кг. ГОСТ 31452-2012.</p>
Молоко сгущенное с сахаром	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» №33/2013 от 09.10.2013.</p> <p>Тип продукта в зависимости от массовой доли жира: цельное сгущенное молоко с сахаром. Вкус и запах: вкус сладкий, чистый с выраженным вкусом и запахом пастеризованного молока, без посторонних привкусов и запахов.</p> <p>Цвет: равномерный по всей массе, белый с кремовым оттенком. Фасовка – жестяная банка до 0,4 кг. ГОСТ 31688-2012</p>
Масло сладко-сливочное коровье не соленое 82,5% жир, содержащие влаги не более 16%	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» №33/2013 от 09.10.2013.</p> <p>Вкус и запах – Выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция и внешний вид – плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги. Цвет от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе. Содержание жира в 100 гр. – 82,5%. Фасовка до 0,25кг. ГОСТ 32261-2013</p>
Сыр	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011 Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» №33/2013 от 09.10.2013.</p> <p>Внешний вид: корка ровная, тонкая, без повреждений. Вкус и запах выраженный сырный, с наличием остроты и легкой кислотности. Консистенция эластичная,</p>

	однородная по всей массе. Массовая доля жира 45%. Сорт высший. ГОСТ 32260-2013.
Мясо: говядина	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» от 09.10.2013 №034/2013. ГОСТ 31797-2012</p> <p>Термическое состояние отруба: замороженное. Тип отруба: бескостный; цвет поверхности бледно-красный; запах свойственный свежему мясу. Мясо не содержит льда и снега. Срок годности не более 6 месяцев. Массовая доля жировой ткани не более 20 %. Фасовка в коробки производителя, полиэтиленовые пакеты.</p>
Печень говяжья	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» от 09.10.2013 №034/2013. ГОСТ 31799-2012.</p> <p>Термическое состояние – замороженное. Блоки должны быть монолитные, поверхность блоков твердая, цвет свойственный данному виду субпродуктов в замороженном состоянии. Не допускается в замороженных блоках и на их поверхности наличия льда и снега. Срок годности не более 6 месяцев. Фасовка в коробки производителя, полиэтиленовые пакеты.</p>
Птица (мясо птицы, мясо индейки)	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ГОСТ Р 52306-2005, ГОСТ 31465-2012, "Мясо кур (тушки кур, цыплят - бройлеров и их части). ГОСТ Р 52820-2007, ГОСТ 31465-2012 «Мясо индеек (Тушки и их части)</p> <p>Термическое состояние – замороженное. Мясо выпускается в виде целых (потрошенных) тушек и их частей. Тушка и их части должны быть хорошо обескровленными, чистыми, без посторонних включений, без посторонних запахов, без фекальных загрязнений, без видимых кровяных сгустков, без холодильных ожогов, пятен от различной желчи. Костная система без переломов и деформации. Фасовка в коробки производителя, полиэтиленовые пакеты.</p>
Рыба	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), ГОСТ 32366-2013. Рыба потрошенная обезглавленная. Товар должен быть чистым, ровным без ржавого оттенка. Без повторного замораживания с сохранением формы и веса после разморозки. Поверхность чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида. Запах свежей рыбы. Размер - средний. Фасовка в коробки или мешки. Сорт первый.</p>
Сельдь	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299),</p> <p>Сельди соленые, ГОСТ 815-2019. Сельдь неразделанная в целом виде. Поверхность чистая, по цвету свойственному данному виду, без наружных повреждений. Вкус и запах свойственный соленой сельди, без посторонних привкуса и запаха.</p>
Изделия колбасные вареные для детского питания	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» от 09.10.2013 №034/2013.</p> <p>ГОСТ 31498-2012. Продукты с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки. Высший сорт. Структура продукта однородная, вкус нежный, сочный, с молочным оттенком, без постороннего запаха и привкуса. не должны содержать соевый белок, пищевые добавки, усилители вкуса (глутамат натрия) и искусственные ароматизаторы</p>

Яйцо куриное пищевое столовое, 1кат.	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <p>ГОСТ 31654-2012. Пищевые столовые, 1 категории, отсутствие боя, маркированное, калиброванное, чистое, без постороннего запаха, пройденное санитарную обработку. Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета и не поврежденной. Содержание яиц не должно иметь посторонних запахов. Остаточный срок годности – не менее 90% основного срока годности, указанного производителем. Фасовка 30 штук в ячейке, упаковка – ящики из гофрированного картона, вместимостью 360 штук.</p>
Овощи свежие, зелень	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <p>Овощи свежие: корнеплоды, клубнеплоды 1 класс. ГОСТ 7176-2017; ГОСТ 32284-2013; ГОСТ 32285-2013. Поверхность гладкая, структура плотная. Корнеплоды целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности. Без надрезов и пятен, без гнили. Фасовка – картонные короба, мешки, сетки от 10 до 25 килограмм.</p> <p>Капуста свежая: ГОСТ Р 51809-2001. Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, не пророщенные, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерыги. Запах и вкус характерный для ботанического сорта. Фасовка – картонные короба, мешки, сетки от 10 до 25 килограмм.</p> <p>Культуры овощные луковичные: ГОСТ 34306-2017; ГОСТ 55909-2013. Луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Запах и вкус свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Фасовка – картонные короба, мешки, сетки от 5 до 25 килограмм.</p> <p>Культуры овощные зеленые: ТУ производителя. Растения молодые, свежие, чистые, не вялые, зеленые, не поврежденные. Запах и вкус характерный для ботанического сорта. Фасовка – картонные короба, полиэтиленовые пакеты.</p>
Томаты (помидоры) свежие	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ГОСТ 34298-2017. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, типичные для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, не поврежденные, без признаков гнили. Красного цвета. Средние по размеру. Фасовка – картонные короба.</p>
Огурцы свежие среднеплодные	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 33932-2016. Плоды свежие, целые, чистые, не уродливые, здоровые, незагрязненные, без механических повреждений, с плодоножкой или без плодоножки., без признаков гнили.</p> <p>Внутреннее строение: Мякоть плотная, с недоразвитыми, водянистыми не кожистыми семенами, без внутренних пустот. Фасовка – картонные короба.</p>
Фрукты свежие (плоды)	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Фрукты свежие. Плоды должны быть целыми, вполне развитыми, чистыми, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и привкуса. По форме и окраске соответствующие данному помологическому сорту, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой или без нее, но без повреждений кожицы плода. Упаковка – картонная коробка. Фасовка – картонные короба, мешки, сетки от 5 до 25 килограмм. Соответствие ГОСТ: Абрикосы ГОСТ 32787/2014 Груши ГОСТ 33499/2014, Киви ГОСТ 31823/2012, Лимоны свежие ГОСТ 34307/2017, Нектарины свежие 34340/2017, Черешня свежая 33801/2016, Яблоки свежие ГОСТ 34314/2017</p>
Сухофрукты	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ГОСТ 32896-2014, целые плоды или кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти), дольки плодов. Сушеные фрукты должны быть эластичными, не ломкими, не слипаться при сжатии.</p>

	<p>Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии. Свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха.</p>
Соки	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей от 09.12.2011 № 023/2011, ГОСТ 32104-2013. Сок восстановленный, однородная непрозрачная жидкость, с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых (за исключением цедры и альbedo). Цвет однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки.</p>
Напитки	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011 Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <p>ГОСТ 32573-2013, сорт 1, «Чай черный. Технические условия». По виду и размеру чаинки чай вырабатывают трех видов: крупный (листовой), гранулированный и мелкий. Не допускается смешивание крупного (листового) чая с мелким и гранулированным. Допускается смешивание мелкого чая с гранулированным чаем. В чае не допускается плесень, затхлость, кислотность, а также желтая чайная пыль, посторонние запахи, привкусы и примеси. Массовая доля влаги не более 8,0%. Упаковка – мягкая или полужесткая, массой нетто от 100 до 250 грамм.</p> <ul style="list-style-type: none"> - ГОСТ 108-2014 Какао-порошок. Порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. Вкус и аромат свойственные какао-порошку без посторонних привкусов и запахов. Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок. Влажность не более 7.5%. Фасовка до 1,0кг. - ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия». Порошкообразный, наличие комков не допускается. Цвет коричневый, разной степени интенсивности. Запах свойственный данному продукту в зависимости от вида сырья, без посторонних привкуса и запаха, не содержащий в своём составе натуральный кофе Фасовка полимерные пакеты, от 100 до 250 грамм.
Хлеб	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <ul style="list-style-type: none"> - хлеб, изготовлен из смеси ржаной и пшеничной муки. ГОСТ 31807-2018. Вес хлеба составляет не менее 500 грамм, правильной формы, мягкий на ощупь, свежий, пропеченный, без трещин, постороннего запаха и разрыхлителей. Состав продукта: мука ржаная обдирная, мука пшеничная 1 сорта, дрожжи прессованные, вода, соль пищевая. Упаковка в соответствии с ГОСТ. - хлеб пшеничный ГОСТ 31805-2018. Хлеб изготовлен из пшеничной муки высшего сорта. Вес булки составляет не менее 400 грамм, правильной формы, мягкий на ощупь, свежий, пропеченный, без трещин, постороннего запаха и разрыхлителей. Состав продукта: мука пшеничная хлебопекарная, высшего сорта, дрожжи прессованные, вода, соль пищевая. Упаковка в соответствии с ГОСТ.
Хлебобулочные изделия	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <ul style="list-style-type: none"> - сухари сдобные ГОСТ 8494-96 Форма полуовальная, без сквозных трещин и пустот. Цвет от светло–коричневого до коричневого. Вкус сладковатый с привкусом ароматизированных и вкусовых добавок, без постороннего привкуса. Сухари должны быть хрупкими. - сушки ГОСТ 32124-2013. Форма овальная, округлая, глянцевая, гладкая, без вздутий и трещин. Цвет от желто-коричневого до коричневого. Сушки должны быть хрупкими. - сухари панировочные, ГОСТ 28402-89. Панировочные сухари должны вырабатываться из хлебных сухарей. Внешний вид: крупк, достаточно однородная по размеру, цвет от светло-желтого до светло-коричневого, вкус и запах свойственный панировочным сухарям.
Крупы (злаки), бобовые	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <ul style="list-style-type: none"> - крупа рисовая, ГОСТ 6292-93. Цвет –белый с различными оттенками. Запах –

	<p>свойственный рисовой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый. Фасовка до 1,0 кг в упаковке производителя.</p> <ul style="list-style-type: none"> - крупа манная, марки „ ГОСТ 7022-2019, марка М. Внешний вид и цвет – непрозрачная мучнистая крупа ровного бело-кремового цвета. Фасовка до 1,0 кг в упаковке производителя. - крупа перловая, ГОСТ 5784-60 . Цвет – белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенками. Запах – свойственный перловой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый. Фасовка до 1,0 кг в упаковке производителя. - крупа гречневая, ГОСТ Р 5550-2021 . Первый сорт. Ядрица, зерна цельные пропаренные без оболочек. Чистая, сыпучая, быстро разваривающаяся без посторонних включений, побуревших, потемневших ядер, плесени. Фасовка до 1,0 кг в упаковке производителя. - крупа овсяная (геркулес), ГОСТ 3034-2021, ГОСТ 21149-2022. Цвет – белый, с оттенками от кремового до желтого. Запах – свойственный овсяной крупе. Фасовка до 1,0 кг в упаковке производителя. - крупа пшено шлифованное , ГОСТ 572-2016. Цвет – желтый разных оттенков. Запах – свойственный пшеничной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый. Фасовка до 1,0 кг в упаковке производителя. - горох шлифованный, ГОСТ 28674-2019. Цвет- желтый, зеленый. Запах – свойственный гороху, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый. Фасовка до 1,0 кг в упаковке производителя. - фасоль продовольственная, ГОСТ 21149-2022. Цвет – зеленый, коричневый, желтый, красный(разных оттенков), без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый. Фасовка до 1,0 кг в упаковке производителя. - крупа пшеничная, ГОСТ 276-60. Цвет – желтый. Запах свойственный пшеничной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый. Фасовка до 1,0 кг в упаковке производителя. - крупа ячневая, ГОСТ 5784-60. Цвет – белый или желтый с оттенками. Запах свойственный кукурузной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый. Фасовка до 1,0 кг в упаковке производителя. - крупа кукурузная, ГОСТ 6002-2022. Цвет – белый с желтоватым, иногда с зеленоватым оттенками. Запах свойственный нормальной ячменной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый. Фасовка до 1,0 кг в упаковке производителя.
Макаронные изделия	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <p>Изделия макаронные, ГОСТ 31743-2017 . Первый сорт, группа А. Изделия однородные, стекловидные на изломе, без постороннего вкуса и запаха. Состав: мука первого сорта из твердых сортов пшеницы, вода. Фасовка -упаковка производителя.</p>
Мука	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <p>Мука пшеничная , ГОСТ 26574-2017, высший сорт. Цвет белый или белый с кремовым оттенком, Запах свойственный пшеничной муке, не затхлый, не плесневелый. Зараженность и загрязненность вредителями не допускается. Упаковка по ГОСТ 26791. Фасовка в мешки весом не более 50 кг, бумажные пакеты весом 1-2 кг.</p>
Концентраты пищевые сладких блюд	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <p>- Кисель сухой, ГОСТ 18488-2000. Внешний вид- однородная сыпучая масса. Брикетты целые, правильной формы. Кисели на плодовых или ягодных экстрактах, концентрированных соках или без них, с картофельным крахмалом, обогащенные витаминно-минеральным комплексом, без консервантов и искусственных добавок. Фасовка: брикетты до 0,22кг.</p>
Масло подсолнечное	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент на масложировую продукцию от 09.12.2011 №024/2011.</p> <p>- масло подсолнечное ГОСТ 1129-2013. Для непосредственного употребления в пищу, рафинированное дезодорированное «Высший сорт». Прозрачное без осадка, без запаха, обезличенный вкус. Фасовка – бутылки ПЭТ, емкостью от 0,9 до 1,5</p>

	литра.
Кондитерские изделия	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <p>- печенье ГОСТ 24901-2014. Свежее, не засохшее, без постороннего запаха и вкуса, трещин и лома, разрыхлителей, ароматизаторов и усилителей вкуса. Состав продукта: мука высшего сорта, соль, вода, сахар, сода, растительные жиры (или сливочное масло) и др. Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок</p> <p>- вафли ГОСТ 14031-2014 Вафли с начинками в виде прослоек прямоугольной формы. Поверхность с четким рисунком, края с ровным обрезом без подтеков. Размер одинаковый. Вкус и запах свойственные данному наименованию, без постороннего привкуса и запаха. Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок</p> <p>- зефир ГОСТ 6441-2014 «Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия». Свойственные данному наименованию изделия, с учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха. Не допускается привкус сернистого ангидрида, резкий вкус и запах применяемых эссенций. Состав: яблочное пюре, патока, сахарный песок, яичный белок, агар или пектин, вкусовые и ароматические добавки. Глазированный, в темном шоколаде. Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок</p> <p>Фасовка – коробка из коробочного картона, не более 1000 грамм.</p> <p>- пряники ГОСТ 15810-2014. Заварные, глазированные, без начинки, в ассортименте. Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок</p> <p>- мармелад ГОСТ 6442-2014 Вкус, запах и цвет характерные для данного наименования мармелада, без постороннего привкуса и запаха. Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок</p> <p>- конфеты, ГОСТ 4570-2014. Конфеты должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта. Конфеты, глазированные шоколадной глазурью, не должны иметь на лицевой поверхности «поседения» или повреждений. Конфеты должны быть покрыты глазурью ровным или слегка волнистым слоем или иметь рисунок на поверхности. Запах и вкус свойственный основному составу компонентов конфет с ясно выраженным вкусом и запахом. Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок</p>
Дрожжи прессованные	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <p>Дрожжи хлебопекарные прессованные, ГОСТ Р 54731-2011.</p> <p>Равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый или кремовый оттенок. Запах – свойственный дрожжам, не допускается плесени и другие посторонние запахи. Вкус – свойственным дрожжам, без постороннего привкуса. Фасовка до 01 кг.</p>
Лавровый лист	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <p>Товар соответствует требованиям ГОСТ 17594-81. Листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями. Запах хорошо выраженный, свойственный лавровому листу. Фасовка до 0,1 кг.</p>
Сахар белый	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <p>ГОСТ 33222-2015 Сахар-песок, Вкус сладкий, без посторонних привкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в водном растворе. Сыпучий, без комков. Цвет белый с блеском. Растворимость в воде: полная, раствор прозрачный без осадков. Без механических или других посторонних примесей. Фасовка в мешки весом не более 50кг, бумажные пакеты весом 1кг.</p>
Соль йодированная	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <p>ГОСТ Р 51575-2000 «Соль поваренная пищевая йодированная», белое кристаллическое минеральное вещество, встречающееся в природе, растворяется в воде. Упаковка – герметичная светоотражающая, массой нетто 1 килограмм.</p>

Овощи: капуста квашеная	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <p>Капуста квашеная, приготовленная из свежей белокочанной капусты с добавлением поваренной соли, подвергнутая молочнокислому брожению и предназначенная для сети общественного питания. Равномерно нашинкованная полосками не шире 5 мм. Овощные и плодовоовощные компоненты равномерно распределены в квашеной капусте. ГОСТ 34220-2017</p>
Огурцы соленые	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <p>Плоды целые, соответствующие данному хозяйственно-ботаническому сорту, не мятые, не сморщенные, без механических повреждений. Допускаются плоды с легкой морщинистостью и искривлениями, не уродующими форму плода. Консистенция – крепкие, мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, не кожистыми семенами, полностью пропитанная рассолом, хрустящая. Вкус и запах характерный для соленых или квашеных овощей солоновато-кисловатый вкус с ароматом и привкусом добавленных пряностей. Цвет-зеленовато-оливковый разных оттенков, без пятен и ожогов. ГОСТ 34220-2017</p>
Горошек зеленый консервированный.	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <p>Товар соответствует ГОСТ 34112-2017, «Консервы натуральные. Горошек зеленый. Технические условия». Сорт «Высший». Горошек натуральный стерилизованный. Без ГМО. Без лишних примесей. Без допустимых дефектов, хорошего товарного вида. Вес нетто до 0,4 кг</p>
Джем	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <p>ГОСТ 31712-2012. Мажущаяся масса, обладающая железной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами или их частями. без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок. Продукт стерилизованный. Фасовка до 1,0 кг.</p>
Повидло	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <p>ГОСТ 32099-2013. «Повидло. Общие технические условия». Высший сорт. Без консервантов. Продукт стерилизованный. Однородная густая протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и не протертых кусочков кожицы и других растительных примесей. без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок. Фасовка до 1,0 кг.</p>
Томат-паста	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <p>Товар соответствует требованиям ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные консервированные. Общие технические условия». Однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов. Вкус и запах ярко выраженные, свойственные концентрированной томатной массе, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха. Без признаков «бомбажа». Без химических консервантов, красителей, искусственных пищевых добавок. Фасовка до 1,0 кг;</p>
Аскорбиновая кислота	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <p>Аскорбиновая кислота для С- витаминизации третьих блюд. ТУ производителя.</p>
Указание на товарные знаки:	Отсутствует

8. Требования к персоналу, непосредственно оказывающему услуги по организации питания:

– К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

- Стаж работы (подтверждённый записями в трудовой книжке) в системе детского питания не менее двух лет за последние пять лет;
- Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация должна быть пройдена не более двух лет назад, руководитель – не более года назад.
- Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. Медицинская книжка должна содержать отметки о прививках в соответствии с национальным календарем прививок
- Регламентируемые прививки персонала: дифтерия, столбняк, гепатит А, гепатит В, корь, брюшной тиф. Обеспечение работающего персонала спецодеждой (три комплекта) и нескользящей обувью.

9. Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений):

- субпродуктов, кроме печени, языка, сердца;
- непотрошенной птицы;
- мясо диких животных;
- мясо и субпродукты замороженные, со сроком годности более 6 месяцев;
- мясо птицы замороженное;
- мясо птицы механической обвалки и коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- зельцев, изделий из мясной обрезки, диафрагмы; рулетов из мякоти голов, кровяных и ливерных колбас;
- кулинарных жиров, свиного или бараньего сала, маргарина и других гидрогенизированных жиров;
- яиц и мяса водоплавающих птиц;
- яиц с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- консервов с нарушением герметичности банок, бомбажных, "хлопуш", банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток;
- крупы, мука, сухофруктов и других продуктов, загрязненных различными примесями или зараженных амбарными вредителями;
- любых пищевых продуктов домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенных из дома и не имеющих документов, подтверждающих их качество и безопасность (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- кремовых кондитерских изделий (пирожных и тортов) и кремов;
- творога из непастеризованного молока, фляжного творога, фляжной сметаны без термической обработки;
- простокваши "самокваса";
- грибов и продуктов (кулинарных изделий), из них приготовленных;
- кваса, газированных напитков;
- молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедших первичную обработку и пастеризацию;
- сырокопченых, полукопченых, подкопченных мясных гастрономических изделий и колбас;
- блюд, изготовленных из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель);
- бульонов, приготовленных на основе костей;
- жареных в жире (во фритюре) пищевых продуктов и изделий, чипсов;
- уксуса, горчицы, хрена, перца острого (красного, черного, белого) и других острых (жгучих) приправ и содержащих их пищевых продуктов;
- острых соусов, кетчупов, майонезов и майонезных соусов, маринованных овощей и фруктов (огурцы, томаты, сливы, яблоки) и других продуктов, консервированных с уксусом;
- кофе натурального;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- молочных продуктов, творожных сырков и мороженого с использованием растительных жиров;
- кумыса и других кисломолочных продуктов с содержанием этанола (более 0,5%);
- карамели, в том числе леденцовой;
- первых и вторых блюд из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- продуктов, содержащих в своем составе синтетические ароматизаторы и красители;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- продуктов, в том числе кондитерских изделий, содержащих алкоголь;
- консервированные продукты с использованием уксуса.

Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) для обучающихся различного возраста

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп	
	С 7 до 11 лет	С 11 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-100	100-150
Первое блюдо	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	100-120
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Гарнир	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100	100

СанПиН 2.3./2.4.3590-20

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, обучающихся общеобразовательных учреждений

Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся	
	в г, мл, нетто	
	7-11 лет	12 лет и старше
Хлеб ржаной	80	120
Хлеб пшеничный	150	200
Мука пшеничная	15	20
Крупы, бобовые	45	50
Макаронные изделия	15	20
Картофель	187	187
Овощи (свежие, мороженные, консервированные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	280	320
Фрукты свежие	185	185
Сухофрукты	15	20
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстатные	200	200
Мясо 1 категории	70	78
Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
Птица (цыплята-бройлеры потрошенные-1 кат)	35	53
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	77
Молоко	300	350
Кисломолочная пищевая продукция	150	180
Творог (5%-9% м.д.ж.)	50	60
Сыр	10	15
Сметана	10	10
Масло сливочное	30	35
Масло растительное	15	18
Яйцо, шт	1	1
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	30	35
Кондитерские изделия	10	15
Чай	1	2
Какао-порошок	1	1,2
Кофейный напиток	2	2
Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
Крахмал	3	4
Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Специи	2	2
--------	---	---

10. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах –не менее)

Показатели	С 7 до 12 лет	С 12 лет и старше
Завтрак	500	550
Обед	700	800

СанПиН 2.3./2.4.3590-20

Заказчик:

Исполнитель:

Стоимость Услуг

№ п/п	Наименование единицы Услуги	Цена за единицу Услуги (стоимость питания 1 чел.), рублей	Максимальное значение цены Контракта, рублей
1.	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания льготные категории обучающихся, указанных в подпунктах «е» и «ж» подпункта 1 пункта 1 постановления Правительства Ульяновской области от 16.06.2014 № 228-П «О некоторых вопросах обеспечения питанием обучающихся за счёт бюджетных ассигнований областного бюджета Ульяновской области» (обучающиеся в возрасте от 7 до 11 лет)	85,96	921 921,00
2.	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания льготные категории обучающихся, указанных в подпунктах «е» и «ж» подпункта 1 пункта 1 постановления Правительства Ульяновской области от 16.06.2014 № 228-П «О некоторых вопросах обеспечения питанием обучающихся за счёт бюджетных ассигнований областного бюджета Ульяновской области» (обучающиеся в возрасте от 12 лет)	142,38	1 548 382,50
3.	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, по образовательным программам начального общего образования	120,30	5 404 477,50
4.	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания для категорий, указанных в указе Губернатора Ульяновской области от 17.08.2022 № 100 «О некоторых мерах поддержки граждан, являющихся членами семей граждан, призванных на военную службу по мобилизации в Вооружённые Силы Российской Федерации, и граждан, являющихся членами семей военнослужащих, лиц, проходящих службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации, принимающих участие в проведении специальной военной операции». (обучающиеся в возрасте от 7 до 11 лет)	85,96	38 682,00
5.	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания для категорий, указанных в указе Губернатора Ульяновской области от 17.08.2022 № 100 «О некоторых мерах поддержки граждан, являющихся членами семей граждан, призванных на военную службу по мобилизации в Вооружённые Силы Российской Федерации, и граждан, являющихся членами семей военнослужащих, лиц, проходящих службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации, принимающих участие в проведении специальной военной операции». (обучающиеся в возрасте от 12 лет)	244,09	146 454,00

Заказчик:
директор

_____ А.А. Клоков

Исполнитель:

Генеральный директор Управляющей организации ООО «Максимум»

_____ М.С. Вахруков

от _____ 202_ г.

**Форма заявки на питание _____
(дата)**

Номер класса	Смена (в случае, если все дети не помещаются в столовой одновременно)	Питание обучающихся с 1 по 4 класс	Питание обучающихся из семей со среднедушевым доходом, размер которого ниже величины прожиточного минимума	Питание обучающихся, являющихся членами многодетных семей	Питание обучающихся из числа инвалидов, жертв вооруженных и межнациональных конфликтов, экологических и техногенных катастроф, стихийных бедствий, жертв насилия, жизнедеятельность которых объективно нарушена в результате сложившихся обстоятельств и которые не могут преодолеть данные обстоятельства самостоятельно или с помощью семьи, или являющихся членами семей беженцев и вынужденных переселенцев, оказавшихся в экстремальных условиях	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания для категорий, указанных в указе Губернатора Ульяновской области от 17.08.2022 № 100 «О некоторых мерах поддержки граждан, являющихся членами семей граждан, призванных на военную службу по мобилизации в Вооружённые Силы Российской Федерации, и граждан, являющихся членами семей военнослужащих, лиц, проходящих службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации, принимающих участие в проведении специальной военной операции».
Итого:						
Заявку принял представитель Исполнителя:			Заявку составил представитель Заказчика:			
_____			_____			
(должность)			(должность)			
/ _____ /			/ _____ /			
(подпись)			(подпись)			
М.П.(Штамп)			(расшифровка подписи)			
_____			_____			
_____			_____			
(подпись)			(подпись)			
М.П.			(расшифровка подписи)			

Заказчик:

Исполнитель:

" _____ " _____ 20 _____ г.

" _____ " _____ 20 _____ г.

от _____ 202_ г.

Форма Абонементной книжки

<p>Абонементная книжка Корешок Дата оказания Услуг " ___ " _____ 20__ г.</p> <p>Заказчик: _____</p> <p>Исполнитель: _____ Услуги оказаны полностью, претензий по объему, качеству и срокам оказания Услуг Заказчик (имеет/не имеет - нужное указать)</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Комплект _____ руб. _____ кол-во сумма</p> <p>Комплект _____ руб. _____ кол-во сумма</p> <p>Итого оказано Услуг на сумму: _____ цифрами _____ прописью _____</p> <p>Представитель Исполнителя _____ подпись</p> <p>М.П. (Штамп)</p>	<p>Абонементная книжка Талон Дата оказания Услуг " ___ " _____ 20__ г.</p> <p>Заказчик: _____</p> <p>Исполнитель: _____ Услуги оказаны полностью, претензий по объему, качеству и срокам оказания Услуг Заказчик (имеет/не имеет - нужное указать)</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Комплект _____ руб. _____ кол-во сумма</p> <p>Комплект _____ руб. _____ кол-во сумма</p> <p>Итого оказано Услуг на сумму: _____ цифрами _____ прописью _____</p> <p>Представитель Заказчика _____ подпись</p> <p>М.П.</p>
---	---

Заказчик: _____ / _____ /
М.П.

Исполнитель: _____ / _____ /
М.П.

от _____ 202_ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

к распоряжению Правительства
Ульяновской области

от 17 мая 2024 г. № 214-пр

**ТИПОВОЕ РЕГИОНАЛЬНОЕ МЕНЮ
для организации горячего питания обучающихся
в общеобразовательных организациях на территории Ульяновской области**

Таблица 1.
Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд
Возрастная категория: от 7 до 11 лет

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества								
			белки, г	жиры, г	углеводы, г		B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Понедельник, 1-я неделя																				
Завтрак																				
53-19з	Масло сливочное (порция-ми)	10	0,1	7,3	0,1	66,1	0	0,01	45	0,13	0	1,5	3	2,4	0	3	0,02	0	0,1	0,28
54-1з	Сыр твёрдых сортов в нарезке	10	2,3	3	0	35,8	0	0,03	26	0,1	0,07	81	8,8	88	3,5	50	0,1	0	1,45	0
54-1бк	Каша «Дружба»	220	5,5	6,5	26,4	185,8	0,08	0,15	29,88	0,07	0,58	369,33	172,38	151,02	29,79	136,07	0,57	54,87	4,5	34,23
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4	0,04	0,16	17,25	0	0,68	49,95	220,33	167,68	34,32	130,28	1,09	11,7	2,29	38,25
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6	0,07	0,02	0	0	0	299,4	55,8	12	8,4	39	0,66	1,92	3,6	8,7
Итого за завтрак		500	17,2	20,8	68,5	528,7	0,19	0,37	118,13	0,3	1,33	801,18	460,31	421,1	76,01	358,35	2,44	68,49	11,94	81,46
Обед																				
13	Овощная нарезка*	60	0,6	0,1	2	11,6	0,03	0,03	61,9	0	13,5	3,98	145,3	16	11,9	22,3	0,49	1,59	0,21	15,7
113	Суп-лапша домашняя	200	5,7	7,2	12,1	135,9	0,04	0,04	14,45	0,09	0,46	14,84	65,09	10,57	6,87	51,53	0,6	2,07	2,07	33,34
302-У	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,8	7	33,9	229,4	0,2	0,11	22,38	0,1	0	30,83	207,01	13,56	113,18	170,61	3,81	2,15	3,33	15,17

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
268-У	Биточки «Детские», тушённые с овощами	90	16,6	16,6	21,8	303,4	0,12	0,21	131,38	1,11	4,75	157,37	349,85	104,34	31,49	195,6	3,21	17,53	4,44	61,7
343-У	Компот из фруктово-ягодной смеси	200	0,5	0,1	12,8	54,6	0,01	0,02	18,66	0	16,62	5,91	155,54	62,38	14,99	15,25	0,57	0,36	0,23	4,9
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8	0,09	0,04	0	0	0	203	117,5	14,5	23,5	75	1,95	2,2	2,75	12
Итого за обед		750	34,5	31,6	102,4	832,7	0,49	0,45	248,77	1,3	35,33	415,93	1040,29	221,35	201,93	530,29	10,63	25,9	13,03	142,81
Полдник																				
342-У	Компот из консервированных плодов	200	0,4	0	29,5	119,6	0,01	0,01	11,7	0	0,54	7,98	90,89	29,04	5,22	9,14	0,26	0	0	0
410-У	Ватрушка с творогом	100	10,8	5,4	41,9	259,9	0,08	0,1	21,71	0,07	0,08	71,16	96,7	59,4	14,76	105,7	0,79	4,17	10,72	23,1
Итого за полдник		300	11,2	5,4	71,4	379,5	0,09	0,11	33,41	0,07	0,62	79,14	187,59	88,44	19,98	114,84	1,05	4,17	10,72	23,1
Итого за день		1550	62,9	57,8	242,3	1740,9	0,77	0,93	400,31	1,67	37,28	1296,25	1688,19	730,89	297,92	1003,48	14,12	98,56	35,69	247,37
Вторник, 1-я неделя																				
Завтрак																				
330	Соус сметанный	30	0,8	2,4	2,3	33,9	0,01	0,02	11,39	0	0,06	50,01	25,61	22,91	2,48	15,11	0,07	2,06	0,29	4,04
54-23гн	Кофейный напиток с молоком	200	3,9	2,9	11,2	86	0,03	0,13	13,29	0	0,52	38,55	183,98	148,32	30,67	106,79	1,06	9	1,76	20
394-У	Вареники с картофелем	120	5,8	8,7	32,1	229,7	0,1	0,08	26,62	0,16	4,32	109,59	298,34	40,28	19,11	81,75	0,98	5,74	3,43	32,87
Пром.	Яблоко	120	0,5	0,5	11,8	53,3	0,04	0,02	6	0	12	31,2	333,6	19,2	10,8	13,2	2,64	2,4	0,36	9,6
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3	0,03	0,01	0	0	0	149,7	27,9	6	4,2	19,5	0,33	0,96	1,8	4,35
Итого за завтрак		500	13,3	14,7	72,2	473,2	0,21	0,26	57,3	0,16	16,9	379,05	869,43	236,71	67,26	236,35	5,08	20,16	7,64	70,86
Обед																				
17	Нарезка овощная «Ассорти»*	60	0,7	0,1	2,2	12,5	0,02	0,02	29,2	0	16	4,8	146,2	17	10	19,8	0,42	1,6	0,2	9,4
82-У	Борщ со свежей капустой и картофелем	200	5,1	4,5	10,8	103,9	0,04	0,04	130,23	0	8,53	19,35	319,65	30,92	22,45	46,51	1,03	5,21	0,44	27,35
304-У	Рис отварной	150	3,5	4,3	35,8	195,8	0,03	0,02	16,2	0,08	0	6,37	45,48	5,01	23,06	70,73	0,47	0,74	7,1	26,67
295-У	Котлета куриная*	90	17,1	23,1	22,6	366,8	0,14	0,27	90,66	2	6,89	408,41	280,09	158,96	28,05	196,89	3,17	22,18	4,76	99,49
15	Компот из яблок и вишни	200	0,2	0,1	20,1	82,4	0,17	0,21	56,43	1,26	8,1	8,23	101,17	70,76	5,74	6,79	0,65	0,9	0,09	4,35
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8	0,09	0,04	0	0	0	203	117,5	14,5	23,5	75	1,95	2,2	2,75	12
Итого за обед		750	29,9	32,7	111,3	859,2	0,49	0,6	322,72	3,34	39,52	650,16	1010,09	297,15	112,8	415,72	7,69	32,83	15,34	179,26
Полдник																				
342	Компот из свежих плодов	200	0,4	0	6,4	27,6	0,01	0,02	72,09	0	1,9	1,06	114,26	61,27	3,16	10,2	0,28	0,45	0,04	4,95
432,28	Эчпочмак	100	8,6	6,8	33,4	229,4	0,09	0,07	12,5	0,02	2,31	309,73	237,19	21,58	16,84	90,51	1,23	44,21	2,61	32,84
Итого за полдник		300	9	6,8	39,8	257	0,1	0,09	84,59	0,02	4,21	310,79	351,45	82,85	20	100,71	1,51	44,66	2,65	37,79
Итого за день		1550	52,2	54,2	223,3	1589,4	0,8	0,95	464,61	3,52	60,63	1340	2230,97	616,71	200,06	752,78	14,28	97,65	25,63	287,91
Среда, 1-я неделя																				
Завтрак																				
60	Салат из моркови с яблоками*	50	0,5	1,6	6,2	41,1	0,03	0,03	700,66	0	4,29	10,69	106,43	12,84	14,58	20,78	0,54	2	0,08	20,25
219-У	Сырники творожные	150	29,7	13,4	22,6	329,9	0,07	0,31	36,48	0,14	0,27	48,98	155,67	201,51	30,8	285,8	0,85	13,74	38,52	51,59
330	Соус сладкий сметанный	50	1,6	4,4	6,9	73,6	0,02	0,05	23,16	0	0,18	87,91	58,1	48,49	5,74	36,55	0,13	4,55	0,78	10,17
375,01	Чай чёрный с лимоном	200	0,4	0,1	5,2	23,7	0	0,02	1,08	0	1,8	2,13	56,27	11,6	9,28	17,38	1,68	0	0,02	0,4

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Пром.	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117,2	0,06	0,02	0	0	0	249,5	46,5	10	7	32,5	0,55	1,6	3	7,25
Итого за завтрак		500	36	19,9	65,5	585,5	0,18	0,43	761,38	0,14	6,54	399,21	422,97	284,44	67,4	393,01	3,75	21,89	42,4	89,66
Обед																				
50,08	Салат из свёклы с сыром	60	4,3	7,5	4,6	102,6	0,02	0,07	40,04	0,14	5,31	145,42	162,96	151,24	16,69	97,42	0,88	3,64	2,54	10,4
87-У	Щи из свежей капусты с картофелем	200	4,4	5,3	6,8	92,6	0,04	0,03	121,01	0	8	5,79	225,49	19,52	13,66	30,12	0,48	2,94	0,18	18,78
54-1г	Макаронные отварные	150	5,3	4,9	32,8	196,8	0,06	0,02	18,36	0,09	0	149,04	53,8	105,83	7,19	40,7	0,73	20,77	0,06	11,92
280-У	Фрикадельки «Школьные» в соусе	90	8,5	11	13,1	185,3	0,06	0,12	30,11	0,76	2,59	66,05	173,77	82,3	14,21	101,89	1,63	11,17	1,91	27,51
639	Компот из сухофруктов	200	0,4	0	25,1	102	0,07	0,08	33,6	0,5	2,42	0,08	0,25	39,72	1,69	3,45	0,08	0	0	0
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8	0,09	0,04	0	0	0	203	117,5	14,5	23,5	75	1,95	2,2	2,75	12
Итого за обед		750	26,2	29,3	102,2	777,1	0,34	0,36	243,12	1,49	18,32	569,38	733,77	413,11	76,94	348,58	5,75	40,72	7,44	80,61
Полдник																				
406	Пирожок с фруктовой начинкой	100	5,3	3,4	43,4	225,4	0,07	0,05	21,85	0,07	0,72	13,68	126,59	28,94	10,94	56,14	1,07	2,93	3,33	15,09
Пром.	Сок абрикосовый	200	1	0	25,4	105,6	0,04	0,08	434	0	8	4	490	40	20	36	0,4	0	0	0
Итого за полдник		300	6,3	3,4	68,8	331	0,11	0,13	455,85	0,07	8,72	17,68	616,59	68,94	30,94	92,14	1,47	2,93	3,33	15,09
Итого за день		1550	68,5	52,6	236,5	1693,6	0,63	0,92	1460,35	1,7	33,58	986,27	1773,33	766,49	175,28	833,73	10,97	65,54	53,17	185,36
Четверг, 1-я неделя																				
Завтрак																				
173	Каша вязкая молочная овсяная	200	7,9	11,6	33,7	270,6	0,17	0,16	40,2	0,13	0,52	45,87	244,31	127,93	61,56	206,47	1,5	11,64	13,04	40,08
381	Кофейный напиток	200	0,5	0,3	5,6	26,7	0	0	0,04	0	0	0,24	25,2	63,96	7,4	11,4	0,4	0	0	0
50,23	Лепёшка с сыром	100	9,6	7,2	40,8	266,2	0,09	0,07	35,1	0,23	0,03	99,48	87,25	92,86	13,43	108,32	0,94	2,22	6,29	17,34
Пром.	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	46,9	0,02	0,01	0	0	0	99,8	18,6	4	2,8	13	0,22	0,64	1,2	2,9
Итого за завтрак		520	19,5	19,3	89,9	610,4	0,28	0,24	75,34	0,36	0,55	245,39	375,36	288,75	85,19	339,19	3,06	14,5	20,53	60,32
Обед																				
16	Овощи натуральные, порционнно, кукуруза	60	1,2	0,2	6,1	31,3	0,01	0,02	0	0	1,15	182,4	0	2,64	0	26,1	0,21	0	0	0
99-У	Суп овощной	200	5,2	4,5	9	97,3	0,06	0,08	212,81	0	11,24	613,4	390,2	41,03	30,26	52,37	1,21	86,4	0,43	30,5
54-11г	Картофельное пюре	150	3,1	5,3	19,8	139,4	0,12	0,11	23,8	0,09	10,2	161,78	624,83	39,49	28,23	84,47	1,03	28,46	0,78	42,79
279-У	Тефтели «Детские» с овощами тушёнными	90	14,1	18,6	19,6	302,3	0,1	0,17	123,3	1,11	5,17	277,41	312,84	86,12	28,49	170,83	2,87	45,38	2,93	57,69
54-7хн	Компот из смородины	200	0,3	0,1	8,4	35,5	0,01	0,01	3,06	0	24	7,35	87,32	61,37	8,09	8,61	0,36	0,3	0,29	5,1
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8	0,09	0,04	0	0	0	203	117,5	14,5	23,5	75	1,95	2,2	2,75	12
Итого за обед		750	27	29,3	89,6	730,3	0,49	0,56	395,91	2,04	33,56	1438,26	1475,15	187,58	114,4	411,64	7,44	162,46	6,92	145,98
Полдник																				
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9	0	0,01	0,38	0	1,16	1,26	30,23	67	4,56	8,52	0,77	0,01	0,02	0,7
406	Пирожок с зелёным луком и яйцом	100	9,7	6,7	38,9	254,5	0,09	0,16	95,65	0,7	2,43	212,68	147,56	50,08	15,3	105,85	1,47	31,71	11,23	43,88
Итого за полдник		300	9,9	6,8	45,5	282,4	0,09	0,17	96,03	0,7	3,59	213,94	177,79	117,08	19,86	114,37	2,24	31,72	11,25	44,58
Итого за день		1570	56,4	55,4	225	1623,1	0,86	0,97	567,28	3,1	37,7	1897,59	2028,3	593,41	219,45	865,2	12,74	208,68	38,7	250,88
Пятница, 1-я неделя																				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Завтрак																				
54-1о	Омлет натуральный	150	12,7	18	3,2	225,5	0,06	0,41	182,79	2,18	0,3	249,63	180,08	109,5	16,75	202,67	2,09	41,65	26,05	62,63
23	Чай витаминизированный	200	0,5	0,1	4,6	21,1	0	0,02	0,73	0	3,69	1,6	50,58	78,65	8,57	15,09	1,49	0	0,04	0
Пром.	Банан	130	2	0,7	27,3	122,9	0,05	0,07	26	0	13	40,3	452,4	10,4	54,6	36,4	0,78	0,07	1,3	2,86
Пром.	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117,2	0,06	0,02	0	0	0	249,5	46,5	10	7	32,5	0,55	1,6	3	7,25
Итого за завтрак		530	19	19,2	59,7	486,7	0,17	0,52	209,52	2,18	16,99	541,03	729,56	208,55	86,92	286,66	4,91	43,32	30,39	72,74
Обед																				
17	Нарезка овощная «Ассорти»*	60	0,7	0,1	2,2	12,5	0,02	0,02	29,2	0	16	4,8	146,2	17	10	19,8	0,42	1,6	0,2	9,4
54-6г	Рис отварной	150	3,6	4,8	36,4	203,5	0,03	0,02	18,36	0,09	0	152,8	46,55	106,65	23,59	72,57	0,49	20,76	7,24	27,19
392,32-У	Пельмени «Детские» отварные с бульоном*	200	18	18,7	30,9	364,3	0,18	0,17	77,4	0,92	5,89	201,88	292,21	78,15	27,27	169,79	2,65	32,65	4,54	61,33
234-У	Котлеты рыбные, запечённые под сметанно-луковым соусом	90	15,3	10,9	23,7	254,5	0,13	0,18	52,12	1,77	4,33	173,3	334,92	117,72	33,65	207,9	1,93	102,61	19,14	475,28
343-У	Компот из фруктово-ягодной смеси	200	0,5	0,1	12,8	54,6	0,01	0,02	18,66	0	16,62	5,91	155,54	62,38	14,99	15,25	0,57	0,36	0,23	4,9
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8	0,09	0,04	0	0	0	203	117,5	14,5	23,5	75	1,95	2,2	2,75	12
Итого за обед		750	41,4	35,2	125,8	987,2	0,46	0,45	195,74	2,78	42,84	741,69	1092,92	396,4	133	560,31	8,01	160,18	34,1	590,1
Полдник																				
401-У	Оладьи «Домашние» с маслом сливочным	150	10,1	15,3	50,3	379,2	0,12	0,14	28,08	0,13	0,39	63,53	179,35	94,08	20,52	126,86	0,96	12,53	6,03	32,85
Пром.	Ряженка 2,5 %	150	4,4	3,8	6,3	76,4	0,03	0,2	33	0	0,45	75	219	186	21	138	0,15	13,5	1,5	30
Итого за полдник		300	14,5	19,1	56,6	455,6	0,15	0,34	61,08	0,13	0,84	138,53	398,35	280,08	41,52	264,86	1,11	26,03	7,53	62,85
Итого за день		1580	74,9	73,5	242,1	1929,5	0,78	1,31	466,34	5,09	60,67	1421,25	2220,83	885,03	261,44	1111,83	14,03	229,53	72,02	725,69
Суббота, 1-я неделя																				
Завтрак																				
53-19а	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1	0	0,01	45	0,13	0	1,5	3	2,4	0	3	0,02	0	0,1	0,28
54-1з	Сыр твёрдых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0	53,7	0,01	0,05	39	0,14	0,11	121,5	13,2	132	5,25	75	0,15	0	2,18	0
2,35	Каша молочная манная с маслом сливочным	220	6,9	6,9	32,3	219,1	0,07	0,16	32,63	0,08	0,64	155,88	189,31	138,06	20,7	124,65	0,45	25,67	2,2	31,95
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4	0,04	0,16	17,25	0	0,68	49,95	220,33	167,68	34,32	130,28	1,09	11,7	2,29	38,25
Пром.	Хлеб пшеничный	55	4,2	0,4	27,1	128,9	0,06	0,02	0	0	0	274,45	51,15	11	7,7	35,75	0,61	1,76	3,3	7,98
Итого за завтрак		500	19,4	22,5	72	568,2	0,18	0,4	133,88	0,35	1,43	603,28	476,99	451,14	67,97	368,68	2,32	39,13	10,07	78,46
Обед																				
54-3с	Рассольник «Ленинградский»	200	4,8	5,8	13,6	125,5	0,06	0,05	103,93	0	5,54	196,79	334,95	21,08	19,71	51,39	0,71	16,6	0,75	28,28
171	Каша рассыпчатая пшённая	150	6,3	4,9	35,2	209,7	0,18	0,02	14,54	0,07	0	19,2	102,83	52,01	41,92	118,88	1,38	2,61	1,42	16,38
239,44-III	Закуска: «Рыба, тушённая в томате, с овощами»	60	11,7	8,8	10,3	167,5	0,09	0,11	160,99	1,33	5,16	193,03	301,44	71,91	28,82	163,88	1,27	115,25	14,39	473,39
267,71-У	Шницель «Готоша», запечённый с овощами*	90	18,7	21,5	17	336,3	0,12	0,25	96,78	1,58	5,03	185,31	342,77	199,03	30,88	236,56	3,44	20,51	4,92	53,07

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
12	Напиток из шиповника	200	0,6	0,2	10,6	47,2	0,01	0,05	98,04	0	80	1,69	8,35	72,2	2,96	2,96	0,53	0	0	0
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8	0,09	0,04	0	0	0	203	117,5	14,5	23,5	75	1,95	2,2	2,75	12
Итого за обед		750	45,4	41,8	106,5	984	0,55	0,52	474,28	2,98	95,73	799,02	1207,84	430,73	147,79	648,67	9,28	157,17	24,23	583,12
Полдник																				
15	Напиток абрикосовый	200	0,3	0	8,9	36,8	0,01	0,02	48,08	0	1,72	0,78	77,45	8,69	2,22	6,89	0,21	0,3	0,03	3,3
432,28	Эчпочмак	100	8,6	6,8	33,4	229,4	0,09	0,07	12,5	0,02	2,31	309,73	237,19	21,58	16,84	90,51	1,23	44,21	2,61	32,84
Итого за полдник		300	8,9	6,8	42,3	266,2	0,1	0,09	60,58	0,02	4,03	310,51	314,64	30,27	19,06	97,4	1,44	44,51	2,64	36,14
Итого за день		1550	73,7	71,1	220,8	1818,4	0,83	1,01	668,74	3,35	101,19	1712,81	1999,47	912,14	234,82	1114,75	13,04	240,81	36,94	697,72
Понедельник, 2-я неделя																				
Завтрак																				
102,20	Салат-коктейль фруктовый	100	0,7	0,3	12	53,4	0,04	0,03	6,53	0	36,29	19,59	239,19	26,43	11,15	17,12	1,27	2	0,41	12,5
377	Чай фруктовый	200	0,6	0,2	7	32,4	0,01	0,03	6,05	0	41,45	8,59	130,95	82,2	16,1	24,95	1,98	0,22	0,23	3,55
396	Блины со сгущённым молоком	200	15,6	13,7	87,5	535,5	0,23	0,38	44,02	0	2,01	111,02	431,51	272,99	44,41	274,11	1,32	15,32	8,58	55,78
Итого за завтрак		500	16,9	14,2	106,5	621,3	0,28	0,44	56,6	0	79,75	139,2	801,45	381,62	71,66	316,18	4,57	17,54	9,22	71,83
Обед																				
52,00	Салат из свёклы с маслом растительным	60	0,9	2,5	5,3	46,8	0,01	0,02	1,2	0	6	259,86	172,85	24,41	13,33	26,3	0,86	28,2	0,42	12
54-1с	Щи из свежей капусты со сметаной	200	4,7	5,6	5,7	92,2	0,02	0,03	104,95	0	10,76	98,52	184	37,48	13,13	30,97	0,48	15,25	0,34	14,76
54-1г	Макароны отварные	150	5,3	4,9	32,8	196,8	0,06	0,02	18,36	0,09	0	149,04	53,8	105,83	7,19	40,7	0,73	20,77	0,06	11,92
299-У	Крокеты «Детские»	90	19,3	16,9	21,3	315,1	0,14	0,27	235,9	1,43	25,81	336,32	426,54	125,01	35,97	226,81	3,81	47,84	3,82	71,24
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0	21,6	88,1	0	0	12	0	0,12	0,1	0,56	39,99	1,71	3,47	0,08	0	0	0
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8	0,09	0,04	0	0	0	203	117,5	14,5	23,5	75	1,95	2,2	2,75	12
Итого за обед		750	33,9	30,5	106,5	836,8	0,32	0,38	372,41	1,52	42,69	1046,84	955,25	347,22	94,83	403,25	7,91	114,26	7,39	121,92
Полдник																				
15-У	Компот из яблок	200	0,2	0,2	6,7	29,1	0,01	0,01	1,35	0	1,8	8,91	103,91	6,39	3,52	4,31	0,87	0,9	0,12	3,6
456,31	Пирожок печёный мясо-овощной	100	11,6	7,9	41,9	284,9	0,13	0,09	19,19	0,04	9,87	104,11	240,1	32,47	20,23	118,91	1,62	12,36	4,11	34,43
Итого за полдник		300	11,8	8,1	48,6	314	0,14	0,1	20,54	0,04	11,67	113,02	344,01	38,86	23,75	123,22	2,49	13,26	4,23	38,03
Итого за день		1550	62,6	52,8	261,6	1772,1	0,74	0,92	449,55	1,56	134,11	1299,06	2100,71	767,7	190,24	842,65	14,97	145,06	20,84	231,78
Вторник, 2-я неделя																				
Завтрак																				
2,47-У	Каша пшённая молочная с маслом сливочным	200	7,1	9,7	32,3	245,5	0,15	0,14	40,92	0,13	0,52	130,47	193,84	142,9	41,12	162,19	1,06	22,8	2,8	31,48
381	Кофейный напиток	200	0,5	0,3	5,6	26,7	0	0	0,04	0	0	0,24	25,2	63,96	7,4	11,4	0,4	0	0	0
740.02-У	Шанежка наливная	80	8	4,5	37,1	220,8	0,08	0,07	24,88	0,16	0,02	202,58	77,6	72,86	12,21	90,22	0,78	21,47	5	15,42
Пром.	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	46,9	0,02	0,01	0	0	0	99,8	18,6	4	2,8	13	0,22	0,64	1,2	2,9
Итого за завтрак		500	17,1	14,7	84,8	539,9	0,25	0,22	65,84	0,29	0,54	433,09	315,24	283,72	63,53	276,81	2,46	44,91	9	49,8
Обед																				
13	Овощная нарезка*	60	0,6	0,1	2	11,6	0,03	0,03	61,9	0	13,5	3,98	145,3	16	11,9	22,3	0,49	1,59	0,21	15,7

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
81-У	Свекольник	250	5,7	7,8	12,1	141,7	0,03	0,04	140,21	0,05	9,28	375,65	255,4	40,85	21,15	40,51	1,06	4,54	0,47	22,58
391-У	Пельмени «Детские» отварные*	150	24,1	22,8	46,2	486,5	0,27	0,25	45,54	1,31	3,73	300,4	393,14	95,12	34,29	247,78	3,85	48,96	7,08	81,53
331	Соус сметанно-томатный	50	1,6	4,3	3,4	59	0,01	0,02	26,1	0,04	0,54	4,13	43,66	11,57	3,39	13,16	0,15	1,18	0,3	3,03
376	Чай с сахаром	200	0,4	0,1	5,2	23,3	0	0,02	1,03	0	1,49	1,75	51,35	81,34	8,95	16,62	1,66	0	0,01	0
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8	0,09	0,04	0	0	0	203	117,5	14,5	23,5	75	1,95	2,2	2,75	12
Итого за обед		760	35,7	35,7	88,7	819,9	0,43	0,4	274,78	1,4	28,54	888,91	1006,35	259,38	103,18	415,37	9,16	58,47	10,82	134,84
Полдник																				
15	Компот из яблок и вишни	200	0,1	0,1	6,4	26,8	0	0	1,34	0	1,52	3,58	45,77	76,77	3,18	3,67	0,25	0,4	0,04	2,1
432,28	Эчпочмак	100	8,6	6,8	33,4	229,4	0,09	0,07	12,5	0,02	2,31	309,73	237,19	21,58	16,84	90,51	1,23	44,21	2,61	32,84
Итого за полдник		300	8,7	6,9	39,8	256,2	0,09	0,07	13,84	0,02	3,83	313,31	282,96	98,35	20,02	94,18	1,48	44,61	2,65	34,94
Итого за день		1560	61,5	57,3	213,3	1616	0,77	0,69	354,46	1,71	32,91	1635,31	1604,55	641,45	186,73	786,36	13,1	147,99	22,47	219,58
Среда, 2-я неделя																				
Завтрак																				
1	Молоко сгущённое	30	2,2	2,6	16,7	98,2	0,02	0,11	14,1	0	0,3	39	109,5	92,1	10,2	65,7	0,06	2,1	0,9	10,5
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4	0,04	0,16	17,25	0	0,68	49,95	220,33	167,68	34,32	130,28	1,09	11,7	2,29	38,25
394-У	Вареники с творогом	130	15,5	14,8	38,3	348,6	0,08	0,16	47,94	0,26	0,63	148,7	130,73	98,17	21,29	158,57	0,93	6,89	18,87	33,22
Пром.	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	46,9	0,02	0,01	0	0	0	99,8	18,6	4	2,8	13	0,22	0,64	1,2	2,9
Пром.	Яблоко	120	0,5	0,5	11,8	53,3	0,04	0,02	6	0	12	31,2	333,6	19,2	10,8	13,2	2,64	2,4	0,36	9,6
Итого за завтрак		500	24,4	21,6	89,1	647,4	0,2	0,46	85,29	0,26	13,61	368,65	812,76	381,15	79,41	380,75	4,94	23,73	23,62	94,47
Обед																				
0,05-У	Закуска овощная*	60	1	2,1	2,9	34,4	0,02	0,03	11,67	0	26,1	85	175,79	30,62	9,54	18,33	0,37	9,73	0,18	7,7
102-У	Суп картофельный с горохом	200	7,3	4,7	15	131,9	0,14	0,05	109,01	0	4,13	8,87	339,66	25,65	27,44	76,32	1,39	3,71	1,99	27,53
54-26г	Рис с овощами	150	3,2	5,7	26	167,8	0,04	0,03	268,68	0	1,33	240,26	93,2	17,35	26,16	67,46	0,57	21,56	4,64	31,3
23-У	Наггетсы «Детские»*	90	17,7	17	17,2	293	0,11	0,21	71,55	1,1	3,76	244,56	229,62	88,21	24,73	178,83	2,54	13,54	5,36	110,76
375,01	Чай чёрный с лимоном	200	0,4	0,1	5,2	23,7	0	0,02	1,08	0	1,8	2,13	56,27	11,6	9,28	17,38	1,68	0	0,02	0,4
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8	0,09	0,04	0	0	0	203	117,5	14,5	23,5	75	1,95	2,2	2,75	12
Итого за обед		750	32,9	30,2	86,1	748,6	0,4	0,38	461,99	1,1	37,12	783,82	1012,04	187,93	120,65	433,32	8,5	50,74	14,94	189,69
Полдник																				
338	Компот из яблок и лимона	200	0,2	0,1	6,2	26,4	0,01	0,01	0,89	0	2,92	5,97	74,02	7,81	3,21	4,69	0,55	0,51	0,11	3,2
406	Пирожок с фруктовой начинкой	100	5,3	3,4	43,4	225,4	0,07	0,05	21,85	0,07	0,72	13,68	126,59	28,94	10,94	56,14	1,07	2,93	3,33	15,09
Итого за полдник		300	5,5	3,5	49,6	251,8	0,08	0,06	22,74	0,07	3,64	19,65	200,61	36,75	14,15	60,83	1,62	3,44	3,44	18,29
Итого за день		1550	62,8	55,3	224,8	1647,8	0,68	0,9	570,02	1,43	54,37	1172,12	2025,41	605,83	214,21	874,9	15,06	77,91	42	302,45
Четверг, 2-я неделя																				
Завтрак																				
54-32з	Морковь в нарезке	60	0,8	0,1	4,1	20,2	0,04	0,04	1200	0	3	12,6	120	16,2	22,8	33	0,42	3	0,06	33
54-1г	Макаронны отварные	150	5,3	4,9	32,8	196,8	0,06	0,02	18,36	0,09	0	149,04	53,8	105,83	7,19	40,7	0,73	20,77	0,06	11,92
279-У	Тефтели «Детские» с овощами тушёнными*	60	9,4	12,4	13,1	201,5	0,07	0,11	82,2	0,74	3,44	184,94	208,56	57,41	18,99	113,89	1,92	30,25	1,96	38,46
54-19гн	Чай фруктовый с вишней, малиной и яблоками	200	0,3	0,1	1,6	8,6	0	0,01	2,28	0	1,24	3,18	58,33	64,71	6,8	11,25	0,92	0,26	0,03	1,44

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Пром.	Хлеб пшеничный	40	3	0,3	19,7	93,8	0,04	0,01	0	0	0	199,6	37,2	8	5,6	26	0,44	1,28	2,4	5,8
Итого за завтрак		510	19,1	17,9	76,7	544,7	0,22	0,21	1306,61	0,83	47,89	554,77	550,51	269,64	70,68	238,54	5,49	55,52	4,71	92,73
Обед																				
302	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,1	3,7	31,2	186,3	0,19	0,1	8,82	0,04	0	30,15	190	11,62	104,48	156,34	3,51	1,98	3,04	13,88
103	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	5,4	5,5	15,5	133,3	0,07	0,04	97,94	0	5,28	4,83	316,53	11,05	16,81	45,61	0,72	3,98	0,18	27,44
54-60	Яйцо варёное	20	2,4	2	0,1	28,3	0,01	0,07	31,2	0,44	0	20,37	23,24	9,68	2,09	33,41	0,44	4	5,4	11
280-У	Фрикадельки «Детские»*	90	10,1	13,2	14,2	215,7	0,08	0,14	125,18	0,89	3,77	68,19	230,99	79,64	20,08	122,86	2,04	12,61	2,03	38,31
519,01	Компот из фруктово-ягодной смеси	200	0,5	0,1	25,3	104,4	0,12	0,16	54,66	0,84	20,52	5,93	155,38	16,02	14,96	15,23	0,57	0,36	0,23	4,9
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8	0,09	0,04	0	0	0	203	117,5	14,5	23,5	75	1,95	2,2	2,75	12
Итого за обед		710	28,8	25,1	106,1	765,8	0,56	0,55	317,8	2,21	29,57	332,47	1033,64	142,51	181,92	448,45	9,23	25,13	13,63	107,53
Поддник																				
401-У	Оладьи «Домашние» с маслом сливочным	150	10,1	15,3	50,3	379,2	0,12	0,14	28,08	0,13	0,39	63,53	179,35	94,08	20,52	126,86	0,96	12,53	6,03	32,85
Пром.	Ряженка 2,5 %	150	4,4	3,8	6,3	76,4	0,03	0,2	33	0	0,45	75	219	186	21	138	0,15	13,5	1,5	30
Итого за поддник		300	14,5	19,1	56,6	455,6	0,15	0,34	61,08	0,13	0,84	138,53	398,35	280,08	41,52	264,86	1,11	26,03	7,53	62,85
Итого за день		1520	62,4	62,1	239,4	1766,1	0,93	1,1	1685,49	3,17	78,3	1025,77	1982,5	692,23	294,12	951,85	15,83	106,68	25,87	263,11
Пятница, 2-я неделя																				
Завтрак																				
219-У	Сырники творожные	120	23,7	10,7	18,1	263,9	0,06	0,25	29,18	0,11	0,22	39,19	124,53	161,21	24,64	228,64	0,68	10,99	30,81	41,27
334-У	Соус ягодный сладкий	50	0,2	0	10,1	41,7	0,01	0,01	40,09	0	2,03	0,77	66,27	18,25	2	6,53	0,19	0,25	0,03	2,75
430,0	Чай с сахаром	200	0,4	0,1	15	62,4	0,08	0,11	31	0,42	5,2	1,74	49,9	10,1	8,8	16,5	1,67	0	0	0
Пром.	Апельсин	120	1,1	0,2	9,7	45,4	0,05	0,04	9,6	0	72	15,6	236,4	40,8	15,6	27,6	0,36	2,4	0,6	20,4
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3	0,03	0,01	0	0	0	149,7	27,9	6	4,2	19,5	0,33	0,96	1,8	4,35
Итого за завтрак		520	27,7	11,2	67,7	483,7	0,23	0,42	109,87	0,53	79,45	207	505	236,36	55,24	298,77	3,23	14,6	33,24	68,77
Обед																				
17	Нарезка овощная «Ассорти»*	60	0,7	0,1	2,2	12,5	0,02	0,02	29,2	0	16	4,8	146,2	17	10	19,8	0,42	1,6	0,2	9,4
108	Суп картофельный с клецками	200	7,4	3,9	20,1	145,1	0,07	0,07	96,7	0,22	5,46	161,4	249,86	24,65	16,86	60,91	0,89	24,82	3,94	31,49
311-У	Картофель отварной	150	4,1	5	24,2	158,1	0,14	0,14	22,14	0,07	12,23	51,81	762,95	62,2	35,58	112,23	1,23	11,55	1,19	54,14
267,66-У	Крокетты с кабачком*	90	12,3	17,3	15,3	266,3	0,15	0,17	149,91	1,18	5,43	57,23	244,82	85,87	22,23	139,45	2,15	13,73	3,03	75,06
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8	0,09	0,04	0	0	0	203	117,5	14,5	23,5	75	1,95	2,2	2,75	12
Пром.	Сок яблочный	200	1	0,2	20,2	86,6	0,02	0,02	0	0	4	12	240	14	8	14	2,8	0	0	0
Итого за обед		750	28,8	27,1	101,8	766,4	0,49	0,46	297,95	1,47	43,12	490,24	1761,33	218,22	116,17	421,39	9,44	53,9	11,11	182,09
Поддник																				
345,27	Компот из яблок и шиповника	200	0,2	0,1	6,7	28,5	0	0,01	24,81	0	20,4	2,42	25,25	4,12	1,52	1,7	0,33	0,2	0,03	0,8
406	Пирожок с зелёным луком и яйцом	100	9,7	6,7	38,9	254,5	0,09	0,16	95,65	0,7	2,43	212,68	147,56	50,08	15,3	105,85	1,47	31,71	11,23	43,88

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Итого за полдник		300	9,9	6,8	45,6	283	0,09	0,17	120,46	0,7	22,83	215,1	172,81	54,2	16,82	107,55	1,8	31,91	11,26	44,68
Итого за день		1570	66,4	45,1	215,1	1533,1	0,81	1,05	528,28	2,7	145,4	912,34	2439,14	508,78	188,23	827,71	14,47	100,41	55,61	295,54
Суббота, 2-я неделя																				
Завтрак																				
60	Салат из моркови с яблоками*	60	0,6	1,9	7,4	49,3	0,03	0,03	840,79	0	5,15	12,82	127,71	15,41	17,49	24,93	0,64	2,4	0,1	24,3
222	Пудинг из творога с рисом	150	24	10,7	15,8	255,4	0,05	0,27	53,61	0,21	0,24	57,49	132,82	174,95	28,33	244,64	0,72	12,24	33,07	44,48
326	Соус молочный сладкий	50	1,8	2,9	9,7	72	0,02	0,06	12,69	0,03	0,23	17,54	60,34	48,93	6,18	39,63	0,11	4,13	1,08	10,17
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4	0,04	0,16	17,25	0	0,68	49,95	220,33	167,68	34,32	130,28	1,09	11,7	2,29	38,25
Пром.	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117,2	0,06	0,02	0	0	0	249,5	46,5	10	7	32,5	0,55	1,6	3	7,25
Итого за завтрак		510	34,9	19,4	70	594,3	0,2	0,54	924,34	0,24	6,3	387,3	587,7	416,97	93,32	471,98	3,11	32,07	39,54	124,45
Обед																				
33	Салат «Дальневосточный»	60	1	2,5	16,3	91,1	0,08	0,21	151,21	1,8	14,9	928,33	155,75	113,07	77,18	22,37	1,88	21433,94	1,95	8,98
99,21	Суп овощной «Летний»	200	4	2,9	6,8	69,1	0,05	0,05	166,06	0	18,1	485,41	252,9	23,65	19,09	34,15	0,84	67,78	0,28	20,67
54-12г	Каша пшеничная рассыпчатая	150	6,4	6,5	35,5	225,8	0,18	0,03	21,3	0,1	0	152,4	104,36	48,98	42,34	120,87	1,4	22,63	1,46	16,59
239-У	Тефтели из рыбы под соусом овощным	90	19,2	11,5	24	276,3	0,14	0,16	149,89	1,69	4,17	241,87	425,2	102,84	43,48	259,51	1,68	161,88	23,29	716,22
15	Напиток клюквенный	200	0,1	0,1	6,5	26,9	0	0	0	0	1,8	0,27	29,78	3,8	3,92	2,87	0,17	0,02	0,03	3
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8	0,09	0,04	0	0	0	203	117,5	14,5	23,5	75	1,95	2,2	2,75	12
Итого за обед		750	34	24,1	108,9	787	0,54	0,49	488,46	3,59	38,97	2011,28	1085,49	306,84	209,51	514,77	7,92	21688,45	29,76	777,46
Полдник																				
210-У	Омлет натуральный	100	9,2	10,9	1,8	142,5	0,04	0,29	126,66	1,61	0,16	83,26	118,94	66,62	10,96	141,72	1,56	16,7	19,48	44,64
12	Напиток из шиповника	200	0,6	0,2	10,6	47,2	0,01	0,05	98,04	0	80	1,69	8,35	72,2	2,96	2,96	0,53	0	0	0
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3	0,03	0,01	0	0	0	149,7	27,9	6	4,2	19,5	0,33	0,96	1,8	4,35
Итого за полдник		330	12,1	11,3	27,2	260	0,08	0,35	224,7	1,61	80,16	234,65	155,19	144,82	18,12	164,18	2,42	17,66	21,28	48,99
Итого за день		1590	81	54,8	206,1	1641,3	0,82	1,38	1637,5	5,44	125,43	2633,23	1828,38	868,63	320,95	1150,93	13,45	21738,18	90,58	950,9

Таблица 2.
Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд
Возрастная категория: от 12 до 18 лет

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества								
			белки, г	жиры, г	углеводы, г		В1	В2	А	Д	С	Na	К	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Понедельник, 1-я неделя																				
Завтрак																				
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	20	4,6	5,9	0	71,7	0,01	0,06	52	0,19	0,14	162	17,6	176	7	100	0,2	0	2,9	0
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1	0	0,01	45	0,13	0	1,5	3	2,4	0	3	0,02	0	0,1	0,28

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
54-16к	Каша «Дружба»	250	6,2	7,4	30	211,2	0,09	0,17	33,95	0,08	0,66	419,69	195,89	171,61	33,85	154,62	0,65	62,36	5,12	38,9	
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4	0,04	0,16	17,25	0	0,68	49,95	220,33	167,68	34,32	130,28	1,09	11,7	2,29	38,25	
Пром.	Хлеб пшеничный	70	5,3	0,6	34,4	164,1	0,08	0,02	0	0	0	349,3	65,1	14	9,8	45,5	0,77	2,24	4,2	10,15	
Итого за завтрак		550	20,9	24,7	77	613,5	0,22	0,42	148,2	0,4	1,48	982,44	501,92	531,69	84,97	433,4	2,73	76,3	14,61	87,58	
Обед																					
13	Овощная нарезка*	100	1,1	0,2	3,4	19,4	0,05	0,04	103,17	0	22,5	6,63	242,17	26,67	19,83	37,17	0,81	2,64	0,35	26,17	
302-У	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,3	8,4	40,6	275,3	0,24	0,13	26,86	0,12	0	37	248,42	16,27	135,82	204,73	4,57	2,57	4	18,21	
113	Суп-лапша домашняя	250	7,1	9	15,1	169,9	0,05	0,05	18,06	0,11	0,57	18,54	81,36	13,21	8,59	64,41	0,74	2,59	2,58	41,68	
33,1 Ш	Биточки «Детские», тушённые с овощами	90	16,3	16,2	15,5	273,2	0,09	0,19	82,8	0,74	4,06	126,75	328,49	89,69	28,9	186,85	2,82	14,78	3,38	60,88	
343-У	Компот из фруктовой ягодной смеси	200	0,5	0,1	12,8	54,6	0,01	0,02	18,66	0	16,62	5,91	155,54	62,38	14,99	15,25	0,57	0,36	0,23	4,9	
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4	0,1	0,05	0	0	0	243,6	141	17,4	28,2	90	2,34	2,64	3,3	14,4	
Итого за обед		880	38,3	34,6	111,2	909,8	0,54	0,48	249,55	0,97	43,75	438,43	1196,98	225,62	236,33	598,41	11,85	25,58	13,84	166,24	
Полдник																					
21	Яблоко печёное	50	0,2	0,2	6,7	29,3	0,01	0,01	1,5	0	2	9,9	115,43	7,08	3,92	4,79	0,96	1	0,13	4	
342-У	Компот из консервированных плодов	200	0,4	0	29,5	119,6	0,01	0,01	11,7	0	0,54	7,98	90,89	29,04	5,22	9,14	0,26	0	0	0	
410-У	Ватрушка с творогом	100	10,8	5,4	41,9	259,9	0,08	0,1	21,71	0,07	0,08	71,16	96,7	59,4	14,76	105,7	0,79	4,17	10,72	23,1	
Итого за полдник		350	11,4	5,6	78,1	408,8	0,1	0,12	34,91	0,07	2,62	89,04	303,02	95,52	23,9	119,63	2,01	5,17	10,85	27,1	
Итого за день		1780	70,6	64,9	266,3	1932,1	0,86	1,02	432,66	1,44	47,85	1509,91	2001,92	852,83	345,2	1151,44	16,59	107,05	39,3	280,92	
Вторник, 1-я неделя																					
Завтрак																					
330	Соус сметанный	30	0,8	2,4	2,3	33,9	0,01	0,02	11,39	0	0,06	50,01	25,61	22,91	2,48	15,11	0,07	2,06	0,29	4,04	
54-23гн	Кофейный напиток с молоком	200	3,9	2,9	11,2	86	0,03	0,13	13,29	0	0,52	38,55	183,98	148,32	30,67	106,79	1,06	9	1,76	20	
394-У	Вареники с картофелем	150	7,2	10,9	40,1	287,1	0,12	0,1	33,28	0,2	5,4	136,99	372,93	50,35	23,89	102,18	1,23	7,18	4,29	41,09	
Пром.	Яблоко	120	0,5	0,5	11,8	53,3	0,04	0,02	6	0	12	31,2	333,6	19,2	10,8	13,2	2,64	2,4	0,36	9,6	
Пром.	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117,2	0,06	0,02	0	0	0	249,5	46,5	10	7	32,5	0,55	1,6	3	7,25	
Итого за завтрак		550	16,2	17,1	90	577,5	0,26	0,29	63,96	0,2	17,98	506,25	962,62	250,78	74,84	269,78	5,55	22,24	9,7	81,98	
Обед																					
17	Нарезка овощная «Ассорти»*	100	1,2	0,1	3,7	20,8	0,04	0,04	48,67	0	26,67	8	243,67	28,33	16,67	33	0,7	2,67	0,33	15,67	
82-У	Борщ со свежей капустой и картофелем	250	6,4	5,6	13,6	129,8	0,05	0,05	162,79	0	10,66	24,18	399,56	38,65	28,06	58,13	1,28	6,51	0,55	34,19	
304-У	Рис отварной	180	4,2	5,2	42,9	235	0,04	0,03	19,44	0,09	0	7,64	54,58	6,01	27,67	84,88	0,57	0,89	8,51	32	
295-У	Котлета куриная*	100	19	25,7	25,1	407,6	0,16	0,3	100,73	2,22	7,66	453,79	311,21	176,62	31,17	218,77	3,52	24,64	5,29	110,54	
15	Компот из яблок и вишни	200	0,1	0,1	6,4	26,8	0	0	1,34	0	1,52	3,58	45,77	76,77	3,18	3,67	0,25	0,4	0,04	2,1	
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4	0,1	0,05	0	0	0	243,6	141	17,4	28,2	90	2,34	2,64	3,3	14,4	
Итого за обед		890	35	37,4	129,2	993	0,56	0,68	388,06	3,57	53,09	745,44	1251,19	337,77	137,51	491,57	9,06	38,25	18,07	211,15	
Полдник																					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
520,2	Крокетты картофельные	50	2,2	5,2	11,6	101,8	0,06	0,05	8,79	0,11	4,4	193,91	272,13	10,36	13,08	41,53	0,66	27,8	2,19	19,91
342	Компот из свежих плодов	200	0,4	0	6,4	27,6	0,01	0,02	72,09	0	1,9	1,06	114,26	61,27	3,16	10,2	0,28	0,45	0,04	4,95
432,28	Эчпочмак	100	8,6	6,8	33,4	229,4	0,09	0,07	12,5	0,02	2,31	309,73	237,19	21,58	16,84	90,51	1,23	44,21	2,61	32,84
Итого за полдник		350	11,2	12	51,4	358,8	0,16	0,14	93,38	0,13	8,61	504,7	623,58	93,21	33,08	142,24	2,17	72,46	4,84	57,7
Итого за день		1790	62,4	66,5	270,6	1929,3	0,98	1,11	545,4	3,9	79,68	1756,39	2837,39	681,76	245,43	903,59	16,78	132,95	32,61	350,83
Среда, 1-я неделя																				
Завтрак																				
60	Салат из моркови с яблоками*	60	0,6	1,9	7,4	49,3	0,03	0,03	840,79	0	5,15	12,82	127,71	15,41	17,49	24,93	0,64	2,4	0,1	24,3
219-У	Сырники творожные	170	33,6	15,2	25,6	373,8	0,08	0,35	41,34	0,16	0,31	55,51	176,42	228,38	34,9	323,9	0,97	15,57	43,65	58,47
330	Соус сладкий сметанный	60	2	5,3	8,2	88,4	0,02	0,07	27,79	0	0,22	105,5	69,72	58,19	6,89	43,86	0,15	5,46	0,94	12,2
375,01	Чай чёрный с лимоном	200	0,4	0,1	5,2	23,7	0	0,02	1,08	0	1,8	2,13	56,27	11,6	9,28	17,38	1,68	0	0,02	0,4
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6	0,07	0,02	0	0	0	299,4	55,8	12	8,4	39	0,66	1,92	3,6	8,7
Итого за завтрак		550	41,2	23	75,9	675,8	0,2	0,49	911	0,16	7,48	475,36	485,92	325,58	76,96	449,07	4,1	25,35	48,31	104,07
Обед																				
50,08	Салат из свёклы с сыром	100	7,1	12,5	7,6	171	0,03	0,11	66,73	0,24	8,84	242,37	271,6	252,07	27,82	162,37	1,46	6,07	4,23	17,33
87-У	Ши из свежей капусты с картофелем	250	5,5	6,6	8,5	115,7	0,05	0,04	151,26	0	10	7,24	281,87	24,4	17,07	37,65	0,6	3,68	0,23	23,48
54-Г	Макароны отварные	180	6,4	5,9	39,4	236,2	0,08	0,03	22,03	0,11	0	178,84	64,56	127	8,63	48,84	0,88	24,92	0,07	14,3
280-У	Фрикадельки «Школьные» в соусе	90	8,5	11	13,1	185,3	0,06	0,12	30,11	0,76	2,59	66,05	173,77	82,3	14,21	101,89	1,63	11,17	1,91	27,51
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0	21,6	88,1	0	0	12	0	0,12	0,1	0,56	39,99	1,71	3,47	0,08	0	0	0
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4	0,1	0,05	0	0	0	243,6	141	17,4	28,2	90	2,34	2,64	3,3	14,4
Итого за обед		880	31,9	36,7	117,5	927,6	0,39	0,43	303,73	1,61	23,85	738,18	933,05	542,89	97,62	444,2	6,99	48,48	9,74	97,02
Полдник																				
102,20	Фруктовая нарезка	50	0,3	0,2	6	26,5	0,02	0,01	3,25	0	17,5	9,77	118,8	12,55	5,5	8,5	0,63	1	0,2	6,25
406	Пирожок с фруктовой начинкой	100	5,3	3,4	43,4	225,4	0,07	0,05	21,85	0,07	0,72	13,68	126,59	28,94	10,94	56,14	1,07	2,93	3,33	15,09
Пром.	Сок яблочный	200	1	0,2	20,2	86,6	0,02	0,02	0	0	4	12	240	14	8	14	2,8	0	0	0
Итого за полдник		350	6,6	3,8	69,6	338,5	0,11	0,08	25,1	0,07	22,22	35,45	485,39	55,49	24,44	78,64	4,5	3,93	3,53	21,34
Итого за день		1780	79,7	63,5	263	1941,9	0,7	1	1239,83	1,84	53,55	1248,99	1904,36	923,96	199,02	971,91	15,59	77,76	61,58	222,43
Четверг, 1-я неделя																				
Завтрак																				
173	Каша вязкая молочная овсяная	220	8,7	12,8	37	297,7	0,19	0,18	44,22	0,14	0,57	50,45	268,74	140,73	67,72	227,12	1,65	12,8	14,34	44,09
381	Кофейный напиток	200	0,5	0,3	5,6	26,7	0	0	0,04	0	0	0,24	25,2	63,96	7,4	11,4	0,4	0	0	0
50,23	Лепёшка с сыром	100	9,6	7,2	40,8	266,2	0,09	0,07	35,1	0,23	0,03	99,48	87,25	92,86	13,43	108,32	0,94	2,22	6,29	17,34
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3	0,03	0,01	0	0	0	149,7	27,9	6	4,2	19,5	0,33	0,96	1,8	4,35
Итого за завтрак		550	21,1	20,5	98,2	660,9	0,31	0,26	79,36	0,37	0,6	299,87	409,09	303,55	92,75	366,34	3,32	15,98	22,43	65,78
Обед																				
16	Овощи натуральные, порционно, кукуруза	100	2,1	0,4	10,2	52,2	0,01	0,04	0	0	1,92	304	0	4,4	0	43,5	0,35	0	0	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
99-У	Суп овощной	250	6,5	5,6	11,3	121,6	0,08	0,1	266,01	0	14,05	766,75	487,75	51,28	37,82	65,47	1,51	108	0,53	38,13
520,08	Картофельное пюре с маслом сливочным	180	4,3	13,1	25,1	235,4	0,15	0,16	57,7	0,23	12,54	732,2	786,96	75,78	37,04	121,35	1,34	108	1,37	56,18
279-У	Тефтели «Детские» с овощами тушёнными	100	15,6	20,7	21,8	335,9	0,11	0,19	137	1,23	5,74	308,23	347,6	95,69	31,65	189,81	3,19	50,42	3,26	64,1
54-7хн	Компот из смородины	200	0,3	0,1	8,4	35,5	0,01	0,01	3,06	0	24	7,35	87,32	61,37	8,09	8,61	0,36	0,3	0,29	5,1
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4	0,1	0,05	0	0	0	243,6	141	17,4	28,2	90	2,34	2,64	3,3	14,4
Итого за обед		890	32,8	40,6	100,6	898	0,46	0,55	463,77	1,46	58,25	2362,13	1850,63	305,92	142,8	518,74	9,09	269,36	8,75	177,91
Подлник																				
3003,03	Драники	50	1,7	4	10,9	86,2	0,06	0,04	4,25	0,04	5,2	151,7	307,2	9,54	13,68	39,04	0,6	23,7	0,81	21,68
234,04	Сметана порционно	10	0,3	1,5	0,4	16	0	0,01	10,7	0	0,04	4	11,6	8,8	0,9	6	0,02	0,9	0,04	1,4
377	Чай чёрный с лимоном	200	0,5	0,1	5,4	24,4	0	0,02	1,16	0	3,4	2,57	62,79	83,2	9,76	18,26	1,7	0,01	0,03	0,8
406	Пирожок с зелёным луком и яйцом	100	9,7	6,7	38,9	254,5	0,09	0,16	95,65	0,7	2,43	212,68	147,56	50,08	15,3	105,85	1,47	31,71	11,23	43,88
Итого за полдник		360	12,2	12,3	55,6	381,1	0,15	0,23	111,76	0,74	11,07	370,95	529,15	151,62	39,64	169,15	3,79	56,32	12,11	67,76
Итого за день		1800	66,1	73,4	254,4	1940	0,92	1,04	654,89	2,57	69,92	3032,95	2788,87	761,09	275,19	1054,23	16,2	341,66	43,29	311,45
Пятница, 1-я неделя																				
Завтрак																				
54-1о	Омлет натуральный	200	16,9	24	4,3	300,7	0,09	0,54	243,72	2,91	0,4	332,84	240,11	146	22,33	270,22	2,79	55,54	34,74	83,5
23	Чай витаминизированный	200	0,5	0,1	4,6	21,1	0	0,02	0,73	0	3,69	1,6	50,58	78,65	8,57	15,09	1,49	0	0,04	0
Пром.	Банан	130	2	0,7	27,3	122,9	0,05	0,07	26	0	13	40,3	452,4	10,4	54,6	36,4	0,78	0,07	1,3	2,86
Пром.	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117,2	0,06	0,02	0	0	0	249,5	46,5	10	7	32,5	0,55	1,6	3	7,25
Итого за завтрак		580	23,2	25,2	60,8	561,9	0,2	0,65	270,45	2,91	17,09	624,24	789,59	245,05	92,5	354,21	5,61	57,21	39,08	93,61
Обед																				
17	Нарезка овощная «Ассорти»*	100	1,2	0,1	3,7	20,8	0,04	0,04	48,67	0	26,67	8	243,67	28,33	16,67	33	0,7	2,67	0,33	15,67
304-У	Рис отварной	180	4,2	5,2	42,9	235	0,04	0,03	19,44	0,09	0	7,64	54,58	6,01	27,67	84,88	0,57	0,89	8,51	32
234-У	Котлеты рыбные, запечённые под сметанно-луковым соусом	90	15,3	10,9	23,7	254,5	0,13	0,18	52,12	1,77	4,33	173,3	334,92	117,72	33,65	207,9	1,93	102,61	19,14	475,28
392,32-У	Пельмени «Детские» отварные с бульоном*	250	22,5	23,4	38,7	455,4	0,22	0,21	96,75	1,14	7,36	252,35	365,26	97,68	34,09	212,24	3,31	40,81	5,67	76,67
343-У	Компот из фруктово-ягодной смеси	200	0,5	0,1	12,8	54,6	0,01	0,02	18,66	0	16,62	5,91	155,54	62,38	14,99	15,25	0,57	0,36	0,23	4,9
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4	0,1	0,05	0	0	0	243,6	141	17,4	28,2	90	2,34	2,64	3,3	14,4
Итого за обед		880	47,7	40,4	145,6	1137,7	0,54	0,53	235,64	3	54,98	690,8	1294,97	329,52	155,27	643,27	9,42	149,98	37,18	618,92
Подлник																				
401-У	Оладьи «Домашние» с маслом сливочным	150	10,1	15,3	50,3	379,2	0,12	0,14	28,08	0,13	0,39	63,53	179,35	94,08	20,52	126,86	0,96	12,53	6,03	32,85
Пром.	Ряженка 2,5 %	200	5,8	5	8,4	101,8	0,04	0,26	44	0	0,6	100	292	248	28	184	0,2	18	2	40
Итого за полдник		350	15,9	20,3	58,7	481	0,16	0,4	72,08	0,13	0,99	163,53	471,35	342,08	48,52	310,86	1,16	30,53	8,03	72,85
Итого за день		1810	86,8	85,9	265,1	2180,6	0,9	1,58	578,17	6,04	73,06	1478,57	2555,91	916,65	296,29	1308,34	16,19	237,72	84,29	785,38
Суббота, 1-я неделя																				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Завтрак																				
54-1з	Сыр твёрдых сортов в нарезке	20	4,6	5,9	0	71,7	0,01	0,06	52	0,19	0,14	162	17,6	176	7	100	0,2	0	2,9	0
53-19з	Масло сливочное (порция-ми)	10	0,1	7,3	0,1	66,1	0	0,01	45	0,13	0	1,5	3	2,4	0	3	0,02	0	0,1	0,28
2,35	Каша молочная манная с маслом сливочным	250	7,9	7,9	36,7	249	0,08	0,19	37,08	0,09	0,72	177,13	215,13	156,89	23,52	141,65	0,52	29,17	2,51	36,31
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4	0,04	0,16	17,25	0	0,68	49,95	220,33	167,68	34,32	130,28	1,09	11,7	2,29	38,25
Пром.	Хлеб пшеничный	70	5,3	0,6	34,4	164,1	0,08	0,02	0	0	0	349,3	65,1	14	9,8	45,5	0,77	2,24	4,2	10,15
Итого за завтрак		550	22,6	25,2	83,7	651,3	0,21	0,44	151,33	0,41	1,54	739,88	521,16	516,97	74,64	420,43	2,6	43,11	12	84,99
Обед																				
54-3с	Рассольник «Ленинградский»	250	5,9	7,2	17	156,9	0,08	0,06	129,92	0	6,93	245,99	418,69	26,35	24,64	64,24	0,89	20,75	0,94	35,35
53,27	Каша пшённая рассыпчатая с маслом сливочным	150	4,9	6,4	27,3	186,7	0,14	0,02	22,41	0,1	0	18,55	80,81	49,56	32,54	93,31	1,08	2,03	1,14	12,82
239,44 Ш	Закуска «Рыба, тушённая в томате, с овощами»	100	19,5	14,7	17,2	279,2	0,16	0,18	268,31	2,21	8,6	321,71	502,4	119,85	48,04	273,13	2,11	192,08	23,98	788,98
267,71-У	Шницель «Тотоша», запечённый с овощами	90	18,7	21,5	17	336,3	0,12	0,25	96,78	1,58	5,03	185,31	342,77	199,03	30,88	236,56	3,44	20,51	4,92	53,07
12	Напиток из шиповника	200	0,6	0,2	10,6	47,2	0,01	0,05	98,04	0	80	1,69	8,35	72,2	2,96	2,96	0,53	0	0	0
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4	0,1	0,05	0	0	0	243,6	141	17,4	28,2	90	2,34	2,64	3,3	14,4
Итого за обед		850	53,6	50,7	112,9	1123,7	0,61	0,61	615,46	3,89	100,56	1016,85	1494,02	484,39	167,26	760,2	10,39	238,01	34,28	904,62
Полдник																				
13	Овощная нарезка*	50	0,5	0,1	1,7	9,7	0,02	0,02	51,58	0	11,25	3,32	121,08	13,33	9,92	18,58	0,41	1,32	0,18	13,08
15	Напиток абрикосовый	200	0,3	0	8,9	36,8	0,01	0,02	48,08	0	1,72	0,78	77,45	8,69	2,22	6,89	0,21	0,3	0,03	3,3
432,28	Эчпочмак	100	8,6	6,8	33,4	229,4	0,09	0,07	12,5	0,02	2,31	309,73	237,19	21,58	16,84	90,51	1,23	44,21	2,61	32,84
Итого за полдник		350	9,4	6,9	44	275,9	0,12	0,11	112,16	0,02	15,28	313,83	435,72	43,6	28,98	115,98	1,85	45,83	2,82	49,22
Итого за день		1750	85,6	82,8	240,6	2050,9	0,94	1,16	878,95	4,32	117,38	2070,56	2450,9	1044,96	270,88	1296,61	14,84	326,95	49,1	1038,83
Понедельник, 2-я неделя																				
Завтрак																				
102,20	Салат-коктейль фруктовый	120	0,8	0,4	14,3	63,7	0,04	0,03	7,8	0	42	23,44	285,11	30,11	13,2	20,4	1,51	2,4	0,48	15
377	Чай фруктовый	200	0,6	0,2	7	32,4	0,01	0,03	6,05	0	41,45	8,59	130,95	82,2	16,1	24,95	1,98	0,22	0,23	3,55
396	Блины со сгущённым молоком	200	15,6	13,7	87,5	535,5	0,23	0,38	44,02	0	2,01	111,02	431,31	272,99	44,41	274,11	1,32	15,32	8,58	55,78
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3	0,03	0,01	0	0	0	149,7	27,9	6	4,2	19,5	0,33	0,96	1,8	4,35
Итого за завтрак		550	19,3	14,5	123,6	701,9	0,31	0,45	57,87	0	85,46	292,75	875,27	391,3	77,91	338,96	5,14	18,9	11,09	78,68
Обед																				
20,14	Салат из свёклы с маслом растительным	100	1,4	2,6	8,4	62,5	0,02	0,04	1,9	0	9,5	172,73	273,63	36,38	20,97	41,15	1,34	19,98	0,67	19
54-1с	Щи из свежей капусты со сметаной	250	5,8	7	7,1	115,3	0,03	0,04	131,18	0	13,46	123,15	230	46,84	16,41	38,72	0,6	19,06	0,42	18,45
54-1г	Макароны отварные	180	6,4	5,9	39,4	236,2	0,08	0,03	22,03	0,11	0	178,84	64,56	127	8,63	48,84	0,88	24,92	0,07	14,3
299-У	Крокеты «Детские»	100	21,5	18,8	23,7	350,1	0,16	0,3	262,11	1,59	28,68	373,69	473,94	138,9	39,97	252,01	4,24	53,16	4,24	79,16

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
349,10	Компот из смеси сухофруктов	200	0,7	0	26,8	110	0,32	0,45	134,33	2,67	12,47	0,06	0,2	69,35	2,95	6,03	0,11	0	0	0
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4	0,1	0,05	0	0	0	243,6	141	17,4	28,2	90	2,34	2,64	3,3	14,4
Итого за обед		890	39,5	35	127,5	983,5	0,46	0,54	450,82	2,2	54,06	1092,09	1183,38	406,24	115,87	474,17	9,48	119,76	8,7	145,31
Полдник																				
3003,03	Драники	50	1,7	4	10,9	86,2	0,06	0,04	4,25	0,04	5,2	151,7	307,2	9,54	13,68	39,04	0,6	23,7	0,81	21,68
234,04	Сметана порционно	10	0,3	1,5	0,4	16	0	0,01	10,7	0	0,04	4	11,6	8,8	0,9	6	0,02	0,9	0,04	1,4
15-У	Компот из яблок	200	0,2	0,2	6,7	29,1	0,01	0,01	1,35	0	1,8	8,91	103,91	6,39	3,52	4,31	0,87	0,9	0,12	3,6
456,31	Пирожок печёный мясо-овощной	100	11,6	7,9	41,9	284,9	0,13	0,09	19,19	0,04	9,87	104,11	240,1	32,47	20,23	118,91	1,62	12,36	4,11	34,43
Итого за полдник		360	13,8	13,6	59,9	416,2	0,2	0,15	35,49	0,08	16,91	268,72	662,81	57,2	38,33	168,26	3,11	37,86	5,08	61,11
Итого за день		1800	72,6	63,1	311	2101,6	0,97	1,14	544,18	2,28	156,43	1653,56	2721,46	854,74	232,11	981,39	17,73	176,52	24,87	285,1
Вторник, 2-я неделя																				
Завтрак																				
2,47-У	Каша пшённая молочная с маслом сливочным	250	8,9	12,2	40,4	306,8	0,19	0,18	51,15	0,16	0,65	163,09	242,31	178,62	51,4	202,74	1,33	28,5	3,5	39,35
381	Кофейный напиток	200	0,5	0,3	5,6	26,7	0	0	0,04	0	0	0,24	25,2	63,96	7,4	11,4	0,4	0	0	0
740.02-У	Шанежка наливная	80	8	4,5	37,1	220,8	0,08	0,07	24,88	0,16	0,02	202,58	77,6	72,86	12,21	90,22	0,78	21,47	5	15,42
Пром.	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	46,9	0,02	0,01	0	0	0	99,8	18,6	4	2,8	13	0,22	0,64	1,2	2,9
Итого за завтрак		550	18,9	17,2	92,9	601,2	0,29	0,26	76,07	0,32	0,67	465,71	363,71	319,44	73,81	317,36	2,73	50,61	9,7	57,67
Обед																				
13	Овощная нарезка*	100	1,1	0,2	3,4	19,4	0,05	0,04	103,17	0	22,5	6,63	242,17	26,67	19,83	37,17	0,81	2,64	0,35	26,17
81-У	Свекольник	250	5,7	7,8	12,1	141,7	0,03	0,04	140,21	0,05	9,28	375,65	255,4	40,85	21,15	40,51	1,06	4,54	0,47	22,58
391-У	Пельмени «Детские» отварные*	150	24,1	22,8	46,2	486,5	0,27	0,25	45,54	1,31	3,73	300,4	393,14	95,12	34,29	247,78	3,85	48,96	7,08	81,53
331	Соус сметанно-томатный	50	1,6	4,3	3,4	59	0,01	0,02	26,1	0,04	0,54	4,13	43,66	11,57	3,39	13,16	0,15	1,18	0,3	3,03
376	Чай с сахаром	200	0,4	0,1	5,2	23,3	0	0,02	1,03	0	1,49	1,75	51,35	81,34	8,95	16,62	1,66	0	0,01	0
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4	0,1	0,05	0	0	0	243,6	141	17,4	28,2	90	2,34	2,64	3,3	14,4
Итого за обед		810	36,9	35,9	94,1	847,3	0,46	0,42	316,05	1,4	37,54	932,16	1126,72	272,95	115,81	445,24	9,87	59,96	11,51	147,71
Полдник																				
21	Яблоко печёное	50	0,2	0,2	6,7	29,3	0,01	0,01	1,5	0	2	9,9	115,43	7,08	3,92	4,79	0,96	1	0,13	4
15	Компот из яблок и вишни	200	0,1	0,1	6,4	26,8	0	0	1,34	0	1,52	3,58	45,77	76,77	3,18	3,67	0,25	0,4	0,04	2,1
432,28	Эчпочмак	100	8,6	6,8	33,4	229,4	0,09	0,07	12,5	0,02	2,31	309,73	237,19	21,58	16,84	90,51	1,23	44,21	2,61	32,84
Итого за полдник		350	8,9	7,1	46,5	285,5	0,1	0,08	15,34	0,02	5,83	323,21	398,39	105,43	23,94	98,97	2,44	45,61	2,78	38,94
Итого за день		1710	64,7	60,2	233,5	1734	0,85	0,76	407,46	1,74	44,04	1721,08	1888,82	697,82	213,56	861,57	15,04	156,18	23,99	244,32
Среда, 2-я неделя																				
Завтрак																				
1	Молоко сгущённое	30	2,2	2,6	16,7	98,2	0,02	0,11	14,1	0	0,3	39	109,5	92,1	10,2	65,7	0,06	2,1	0,9	10,5
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4	0,04	0,16	17,25	0	0,68	49,95	220,33	167,68	34,32	130,28	1,09	11,7	2,29	38,25
394-У	Вареники с творогом	170	20,2	19,4	50,1	455,9	0,11	0,21	62,7	0,35	0,83	194,45	170,95	128,37	27,84	207,36	1,21	9,01	24,68	43,44
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3	0,03	0,01	0	0	0	149,7	27,9	6	4,2	19,5	0,33	0,96	1,8	4,35
Пром.	Яблоко	120	0,5	0,5	11,8	53,3	0,04	0,02	6	0	12	31,2	333,6	19,2	10,8	13,2	2,64	2,4	0,36	9,6

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Итого за завтрак		550	29,9	26,2	105,9	778,1	0,24	0,51	100,05	0,35	13,81	464,3	862,28	413,35	87,36	436,04	5,33	26,17	30,03	106,14
Обед																				
0,05-У	Закуска овощная*	100	1,7	3,4	4,9	57,4	0,03	0,04	19,45	0	43,5	141,67	292,99	51,03	15,91	30,55	0,62	16,21	0,31	12,83
102-У	Суп картофельный с горохом	250	9,1	5,9	18,8	164,8	0,17	0,06	136,26	0	5,16	11,09	424,57	32,06	34,3	95,4	1,74	4,64	2,48	34,41
54-26г	Рис с овощами	180	3,8	6,8	31,2	201,4	0,05	0,04	322,42	0	1,59	288,31	111,85	20,82	31,39	80,96	0,69	25,87	5,57	37,56
23-У	Наггетсы «Детские»*	100	19,7	18,9	19,2	325,5	0,12	0,23	79,5	1,22	4,18	271,73	255,14	98,01	27,48	198,7	2,83	15,04	5,96	123,07
375,01	Чай чёрный с лимоном	200	0,4	0,1	5,2	23,7	0	0,02	1,08	0	1,8	2,13	56,27	11,6	9,28	17,38	1,68	0	0,02	0,4
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4	0,1	0,05	0	0	0	243,6	141	17,4	28,2	90	2,34	2,64	3,3	14,4
Итого за обед		890	38,7	35,8	103,1	890,2	0,47	0,44	558,71	1,22	56,23	958,53	1281,82	230,92	146,56	512,99	9,9	64,4	17,64	222,67
Полдник																				
102,20	Фруктовая нарезка	50	0,3	0,2	6	26,5	0,02	0,01	3,25	0	17,5	9,77	118,8	12,55	5,5	8,5	0,63	1	0,2	6,25
338	Компот из яблок и лимона	200	0,2	0,1	6,2	26,4	0,01	0,01	0,89	0	2,92	5,97	74,02	7,81	3,21	4,69	0,55	0,51	0,11	3,2
406	Пирожок с фруктовой начинкой	100	5,3	3,4	43,4	225,4	0,07	0,05	21,85	0,07	0,72	13,68	126,59	28,94	10,94	56,14	1,07	2,93	3,33	15,09
Итого за полдник		350	5,8	3,7	55,6	278,3	0,1	0,07	25,99	0,07	21,14	29,42	319,41	49,3	19,65	69,33	2,25	4,44	3,64	24,54
Итого за день		1790	74,4	65,7	264,6	1946,6	0,81	1,02	684,75	1,64	91,18	1452,25	2463,51	693,57	253,57	1018,36	17,48	95,01	51,31	353,35
Четверг, 2-я неделя																				
Завтрак																				
54-32з	Морковь в нарезке	60	0,8	0,1	4,1	20,2	0,04	0,04	1200	0	3	12,6	120	16,2	22,8	33	0,42	3	0,06	33
54-1г	Макароны отварные	150	5,3	4,9	32,8	196,8	0,06	0,02	18,36	0,09	0	149,04	53,8	105,83	7,19	40,7	0,73	20,77	0,06	11,92
279-У	Тефтели «Детские» с овощами тушёными*	80	12,5	16,6	17,4	268,7	0,09	0,15	109,6	0,99	4,59	246,58	278,08	76,55	25,32	151,85	2,55	40,33	2,61	51,28
377	Чай фруктовый	200	0,6	0,2	7	32,4	0,01	0,03	6,05	0	41,45	8,59	130,95	82,2	16,1	24,95	1,98	0,22	0,23	3,55
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6	0,07	0,02	0	0	0	299,4	55,8	12	8,4	39	0,66	1,92	3,6	8,7
Итого за завтрак		550	23,8	22,3	90,8	658,7	0,27	0,26	1334,0	1,08	49,04	716,21	638,63	292,78	79,81	289,5	6,34	66,24	6,56	108,45
Обед																				
302-У	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,3	8,4	40,6	275,3	0,24	0,13	26,86	0,12	0	37	248,42	16,27	135,82	204,73	4,57	2,57	4	18,21
103	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	6,7	6,9	19,4	166,7	0,08	0,06	122,43	0	6,6	6,04	395,66	13,82	21,01	57,01	0,9	4,98	0,23	34,3
54-6о	Яйцо варёное	30	3,6	3	0,2	42,4	0,02	0,11	46,8	0,66	0	30,55	34,86	14,52	3,13	50,11	0,65	6	8,1	16,5
280-У	Фрикадельки «Детские»*	90	10,1	13,2	14,2	215,7	0,08	0,14	125,18	0,89	3,77	68,19	230,99	79,64	20,08	122,86	2,04	12,61	2,03	38,31
519,01	Компот из фруктово-ягодной смеси	200	0,5	0,1	25,3	104,4	0,12	0,16	54,66	0,84	20,52	5,93	155,38	16,02	14,96	15,23	0,57	0,36	0,23	4,9
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4	0,1	0,05	0	0	0	243,6	141	17,4	28,2	90	2,34	2,64	3,3	14,4
Итого за обед		810	34,2	32,3	123,5	921,9	0,64	0,65	375,93	2,51	30,89	391,31	1206,31	157,67	223,2	539,94	11,07	29,16	17,89	126,62
Полдник																				
401-У	Оладьи «Домашние» с маслом сливочным	150	10,1	15,3	50,3	379,2	0,12	0,14	28,08	0,13	0,39	63,53	179,35	94,08	20,52	126,86	0,96	12,53	6,03	32,85
Пром.	Ряженка 2,5 %	200	5,8	5	8,4	101,8	0,04	0,26	44	0	0,6	100	292	248	28	184	0,2	18	2	40
Итого за полдник		350	15,9	20,3	58,7	481	0,16	0,4	72,08	0,13	0,99	163,53	471,35	342,08	48,52	310,86	1,16	30,53	8,03	72,85
Итого за день		1710	73,9	74,9	273	2061,6	1,07	1,31	1782,0	3,72	80,92	1271,05	2316,29	792,53	351,53	1140,3	18,57	125,93	32,48	307,92

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Пятница, 2-я неделя																				
Завтрак																				
219-У	Сырники творожные	150	29,7	13,4	22,6	329,9	0,07	0,31	36,48	0,14	0,27	48,98	155,67	201,51	30,8	285,8	0,85	13,74	38,52	51,59
334-У	Соус ягодный сладкий	50	0,2	0	10,1	41,7	0,01	0,01	40,09	0	2,03	0,77	66,27	18,25	2	6,53	0,19	0,25	0,03	2,75
376	Чай с сахаром	200	0,4	0,1	5,2	23,3	0	0,02	1,03	0	1,49	1,75	51,35	81,34	8,95	16,62	1,66	0	0,01	0
Пром.	Хлеб пшеничный	40	3	0,3	19,7	93,8	0,04	0,01	0	0	0	199,6	37,2	8	5,6	26	0,44	1,28	2,4	5,8
Пром.	Банан	120	1,8	0,6	25,2	113,4	0,05	0,06	24	0	12	37,2	417,6	9,6	50,4	33,6	0,72	0,06	1,2	2,64
Итого за завтрак		560	35,1	14,4	82,8	602,1	0,17	0,41	101,6	0,14	15,79	288,3	728,09	318,7	97,75	368,55	3,86	15,33	42,16	62,78
Обед																				
17	Нарезка овощная «Ассорти»*	100	1,2	0,1	3,7	20,8	0,04	0,04	48,67	0	26,67	8	243,67	28,33	16,67	33	0,7	2,67	0,33	15,67
54-6с	Суп картофельный с клецками	250	5,8	4,1	14,2	117	0,06	0,05	126,79	0,06	4,61	72,52	277,65	16,6	15,93	44,96	0,68	12,86	1,18	26,53
311-У	Картофель отварной	180	4,9	6	29,1	189,8	0,17	0,17	26,57	0,08	14,68	62,17	915,54	74,64	42,7	134,68	1,48	13,86	1,43	64,97
267.66-У	Крокеты с кабачком*	100	13,6	19,3	17	295,9	0,16	0,19	166,57	1,31	6,03	63,59	272,02	95,41	24,7	154,95	2,39	15,26	3,36	83,39
Пром.	Сок яблочный	200	1	0,2	20,2	86,6	0,02	0,02	0	0	4	12	240	14	8	14	2,8	0	0	0
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4	0,1	0,05	0	0	0	243,6	141	17,4	28,2	90	2,34	2,64	3,3	14,4
Итого за обед		890	34	31,2	118,9	891,9	0,58	0,56	362,69	1,67	58,21	591,1	2124,56	260,59	141,35	502,77	10,82	65,46	13,34	217,79
Полдник																				
520,2	Крокеты картофельные	50	2,2	5,2	11,6	101,8	0,06	0,05	8,79	0,11	4,4	193,91	272,13	10,36	13,08	41,53	0,66	27,8	2,19	19,91
12	Напиток из шиповника	200	0,6	0,2	10,6	47,2	0,01	0,05	98,04	0	80	1,69	8,35	72,2	2,96	2,96	0,53	0	0	0
406	Пирожок с зелёным луком и яйцом	100	9,7	6,7	38,9	254,5	0,09	0,16	95,65	0,7	2,43	212,68	147,56	50,08	15,3	105,85	1,47	31,71	11,23	43,88
Итого за полдник		350	12,5	12,1	61,1	403,5	0,16	0,26	202,48	0,81	86,83	408,28	428,04	132,64	31,34	150,34	2,66	59,51	13,42	63,79
Итого за день		1800	81,2	57,6	267	1911	0,96	1,26	611,54	3,04	103,23	1288,44	3297,69	643,92	269	1020,4	17,15	140,5	68,95	345,16
Суббота, 2-я неделя																				
Завтрак																				
60	Салат из моркови с яблоками*	60	0,6	1,9	7,4	49,3	0,03	0,03	840,79	0	5,15	12,82	127,71	15,41	17,49	24,93	0,64	2,4	0,1	24,3
222	Пудинг из творога с рисом	180	28,8	12,8	19	306,4	0,06	0,33	64,34	0,25	0,29	68,99	159,38	209,94	34	293,56	0,86	14,69	39,68	53,37
326	Соус молочный сладкий	60	2,1	3,5	11,6	86,4	0,02	0,07	15,23	0,04	0,28	21,04	72,41	58,71	7,41	47,55	0,13	4,95	1,29	12,2
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4	0,04	0,16	17,25	0	0,68	49,95	220,33	167,68	34,32	130,28	1,09	11,7	2,29	38,25
Пром.	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117,2	0,06	0,02	0	0	0	249,5	46,5	10	7	32,5	0,55	1,6	3	7,25
Итого за завтрак		550	40	22,1	75,1	659,7	0,21	0,61	937,61	0,29	6,4	402,3	626,33	461,74	100,22	528,82	3,27	35,34	46,36	135,37
Обед																				
33	Салат «Дальневосточный»	100	1,6	4,1	27,1	151,8	0,13	0,35	252,01	3	24,83	1547,22	259,59	188,45	128,63	37,29	3,14	35723,24	3,24	14,96
99,21	Суп овощной «Летний»	200	4	2,9	6,8	69,1	0,05	0,05	166,06	0	18,1	485,41	252,9	23,65	19,09	34,15	0,84	67,78	0,28	20,67
54-12г	Каша пшеничная рассыпчатая	180	7,7	7,8	42,6	271	0,21	0,03	25,56	0,12	0	182,88	125,23	58,78	50,81	145,04	1,68	27,16	1,75	19,91
239-У	Тефтели из рыбы под соусом овощным	100	21,3	12,8	26,6	307	0,16	0,17	166,55	1,88	4,64	268,74	472,45	114,27	48,32	288,35	1,86	179,87	25,87	795,8
15	Напиток клюквенный	200	0,1	0,1	6,5	26,9	0	0	0	0	1,8	0,27	29,78	3,8	3,92	2,87	0,17	0,02	0,03	3
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4	0,1	0,05	0	0	0	243,6	141	17,4	28,2	90	2,34	2,64	3,3	14,4

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
392,32-У	Пельмени «Аппетитные» с бульоном (халяль)	200	16,9	10,7	25,6	266,7	0,08	0,1	43,18	0,11	2,32	185,18	190,96	28,26	18,95	132,7	1,64	24,89	3,43	84,48
267,71-У	Шницель «Тогоша», запечённый с овощами																			
279,36	Тефтели из говядины (халяль) с овощами тушёными	90	14	17,5	19,7	292,3	0,1	0,18	85,64	1,11	4,67	206,97	308,03	95,01	27,75	170,38	2,79	35,68	3,34	51,82
391-У	Пельмени «Детские» отварные																			
392,32-У	Пельмени «Аппетитные» (халяль)	150	25,6	19,8	46,5	466,5	0,17	0,25	94,77	1,28	6,86	305,39	373,87	108,56	35,43	248,16	3,65	47,33	6,68	131,25
23-У	Наггетсы «Детские»																			
295-У	Котлета «Солнечногорская» (халяль)	90	19,2	27,8	25,8	430	0,16	0,29	267,34	2	7,61	429,42	334,33	166,74	35,76	223,34	3,48	23,64	5	122,42
279-У	Тефтели «Детские» с овощами тушёными																			
279,36	Тефтели из говядины (халяль) с овощами тушёнными	80	12,5	15,6	17,5	259,9	0,08	0,16	76,12	0,99	4,15	183,98	273,8	84,45	24,67	151,45	2,48	31,71	2,97	46,06
280-У	Фрикадельки «Детские»																			
102,74	Фрикадельки «Школьные» (халяль)	90	22,4	25,8	22,2	410,6	0,15	0,31	60,26	2	6,98	158,2	458,51	161,76	35,96	266,11	4,44	27,59	3,91	75,46
267.66-У	Крокеты с кабачком																			
299	Крокеты из говядины (халяль)	90	17,6	15,6	30,2	331,2	0,16	0,27	224,88	1,85	24,4	314,82	413,06	152,52	38,13	216,03	3,97	43,78	5,91	61,76
Замена отдельных блюд для вариативности меню																				
342-У	Компот из консервированных плодов																			
344-У	Компот из смеси фруктов	200	0,51	0,04	12,98	54,3	0,01	0,02	35,28	0	0,56	3,33	171,09	65,44	10,26	14,18	0,49	0,2	0	0,8
15	Компот из яблок и вишни																			
15-У	Компот из яблок	200	0,17	0,16	21,92	89,8	0,12	0,15	37,35	0,84	5,8	8,97	104,08	6,52	3,51	4,31	0,89	0,9	0,1	3,6
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,38	0	21,65	88,2	0	0	12	0	0,12	0,1	0,57	40	1,72	3,47	0	0,8	0	0
219-У	Сырники творожные																			
223.23	Запеканка творожная с соусом молочным	150/50	34,05	11,03	19,33	312,8	0,08	0,44	55,55	0,1	0,83	97,63	282,84	329,46	45,24	382,97	0,86	23,5	42,7	72,5
330	Соус сладкий сметанный																			
331-У	Соус сладкий фруктовый	50	0,24	0,15	16,32	67,7	0,01	0,01	2,38	0	13,85	9,06	104,96	34,62	6,29	9	0,69	0,7	0,3	4,7
Пром.	Сок абрикосовый																			
418	Сок яблочный или мультифруктовый	200	1	0,2	20,2	86,6	0,02	0,02	0	0	4	12	240	14	8	14	2,8	0	0	0
54-7хн	Компот из смородины																			
345.27	Компот из яблок с шиповником	200	0,2	0,1	14,77	60,8	0,05	0,08	42,81	0,42	22,4	2,46	25,35	4,19	1,52	1,7	0,34	0,2	0	0,8

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
23 377 54,19-гн	Чай витаминизированный, чай фруктовый, чай фруктовый с вишней, малиной и яблоками																			
430	Чай чёрный с сахаром	200	0,4	0,1	14,97	62,4	0,08	0,11	31	0,42	32	1,74	49,9	10,1	8,8	16,5	1,67	0	0	0
171	Каша рассыпчатая пшённая																			
171.05	Каша рассыпчатая гречневая	100	5,45	1,34	23,9	129,4	0,14	0,07	0,55	0	0	29,49	145,09	8,53	80,12	119,26	2,69	1,5	2,3	10,6
15	Напиток абрикосовый																			
15-У	Компот из яблок	200	0,17	0,16	21,92	89,8	0,12	0,15	37,35	0,84	5,8	8,97	104,08	6,52	3,51	4,31	0,89	0,9	0,1	3,6
394-У	Вареники с творогом																			
223	Запеканка творожная	130	24,46	12,13	21,96	294,8	0,06	0,31	54,12	0,26	0,27	72,85	153,65	198,57	31,08	275,84	0,87	13,4	37,2	47,9
15	Напиток клюквенный																			
343-У	Компот из фруктово-ягодной смеси	200	0,48	0,15	12,83	54,7	0	0,01	18,66	0	16,62	5,91	155,54	62,39	15	15,24	0,56	0,04	0,2	4,9

*Масса блюд указана для возраста 7-11 лет, может корректироваться для обеспечения соответствия массы блюд для различных возрастов, указанных в санитарных правилах и нормах.

ПРИЛОЖЕНИЕ

к Типовому региональному
меню для организации
горячего питания обучающихся
в общеобразовательных
организациях на территории
Ульяновской области

ПЕРЕЧЕНЬ пищевой продукции для использования при организации питания в общеобразовательных организациях при реализации типового регионального меню

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям*)
1	2	3
1.	Абрикосы свежие	ГОСТ 32787/2014
2.	Абрикосы сушёные без косточки (курага)	ГОСТ 32896-2014
3.	Апельсины свежие	ГОСТ 34307/2017
4.	Баклажаны свежие	ГОСТ 31821-2022
5.	Бананы свежие	ГОСТ Р 51603-2000
6.	Брусника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
7.	Варенье	ГОСТ 34113-2017
8.	Виноград сушёный	ГОСТ 6882-88
9.	Вишня быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
10.	Горох шлифованный, целый или колотый	ГОСТ 6201-2020
11.	Горошек зелёный быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011
12.	Горошек зелёный консервированный	ГОСТ 34112-2017
13.	Груши свежие	ГОСТ 33499/2015
14.	Джем	ГОСТ 31712-2012
15.	Зелень свежая (лук, укроп)	ГОСТ 34214-2017, ГОСТ 32856-2014
16.	Йогурт или биоюгурт	ГОСТ 31981/2013
17.	Кабачки (цукини) быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011
18.	Кабачки свежие	ГОСТ 31822-2012
19.	Какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый	ГОСТ 108-2014
20.	Капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001
21.	Капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
22.	Капуста брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
23.	Капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017
24.	Капуста китайская (пекинская) свежая	ГОСТ 34323-2017

1	2	3
25.	Капуста свежая очищенная, в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)	ТУ изготовителя
26.	Капуста цветная быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
27.	Капуста цветная свежая	ГОСТ 33952-2016.
28.	Картофель продовольственный свежий	ГОСТ 7176-2017
29.	Картофель свежий очищенный, в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
30.	Киви свежие	ГОСТ 31823/2012
31.	Кисель	ГОСТ 18488-2000
32.	Кислота лимонная	ГОСТ 908-2004
33.	Клубника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
34.	Клюква быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
35.	Икра овощная из кабачков	ГОСТ 2654-2017
36.	Консервы рыбные	ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013
37.	Крахмал картофельный	ГОСТ Р 53876-2010
38.	Крупа гречневая ядрица	ГОСТ 5550-2021
39.	Крупа кукурузная шлифованная	ГОСТ 6002-2022
40.	Крупа манная	ГОСТ 7022-2019
41.	Крупа овсяная	ГОСТ 3034-2021
42.	Крупа пшеничная	ГОСТ 276-2022
43.	Крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-2016
44.	Крупа рис шлифованный	ГОСТ 6292-93
45.	Крупа ячменная, перловая	ГОСТ 5784-60
46.	Кукуруза сахарная в зёрнах, консервированная	ГОСТ 34114-2017
47.	Лавровый лист	ГОСТ 17594-81
48.	Лимоны свежие	ГОСТ 34307/2017
49.	Лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017
50.	Лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
51.	Мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006
52.	Макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные	ГОСТ 31743-2017
53.	Малина быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
54.	Мандарины свежие (не ниже 1-го сорта)	ГОСТ 34307/2017
55.	Масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013
56.	Масло сладкосливочное несоленое	ГОСТ 32261-2013
57.	Мёд натуральный	ГОСТ 19792-2017
58.	Молоко питьевое	ГОСТ 32252-2013, ГОСТ 31450-2013
59.	Молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012
60.	Молоко стерилизованное концентрированное	ГОСТ 3254/2017
61.	Морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013
62.	Мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017
63.	Мясо замороженное в блоках — говядина, для детского питания	ГОСТ 31799-2012
64.	Мясо индейки охлажденное, замороженное	ГОСТ Р 52820-2007
65.	Натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76

1	2	3
66.	Нектарины свежие	ГОСТ 34340/2017
67.	Нектары фруктовые и фруктово-овощные	ГОСТ 32104-2013
68.	Огурцы консервированные без добавления уксуса	ТУ производителя
69.	Огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016
70.	Огурцы солёные стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)	ГОСТ 34220-2017
71.	Перец сладкий свежий	ГОСТ 34325-2017
72.	Плоды шиповника сушёные	ГОСТ 1994-93
73.	Повидло	ГОСТ 32099-2013
74.	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные	ГОСТ Р 54754-2021
75.	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлаждённые, замороженные	ГОСТ 31465-2012
76.	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлаждённые, замороженные	ГОСТ 31465-2012
77.	Полуфабрикаты мясные рубленые замороженные, для детского питания	ГОСТ 32967-2014, ГОСТ 34846-2022
78.	Полуфабрикаты в тесте замороженные, для детского питания	ГОСТ 32967-2014, ГОСТ 32750-2014
79.	Редис свежий	ГОСТ 34216-2017
80.	Рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, сёмга, форель)	ГОСТ 32366-2013
81.	Салат свежий (листовой, кочанный)	ГОСТ 33985-2016
82.	Сахар-песок или сахар белый кристаллический	ГОСТ 33222-2015
83.	Сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный	ГОСТ 33222-2015
84.	Свёкла свежая очищенная, в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
85.	Свёкла столовая свежая	ГОСТ 32285-2013
86.	Сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014
87.	Слива свежая	ГОСТ 32286/2013
88.	Сметана	ГОСТ 31452-2012
89.	Смородина черная быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
90.	Соль поваренная пищевая выварочная йодированная	ГОСТ Р 51574-2018
91.	Субпродукты — печень	ГОСТ 31799-2012
92.	Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89
93.	Сыры полутвёрдые	ГОСТ 32260-2013
94.	Творог (не выше 9 % жирности)	ГОСТ 31453-2013
95.	Томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017

1	2	3
96.	Томаты свежие	ГОСТ 34298-2017
97.	Тушки цыплят-бройлеров потрошённые охлаждённые, замороженные	ГОСТ Р 52306-2005
98.	Фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 21149-2022
99.	Фруктовая смесь быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
100.	Фрукты косточковые сушёные (чернослив)	ГОСТ 32896-2014
101.	Хлеб белый из пшеничной муки	ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012.
102.	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	ГОСТ 31752-2012 ГОСТ 31807-2018 ГОСТ 26983-2015
103.	Хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89
104.	Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащённый витаминами и минералами	ТУ изготовителя
105.	Хлопья овсяные (вид геркулес, экстра)	ГОСТ 21149-2022
106.	Чай чёрный байховый в ассортименте	ГОСТ Р 32573-2013
107.	Черешня свежая	ГОСТ 33801/2016
108.	Яблоки свежие	ГОСТ 34314/2017
109.	Ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014
110.	Яйца куриные столовые	ГОСТ 31654-2012

В случае полной или частичной отмены (замены) ГОСТ, указанных в таблице, рекомендуется использовать ГОСТ, принятый взамен отменённого (изменённого).

**АКТ приёма - передачи помещений и оборудования пищеблока,
используемых для приготовления рационов школьного питания, мебели.**

г. Ульяновск

«___» _____ 20__ г.

Настоящим Стороны по Контракту № 75-24 от 2024 года, заключенному между ОГБОУ Гимназия №1 (далее – Заказчик) и ООО «Комбинат социального питания» (далее – Организатор питания (Исполнитель)) (далее – Организатор питания (Исполнитель)) на организацию питания школьников, подтверждают факт передачи Заказчиком в безвозмездное пользование Исполнителю:

1. Оборудование и мебель

Наименование оборудования и иного движимого имущества	Количество
Ванна моечная ВМЦ Э 2 (L=1050, S=530, H=870, G=300) № 1	4
Весы МП 150 ВЖА-24ХМ21 (450*600)	1
Весы МТ 30 В1ЖА	2
Весы цифровые №0029854-01-00 марка РН-6ц13УМ	1
Водоумягчитель КД 8 (8л) Nuova Simonelli	1
Жарочный шкаф	1
Картина "Натюрморт"	1
Картина "Натюрморт"	1
Картина "Натюрморт"	1
Картофелечистка МОК-150М	1
Кипятильник непрерывного действия (нерж) КНЭ-100-02	1
Кипятильник электрический ЭКГ 100 № 1	1
Мармит 1-х блюд ПМЭС-70КМ/вся нерж/	1
Мармит вторых блюд ЭМК-70КМ-01/вся нерж/	1
Машина посудомоечная МПФ-30-01	1
Машина протирачно-резательная МПР-350М	1
Модуль нейтральный МН-70КМ	1
Модульная холодильная камера (сборно-разборная, из заливных сендвич-панелей, соединение замковое, толщина изоляции 75мм.)	1
Мойка ВМ 1/530	1
Моноблочная (Сплинт-система) холодильная машина холопроизводительностью 1600Вт. для поддержания температурного режима в камере	1
Мукопросеиватель "Каскад"	1
Мясорубка	1
Овощерезка	1
Пароконвектомат ПКА 10-1/1ВМ	1
Плита эл. ЭП-6П /лицо нерж./	1
Плита эл.ЭП-6ЖШ стандарт.духовка/лицо нерж.	1
Подставка ПК-10М	1
Прилавок для приборов ПСП-70КМ/вся нерж./	1
Рукосушитель 9898 нерж № 3	1
Рулонные жалюзи 1	1
Рулонные жалюзи 2	1
Рулонные жалюзи 3	1
Рулонные жалюзи 4	1

Рулонные жалюзи 5	1
Рулонные жалюзи 6	1
Сковорода электрическая ЭСК-80-027-40	1
Слайсер Famely 220 № 1	1
Стеллаж СТР-16*12/3+2 № 3	1
Стеллаж СТР-16*12/3+2 № 4	1
Стенд 1,4x1,0м. + карман А-4-4шт. (Приглашаем к столу)	1
Стол обеденный 1	1
Стол обеденный 2	1
Тележка-шпилька ТШП-12 нерж № 1	1
Тестомесительная машина МТМ65МН-1,5 с дежей	1
Холодильный шкаф СС 214 S (ШХК 0,7-0,7)	1
Шкаф жарочный ШЖЭ-3 стандарт.духовка/лицо нерж/	1
Электроводонагреватель проточный ЭВМПЗ-15	1
Бак для столовой	1
Бак для столовой	1
Ванна моечная	1
Ванна моечная	1
Гастроемкость GN 1/1Н-20 /нерж/	9
Гастроемкость GN 1/1Н-40 /нерж/	8
Котел 20л	2
Котел 40л	5
Противень для духового шкафа	17
Стол 4-местный М 522	5
Стол 6-местный М 530	22
Табурет	20
Табурет, меламин М 750	136
Термометр для холодильных установок из МЗ 2014 (ЦБ 2014)	2

1. Помещения

2. Суммарная площадь 352,7 кв.м. (помещения столовой и подсобные кабинеты, расположенные на первом и цокольном этажах здания: -

№ п/п	Наименование помещения в соответствии с техническим паспортом	Площадь
1	обеденный зал соответствует кабинету № 47 (согласно тех.плана)	188,9 кв.м
2	варочный цех соответствует кабинету № 43 (согласно тех.плана)	50,8 кв.м.
3	моечный цех соответствует кабинету № 46 (согласно тех.плана)	25,9 кв.м.
4	развесочная соответствует кабинету № 44 (согласно тех. плана)-	9,2 кв.м.
5	склад соответствует кабинету № 40 (согласно тех. плана)	23,8 кв.м.
6	кладовая соответствует кабинету № 51 (согласно тех.плана)	10,5 кв.м.
7	душевая, туалет соответствует кабинету № 48,49 (согласно тех.плана)	2,7кв.м.
8	склад соответствует кабинету № 44 (согласно тех.плана)	31,9 кв.м.
9	тамбур соответствует кабинету № 45 (согласно тех.плана)	2,9 кв.м.
10	коридор соответствует кабинету № 46 (согласно тех.плана)	6,1 кв.м.

Оборудование и мебель находятся в исправном состоянии. Исполнитель обязуется вернуть всё перечисленное Заказчику в исправном состоянии после окончания срока действия Контракта на организацию питания школьников.

Настоящий Акт составлен в 2 (двух) экземплярах, один из которых находится у Исполнителя, другой - у Заказчика.

Подписи и печати сторон:

Заказчик:

_____ А.А. Клоков

Исполнитель:

_____ М.С. Вахроков