

# ДОГОВОР

на оказание услуг по организации горячего питания учащихся

г. Челябинск

«09» января 2021 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 25 г. Челябинска», в лице директора Рудаковой Ирины Станиславовны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и Акционерное общество «Уральский комбинат питания», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Волового Игоря Николаевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, заключили настоящий договор с соблюдением требований Федерального закона от 18 июля 2011г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» о нижеследующем:

## 1. Предмет договора

1.1. Настоящий договор заключается по результатам открытого конкурса в электронной форме № 32110044849 на право заключить договор на оказание услуг по организации ежедневного горячего питания учащихся Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 25 г. Челябинска», получающих бюджетные средства на питание согласно муниципальной программе «Организация питания воспитанников и учащихся в муниципальных образовательных учреждениях города Челябинска на 2020-2023годы», и в соответствии с Протоколом № 32110044849-02 от «18» марта 2021 г.

1.2. По настоящему договору «Исполнитель» обязуется организовать ежедневное горячее питание для учащихся «Заказчика», получающих бюджетные средства согласно с муниципальной программой «Организация питания воспитанников и учащихся в муниципальных образовательных учреждениях города Челябинска на 2020-2023годы»

1.3. Срок оказания услуг: с момента заключения договора по 31.05.2021г., с 01.09.2021г. по 31.05.2022 г., с 01.09.2022 г. по 31.05.2023 г., с 01.09.2023 по 31.12.2023 г.

1.4. Место оказания услуг: 454016, г. Челябинск, ул. Университетская Набережная, д. 30А, «столовая», 1 этаж.

1.5. Источник финансирования: за счет средств учреждения (субсидии на выполнение муниципального задания).

## 2. Требования к качеству организации питания

2.1. Заказчик, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", создает бракеражную комиссию, для контроля за качеством готовых блюд, в составе не менее трех человек, утверждаемую локальным нормативным актом Заказчика.

2.2. Исполнитель обязуется:

2.2.1. Обеспечить соблюдение требований к качеству услуг, требования к их безопасности, требования к результатам услуг, связанные с определением соответствия оказываемых услуг потребностям заказчика в соответствии с Техническим заданием – являющимся неотъемлемым приложением к настоящему договору (Приложение № 1 к настоящему договору).

2.2.2. Обеспечивать доступность проверки членами бракеражной комиссии «Заказчика», в любом составе, соблюдения условий организации питания учащихся, условиям хранения продуктов питания и технологического процесса блюд.

2.2.3. При исполнении договора по согласованию Заказчика с исполнителем допускается оказание услуги, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которой являются улучшенными по сравнению с таким качеством и такими характеристиками товара, указанными в договоре.

## 3. Права и обязанности сторон

### 3.1. Заказчик обязан:

3.1.1 Предоставить имеющиеся нежилые по договору безвозмездного пользования (ссуды) нежилого помещения для организации питания – пищеблок, складские помещения, цеха, иные помещения Учреждения, необходимые для приготовления пищи (далее – пищеблок) Исполнителю в

соответствии со ст.17.1. Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции», на основании п.69.1 решения Челябинской городской Думы от 28.02.2012 № 32/7 «Об утверждении Положения о порядке управления муниципальным имуществом закрепленным за муниципальным имуществом, закрепленным за муниципальными унитарными предприятиями и муниципальными учреждениями города Челябинска» для организации горячего питания обучающихся и их работников.

3.1.2. Предоставить имеющееся движимое имущество (оборудование и инвентарь) для организации питания, необходимые для приготовления пищи Исполнителю в соответствии с условиями заключенного между Заказчиком и Исполнителем договору безвозмездного пользования (ссуды) в соответствии со ст.17.1. Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции», на основании п.69.1 решения Челябинской городской Думы от 28.02.2012 № 32/7 «Об утверждении Положения о порядке управления муниципальным имуществом закрепленным за муниципальным имуществом, закрепленным за муниципальными унитарными предприятиями и муниципальными учреждениями города Челябинска» для организации горячего питания обучающихся и их работников.

3.1.3. Принимать оказываемые услуги в соответствии с условиями настоящего договора.

3.1.4. Производить оплату за оказываемые услуги в соответствии с условиями настоящего договора.

3.1.5. Заказчик ежедневно предоставляет Исполнителю заявки по количеству обучающихся за 1 день до оказания услуги, в случае уточнения по количеству питающихся в учреждении до 6-30 утра на текущий день. В заявке указываются: наименование меню, количество питающихся, дата оказания услуги.

3.1.6. Заказчик ежедневно предоставляет Исполнителю уточненные данные в отношении численности обучающихся до 10-00 часов в день оказания услуги с целью корректировки численности питающихся на обед.

### **3.2. Заказчик имеет право:**

3.2.1. Осуществлять контроль за своевременным, надлежащим выполнением Исполнителем условий настоящего договора. Члены бракеражной комиссии Заказчика в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

3.2.2. Привлекать независимые организации и различные контролирующие органы для обеспечения контроля деятельности Исполнителя в части исполнения настоящего договора.

3.2.3. Осуществлять контроль за исполнением настоящего договора с привлечением Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Челябинской области с проведением необходимых лабораторных исследований.

3.2.4. Привлекать Исполнителя к ответственности за нарушение им условий настоящего договора в соответствии с действующим законодательством РФ.

### **3.3. Исполнитель обязан:**

3.3.1. Обеспечить ежедневное питание обучающихся за бюджетные средства на питание в соответствии с меню (Приложение № 2 к настоящему договору).

3.3.2. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием осуществлять путем предварительного накрытия столов (сервировки). Не допускается привлечение обучающихся к осуществлению предварительного накрытия столов (сервировки).

3.3.3. Своевременно и качественно оказывать услуги. Гарантии распространяются на оказываемые услуги – в полном объеме, на поставляемые продукты питания, готовую продукцию – в полном объеме.

3.3.4. Обеспечивать соответствие результатов услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, санитарным нормам и правилам, государственным стандартам, в соответствие с техническим заданием Приложение № 1 к настоящему договору.

### **3.4. Исполнитель имеет право:**

3.4.1. Получать оплату за оказанные услуги в порядке и сроки, установленные настоящим договором.



3.4.2. В соответствии с требованиями ч. 1 ст. 37 Федерального закона № 273-ФЗ «Закона об образовании» и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обеспечить реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий за счет средств родителей.

3.4.3. Производить сверку расчетов с Заказчиком по настоящему договору ежемесячно до 15 числа месяца, следующего за отчетным.

3.4.4. Заключить договор безвозмездного пользования (ссуды) нежилого помещения и движимого имущества (оборудования, инвентаря) с Заказчиком на условиях, установленных в документации о конкурсе в электронной форме, на основании п.69.1 решения Челябинской городской Думы от 28.02.2012 № 32/7 «Об утверждении Положения о порядке управления муниципальным имуществом закрепленным за муниципальным имуществом, закрепленным за муниципальными унитарными предприятиями и муниципальными учреждениями города Челябинска» для организации горячего питания обучающихся и их работников.

#### 4. Цена и порядок расчетов

4.1. Цена оказания услуг по настоящему договору с учетом коэффициента снижения начальной (максимальной) цены составляет 18 698 354 (восемнадцать миллионов шестьсот девяносто восемь тысяч триста пятьдесят четыре) рублей 03 копейки без НДС. В цену договора входит расходы «Исполнителя» связанные с исполнением договора, включает в себя стоимость закупаемых продуктов, наценку на продукцию (товары), реализуемые в учреждениях, затраты на кулинарную обработку пищи, транспортные расходы, затраты на моющие, дезинфицирующие средства, спецодежду, производственный инвентарь, посуду, средства индивидуальной защиты, аптечки, налоги, сборы и другие обязательные платежи, предусмотренные законодательством, связанные с исполнением договора.

4.2. Цена оказания услуг, поручаемых Исполнителю по настоящему договору, определяется в соответствии с расчетом цены (Приложение № 4, являющееся неотъемлемой частью настоящего договора) и расчетом стоимости в меню (Приложение №2, являющееся неотъемлемой частью настоящего договора), с учетом коэффициента снижения начальной (максимальной) цены договора по итогам конкурса. Коэффициент снижения начальной (максимальной) цены договора рассчитывается путем деления цены, предложенной победителем конкурса на начальную (максимальную) цену договора.

4.3. Коэффициент снижения начальной (максимальной) цены договора составляет 0.

4.4. Цена настоящего договора может быть изменена по соглашению сторон при условии изменения предусмотренных настоящим договором объема оказываемых услуг и иных условий исполнения настоящего договора.

4.5. Цена договора может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный договором объем услуги или уменьшается предусмотренный договором объем оказываемой услуги. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены договора пропорционально дополнительному объему работы исходя из установленной в договоре цены единицы услуги. При уменьшении предусмотренных договором объема услуги стороны договора обязаны уменьшить цену договора исходя из цены единицы услуги.

4.6. Условия настоящего договора о размере и (или) сроках оплаты и (или) объеме услуг товаров могут быть изменены по соглашению сторон в случае уменьшения в соответствии с Бюджетным кодексом Российской Федерации главному распорядителю средств бюджета города Челябинска ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии бюджетному учреждению на финансовое обеспечение выполнения им муниципального задания.

4.7. Заказчик производит оплату Исполнителю за оказанные услуги по организации питания по фактическому количеству питающихся учащихся на основании акта об оказании услуг.

4.8 Оплата производится ежемесячно путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 30 календарных дней с момента подписания Заказчиком акта об оказании услуг, и предоставления Исполнителем счета-фактуры (при наличии), а также уплаты Исполнителем предъявленных штрафных санкций. Акт об оказании услуг составляется с учетом фактической численности питающихся учащихся и фактически отработанных за месяц дней с учетом стоимости питания на одного учащегося по соответствующей категории.

## 5. Порядок сдачи-приемки услуг

5.1. Факт приемки готовых блюд по качеству ежедневно фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия Заказчика.

В случае выявления нарушений качества, технологии приготовления и иных недостатков пищевых продуктов и готовых блюд при ежедневной приемке (снятии проб) исполнитель обязан заменить некачественные блюда и продукты в течение 45 минут (один урок).

5.2 Ежемесячно, не позднее 10 числа месяца, следующего за отчетным, Исполнителем предоставляется Заказчику акт об оказании услуг, в котором указывается цена и объем оказанных услуг и который является основанием для осуществления расчетов.

5.3. Заказчик, в случае отсутствия претензий по поводу оказываемых услуг, принимает услуги и подписывает акт об оказании услуг в течение трех рабочих дней с момента предоставления акта Исполнителем.

В случае отказа Заказчика подписать акт об оказании услуг, он должен направить Исполнителю письменный мотивированный отказ в течение трех рабочих дней с момента предоставления акта Исполнителем.

5.4. Услуги по организации питания считаются принятыми в случае отсутствия претензий Заказчика к Исполнителю по поводу оказанных услуг, а в случае наличия таких претензий – после разрешения возникших разногласий. В случае возникновения претензий по поводу качества оказываемых услуг, Заказчик вправе привлекать независимые организации и различные контролирующие органы для разрешения разногласий.

## 6. Ответственность сторон

6.1. Стороны несут ответственность за нарушение обязательств по настоящему Договору в соответствии с действующим законодательством РФ.

6.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком условий настоящего договора, Исполнитель вправе требовать уплаты неустойки в размере 1/300 ключевой ставки Центрального Банка РФ, действующей на день уплаты неустойки за каждый день просрочки исполнения обязательств, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательств.

6.3. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств Заказчик вправе взыскать с Исполнителя неустойку в размере 1/300 ключевой ставки Центрального Банка РФ, действующей на день уплаты неустойки за каждый день просрочки исполнения обязательств, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательств.

6.4. Уплата неустойки, пени, штрафов не освобождает стороны от исполнения обязательств, принятых на себя по Договору.

6.5. При выявлении нарушений в качестве оказания услуг, пищевых продуктов, готовых блюд Исполнитель несет административную и уголовную ответственность согласно действующему законодательству.

6.6. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Договору, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, как-то: стихийные бедствия, забастовки, военные действия вновь принятые нормативные акты РФ.

## 7. Обстоятельства непреодолимой силы

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему договору, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, возникших после заключения настоящего договора в результате событий чрезвычайного характера.

7.2. Сторона, ссылающаяся на обстоятельства непреодолимой силы, обязана в течение трех календарных дней известить в письменном виде другую Сторону о наступлении действия

обстоятельства непреодолимой силы и предоставить надлежащее доказательство наступления таких обстоятельств. Надлежащим доказательством наличия указанных обстоятельств и их продолжительности будут служить заключения соответствующих компетентных органов.

7.3. По прекращению действия обстоятельств непреодолимой силы, Сторона, ссылающаяся на них, должна в сроки, указанные в п. 8.2 настоящего договора, известить об этом другую Сторону в письменном виде. Если Сторона не направит или несвоевременно направит необходимое извещение, то она обязана возместить другой Стороне убытки, причиненные не извещением или несвоевременным извещением.

7.4. Требования обеспечения питания в период режима повышенной готовности, чрезвычайной ситуации, карантина, режима самоизоляции в связи с распространением коронавирусной инфекции или обучающихся на дому не распространяется, и оплата в случае отсутствия обучающихся не производится.

## 8. Порядок разрешения споров

8.1. Споры и разногласия, которые могут возникнуть при исполнении настоящего договора, будут решаться путем предъявления претензий.

8.2. Претензии предъявляются в письменной форме и подписываются уполномоченным лицом. К претензии прилагаются документы, подтверждающие предъявленные заявителем требования.

8.3. Ответ на претензию дается в письменной форме в 10-тидневный срок со дня получения и подписывается уполномоченным лицом.

8.4. В случае невозможности разрешения разногласий с соблюдением претензионного порядка рассмотрения споров, стороны обращаются в Арбитражный суд Челябинской области в соответствии с действующим законодательством РФ.

8.5. Расторжение настоящего договора допускается по соглашению сторон, по решению суда по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством РФ, или в связи с односторонним отказом стороны от исполнения настоящего договора в соответствии с действующим законодательством РФ.

## 9. Порядок расторжения договора

9.1. Настоящий договор, может быть, расторгнут по соглашению Сторон, решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны от исполнения настоящего договора, в соответствии с действующим законодательством РФ.

9.1.1. По инициативе Заказчика:

9.1.1.1. Если Исполнитель не приступает к оказанию услуг по организации питания.

9.1.1.2. При неоднократном (более двух раз) нарушении сроков исполнения обязательств по договору, нарушении Графика оказания услуг.

9.1.1.3. При неоднократном (более двух раз) выявлении факта несоответствия качества услуг, продуктов питания, готовых блюд требованиям договора.

9.1.2. По инициативе Исполнителя:

9.1.2.1. При неоднократном существенном нарушении исполнения обязательств Заказчиком по настоящему договору.

9.1.3. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения договора, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения договора устранено нарушение условий договора, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы (в случае проведения экспертизы). Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий договора, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения договора.

9.1.4. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения договора, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения договора устранены нарушения условий договора, послужившие основанием для принятия указанного решения.

## 10. Прочие условия

10.1. Настоящий договор вступает в силу с момента подписания и действует до 31.12.2023 г., а в части финансовых обязательств – до полного их исполнения.

10.2. Обо всех изменениях, связанных с адресом, реквизитами сторон и другими данными, влияющими на исполнение договора, стороны обязаны известить друг друга в течение 5 (пяти) дней.

10.3. Все уведомления сторон, связанные с исполнением настоящего договора, направляются в письменной форме по адресу сторон или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим предоставлением оригинала.

10.4. В случаях, не предусмотренных настоящим договором, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

10.5. Настоящий договор имеет 4 приложения, являющихся неотъемлемой частью настоящего договора.

10.6. Настоящий договор составлен в двух экземплярах на русском языке. Все экземпляры идентичны и имеют одинаковую силу. У каждой из сторон находится один экземпляр настоящего договора.

## 11. Адреса и банковские реквизиты сторон

### Заказчик:

МАОУ «СОШ № 25 г. Челябинска»  
Адрес: 454016, г. Челябинск, ул.  
Университетская Набережная, 30А  
ИНН/КПП 7447032929 /744701001  
ОГРН 1027402331582  
ОКПО 42467338  
ОКТМО 75701310000 ОКАТО 75401364000  
ОКВЭД 85.14  
ОКФС 14  
ОКОПФ 75401  
Счет 03234643757010006900  
БИК 017501500 ОТДЕЛЕНИЕ ЧЕЛЯБИНСК  
БАНКА РОССИИ //УФК по Челябинской  
области г. Челябинска  
(Комитет финансов города Челябинска,  
(МАОУ «СОШ № 25 г. Челябинска», л/с  
3147301060А )  
Директор

\_\_\_\_\_/ Рудакова И. С./  
МП

### Исполнитель:

Акционерное общество «Уральский комбинат  
питания»  
454091, город Челябинск, ул. Васенко, 96 оф.  
620, ОГРН 1187456000764  
ИНН 7453318570  
КПП 745301001  
Расчетный счет 40702810990000025035 в ПАО  
«Челябинвестбанк»  
К/с 30101810400000000779  
БИК 047501779  
e-mail ksplen@mail.ru

Директор

\_\_\_\_\_/И.Н. Воловой/  
МП



Техническое задание

1. Сведения об основных условиях оказания услуг

- 1) Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 25 г. Челябинска»
- 2) Место оказания услуг: 454016, г. Челябинск, ул. Университетская Набережная, 30А, пищеблок, 1 этаж
- 3) Сроки оказания услуг: с момента заключения договора по 31.05.2021, с 01.09.2021 по 31.05.2022, с 01.09.2022 по 31.05.2023, с 01.09.2023 по 31.12.2023
- 4) График оказания услуг

Режим работы школы: с 08 часов 00 минут по 17 часов 00 минут

Расписание работы столовой для организации питания обучающихся получающих бюджетные средства на питание в 2021г.:

5) Четырехнедельное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание на 2021 г. в размере \_\_\_ рубля \_\_\_ копеек в день:

- Обучающиеся 1-4 классы.

Четырехнедельное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание на 2021 г. в размере \_\_\_ рубля \_\_\_ копеек в день:

- Обучающиеся 1-4 классы, имеющие статус дети с ОВЗ и (или) дети-инвалиды.

Четырехнедельное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание на 2021 г. в размере \_\_\_ рубля \_\_\_ копеек в день:

- Обучающиеся 5-11 классы. Дети из малообеспеченных семей;

- Обучающиеся 5-11 классы. Дети из неблагополучных семей и семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации;

- Обучающиеся 5-11 классы. Дети с нарушениями здоровья, имеющих заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: МКБ 10 IV E 44 и МКБ 10 IV E 45;

- Обучающиеся 5-11 классы. Дети с прочими нарушениями здоровья, кроме заболеваний, относящихся к МКБ 10 IV E 44 и МКБ 10 IV E 45;

- Обучающиеся 5-11 классы. Дети из многодетных семей;

- Обучающиеся 5-11 классы. Дети из семей участников боевых действий.

Четырехнедельное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание из областного бюджета в размере \_\_\_ рубля \_\_\_ копейки.:

- Обучающиеся 5-11 классы. Дети из малообеспеченных семей;

- Обучающиеся 5-11 классы. Дети с нарушениями здоровья, имеющих заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: МКБ 10 IV E 44 и МКБ 10 IV E 45.

Четырехнедельное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание на 2021 г. в размере \_\_\_ рубля \_\_\_ копеек в день:

Обучающиеся 5-11 классы. Дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья.

Четырехнедельное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание на 2022 г. в размере \_\_\_ рубля \_\_\_ копеек в день:

- Обучающиеся 1-4 классы.

Четырехнедельное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание на 2022 г. в размере \_\_\_ рубля \_\_\_ копеек в день:

- Обучающиеся 1-4 классы, имеющие статус дети с ОВЗ и (или) дети-инвалиды.

Четырехнедельное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание на 2022 г. в размере \_\_\_ рубля \_\_\_ копеек в день:

- Обучающиеся 5-11 классы. Дети из малообеспеченных семей;

- Обучающиеся 5-11 классы. Дети из неблагополучных семей и семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации;

- Обучающиеся 5-11 классы. Дети с нарушениями здоровья, имеющих заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: МКБ 10 IV E 44 и МКБ 10 IV E 45;

- Обучающиеся 5-11 классы. Дети с прочими нарушениями здоровья, кроме заболеваний, относящихся к МКБ 10 IV E 44 и МКБ 10 IV E 45;
- Обучающиеся 5-11 классы. Дети из многодетных семей;
- Обучающиеся 5-11 классы. Дети из семей участников боевых действий.

Четырехнедельное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание из областного бюджета в размере \_\_\_ рубля \_\_\_ копейки.:

- Обучающиеся 5-11 классы. Дети из малообеспеченных семей;
- Обучающиеся 5-11 классы. Дети с нарушениями здоровья, имеющих заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: МКБ 10 IV E 44 и МКБ 10 IV E 45.

Четырехнедельное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание на 2022 г. в размере \_\_\_ рубля \_\_\_ копеек в день:

Обучающиеся 5-11 классы. Дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья.

Четырехнедельное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание на 2023 г. в размере \_\_\_ рубля \_\_\_ копеек в день:

- Обучающиеся 1-4 классы.

Четырехнедельное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание на 2023 г. в размере \_\_\_ рубля \_\_\_ копеек в день:

- Обучающиеся 1-4 классы, имеющие статус дети с ОВЗ и (или) дети-инвалиды.

Четырехнедельное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание на 2023 г. в размере \_\_\_ рубля \_\_\_ копеек в день:

- Обучающиеся 5-11 классы. Дети из малообеспеченных семей;
- Обучающиеся 5-11 классы. Дети из неблагополучных семей и семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации;
- Обучающиеся 5-11 классы. Дети с нарушениями здоровья, имеющих заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: МКБ 10 IV E 44 и МКБ 10 IV E 45;
- Обучающиеся 5-11 классы. Дети с прочими нарушениями здоровья, кроме заболеваний, относящихся к МКБ 10 IV E 44 и МКБ 10 IV E 45;
- Обучающиеся 5-11 классы. Дети из многодетных семей;
- Обучающиеся 5-11 классы. Дети из семей участников боевых действий.

Четырехнедельное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание из областного бюджета в размере \_\_\_ рубля \_\_\_ копейки.:

- Обучающиеся 5-11 классы. Дети из малообеспеченных семей;
- Обучающиеся 5-11 классы. Дети с нарушениями здоровья, имеющих заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: МКБ 10 IV E 44 и МКБ 10 IV E 45.

Четырехнедельное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание на 2023 г. в размере \_\_\_ рубля \_\_\_ копеек в день:

Обучающиеся 5-11 классы. Дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья.

б) Исполнитель оказывает услугу по письменной заявке Заказчика услуг в соответствии с графиком работы столовой. Срок предоставления заявки Исполнителю Заказчиком услуг ежедневно за 1 день до оказания услуги, в случае уточнения по количеству питающихся в учреждении – до 6-30 утра на текущий день. В заявке указываются: наименование меню, количество питающихся, дата оказания услуги.

## 2. Требования соответствия нормативным документам

1) На используемые в процессе приготовления пищи и организации питания продукты, посуду, столовые приборы, подлежащие обязательному декларированию в соответствии с утвержденными единым перечнем продукции, подлежащей обязательной сертификации и единым перечнем продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии, исполнитель должен иметь и предъявлять по первому требованию заказчика документы, подтверждающие качество и безопасность в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»; на каждую партию пищевых



продуктов должны быть документы изготовителя пищевых продуктов, подтверждающие их качество и безопасность, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы, подтверждающие их происхождение, с указанием принадлежности к определенной партии, сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.

2) Организация питания, предоставляемые блюда и напитки должны соответствовать следующим нормам и правилам:

- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СанПин 2.4.1. 3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

- Техническими регламентами Таможенного союза, утвержденными решениями Комиссии таможенного союза, за исключением требований к отдельным видам продовольственных товаров, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых технические регламенты еще не вступили в силу на территории Российской Федерации:

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

ТР ТС 029/2012«Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

ТР ЕАЭС 040/2016 «Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции»

3) Качество оказания услуг подтверждается результатами проводимого производственного контроля, включая лабораторно-инструментальные исследования, в соответствии с Федеральным Законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам. Результаты производственного контроля предоставляются исполнителем в полном объеме по первому требованию заказчика.

### 3. Требования к ценообразованию

При оказании услуг цены на продукты питания не должны превышать предельных размеров наценок на продукцию, реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях в соответствии с постановлением Единого тарифного органа Челябинской области от 14.12.2007 № 35/21 «Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях».

### 4. Требования к организации питания:

1) Обеспечение ежедневного горячего питания учащихся, получающих бюджетные средства на питание в соответствии с меню (Приложение №1 к техническому заданию).

2) Согласование с руководителем Учреждения:

- меню горячих завтраков (обедов) на период 20 дней, для организации питания детей в муниципальном учреждении. С учетом возраста учащихся в меню должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, с учетом суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп учащихся, другие требования, предусмотренные СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в рамках направляемых средств на организацию питания учащихся, получающих бюджетные средства на питание.

3) Требования обеспечения питания в период режима повышенной готовности, чрезвычайной ситуации, карантина, режима самоизоляции в связи с распространением коронавирусной инфекции или обучающихся на дому не распространяется, и оплата в случае отсутствия обучающихся не производится.

4) Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

5) Фактический рацион питания должен соответствовать действующему меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по цене, а также пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами. О каждом случае такой замены исполнитель обязан незамедлительно известить заказчика, с обоснованием исключительности случая замены. Исключительными признаются случаи, возникшие по независящим от Исполнителя обстоятельствам.

6) Исполнитель ежедневно в месте организации питания вывешивает утвержденное руководителем Учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В меню должно быть отражено наименование блюд, масса порций, калорийность порций.

7) Для доставки продукции, используемой для оказания услуг, на объект Заказчика услуг должны использоваться специализированные термоконтейнеры (изотермические емкости), обеспечивающие сохранение температуры, соответствующей температуре раздаче (исключающие необходимость подогрева или дополнительного охлаждения).

Доставка и промежуточное хранение пищевых продуктов и готовой продукции должны осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

8) Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов и готовой продукции, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

9) Строгое соблюдение условий и технологии приготовления блюд в соответствии с нормативными документами. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

10) Исполнитель обязан накрывать столы без привлечения сил заказчика, в том числе учащихся.

## 5. Требования к сырью, полуфабрикатам и пищевым продуктам, непосредственно используемым в организации питания и условиям их поставки

При производстве продукции, предназначенной для питания детей и подростков, и организации их питания используется ассортимент (номенклатура) пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов приведенный в приложении № 2 к техническому заданию с приведенными показателями качества. Использование других видов пищевых продуктов, а также пищевых продуктов с показателями качества ниже приведенных не допускается. На используемые в процессе приготовления пищи и организации питания продукты, посуду, столовые приборы, подлежащие обязательному декларированию в соответствии с утвержденными единым перечнем продукции, подлежащей обязательной сертификации и единым перечнем продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии, исполнитель должен иметь и предъявлять по первому требованию заказчика документы, подтверждающие качество и безопасность в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»; на каждую партию пищевых продуктов должны быть документы изготовителя пищевых продуктов, подтверждающие их качество и безопасность, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы, подтверждающие их происхождение, с указанием принадлежности к определенной партии, сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.

Пищевые продукты, используемые при производстве продукции, предназначенной для питания учащихся и организации их питания по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям «Единых санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)».

При организации питания с использованием готовой охлажденной упакованной пищевой продукции, изготовленной без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации, сроки годности такой продукции должны составлять от 4 до 10 суток. На все ассортиментные группы пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий производителем устанавливаются условия хранения и сроки годности.

Упаковка пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию), обеспечивать сохранность качества и безопасность пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации, и быть удобной для пользования.

Индивидуальная упаковка пищевых продуктов должна легко открываться ребенком (самостоятельно). Содержимое каждой упаковки товара должно быть однородным и соответствовать всей поставляемой партии товара. Видимая часть содержимого каждой упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки. Для плодоовощной продукции содержимое каждой упаковки должно состоять из плодов (или других съедобных частей плодоовощных культур) одного и того же происхождения, ботанического сорта (разновидности), качества и степени зрелости.

Маркировка упаковки и транспортной тары пищевых продуктов (продовольственных товаров) должна соответствовать требованиям действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, нормативных и технических документов. Для продуктов специального назначения – для детского (школьного) питания обязательна соответствующая маркировка на упаковке (таре).

На этикетках или листах-вкладышах пищевых продуктов, расфасованных и упакованных Исполнителем, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя дополнительно должны быть указаны: наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес; дата упаковки продукции; для продуктов, срок годности которых исчисляется часами – дата и время упаковки.

В маркировке готовых блюд и кулинарной продукции промышленного производства должно быть указано:

- наименование и адрес предприятия-изготовителя;
- наименование готового блюда и кулинарной продукции;
- номер технологической карты;
- масса нетто;

- количество штук (порций) и масса одной штуки (порции);
- количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- дата выработки;
- срок годности и условия хранения;
- состав продукции (перечень основных рецептурных компонентов);
- пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта.

Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарно-транспортную накладную допускается внесение сведений о реестровом номере свидетельства о государственной регистрации, о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации, – номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника. Не допускается поставка и использование пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов с наличием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

Пищевые продукты не должны содержать химические сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты). В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в т.ч. с кодами INS E-140, E-160-163, E160a, E101). В качестве пищевых кислот (регуляторов кислотности) в состав пищевых продуктов, предназначенных для детей и подростков, не должны входить уксусная кислота, фосфорная (ортофосфорная) кислота, винная кислота, углекислота. Содержание нитритов (E250) допускается только в колбасных изделиях и ограничивается в пределах не более 30 мг/кг.

Не допускается использование в питании мяса птицы механической обвалки, замороженного мяса птицы и выработанных из него продуктов сроком годности более 6 месяцев; рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков; молочного напитка и молочных продуктов, выработанных из/и с использованием сухого молока (за исключением йогуртов), составных частей молока; продукции, выработанной с применением коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок.

Исполнитель обеспечивает нахождение готовых для выдачи блюд на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Не допускает подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.

Исполнитель обеспечивает доступность проверки представителями «Заказчика» соблюдения условий организации питания учащихся, хранения продуктов питания и технологического процесса приготовления пищи.

#### 6. Требования к персоналу

Допуск к работе лиц, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедших предварительный (при поступлении на работу), и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Работники должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной и гигиенической подготовки и аттестации.

Обеспечение своевременного и обязательного прохождения работниками пищеблока медицинских и профилактических осмотров.

#### 7. Передача имущества в рамках исполнения обязательств

Согласно п. 10 ч. 1 ст. 17.1 Федерального Закона «О защите конкуренции» от 26.07.2006 N 135-ФЗ лицу, с которым заключен государственный или муниципальный контракт по результатам конкурса или аукциона, проведенных в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 года



№ 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", если предоставление указанных прав было предусмотрено конкурсной документацией, документацией об аукционе для целей исполнения этого государственного или муниципального контракта, либо лицу, с которым государственным или муниципальным автономным учреждением заключен договор по результатам конкурса или аукциона, проведенных в соответствии с Федеральным законом от 18 июля 2011 года № 223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц", если предоставление указанных прав было предусмотрено документацией о закупке для целей исполнения этого договора. Срок предоставления указанных прав на такое имущество не может превышать срок исполнения государственного или муниципального контракта либо договора;

Передача муниципального имущества, находящегося в собственности муниципального образования «город Челябинск», закрепленного на праве оперативного управления за муниципальными образовательными организациями для создания необходимых условий для организации питания в учреждениях передается по контракту безвозмездного пользования (контракт ссуды) на основании п.69.1 решения Челябинской городской Думы от 28.02.2012 № 32/7 «Об утверждении Положения о порядке управления муниципальным имуществом закрепленным за муниципальным имуществом, закрепленным за муниципальными унитарными предприятиями и муниципальными учреждениями города Челябинска» для организации горячего питания учащихся и их работников (Приложение № 3 к документации о конкурсе).

Четырехнедельное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание на 2021-2023гг.  
в размере 6 рублей 22 копейки

Категории:

1. Дети из малообеспеченных семей

2. Дети с нарушениями здоровья, имеющих заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: МКБ 10 IV E 44 и МКБ 10 IV E 45

№ рек.	Прием пищи наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			ценност	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
день 1	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		<b>2,45</b>	<b>2,20</b>	<b>34,92</b>	<b>169,22</b>	<b>0,04</b>				<b>5,21</b>			<b>0,31</b>
	Пряники	35	1,68	0,98	27,20	124,32	0,03				3,15			0,21
	Печенье	20	0,77	1,22	7,72	44,90	0,01				2,06			0,10
день 2	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		<b>0,78</b>	<b>6,12</b>	<b>12,50</b>	<b>87,16</b>	<b>0,01</b>	<b>0,00</b>	<b>1,20</b>	<b>0,94</b>	<b>1,20</b>	<b>8,40</b>	<b>1,20</b>	<b>0,12</b>
	Вафли	36	0,78	6,12	12,50	87,16	0,01		1,20	0,94	1,20	8,40	1,20	0,12
день 3	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		<b>0,18</b>	<b>0,00</b>	<b>0,39</b>	<b>2,25</b>	<b>0,01</b>	<b>1,13</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>5,18</b>	<b>5,40</b>	<b>3,15</b>	<b>0,14</b>
71/17	Овощи свежие или солёные порционные (огурцы)	30	0,18		0,39	2,25	0,005	1,13			5,18	5,4	3,15	0,14
день 4	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		<b>2,45</b>	<b>2,20</b>	<b>34,92</b>	<b>169,22</b>	<b>0,04</b>				<b>5,21</b>			<b>0,31</b>
	Пряники	35	1,68	0,98	27,20	124,32	0,03				3,15			0,21
	Печенье	20	0,77	1,22	7,72	44,90	0,01				2,06			0,10
день 5	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		<b>2,55</b>	<b>4,01</b>	<b>25,47</b>	<b>148,17</b>	<b>0,03</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>6,80</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,34</b>
	Печенье	66	2,55	4,01	25,47	148,17	0,03				6,80			0,34
день 6	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		<b>0,78</b>	<b>6,12</b>	<b>12,50</b>	<b>87,16</b>	<b>0,01</b>	<b>0,00</b>	<b>1,20</b>	<b>0,94</b>	<b>1,20</b>	<b>8,40</b>	<b>1,20</b>	<b>0,12</b>
	Вафли	36	0,78	6,12	12,50	87,16	0,01		1,20	0,94	1,20	8,40	1,20	0,12
день 7	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		<b>0,18</b>	<b>0,06</b>	<b>1,26</b>	<b>6,30</b>	<b>0,02</b>	<b>7,50</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>4,20</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,27</b>
71/17	Овощи свежие порционные (помидоры)	30	0,18	0,06	1,26	6,3	0,02	7,5			4,2			0,27
день 8	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		<b>2,45</b>	<b>2,20</b>	<b>34,92</b>	<b>169,22</b>	<b>0,04</b>				<b>5,21</b>			<b>0,31</b>
	Пряники	35	1,68	0,98	27,20	124,32	0,03				3,15			0,21
	Печенье	20	0,77	1,22	7,72	44,90	0,01				2,06			0,10
день 9	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		<b>0,78</b>	<b>6,12</b>	<b>12,50</b>	<b>87,16</b>	<b>0,01</b>	<b>0,00</b>	<b>1,20</b>	<b>0,94</b>	<b>1,20</b>	<b>8,40</b>	<b>1,20</b>	<b>0,12</b>
	Вафли	36	0,78	6,12	12,50	87,16	0,01		1,20	0,94	1,20	8,40	1,20	0,12
день 10	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		<b>0,18</b>	<b>0,00</b>	<b>0,39</b>	<b>2,25</b>	<b>0,01</b>	<b>1,13</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>5,18</b>	<b>5,40</b>	<b>3,15</b>	<b>0,14</b>
71/17	Овощи свежие или солёные порционные (огурцы)	30	0,18		0,39	2,25	0,005	1,13			5,18	5,4	3,15	0,14
день 11	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		<b>2,55</b>	<b>4,01</b>	<b>25,47</b>	<b>148,17</b>	<b>0,03</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>6,80</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,34</b>
	Печенье	66	2,55	4,01	25,47	148,17	0,03				6,80			0,34
день 12	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		<b>0,78</b>	<b>6,12</b>	<b>12,50</b>	<b>87,16</b>	<b>0,01</b>	<b>0,00</b>	<b>1,20</b>	<b>0,94</b>	<b>1,20</b>	<b>8,40</b>	<b>1,20</b>	<b>0,12</b>
	Вафли	36	0,78	6,12	12,50	87,16	0,01		1,20	0,94	1,20	8,40	1,20	0,12
день 13	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		<b>2,45</b>	<b>2,20</b>	<b>34,92</b>	<b>169,22</b>	<b>0,04</b>				<b>5,21</b>			<b>0,31</b>
	Пряники	35	1,68	0,98	27,20	124,32	0,03				3,15			0,21
	Печенье	20	0,77	1,22	7,72	44,90	0,01				2,06			0,10
день 14	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		<b>0,18</b>	<b>0,06</b>	<b>1,26</b>	<b>6,30</b>	<b>0,02</b>	<b>7,50</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>4,20</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,27</b>
71/17	Овощи свежие порционные (помидоры)	30	0,18	0,06	1,26	6,3	0,02	7,5			4,2			0,27
день 15	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		<b>2,55</b>	<b>4,01</b>	<b>25,47</b>	<b>148,17</b>	<b>0,03</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>6,80</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,34</b>
	Печенье	66	2,55	4,01	25,47	148,17	0,03				6,80			0,34
день 16	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		<b>0,78</b>	<b>6,12</b>	<b>12,50</b>	<b>87,16</b>	<b>0,01</b>	<b>0,00</b>	<b>1,20</b>	<b>0,94</b>	<b>1,20</b>	<b>8,40</b>	<b>1,20</b>	<b>0,12</b>
	Вафли	36	0,78	6,12	12,50	87,16	0,01		1,20	0,94	1,20	8,40	1,20	0,12
день 17	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		<b>0,18</b>	<b>0,00</b>	<b>0,39</b>	<b>2,25</b>	<b>0,01</b>	<b>1,13</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>5,18</b>	<b>5,40</b>	<b>3,15</b>	<b>0,14</b>
71/17	Овощи свежие или солёные порционные (огурцы)	30	0,18		0,39	2,25	0,005	1,13			5,18	5,4	3,15	0,14
день 18	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		<b>2,55</b>	<b>4,01</b>	<b>25,47</b>	<b>148,17</b>	<b>0,03</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>6,80</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,34</b>
	Печенье	66	2,55	4,01	25,47	148,17	0,03				6,80			0,34
день 19	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		<b>0,18</b>	<b>0,06</b>	<b>1,26</b>	<b>6,30</b>	<b>0,02</b>	<b>7,50</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>4,20</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,27</b>
71/17	Овощи свежие порционные (помидоры)	30	0,18	0,06	1,26	6,3	0,02	7,5			4,2			0,27
день 20	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		<b>0,78</b>	<b>6,12</b>	<b>12,50</b>	<b>87,16</b>	<b>0,01</b>	<b>0,00</b>	<b>1,20</b>	<b>0,94</b>	<b>1,20</b>	<b>8,40</b>	<b>1,20</b>	<b>0,12</b>
	Вафли	36	0,78	6,12	12,50	87,16	0,01		1,20	0,94	1,20	8,40	1,20	0,12
ИТОГОВАЯ ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ПЕРИОД			<b>25,76</b>	<b>61,74</b>	<b>321,51</b>	<b>1818,17</b>	<b>0,42</b>	<b>25,89</b>	<b>7,20</b>	<b>5,64</b>	<b>83,38</b>	<b>66,60</b>	<b>16,65</b>	<b>4,55</b>
СРЕДНЯЯ ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ПЕРИОД			<b>1,29</b>	<b>3,09</b>	<b>31,41</b>	<b>90,91</b>	<b>0,02</b>	<b>1,29</b>	<b>0,36</b>	<b>0,28</b>	<b>4,17</b>	<b>3,33</b>	<b>0,83</b>	<b>0,23</b>

Четырехнедельное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание на 2021-2023гг.  
в размере 19 рублей 71 копейка (обед).

Категории:

I. Обучающиеся 1-4 классы, имеющие статус дети с ОВЗ и (или) дети-инвалиды.

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.				ценност	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У			В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15				
<b>ДЕНЬ 1</b>	<b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>						<b>5,87</b>	<b>9,69</b>	<b>48,35</b>	<b>304,11</b>	<b>0,17</b>	<b>15,09</b>	<b>0,00</b>	<b>1,63</b>	<b>41,50</b>	<b>55,22</b>	<b>19,24</b>	<b>2,02</b>
96/17	Рассольник "Ленинградский" со сметаной	200/5	2,04	4,86	13,80	107,20	0,09	13,43		1,63	20,72	54,50	19,00	0,79				
247/06	Кисель из концентрата на плодовых или ягодного	200	0,11		11,60	46,83	0,01	1,66			3,90	0,72	0,24	0,37				
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22				
	Кондитерские изделия (печенье)	46	2,2	4,67	13,11	103,2	0,05				12,88			0,64				
<b>ДЕНЬ 2</b>	<b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>						<b>9,43</b>	<b>13,36</b>	<b>69,71</b>	<b>436,61</b>	<b>0,24</b>	<b>18,70</b>	<b>0,00</b>	<b>1,60</b>	<b>102,39</b>	<b>41,23</b>	<b>17,26</b>	<b>3,96</b>
99/17	Суп из овощей со сметаной	200/5	1,71	4,78	9,18	86,50	0,08	17,07		1,60	24,64	41,23	17,26	0,64				
349/17	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		20,01	84,60	0,03	1,63			47,85			1,79				
	Хлеб пшеничный	35	2,66	0,28	17,22	82,04	0,04				7,00			0,39				
	Кондитерские изделия (вафли)	32	3,91	8,3	23,3	183,47	0,09				22,9			1,14				
<b>ДЕНЬ 3</b>	<b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>						<b>3,51</b>	<b>4,88</b>	<b>47,05</b>	<b>246,13</b>	<b>0,09</b>	<b>24,46</b>	<b>0,00</b>	<b>1,56</b>	<b>43,60</b>	<b>25,41</b>	<b>10,78</b>	<b>1,25</b>
82/17	Борщ с капустой и картофелем с курицей отварной	200/10	1,85	4,72	12,04	98,04	0,06	15,46		1,56	33,78	25,41	10,78	0,91				
1008/13	Напиток "Лимонад"	200	0,14		25,17	101,21	0,01	9,00			5,82			0,12				
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22				
<b>ДЕНЬ 4</b>	<b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>						<b>11,09</b>	<b>17,47</b>	<b>95,29</b>	<b>582,62</b>	<b>0,20</b>	<b>2,86</b>	<b>0,00</b>	<b>7,04</b>	<b>34,17</b>	<b>87,87</b>	<b>18,47</b>	<b>1,92</b>
113/17	Суп-лапша домашняя с курицей отварной	200/15	2,28	4,02	11,81	92,54	0,04	1,20		1,53	11,00	21,97	6,55	0,41				
247/06	Кисель из концентрата на плодовых или ягодного	200	0,11		11,60	46,83	0,01	1,66			3,90	0,72	0,24	0,37				
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22				
424/17	Булочка домашняя	100	7,18	13,29	62,04	396,37	0,13			5,51	15,27	65,18	11,68	0,92				
<b>ДЕНЬ 5</b>	<b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>						<b>7,30</b>	<b>9,64</b>	<b>69,16</b>	<b>392,70</b>	<b>0,17</b>	<b>25,72</b>	<b>0,00</b>	<b>1,59</b>	<b>110,12</b>	<b>35,42</b>	<b>16,10</b>	<b>2,71</b>
88/17	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,66	4,70	7,38	78,60	0,06	24,24		1,59	33,44	35,42	16,10	0,61				
348/17	Компот из кураги	200	1,92	0,11	38,83	164,02	0,04	1,48			59,8			1,24				
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22				
	Кондитерские изделия (печенье)	46	2,2	4,67	13,11	103,2	0,05				12,88			0,64				
<b>ДЕНЬ 6.</b>	<b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>						<b>7,18</b>	<b>8,57</b>	<b>49,90</b>	<b>305,44</b>	<b>0,16</b>	<b>13,20</b>	<b>0,00</b>	<b>1,17</b>	<b>35,53</b>	<b>77,90</b>	<b>24,96</b>	<b>1,72</b>
63/06	Суп картофельный с крупой, с сайрой	200	3,46	3,74	13,95	103,34	0,09	13,20		1,17	18,20	77,90	24,96	0,82				
376/17	Чай с сахаром	200			13	52,02					0,45			0,04				
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22				
	Кондитерские изделия (вафли)	18	2,2	4,67	13,11	103,2	0,05				12,88			0,64				
<b>ДЕНЬ 7.</b>	<b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>						<b>3,34</b>	<b>4,94</b>	<b>30,62</b>	<b>180,21</b>	<b>0,11</b>	<b>18,73</b>	<b>0,00</b>	<b>1,60</b>	<b>32,54</b>	<b>41,95</b>	<b>17,50</b>	<b>1,23</b>
99/17	Суп из овощей со сметаной с курицей отварной	200/5/15	1,71	4,78	9,18	86,50	0,08	17,07		1,60	24,64	41,23	17,26	0,64				

247/06	Кисель из концентрата на плодовых или ягодного	200	0,11	11,60	46,83	0,01	1,66			3,90	0,72	0,24	0,37	
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02			4,00			0,22	
<b>ДЕНЬ 8. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>10,80</b>	<b>17,11</b>	<b>99,73</b>	<b>596,05</b>	<b>0,23</b>	<b>16,00</b>	<b>8,08</b>	<b>6,69</b>	<b>34,74</b>	<b>115,18</b>	<b>31,27</b>	<b>1,77</b>
103/17	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,30	2,37	16,63	96,99	0,10	13,20		1,11	12,16	50,76	19,24	0,66
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0,06		15,21	61,09		2,8		0,01	3,31	1,54	0,84	
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
425/17	Булочка дорожная	100	6,92	14,58	58,05	391,09	0,11		8,08	5,57	15,27	62,88	11,19	0,89
<b>ДЕНЬ 9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>5,02</b>	<b>8,62</b>	<b>56,63</b>	<b>324,10</b>	<b>0,12</b>	<b>22,58</b>	<b>0,00</b>	<b>1,84</b>	<b>52,78</b>	<b>29,54</b>	<b>12,18</b>	<b>1,96</b>
35/06	Свекольник	200	1,93	5,41	13,07	108,71	0,06	13,58		1,84	34,56	29,54	12,18	1,20
1008/13	Напиток "Лимонад"	200	0,14		25,17	101,21	0,01	9,00			5,82			0,12
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	Кондитерские изделия (печенье)	30	1,43	3,05	8,55	67,3	0,03				8,4			0,42
<b>ДЕНЬ 10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>9,87</b>	<b>12,32</b>	<b>63,60</b>	<b>404,68</b>	<b>0,25</b>	<b>12,00</b>	<b>0,00</b>	<b>1,58</b>	<b>62,85</b>	<b>33,84</b>	<b>14,20</b>	<b>2,78</b>
102/17	Суп картофельный с бобовыми	200	4,38	3,86	15,25	113,24	0,14	9,20		1,57	32,64	32,30	13,36	1,42
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0,06		15,21	61,09		2,8		0,01	3,31	1,54	0,84	
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	Кондитерские изделия (вафли)	48	3,91	8,3	23,3	183,47	0,09				22,9			1,14
<b>ДЕНЬ 11. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>10,41</b>	<b>18,23</b>	<b>94,06</b>	<b>581,77</b>	<b>0,23</b>	<b>17,07</b>	<b>0,00</b>	<b>7,11</b>	<b>44,36</b>	<b>106,41</b>	<b>28,94</b>	<b>1,82</b>
99/17	Суп из овощей со сметаной	200/5	1,71	4,78	9,18	86,50	0,08	17,07		1,60	24,64	41,23	17,26	0,64
376/17	Чай с сахаром	200			13	52,02					0,45			0,04
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
424/17	Булочка домашняя	100	7,18	13,29	62,04	396,37	0,13			5,51	15,27	65,18	11,68	0,92
<b>ДЕНЬ 12. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>5,04</b>	<b>6,21</b>	<b>43,79</b>	<b>251,01</b>	<b>0,16</b>	<b>14,88</b>	<b>0,00</b>	<b>1,00</b>	<b>31,54</b>	<b>53,92</b>	<b>21,52</b>	<b>1,79</b>
101/17	Суп картофельный с крупой с курицей отварной	200/15	1,98	3,00	13,80	90,00	0,10	13,22		1,00	15,24	53,20	21,28	0,78
247/06	Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	0,11		11,60	46,83	0,01	1,66			3,90	0,72	0,24	0,37
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	Кондитерские изделия (печенье)	20	1,43	3,05	8,55	67,3	0,03				8,4			0,42
<b>ДЕНЬ 13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>7,85</b>	<b>12,48</b>	<b>70,12</b>	<b>424,10</b>	<b>0,16</b>	<b>10,20</b>	<b>0,00</b>	<b>1,53</b>	<b>43,72</b>	<b>21,97</b>	<b>6,55</b>	<b>1,89</b>
113/17	Суп-лапша домашняя с курицей отварной	200/10	2,28	4,02	11,81	92,54	0,04	1,20		1,53	11,00	21,97	6,55	0,41
1008/13	Напиток "Лимонад"	200	0,14		25,17	101,21	0,01	9,00			5,82			0,12
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	Кондитерские изделия (вафли)	32	3,91	8,3	23,3	183,47	0,09				22,9			1,14
<b>ДЕНЬ 14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>4,09</b>	<b>6,21</b>	<b>40,35</b>	<b>233,58</b>	<b>0,14</b>	<b>29,09</b>	<b>0,00</b>	<b>2,02</b>	<b>42,46</b>	<b>62,62</b>	<b>26,49</b>	<b>1,28</b>
95/17	Рассольник домашний с курицей отварной	200/10	2,51	6,05	15,30	125,61	0,12	26,29		2,01	35,15	61,08	25,65	1,06
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0,06		15,21	61,09		2,80		0,01	3,31	1,54	0,84	
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
<b>ДЕНЬ 15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>11,13</b>	<b>20,23</b>	<b>98,88</b>	<b>622,14</b>	<b>0,20</b>	<b>13,58</b>	<b>8,08</b>	<b>7,41</b>	<b>56,28</b>	<b>92,42</b>	<b>23,37</b>	<b>2,35</b>
35/06	Свекольник	200	1,93	5,41	13,07	108,71	0,06	13,58		1,84	34,56	29,54	12,18	1,20
376/17	Чай с сахаром	200			13	52,02					0,45			0,04
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,32	0,03				6			0,22
425/17	Булочка дорожная	100	6,92	14,58	58,05	391,09	0,11		8,08	5,57	15,27	62,88	11,19	0,89
<b>ДЕНЬ 16. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>5,66</b>	<b>9,17</b>	<b>60,46</b>	<b>347,03</b>	<b>0,17</b>	<b>22,43</b>	<b>0,00</b>	<b>1,63</b>	<b>41,99</b>	<b>54,50</b>	<b>19,00</b>	<b>1,70</b>
96/17	Рассольник "Ленинградский"	200	2,04	4,86	13,80	107,20	0,09	13,43		1,63	20,72	54,50	19,00	0,79
1008/13	Напиток "Лимонад"	200	0,14		25,17	101,21	0,01	9,00			5,82			0,12
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	Кондитерские изделия (вафли)	16	1,96	4,15	11,65	91,74	0,045				11,45			0,57
<b>ДЕНЬ 17. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>6,72</b>	<b>15,96</b>	<b>60,23</b>	<b>411,83</b>	<b>0,13</b>	<b>24,24</b>	<b>0,00</b>	<b>1,59</b>	<b>48,47</b>	<b>35,42</b>	<b>16,10</b>	<b>0,87</b>
88/17	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,66	4,70	7,38	78,60	0,06	24,24		1,59	33,44	35,42	16,10	0,61
376/17	Чай с сахаром	200			13	52,02					0,45			0,04
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
ТТК 109	Языкоч слоёный	50	3,54	11,1	30,01	234,33	0,05				10,58			
<b>ДЕНЬ 18. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>15,75</b>	<b>17,47</b>	<b>116,98</b>	<b>687,97</b>	<b>0,34</b>	<b>10,83</b>	<b>0,00</b>	<b>7,08</b>	<b>103,76</b>	<b>97,48</b>	<b>25,04</b>	<b>4,57</b>
102/17	Суп картофельный с бобовыми	200	4,38	3,86	15,25	113,24	0,14	9,20		1,57	32,64	32,30	13,36	1,42
349/17	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		20,01	84,60	0,03	1,63			47,85			1,79
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,76	0,04				8			0,44
424/17	Булочка домашняя	100	7,18	13,29	62,04	396,37	0,13			5,51	15,27	65,18	11,68	0,92



<b>ДЕНЬ 19. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>5,51</b>	<b>8,18</b>	<b>71,88</b>	<b>382,97</b>	<b>0,19</b>	<b>17,07</b>	<b>0,00</b>	<b>1,79</b>	<b>67,24</b>	<b>88,96</b>	<b>32,80</b>	<b>2,45</b>
99/17	Суп из овощей со сметаной	200/5	1,71	4,78	9,18	86,50	0,08	17,07		1,60	24,64	41,23	17,26	0,64
348/17	Компот из плодов или ягод сушеных (изюм)	200	0,85	0,19	44,31	182,29	0,06			0,19	30,20	47,73	15,54	1,17
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	Кондитерские изделия (печенье)	24	1,43	3,05	8,55	67,3	0,03				8,4			0,42
<b>ДЕНЬ 20. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>8,55</b>	<b>10,91</b>	<b>69,90</b>	<b>411,87</b>	<b>0,22</b>	<b>16,00</b>	<b>0,00</b>	<b>1,12</b>	<b>44,37</b>	<b>52,30</b>	<b>20,08</b>	<b>2,02</b>
103/17	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,30	2,37	16,63	96,99	0,10	13,20		1,11	12,16	50,76	19,24	0,66
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0,06		15,21	61,09		2,80		0,01	3,31	1,54	0,84	
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,32	0,03				6			0,22
	Кондитерские изделия (вафли)	32	3,91	8,3	23,3	183,47	0,09				22,9			1,14
<b>ИТОГОВАЯ ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА П</b>			<b>154,12</b>	<b>231,65</b>	<b>1356,69</b>	<b>8126,92</b>	<b>3,675</b>	<b>344,73</b>	<b>16,16</b>	<b>58,58</b>	<b>1074,41</b>	<b>1209,6</b>	<b>401,9</b>	<b>42,06</b>
<b>СРЕДНЯЯ ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ПЕ</b>			<b>7,706</b>	<b>11,583</b>	<b>67,8345</b>	<b>406,346</b>	<b>0,18375</b>	<b>17,2365</b>	<b>0,808</b>	<b>2,929</b>	<b>53,7205</b>	<b>60,478</b>	<b>20,09</b>	<b>2,103</b>
<b>Содержание белков, жиров, углеводов в % от калорийности</b>			<b>1</b>	<b>1</b>	<b>4</b>									

Четырехнедельное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание на 2021-2023гг. в размере 20 рублей 00 копеек. (завтрак)

Категории:

1. Дети из малообеспеченных семей;
2. Дети из неблагополучных семей и семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации;
3. Дети с нарушениями здоровья, имеющих заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: МКБ 10 IV E 44 и МКБ 10 IV E 45
4. Дети с прочими нарушениями здоровья, кроме заболеваний, относящихся к МКБ 10 IV E 44 и МКБ 10 IV E 45
5. Дети из многодетных семей
6. Дети из семей участников боевых действий;

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г			ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ДЕНЬ 1	<b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>		<b>9,8</b>	<b>6,55</b>	<b>61,24</b>	<b>343,04</b>	<b>0,11</b>	<b>0,28</b>	<b>20</b>	<b>0,82</b>	<b>116,15</b>	<b>45,61</b>	<b>8,21</b>	<b>0,39</b>
15/17	Сыр (порциями)	10	2,6	2,65	0,35	35,65		0,28			100,5			0,09
309/17	Макаронные изделия отварные с соусом молочным	150/20	5,68	3,74	36,05	200,51	0,09		20,00	0,82	11,14	45,61	8,21	0,03
376/17	Чай с сахаром	200			15,00	60,00					0,51			0,05
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
ДЕНЬ 2	<b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>		<b>8,02</b>	<b>15,61</b>	<b>58,03</b>	<b>404,73</b>	<b>0,10</b>	<b>1,38</b>	<b>76,40</b>	<b>0,66</b>	<b>146,57</b>	<b>33,05</b>	<b>5,77</b>	<b>0,78</b>
14/17	Масло (порциями)	10	0,14	6,83	0,19	62,8			44,4	0,11	3,22	3,9	0,11	0,03
181/17	Каша молочная манная (жидкая) с маслом	150/5	6,36	8,62	33,00	235,05	0,08	1,38	32,00	0,55	138,84	29,15	5,66	0,48
376/17	Чай с сахаром	200			15,00	60,00					0,51			0,05
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
ДЕНЬ 3	<b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>		<b>8,71</b>	<b>4,98</b>	<b>57,78</b>	<b>310,87</b>	<b>0,26</b>	<b>0,33</b>	<b>16,8</b>	<b>0,67</b>	<b>17,71</b>	<b>168,54</b>	<b>111,67</b>	<b>4,03</b>
302/17	Каша гречневая рассыпчатая с соусом	160/50	7,19	4,82	32,94	203,99	0,24	0,33	16,80	0,67	13,20	168,54	111,67	3,76
376/17	Чай с сахаром	200			15,00	60,00					0,51			0,05
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
ДЕНЬ 4	<b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>		<b>4,41</b>	<b>10,59</b>	<b>43,43</b>	<b>286,48</b>	<b>0,15</b>	<b>21,60</b>	<b>61,10</b>	<b>0,26</b>	<b>42,63</b>	<b>67,20</b>	<b>24,71</b>	<b>1,29</b>
14/17	Масло (порциями)	10	0,14	6,83	0,19	62,8			44,4	0,11	3,22	3,9	0,11	0,03
312/17	Пюре картофельное	100	2,75	3,6	18,4	116,8	0,13	21,6	16,7	0,15	34,9	63,3	24,6	0,99
376/17	Чай с сахаром	200			15,00	60,00					0,51			0,05
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
ДЕНЬ 5	<b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>		<b>5,21</b>	<b>6,72</b>	<b>48,84</b>	<b>276,68</b>	<b>0,09</b>	<b>4</b>	<b>20</b>	<b>2,56</b>	<b>22,44</b>	<b>91,37</b>	<b>33,52</b>	<b>1,06</b>
ТТК 135	Рис с овощами	150	3,69	6,56	24	169,8	0,07	4	20	2,56	17,93	91,37	33,52	0,79
376/17	Чай с сахаром	200			15,00	60,00					0,51			0,05
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
ДЕНЬ 6	<b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>		<b>5,60</b>	<b>12,01</b>	<b>47,03</b>	<b>318,62</b>	<b>0,18</b>	<b>1,26</b>	<b>64,40</b>	<b>0,33</b>	<b>137,84</b>	<b>97,57</b>	<b>32,08</b>	<b>1,36</b>
14/17	Масло (порциями)	10	0,14	6,83	0,19	62,8			44,4	0,11	3,22	3,9	0,11	0,03
93/17	Каша "Дружба" с маслом	150/3	3,94	5,02	22,00	148,94	0,16	1,26	20,00	0,22	130,11	93,67	31,97	1,06
376/17	Чай с сахаром	200			15,00	60,00					0,51			0,05
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
ДЕНЬ 7	<b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>		<b>8,71</b>	<b>4,98</b>	<b>57,78</b>	<b>310,87</b>	<b>0,26</b>	<b>0,33</b>	<b>16,8</b>	<b>0,67</b>	<b>17,71</b>	<b>168,54</b>	<b>111,67</b>	<b>4,03</b>

302/17	Каша гречневая рассыпчатая с соусом	160/50	7,19	4,82	32,94	203,99	0,24	0,33	16,80	0,67	13,20	168,54	111,67	3,76
376/17	Чай с сахаром	200			15,00	60,00					0,51			0,05
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	<b>день 8 ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>		<b>3,96</b>	<b>6,38</b>	<b>39,23</b>	<b>230,12</b>	<b>0,10</b>	<b>32,44</b>	<b>0,00</b>	<b>2,78</b>	<b>39,68</b>	<b>58,99</b>	<b>27,19</b>	<b>1,25</b>
143/17	Рагу овощное	200	2,44	6,22	14,39	123,24	0,08	32,44		2,78	35,17	58,99	27,19	0,98
376/17	Чай с сахаром	200			15,00	60,00					0,51			0,05
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	<b>день 9 ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>		<b>7,2</b>	<b>3,9</b>	<b>60,89</b>	<b>307,39</b>	<b>0,11</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>0,82</b>	<b>15,65</b>	<b>45,61</b>	<b>8,21</b>	<b>1,00</b>
15/17	Сыр (порциями)	10	2,6	2,65	0,35	35,65		0,28			100,5			0,09
309/17	Макаронные изделия отварные с соусом молочным	150/20	5,68	3,74	36,05	200,51	0,09		20,00	0,82	11,14	45,61	8,21	0,03
376/17	Чай с сахаром	200			15,00	60,00					0,51			0,05
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	<b>день 10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>		<b>4,27</b>	<b>3,76</b>	<b>43,24</b>	<b>223,68</b>	<b>0,15</b>	<b>21,6</b>	<b>16,7</b>	<b>0,15</b>	<b>39,41</b>	<b>63,3</b>	<b>24,6</b>	<b>1,26</b>
14/17	Масло (порциями)	10	0,14	6,83	0,19	62,8			44,4	0,11	3,22	3,9	0,11	0,03
312/17	Пюре картофельное	100	2,75	3,6	18,4	116,8	0,13	21,6	16,7	0,15	34,9	63,3	24,6	0,99
376/17	Чай с сахаром	200			15,00	60,00					0,51			0,05
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	<b>день 11 ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>		<b>6,9</b>	<b>10,69</b>	<b>58,94</b>	<b>359,61</b>	<b>0,08</b>	<b>1,38</b>	<b>44,4</b>	<b>0,23</b>	<b>141,27</b>	<b>50,4</b>	<b>15,61</b>	<b>0,77</b>

14/17	Масло (порциями)	10	0,14	6,83	0,19	62,8			44,4	0,11	3,22	3,9	0,11	0,03
182/17	Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом	150/3	5,24	3,70	33,91	189,93	0,06	1,38		0,12	133,54	46,50	15,50	0,47
376/17	Чай с сахаром	200			15,00	60,00					0,51			0,05
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
<b>ДЕНЬ 12. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>12,62</b>	<b>13,40</b>	<b>26,90</b>	<b>278,60</b>	<b>0,09</b>	<b>0,39</b>	<b>20,00</b>	<b>0,05</b>	<b>85,96</b>	<b>1,75</b>	<b>0,05</b>	<b>2,32</b>
210/17	Омлет натуральный с маслом	60/2	11,10	13,24	2,06	171,72	0,07	0,39	20,00	0,05	81,45	1,75	0,05	2,05
376/17	Чай с сахаром	200			15,00	60,00					0,51			0,05
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
<b>ДЕНЬ 13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>8,61</b>	<b>15,38</b>	<b>55,25</b>	<b>393,84</b>	<b>0,20</b>	<b>1,38</b>	<b>64,40</b>	<b>0,66</b>	<b>156,36</b>	<b>107,33</b>	<b>40,15</b>	<b>1,60</b>
14/17	Масло (порциями)	10	0,14	6,83	0,19	62,8			44,4	0,11	3,22	3,9	0,11	0,03
182/1	Каша молочная геркулесовая (жидкая) с маслом	150/3	6,95	8,39	30,22	224,16	0,18	1,38	20,00	0,55	148,63	103,43	40,04	1,30
376/17	Чай с сахаром	200			15,00	60,00					0,51			0,05
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
<b>ДЕНЬ 14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>9,8</b>	<b>6,55</b>	<b>61,24</b>	<b>343,04</b>	<b>0,11</b>	<b>0,28</b>	<b>20</b>	<b>0,82</b>	<b>116,15</b>	<b>45,61</b>	<b>8,21</b>	<b>0,39</b>
15/17	Сыр (порциями)	10	2,6	2,65	0,35	35,65		0,28			100,5			0,09
309/17	соусом молочным	150/20	5,68	3,74	36,05	200,51	0,09		20,00	0,82	11,14	45,61	8,21	0,03
376/17	Чай с сахаром	200			15,00	60,00					0,51			0,05
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
<b>ДЕНЬ 15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>3,96</b>	<b>6,38</b>	<b>39,23</b>	<b>230,12</b>	<b>0,1</b>	<b>32,44</b>	<b>0</b>	<b>2,78</b>	<b>39,68</b>	<b>58,99</b>	<b>27,19</b>	<b>1,25</b>
143/17	Рагу овощное	200	2,44	6,22	14,39	123,24	0,08	32,44		2,78	35,17	58,99	27,19	0,98
376/17	Чай с сахаром	200			15,00	60,00					0,51			0,05
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
<b>ДЕНЬ 16. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>5,6</b>	<b>12,01</b>	<b>47,03</b>	<b>318,62</b>	<b>0,18</b>	<b>1,26</b>	<b>64,4</b>	<b>0,33</b>	<b>137,84</b>	<b>97,57</b>	<b>32,08</b>	<b>1,36</b>
14/17	Масло (порциями)	10	0,14	6,83	0,19	62,8			44,4	0,11	3,22	3,9	0,11	0,03
93/17	Каша "Дружба" с маслом	150/3	3,94	5,02	22,00	148,94	0,16	1,26	20,00	0,22	130,11	93,67	31,97	1,06
376/17	Чай с сахаром	200			15,00	60,00					0,51			0,05
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
<b>ДЕНЬ 17. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>8,71</b>	<b>4,98</b>	<b>57,78</b>	<b>310,87</b>	<b>0,26</b>	<b>0,33</b>	<b>16,8</b>	<b>0,67</b>	<b>17,71</b>	<b>168,54</b>	<b>111,67</b>	<b>4,03</b>
302/17	Каша гречневая рассыпчатая с соусом	160/50	7,19	4,82	32,94	203,99	0,24	0,33	16,80	0,67	13,20	168,54	111,67	3,76
376/17	Чай с сахаром	200			15,00	60,00					0,51			0,05
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
<b>ДЕНЬ 18. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>4,41</b>	<b>10,59</b>	<b>43,43</b>	<b>286,48</b>	<b>0,15</b>	<b>21,6</b>	<b>61,1</b>	<b>0,26</b>	<b>42,63</b>	<b>67,2</b>	<b>24,71</b>	<b>1,29</b>
14/17	Масло (порциями)	10	0,14	6,83	0,19	62,8			44,4	0,11	3,22	3,9	0,11	0,03
312/17	Пюре картофельное	100	2,75	3,6	18,4	116,8	0,13	21,6	16,7	0,15	34,9	63,3	24,6	0,99
376/17	Чай с сахаром	200			15,00	60,00					0,51			0,05
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
<b>ДЕНЬ 19. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>8,47</b>	<b>8,55</b>	<b>55,06</b>	<b>331,04</b>	<b>0,2</b>	<b>1,38</b>	<b>20</b>	<b>0,55</b>	<b>153,14</b>	<b>103,43</b>	<b>40,04</b>	<b>1,57</b>
14/17	Масло (порциями)	10	0,14	6,83	0,19	62,8			44,4	0,11	3,22	3,9	0,11	0,03
182/1	Каша молочная геркулесовая (жидкая) с маслом	150/3	6,95	8,39	30,22	224,16	0,18	1,38	20,00	0,55	148,63	103,43	40,04	1,30
376/17	Чай с сахаром	200			15,00	60,00					0,51			0,05
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
<b>ДЕНЬ 20. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>6,76</b>	<b>3,86</b>	<b>58,75</b>	<b>296,81</b>	<b>0,08</b>	<b>1,38</b>	<b>0</b>	<b>0,12</b>	<b>138,05</b>	<b>46,5</b>	<b>15,5</b>	<b>0,74</b>
14/17	Масло (порциями)	10	0,14	6,83	0,19	62,8			44,4	0,11	3,22	3,9	0,11	0,03
182/17	Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом	150/3	5,24	3,70	33,91	189,93	0,06	1,38		0,12	133,54	46,50	15,50	0,47
376/17	Чай с сахаром	200			15,00	60,00					0,51			0,05
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
<b>Итого за период</b>			<b>141,73</b>	<b>167,87</b>	<b>1021,1</b>	<b>6161,51</b>	<b>2,96</b>	<b>145,04</b>	<b>623,3</b>	<b>16,19</b>	<b>1624,58</b>	<b>1587,1</b>	<b>702,84</b>	<b>31,77</b>
<b>СРЕДНЯЯ ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ПЕРИОД</b>			<b>7,0865</b>	<b>8,3935</b>	<b>51,055</b>	<b>308,0755</b>	<b>0,148</b>	<b>7,252</b>	<b>31,165</b>	<b>0,8095</b>	<b>81,229</b>	<b>79,355</b>	<b>35,142</b>	<b>1,5885</b>

Четырехнедельное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание на 2021-2023гг. в размере 64 рубля 29 копеек

Категории:

1. Обучающиеся 1-4 классы.

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества г			т ценнос	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>ДЕНЬ 1. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>15,55</b>	<b>13,95</b>	<b>56,57</b>	<b>414,03</b>	<b>0,30</b>	<b>16,50</b>	<b>60,00</b>	<b>0,60</b>	<b>411,44</b>	<b>184,86</b>	<b>67,78</b>	<b>4,79</b>
311/04	Каша молочная 5 злаков (жидкая)	200	3,49	6,97	18,57	150,97	0,18	1,30	20,00	0,54	141,24	2,86	39,78	1,27
386/17	Кисломолочный напиток (снежок, йогурт, ряженка, бифидок, кефир)	200	10,00	6,40	14,00	153,60	0,06	1,20	40,00	0,06	244,00	182,00	28,00	0,20
	Батон нарезной	25	1,5	0,58	10,28	52,34	0,02				3,8			0,24
	Яблоко или бананы	1шт/180	0,56		13,72	57,12	0,04	14			22,4			3,08
<b>ДЕНЬ 2. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>15,55</b>	<b>14,73</b>	<b>60</b>	<b>434,79</b>	<b>0,14</b>	<b>6,26</b>	<b>0</b>	<b>2,5</b>	<b>125,97</b>	<b>86,51</b>	<b>32,64</b>	<b>1,8</b>
15/17	Сыр (порциями)	10	2,6	2,65	0,35	35,65		0,28			100,5			0,09
291/17	Плов из птицы (филе цыпл-бр)	200	11,43	11,92	36,81	300,24	0,12	5,98		2,5	21,02	86,51	32,64	1,45
376/17	Чай с сахаром	200			13	52,02					0,45			0,04

	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	<b>ДЕНЬ 3 ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>		<b>14,93</b>	<b>16,34</b>	<b>39,14</b>	<b>363,34</b>	<b>0,12</b>	<b>1,38</b>	<b>20,00</b>	<b>0,05</b>	<b>270,33</b>	<b>1,75</b>	<b>0,05</b>	<b>2,77</b>
15/17	Сыр (порциями)	12	3,12	3,18	0,42	42,78		0,34			120,6			0,11
210/17	Омлет натуральный с маслом	160/5	8,3	11,3	9	170,9	0,07	0,39	20	0,05	81,45	1,75	0,05	2,05
379/17	Кофейный напиток с молоком	200	1,99	1,70	19,88	102,78	0,03	0,65			64,28			0,39
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	<b>ДЕНЬ 4 ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>		<b>12,97</b>	<b>16,21</b>	<b>51,63</b>	<b>404,08</b>	<b>0,21</b>	<b>29,27</b>	<b>16,70</b>	<b>4,20</b>	<b>65,32</b>	<b>102,13</b>	<b>39,46</b>	<b>3,02</b>
71/17	Овощи свежие порционные (огурцы)	60	0,36		0,77	4,5	0,01	2,25			10,35	10,8	6,3	0,27
279/17	Тефтели мясные (фарш "Новый")	60/50	8,28	12,45	7,41	174,81	0,05	2,62		4,04	12,76	26,49	7,72	1,45
312/17	Пюре картофельное	150	2,75	3,6	18,4	116,8	0,13	21,6	16,7	0,15	34,9	63,3	24,6	0,99
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0,06		15,21	61,09		2,80		0,01	3,31	1,54	0,84	0,09
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	<b>ДЕНЬ 5 ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>		<b>14,48</b>	<b>15,37</b>	<b>51,34</b>	<b>402,43</b>	<b>0,20</b>	<b>21,08</b>	<b>86,00</b>	<b>7,22</b>	<b>60,42</b>	<b>238,69</b>	<b>71,87</b>	<b>2,23</b>
71/17	Овощи свежие порционные (помидоры)	90	0,36	0,12	2,52	12,6	0,04	15			8,4			0,54
229/17	Рыба, тушеная с овощами (филе минтая)	50/50	8,91	8,53	1,98	121,13	0,07	2,08	66	4,66	29,64	147,32	38,35	0,64
ТТК 135	Рис с овощами	150	3,69	6,56	24	169,8	0,07	4	20	2,56	17,93	91,37	33,52	0,79
376/17	Чай с сахаром	200			13	52,02					0,45			0,04
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	<b>ДЕНЬ 6 ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>		<b>16,00</b>	<b>12,00</b>	<b>60,00</b>	<b>412,00</b>	<b>0,28</b>	<b>16,46</b>	<b>60,00</b>	<b>0,28</b>	<b>400,31</b>	<b>275,67</b>	<b>59,97</b>	<b>4,58</b>
93/17	Каша "Дружба"	200	3,94	5,02	22,00	148,94	0,16	1,26	20,00	0,22	130,11	93,67	31,97	1,06
386/17	Кисломолочный напиток (снежок, йогурт, ряженка, бифидок, кефир)	200	10,00	6,40	14,00	153,60	0,06	1,20	40,00	0,06	244,00	182,00	28,00	0,20
	Батон нарезной	25	1,5	0,58	10,28	52,34	0,02				3,8			0,24
	Яблоко или банан	1 шт/180	0,56		13,72	57,12	0,04	14			22,4			3,08
	<b>ДЕНЬ 7 ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>		<b>16,9</b>	<b>16,35</b>	<b>66,17</b>	<b>479,42</b>	<b>0,1</b>	<b>3,68</b>	<b>60,4</b>	<b>0,28</b>	<b>295,79</b>	<b>13,64</b>	<b>2,43</b>	<b>1,21</b>
14/17	Масло (порциями)	10	0,14	6,83	0,19	62,8			44,4	0,11	3,22	3,9	0,11	0,03
223/17	Запеканка из творога с молоком сгущенным	120/30	14,3	8,59	34,32	271,79	0,07	0,88	16	0,16	283,18	8,2	1,48	0,71
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0,06		15,21	61,09		2,80		0,01	3,31	1,54	0,84	0,09



	Батон нарезной	40	2,4	0,93	16,45	83,74	0,03				6,08			0,38	
<b>ДЕНЬ 8. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>13,51</b>	<b>12,66</b>	<b>49,93</b>	<b>388,07</b>	<b>0,18</b>	<b>37,01</b>	<b>0,00</b>	<b>4,27</b>	<b>107,97</b>	<b>79,17</b>	<b>35,98</b>	<b>4,56</b>	
71/17	Овощи свежие порционные (огурцы)	60	0,36		0,77	4,5	0,01	2,25			10,35	10,8	6,3	0,27	
271/17	Котлеты домашние с соусом (фарш "Новый")	60/30	8,45	7,32	7,31	128,85	0,04	0,69		1,49	10,6	9,38	2,49	1,3	
143/17	Рагу овощное	150	2,03	5,18	12	123,24	0,08	32,44		2,78	35,17	58,99	27,19	0,98	
349/17	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		20,01	84,60	0,03	1,63			47,85			1,79	
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22	
<b>ДЕНЬ 9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>17,14</b>	<b>16,12</b>	<b>65,56</b>	<b>475,9</b>	<b>0,51</b>	<b>1,7</b>	<b>16,7</b>	<b>2,13</b>	<b>131,3</b>	<b>44,76</b>	<b>8,3</b>	<b>1,79</b>	
15/17	Сыр (порциями)	10	2,6	2,65	0,35	35,65		0,28			100,5			0,09	
260/17	Гуляш (свинина)	40/40	6,75	8,46	3,29	116,3	0,37	1,42		1,43	8,45	6,76	1,5	0,96	
309/17	Макаронные изделия отварные	150	4,18	2,7	26	145,02	0,08		16,7	0,7	9,3	38	6,8	0,03	
376/17	Чай с сахаром	200			13	52,02					0,45			0,04	
	Хлеб пшеничный	35	2,66	0,28	17,22	82,04	0,04				7			0,39	
	Кондитерские изделия (печенье)	20	0,95	2,03	5,7	44,87	0,02				5,6			0,28	
<b>ДЕНЬ 10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>16,77</b>	<b>12,21</b>	<b>84,66</b>	<b>515,44</b>	<b>0,34</b>	<b>25,58</b>	<b>77,9</b>	<b>2,5</b>	<b>141,81</b>	<b>258,35</b>	<b>77,85</b>	<b>4,67</b>	
57/16	Икра кабачковая	60	0,9		0,77	6,68	0,01	2,25			10,35	10,8	6,3	0,27	
234/17	Котлеты или биточки рыбные(минтай)	90	8,76	8,02	10,7	150,02	0,09	0,25	61,2	2,35	25,16	132,25	30,15	0,73	
312/17	Пюре картофельное	150	2,75	3,6	18,4	116,8	0,13	21,6	16,7	0,15	34,9	63,3	24,6	0,99	
348/17	Компот из кураги	200	1,92	0,11	38,83	164,02	0,04	1,48			59,8			1,24	
	Хлеб ржаной	40	2,44	0,48	15,96	77,92	0,07				11,6	52	16,8	1,44	
<b>ДЕНЬ 11. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>15,70</b>	<b>11,94</b>	<b>59,88</b>	<b>412,04</b>	<b>0,22</b>	<b>19,89</b>	<b>40,00</b>	<b>0,84</b>	<b>423,00</b>	<b>265,60</b>	<b>111,40</b>	<b>1,86</b>	
182/17	Каша молочная рисовая (жидкая)	200	4,10	4,70	16,90	126,30	0,07	1,69		0,10	161,60	36,00	12,00	0,40	
386/17	Кисломолочный напиток (снежок, йогурт, ряженка, бифидок, кефир)	200	10,00	6,40	14,00	153,60	0,06	1,20	40,00	0,06	244,00	182,00	28,00	0,20	
	Батон нарезной	20	1,2	0,46	10,28	52,34	0,02				3,8			0,24	
	Банан или мандарин	1шт/200 или 1 шт	0,4	0,38	18,7	79,8	0,07	17		0,68	13,6	47,6	71,4	1,02	
<b>ДЕНЬ 12. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>15,94</b>	<b>16,00</b>	<b>54,18</b>	<b>424,42</b>	<b>0,28</b>	<b>30,13</b>	<b>0,00</b>	<b>2,80</b>	<b>52,34</b>	<b>90,78</b>	<b>37,86</b>	<b>3,27</b>	
71/17	Овощи свежие порционные (огурцы)	60	0,36		0,77	4,5	0,01	2,25			10,35	10,8	6,3	0,27	
ТТК 212	Жаркое из птицы "Петушок" (грудка)	200	12,63	12,79	22,02	253,71	0,22	27,88		2,8	29,14	79,98	31,56	2,32	
376/17	Чай с сахаром	200			13	52,02					0,45			0,04	
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22	
	Кондитерские изделия (печенье)	30	1,43	3,05	8,55	67,31	0,03				8,4			0,42	
<b>ДЕНЬ 13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>14,93</b>	<b>16,34</b>	<b>39,14</b>	<b>363,34</b>	<b>0,12</b>	<b>1,38</b>	<b>20,00</b>	<b>0,05</b>	<b>270,33</b>	<b>1,75</b>	<b>0,05</b>	<b>2,77</b>	
15/17	Сыр (порциями)	12	3,12	3,18	0,42	42,78		0,34			120,6			0,11	
210/17	Омлет натуральный с маслом	160/5	8,3	11,3	9	170,9	0,07	0,39	20	0,05	81,45	1,75	0,05	2,05	
379/17	Кофейный напиток с молоком	200	1,99	1,70	19,88	102,78	0,03	0,65			64,28			0,39	
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22	
<b>ДЕНЬ 14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>13,27</b>	<b>11,32</b>	<b>49,9</b>	<b>354,52</b>	<b>0,49</b>	<b>4,32</b>	<b>16,7</b>	<b>2,13</b>	<b>51,3</b>	<b>55,56</b>	<b>14,6</b>	<b>2,2</b>	
71/17	Овощи свежие порционные (огурцы)	60	0,36		0,77	4,5	0,01	2,25			10,35	10,8	6,3	0,27	
260/17	Гуляш (свинина)	40/40	6,75	8,46	3,29	116,3	0,37	1,42		1,43	8,45	6,76	1,5	0,96	
309/17	Макаронные изделия отварные	150	4,18	2,7	26	145,02	0,08		16,7	0,7	9,3	38	6,8	0,03	
349/17	Компот из смеси сухофруктов	200	0,46		10	41,82	0,01	0,65			19,2			0,72	
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22	
<b>ДЕНЬ 15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>13,61</b>	<b>14,70</b>	<b>67,52</b>	<b>477,29</b>	<b>0,24</b>	<b>47,69</b>	<b>0,00</b>	<b>4,70</b>	<b>102,93</b>	<b>134,67</b>	<b>50,82</b>	<b>3,57</b>	
71/17	Овощи свежие порционные (помидоры)	60	0,36	0,12	2,52	12,6	0,04	15			8,4			0,54	
295/17	Биточек куриный (фарш куриный)	90	9,26	9	4	134,04	0,03	0,25		1,76	27,36	8,4	1,79	0,31	
143/17	Рагу овощное	150	2,03	5,18	12	123,24	0,08	32,44		2,78	35,17	58,99	27,19	0,98	
348/17	Компот из плодов или ягод сушеных (изюм)	200	0,74	0,16	41,02	168,45	0,05			0,16	26,20	41,28	13,44	1,02	
	Хлеб ржаной	20	1,22	0,24	7,98	38,96	0,035				5,8	26	8,4	0,72	
<b>ДЕНЬ 16. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>12,07</b>	<b>16,91</b>	<b>58,76</b>	<b>435,47</b>	<b>0,24</b>	<b>16,04</b>	<b>86,60</b>	<b>0,39</b>	<b>233,50</b>	<b>99,52</b>	<b>32,14</b>	<b>4,52</b>	
14/17	Масло (порциями)	15	0,21	10,25	0,29	94,2				66,6	0,17	4,83	5,85	0,17	0,05
93/17	Каша "Дружба" с маслом	200/10	8,16	4,44	23,32	165,88	0,16	1,26	20,00	0,22	130,11	93,67	31,97	1,06	
378/17	Чай с сахаром и молоком	200	1,74	1,92	11,83	71,57	0,02	0,78			72,36			0,09	
	Батон нарезной	20	1,4	0,3	9,6	46,7	0,02				3,8			0,24	
	Яблоко или мандарин	1 шт/170 или 1 шт	0,56		13,72	57,12	0,04								
								14			22,4			3,08	
<b>ДЕНЬ 17. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>16,05</b>	<b>17,16</b>	<b>57,82</b>	<b>449,86</b>	<b>0,27</b>	<b>6,53</b>	<b>21,00</b>	<b>4,38</b>	<b>42,79</b>	<b>148,02</b>	<b>86,91</b>	<b>4,93</b>	
71/17	Овощи свежие порционные (огурцы)	60	0,36		0,77	4,5	0,01	2,25			10,35	10,8	6,3	0,27	
278/17	Тефтели мясные (фарш "Новый") без риса	60/50	8,28	12,45	7,41	174,81	0,05	2,62		4,04	12,76	26,49	7,72	1,45	
302/17	Каша гречневая рассыпчатая	150	4,64	4,43	20,82	141,68	0,16		21	0,34	8,78	110,01	72,65	2,45	
247/06	Кисель из концентрата плодового или ягодного, вит С	200	0,11		11,60	46,83	0,01	1,66			3,90	0,72	0,24	0,37	

	Хлеб пшеничный	35	2,66	0,28	17,22	82,04	0,035				7			0,39
<b>ДЕНЬ 18. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>16,9</b>	<b>16,35</b>	<b>66,17</b>	<b>479,42</b>	<b>0,1</b>	<b>3,68</b>	<b>60,4</b>	<b>0,28</b>	<b>295,79</b>	<b>13,64</b>	<b>2,43</b>	<b>1,21</b>
14/17	Масло (порциями)	10	0,14	6,83	0,19	62,8			44,4	0,11	3,22	3,9	0,11	0,03
223/17	Запеканка из творога с молоком огуценным	120/30	14,3	8,59	34,32	271,79	0,07	0,88	16	0,16	283,18	8,2	1,48	0,71
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0,06		15,21	61,09		2,80		0,01	3,31	1,54	0,84	0,09
	Батон нарезной	40	2,4	0,93	16,45	83,74	0,03				6,08			0,38
<b>ДЕНЬ 19. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>15,55</b>	<b>14,73</b>	<b>60</b>	<b>434,79</b>	<b>0,14</b>	<b>6,26</b>	<b>0</b>	<b>2,5</b>	<b>125,97</b>	<b>86,51</b>	<b>32,64</b>	<b>1,8</b>
15/17	Сыр (порциями)	10	2,6	2,65	0,35	35,65		0,28			100,5			0,09
291/17	Плов из птицы (филе цыпл-бр)	200	11,43	11,92	36,81	300,24	0,12	5,98		2,5	21,02	86,51	32,64	1,45
376/17	Чай с сахаром	200			13	52,02					0,45			0,04
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
<b>ДЕНЬ 20. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>14,98</b>	<b>12,07</b>	<b>67,26</b>	<b>437,25</b>	<b>0,24</b>	<b>33,99</b>	<b>106,30</b>	<b>1,15</b>	<b>94,35</b>	<b>220,77</b>	<b>66,50</b>	<b>2,43</b>
71/17	Овощи свежие порционные (огурцы)	60	0,36		0,77	4,5	0,01	2,25			10,35	10,8	6,3	0,27
47/05	Суфле "Золотая рыбка" (минтай)	100	10,21	8,31	13,08	167,86	0,07	1,14	89,60	1,00	39,28	146,67	35,60	0,83
312/17	Пюре картофельное	150	2,75	3,6	18,4	116,8	0,13	21,6	16,7	0,15	34,9	63,3	24,6	0,99
1008/13	Напиток "Лимонад"	200	0,14		25,17	101,21	0,01	9,00			5,82			0,12
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
<b>ИТОГОВАЯ ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ПЕР</b>			<b>302,8</b>	<b>293,46</b>	<b>1165,6</b>	<b>8557,9</b>	<b>4,71</b>	<b>328,83</b>	<b>748,7</b>	<b>43,25</b>	<b>3702,96</b>	<b>2402,35</b>	<b>831,68</b>	<b>59,98</b>
<b>СРЕДНЯЯ ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ПЕРИ</b>			<b>15,14</b>	<b>14,673</b>	<b>58,282</b>	<b>427,9</b>	<b>0,2355</b>	<b>16,4415</b>	<b>37,435</b>	<b>2,163</b>	<b>185,148</b>	<b>120,118</b>	<b>41,584</b>	<b>2,999</b>
<b>Содержание белков, жиров, углеводов в % от калорийности</b>			<b>1</b>	<b>1</b>	<b>4</b>									

Четырехнедельное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание на 2021-2023гг. в размере 84 рубля 00 копеек (завтрак, обед)

Категории

1. Дети-инвалиды

№	Прием пищи	Мас	Пищевые вещества, г			Энергет. цен (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мд	Fe	
реци	наименование блюда	порции	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>1</b>	<b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>		<b>26,69</b>	<b>43,41</b>	<b>160,60</b>	<b>1139,60</b>	<b>0,62</b>	<b>20,97</b>	<b>84,40</b>	<b>3,69</b>	<b>255,14</b>	<b>163,33</b>	<b>86,39</b>	<b>5,34</b>	
	<b>ЗАВТРАК</b>			7,40	14,15	56,07	381,24	0,20	4,18	64,40	0,67	159,90	8,31	40,99	1,64
14/17	Масло (порциями)	10	0,14	6,83	0,19	62,8			44,4	0,11	3,22	3,9	0,11	0,03	
311/04	Каша молочная 5 злаков (жидкая) с маслом	200/5	5,68	7,16	30,83	210,47	0,18	1,38	20,00	0,55	149,37	2,87	40,04	1,30	
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0,06		15,21	61,09		2,80		0,01	3,31	1,54	0,84	0,09	
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22	
	<b>ОБЕД</b>			19,29	29,26	104,53	758,36	0,42	16,79	20,00	3,02	95,24	155,02	45,40	3,70
96/17	Рассольник "Ленинградский"	250	2,55	6,08	17,30	133,96	0,11	16,79		2,04	25,90	68,13	23,75	0,99	
280/17	Фрикадельки в соусе (фарш "Новый")	55/50	8,79	8,85	7,80	145,92	0,05	0,40		2,21	7,54	6,72	1,36	1,28	
309/17	Макаронные изделия отварные	180	5,68	3,74	36,05	200,51	0,09		20,00	0,82	11,14	45,61	8,21	0,03	
247/06	Кисель из концентрата на плодовых или ягодного	200	0,11		11,60	46,83	0,01	1,66			3,90	0,72	0,24	0,37	
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22	
<b>2</b>	<b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>		<b>31,16</b>	<b>42,41</b>	<b>157,84</b>	<b>1137,56</b>	<b>0,52</b>	<b>38,50</b>	<b>20,00</b>	<b>9,51</b>	<b>270,55</b>	<b>247,37</b>	<b>90,07</b>	<b>4,58</b>	
	<b>ЗАВТРАК</b>			10,57	9,39	64,62	385,18	0,25	1,96	20,00	0,17	201,82	94,95	33,25	1,57
181/17	Каша молочная манная (жидкая) с маслом	200/5	6,36	8,62	33,00	235,05	0,08	1,38	32,00	0,55	138,84	29,15	5,66	0,48	
376/17	Чай с сахаром	200			13	52,02					0,45			0,04	
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22	
	<b>ОБЕД</b>			20,59	33,02	93,22	752,38	0,27	36,54		9,34	68,73	152,42	56,82	3,01
99/17	Суп из овощей	250	2,14	5,97	11,48	108,13	0,10	21,34		2,00	30,80	51,54	21,58	0,80	
291/17	Плов из птицы (филе цыпл-бр)	200	11,43	11,92	36,81	300,24	0,12	5,98		2,5	21,02	86,51	32,64	1,45	
349/17	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		20,01	84,60	0,03	1,63			47,85			1,79	
	Хлеб ржаной	20	1,22	0,24	7,98	38,96	0,03				5,80	26,00	8,40	0,72	
<b>3</b>	<b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>		<b>30,00</b>	<b>27,00</b>	<b>150,00</b>	<b>967,00</b>	<b>1,00</b>	<b>26,00</b>	<b>40,00</b>	<b>5,00</b>	<b>262,0</b>	<b>275,0</b>	<b>159,0</b>	<b>10,00</b>	
	<b>ЗАВТРАК</b>			7,91	6,94	58,00	326,06	0,10	4,18	20,00	0,53	145,28	29,64	6,47	0,79
210/17	Омлет натуральный	80	11,10	13,24	2,06	171,72	0,07	0,39	20,00	0,05	81,45	1,75	0,05	2,05	
379/17	Кофейный напиток с молоком	200	1,99	1,70	19,88	102,78	0,03	0,65			64,28			0,39	
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22	
	<b>ОБЕД</b>			22,53	20,27	92,19	641,10	0,47	21,35	20,00	4,76	116,87	245,85	152,89	9,07
82/17	Борщ с капустой и картофелем	250	2,31	5,90	15,05	122,55	0,07	19,32		1,95	42,23	31,76	13,48	1,14	
ТТК 46	Биточки "Солнышко" с соусом	70/30	7,36	11,82	5,85	159,14	0,02	0,67		1,98	15,31		4,18	0,22	
302/17	Каша гречневая рассыпчатая	180	8,76	5,36	39,49	241,15	0,30		20,00	0,60	15,25	207,37	138,05	4,64	
1008/13	Напиток "Лимонад"	200	0,14		25,17	101,21	0,01	9,00			5,82			0,12	
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22	
<b>4</b>	<b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>		<b>24,38</b>	<b>35,17</b>	<b>124,47</b>	<b>911,65</b>	<b>0,37</b>	<b>31,48</b>	<b>81,10</b>	<b>6,94</b>	<b>239,20</b>	<b>304,82</b>	<b>72,55</b>	<b>5,33</b>	

	ЗАВТРАК		9,17	13,85	64,32	418,57	0,10	4,10	64,40	0,84	167,97	160,85	23,40	1,29
14/17	Масло (порциями)	10	0,14	6,83	0,19	62,8			44,4	0,11	3,22	3,9	0,11	0,03
174/17	Каша ячневая молочная вязкая с маслом	200/5	7,45	6,86	39,08	247,80	0,08	1,30	20,00	0,72	157,44	155,41	22,46	0,95
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0,06		15,21	61,09		2,80		0,01	3,31	1,54	0,84	0,09
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	ОБЕД		15,21	21,32	60,15	493,08	0,27	27,38	16,70	6,10	71,23	143,97	49,15	4,04
113/17	Суп-лапша домашняя	250	2,85	5,03	14,76	115,68	0,05	1,50		1,91	13,87	27,46	8,19	0,51
279/17	Тефтели мясные (фарш "Новый")	60/50	8,28	12,45	7,41	174,81	0,05	2,62		4,04	12,76	26,49	7,72	1,45
312/17	Пюре картофельное	180	2,75	3,6	18,4	116,8	0,13	21,6	16,7	0,15	34,9	63,3	24,6	0,99
247/06	Кисель из концентрата на плодовых или ягодного	200	0,11		11,60	46,83	0,01	1,66			3,90	0,72	0,24	0,37
	Хлеб ржаной	20	1,22	0,24	7,98	38,96	0,03				5,80	26,00	8,40	0,72
ДЕНЬ 6.	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		28,35	24,42	162,77	984,33	0,49	45,27	110,60	5,71	312,54	393,02	129,11	7,22
	ЗАВТРАК		8,47	8,55	53,06	323,06	0,20	1,38	20,00	0,55	153,08	103,43	40,04	1,56
182/17	Каша молочная зернулесочная (жидкая) с маслом	200/5	6,95	8,39	30,22	224,16	0,18	1,38	20,00	0,55	148,63	103,43	40,04	1,30
376/17	Чай с сахаром	200			13	52,02					0,45			0,04
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	ОБЕД		19,88	15,87	109,71	661,27	0,29	43,89	90,60	5,16	159,46	289,59	89,07	5,66
88/17	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	250/5	2,07	5,90	9,23	98,24	0,08	30,30		1,99	41,80	44,28	20,10	0,76
229/17	Рыба, тушеная с овощами (филе минтая)	300/50	10,14	6,58	1,98	107,76	0,08	2,11	73,80	2,91	32,32	162,84	41,93	0,69
ПК135	Рис с овощами	180	4,43	7,87	28,8	203,76	0,08	4,8	24	3,07	21,52	109,64	40,22	0,95
348/17	Компот из кураги	200	1,92	0,11	38,83	164,02	0,04	1,48			59,8			1,24
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
ДЕНЬ 6.	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		19,83	34,87	120,66	875,84	0,74	53,36	20,00	4,46	248,49	293,70	100,85	5,00
	ЗАВТРАК		6,91	6,78	49,19	285,42	0,20	1,91	20,00	0,22	194,62	93,67	31,97	1,38
93/17	Каша "Дружба" с маслом	200/5	3,94	5,02	22,00	148,94	0,16	1,26	20,00	0,22	130,11	93,67	31,97	1,06
378/17	Чай с сахаром и молоком	200	1,45	1,60	17,35	89,60	0,02	0,65			60,51			0,10
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	ОБЕД		12,92	28,09	71,47	590,42	0,54	51,45	0,00	4,24	53,87	200,03	68,88	3,62
63/06	Суп картофельный с крупой, с сайрой	250	4,33	4,68	17,44	129,17	0,11	16,50		1,46	22,75	97,35	31,20	1,02
259/17	Жаркое по-домашнему (свинина)	25/150	7,23	23,17	20,88	321,08	0,39	25,95		2,78	19,50	76,68	29,28	1,76
1008/13	Напиток "Лимонад"	200	0,14		25,17	101,21	0,01	9,00			5,82			0,12
	Хлеб ржаной	20	1,22	0,24	7,98	38,96	0,03				5,80	26,00	8,40	0,72
ДЕНЬ 7.	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		34,43	27,45	128,70	899,13	0,52	26,14	28,40	4,29	184,41	275,77	164,68	7,24
	ЗАВТРАК		14,58	5,73	46,21	294,59	0,07	3,14	8,40	0,15	126,72	16,07	4,81	0,96
222/17	Пудинг из творога (запеченный) с молоком сгущенным	70/10	13,00	5,57	21,16	186,62	0,05	0,34	8,40	0,14	119,41	14,53	3,97	0,65
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0,06		15,21	61,09		2,80		0,01	3,31	1,54	0,84	0,09
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	ОБЕД		19,85	21,72	82,49	604,54	0,45	23,00	20,00	4,14	57,69	259,70	159,87	6,28
99/17	Суп из овощей	250	2,14	5,97	11,48	108,13	0,10	21,34		2,00	30,80	51,54	21,58	0,80
295/17	Котлеты рубленые куриные с соусом	70/30	7,32	10,23	10,08	161,55	0,02			1,54	3,74	0,07		0,25
302/17	Каша гречневая рассыпчатая	180	8,76	5,36	39,49	241,15	0,30		20,00	0,60	15,25	207,37	138,05	4,64
247/06	Кисель из концентрата на плодовых или ягодного	200	0,11		11,60	46,83	0,01	1,66			3,90	0,72	0,24	0,37
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		28,00	25,00	152,00	943,00		251,00		6,00	282,0	172,0	67,0	6,00
	ЗАВТРАК		8,75	5,56	68,62	359,55	0,11	2,03		0,12	201,97	46,50	15,50	1,09
182/17	Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом	200/5	5,24	3,70	33,91	189,93	0,06	1,38		0,12	133,54	46,50	15,50	0,47
379/17	Кофейный напиток с молоком	200	1,99	1,70	24,87	122,74	0,03	0,65			64,43			0,40
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	ОБЕД		18,93	19,54	82,91	583,00	0,29	249,41		6,25	80,22	125,26	51,90	4,43
103/17	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,87	2,96	20,79	121,24	0,13	16,50		1,39	15,20	63,45	24,05	0,83
271/17	Котлеты домашние с соусом (фарш "Новый")	60/30	8,45	7,32	7,31	128,85	0,04	0,69		1,49	10,6	9,38	2,49	1,3
143/17	Рагу овощное	180	2,44	6,22	14,39	123,24	0,08	32,44		2,78	35,17	58,99	27,19	0,98
349/17	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		20,01	84,60	0,03	1,63			47,85			1,79
	Хлеб ржаной	20	1,22	0,24	7,98	38,96	0,03				5,80	26,00	8,40	0,72
ДЕНЬ 9.	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		30,00	26,00	145,00	931,00	1,00	39,00	507,00	6,00	326,0	267,0	74,0	9,00
	ЗАВТРАК		8,65	8,92	58,02	346,95	0,22	2,03	20,00	0,55	213,88	2,87	40,04	1,62
311/04	Каша молочная 5 злаков (жидкая) с маслом	200/5	5,68	7,16	30,83	210,47	0,18	1,38	20,00	0,55	149,37	2,87	40,04	1,30
376/17	Чай с сахаром	200			13	52,02					0,45			0,04

	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22	
	ОБЕД		21,21	16,80	86,95	583,71	0,39	37,42	487,40	5,39	111,75	263,65	34,08	7,50	
35/06	Свекольник	250	2,41	6,76	16,34	135,88	0,08	16,98		2,30	43,20	36,92	15,23	1,50	
261/17	Печень, тушенная в соусе	50/50	10,45	6,14	4,71	115,84	0,17	18,81	467,40	2,27	5,56	181,12	10,64	3,96	
309/17	Макаронные изделия отварные	180	5,68	3,74	36,05	200,51	0,09		20,00	0,82	11,14	45,61	8,21	0,03	
1008/13	Напиток "Лимонад"	200	0,14		25,17	101,21	0,01	9,00			5,82			0,12	
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22	
<b>ДЕНЬ 10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА</b>			<b>31,22</b>	<b>26,58</b>	<b>169,53</b>	<b>1041,91</b>	<b>0,62</b>	<b>102,09</b>	<b>106,00</b>	<b>4,94</b>	<b>415,64</b>	<b>296,43</b>	<b>90,88</b>	<b>6,03</b>	
	ЗАВТРАК		10,54	11,43	58,41	378,67	0,10	4,46	32,00	0,56	246,65	30,69	6,50	0,89	
15/17	Сыр (порциями)	10	2,6	2,65	0,36	35,65		0,28			100,5			0,1	
181/17	Каша молочная манная (жидкая) с маслом	200/5	6,36	8,62	33,00	235,05	0,08	1,38	32,00	0,55	138,84	29,15	5,66	0,48	
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0,06		15,21	61,09		2,80		0,01	3,31	1,54	0,84	0,09	
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22	
	ОБЕД		20,68	15,15	111,12	663,24	0,52	97,63	74,00	4,38	168,99	265,74	84,38	5,14	
102/17	Суп картофельный с бобовыми	250	5,47	4,83	19,06	141,55	0,18	11,50		1,96	40,80	40,38	16,70	1,78	
234/17	Котлеты или биточки рыбные с соусом (минтай)	70/30	8,75	5,67	11,07	130,16	0,07	0,23	54,00	2,08	22,14	108,09	24,75	0,63	
312/17	Пюре картофельное	180	3,30	4,33	22,03	140,20	0,16	25,90	20,00	0,18	41,85	75,99	29,49	1,19	
348/17	Компот из кураги	200	1,92	0,11	38,83	164,02	0,04	1,48			59,8			1,24	
	Хлеб ржаной	40	2,44	0,48	15,96	77,92	0,06				11,60	52,00	16,80	1,44	
<b>ДЕНЬ 11. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>30,00</b>	<b>40,00</b>	<b>149,00</b>	<b>1076,00</b>	<b>1,00</b>	<b>27,00</b>	<b>60,00</b>	<b>2,00</b>	<b>275,0</b>	<b>270,0</b>	<b>102,0</b>	<b>7,00</b>	
	ЗАВТРАК		8,50	11,60	54,99	358,38	0,20	1,37		40,00	0,59	154,01	104,52	39,83	1,57
182/17	маслом	200/5	5,24	3,70	33,91	189,93	0,06	1,38		0,12	133,54	46,50	15,50	0,47	
378/17	Чай с сахаром и молоком	200	1,45	1,60	17,35	89,60	0,02	0,65			60,51			0,10	
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22	
	ОБЕД		21,16	28,72	93,66	717,72	0,53	25,63	20,00	1,43	120,76	165,43	62,05	5,09	
99/17	Суп из овощей со сметаной	250/5	2,14	5,97	11,48	108,13	0,10	21,34		2,00	30,80	51,54	21,58	0,80	
280/17	Фрикадельки в соусе (фарш "Новый")	55/50	8,79	8,85	7,80	145,92	0,05	0,40		2,21	7,54	6,72	1,36	1,28	
302/17	Каша гречневая рассыпчатая	180	8,76	5,36	39,49	241,15	0,30		20,00	0,60	15,25	207,37	138,05	4,64	
349/17	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		20,01	84,60	0,03	1,63			47,85			1,79	
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22	
<b>ДЕНЬ 12. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>29,06</b>	<b>30,18</b>	<b>83,75</b>	<b>722,67</b>	<b>0,48</b>	<b>46,45</b>	<b>20,00</b>	<b>4,11</b>	<b>143,79</b>	<b>174,95</b>	<b>66,85</b>	<b>6,70</b>	
	ЗАВТРАК		12,62	13,40	24,90	270,62	0,09	0,39	20,00	0,05	85,90	1,75	0,05	2,31	
210/17	Омлет натуральный	80	11,10	13,24	2,06	171,72	0,07	0,39	20,00	0,05	81,45	1,75	0,05	2,05	
376/17	Чай с сахаром	200			13	52,02					0,45			0,04	
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22	
	ОБЕД		16,44	16,78	58,85	452,05	0,39	46,06	0,00	4,06	57,89	173,20	66,80	4,39	
101/17	Суп картофельный с крупой	250	2,48	3,75	17,25	112,55	0,13	16,52		1,26	19,05	66,50	26,60	0,98	
ТТК 212	Жаркое из птицы "Петушок" (грудка)	200	12,63	12,79	22,02	253,71	0,22	27,88		2,8	29,14	79,98	31,56	2,32	
247/06	Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	0,11		11,60	46,83	0,01	1,66			3,90	0,72	0,24	0,37	
	Хлеб ржаной	20	1,22	0,24	7,98	38,96	0,03				5,80	26,00	8,40	0,72	
<b>ДЕНЬ 13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>41,00</b>	<b>49,00</b>	<b>149,00</b>	<b>1198,00</b>		<b>89,00</b>	<b>3,00</b>	<b>7,00</b>	<b>311,0</b>	<b>157,0</b>	<b>58,0</b>	<b>6,00</b>	
	ЗАВТРАК		6,80	3,85	58,79	297,00	0,08	4,17		0,13	140,35	47,74	16,24	0,78	
182/17	Каша молочная геркулесовая (жидкая) с маслом	200/5	6,95	8,39	30,22	224,16	0,18	1,38	20,00	0,55	148,63	103,43	40,04	1,30	
379/17	Кофейный напиток с молоком	200	1,99	1,70	19,88	102,78	0,03	0,65			64,28			0,39	
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22	
	ОБЕД		33,87	44,78	90,62	900,93	0,28	85,05	2,88	6,57	170,85	109,46	41,28	5,55	
113/17	Суп-лапша домашняя	250	2,19	4,43	14,72	107,51	0,05	1,50		1,91	11,01	27,46	8,19	0,38	
271/17	Котлеты домашние с соусом (фарш "Новый")	60/30	8,45	7,32	7,31	128,85	0,04	0,69		1,49	10,6	9,38	2,49	1,3	
304/17	Рис отварной	180	4,64	5,63	48,1	261,59	0,05		32,4	0,35	7,54	100	32,48	0,67	
1008/13	Напиток "Лимонад"	200	0,14		25,17	101,21	0,01	9,00			5,82			0,12	
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22	
<b>ДЕНЬ 14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>23,00</b>	<b>31,00</b>	<b>167,00</b>	<b>1040,00</b>	<b>1,00</b>	<b>28,00</b>	<b>40,00</b>	<b>4,00</b>	<b>243,0</b>	<b>307,0</b>	<b>71,0</b>	<b>4,00</b>	
	ЗАВТРАК		8,97	7,02	63,92	354,68	0,10	1,30	20,00	0,72	161,95	155,41	22,45	1,22	
174/17	Каша ячневая молочная вязкая с маслом	200/5	7,45	6,86	39,08	247,80	0,08	1,30	20,00	0,72	157,44	155,41	22,45	0,95	
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0,06		15,21	61,09		2,80		0,01	3,31	1,54	0,84	0,09	
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22	
	ОБЕД		14,09	23,84	103,53	684,86	0,46	27,00	20,00	3,53	80,59	151,34	48,05	2,78	
95/17	Рассольник домашний	250	2,51	6,05	15,30	125,61	0,12	26,29		2,01	35,15	61,08	25,65	1,06	
260/17	Гуляш (свинина)	40/40	2,91	11,00	1,06	114,73	0,14	0,57		0,43	3,28	2,70	0,60	0,36	
309/17	Макаронные изделия отварные	180	5,68	3,74	36,05	200,51	0,09		20,00	0,82	11,14	45,61	8,21	0,03	
349/17	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		20,01	84,60	0,03	1,63			47,85			1,79	
	Хлеб ржаной	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22	
<b>ДЕНЬ 15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>24,67</b>	<b>34,49</b>	<b>158,96</b>	<b>1044,98</b>	<b>0,56</b>	<b>29,95</b>	<b>71,60</b>	<b>5,98</b>	<b>267,86</b>	<b>200,37</b>	<b>110,53</b>	<b>5,07</b>	
	ЗАВТРАК		8,57	8,32	61,18	353,86	0,24	1,72	20,00	0,67	190,07	3,14	49,72	1,86	
311/04	Каша молочная 5 злаков (жидкая) с маслом	200/5	7,05	8,16	38,34	254,96	0,22	1,72	20,00	0,67	185,62	3,14	49,72	1,60	



376/17	Чай с сахаром	200			13	52,02							0,45					0,04
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02						4,00					0,22
	<b>ОБЕД</b>		16,10	26,17	97,78	691,12	0,32	28,23	51,60	5,31	77,79	197,23	60,81	3,21				
35/06	Свекольник	250	2,41	6,76	16,34	135,88	0,08	16,98		2,30	43,20	36,92	15,23	1,50				
295/17	Биточек куриный (фарш куриный)	90	9,26	9	4	134,04	0,03	0,25		1,76	27,36	8,4	1,79	0,31				
143/17	Рагу овощное	180	2,44	6,22	14,39	123,24	0,08	32,44		2,78	35,17	58,99	27,19	0,98				
348/17	Компот из плодов или ягод сушеных (изюм)	200	0,74	0,16	41,02	168,45	0,05			0,16	26,20	41,28	13,44	1,02				
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22				
<b>ДЕНЬ 16. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>41,00</b>	<b>29,00</b>	<b>141,00</b>	<b>990,00</b>	<b>1,00</b>	<b>23,00</b>	<b>52,00</b>	<b>5,00</b>	<b>272,0</b>	<b>335,0</b>	<b>107,0</b>	<b>9,00</b>				

	<b>ЗАВТРАК</b>		7,94	8,78	58,05	343,02	0,10	4,18	32,00	0,56	146,15	30,69	6,50	0,79				
93/17	Каша "Дружба" с маслом	200/5	3,94	5,02	22,00	148,94	0,16	1,26	20,00	0,22	130,11	93,67	31,97	1,06				
376/17	Чай с сахаром и молоком	200	1,45	1,60	17,35	89,60	0,02	0,65			60,51			0,10				
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22				
	<b>ОБЕД</b>		33,22	20,30	83,06	647,40	0,78	18,45	20,00	4,13	126,24	304,26	100,01	8,30				
96/17	Рассольник "Ленинградский"	250	2,55	6,08	17,30	133,96	0,11	16,79		2,04	25,90	68,13	23,75	0,99				
288/17	Птица отварная (грудка) с соусом	70/30	12,64	9,84	10,08	179,30	0,06			1,54	9,34	0,07		1,87				
306/17	Пюре гороховое	180	16,40	4,22	34,24	240,43	0,58		20,00	0,55	83,10	235,34	76,02	4,85				
1008/13	Напиток "Лимонад"	200	0,14		25,17	101,21	0,01	9,00			5,82			0,12				
	Хлеб ржаной	20	1,22	0,24	7,98	38,96	0,03				5,80	26,00	8,40	0,72				
<b>ДЕНЬ 17. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>28,00</b>	<b>30,00</b>	<b>179,00</b>	<b>1097,00</b>		<b>46,00</b>	<b>40,00</b>	<b>7,00</b>	<b>285,0</b>	<b>118,0</b>	<b>36,0</b>	<b>7,00</b>				

	<b>ЗАВТРАК</b>		9,83	8,65	66,95	392,88	0,14	1,96	20,00	0,05	202,79	1,75	0,05	1,86				
99/08	Каша кукурузная молочная (жидкая) с маслом	200/5	6,32	6,79	39,23	243,22	0,09	1,31		0,05	134,51	1,75	0,05	1,25				
379/17	Кофейный напиток с молоком	200	1,99	1,70	19,88	102,78	0,03	0,65			64,28			0,39				
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22				
	<b>ОБЕД</b>		20,59	22,79	114,87	746,83	0,31	44,40	20,00	6,85	145,50	116,38	36,03	5,90				
88/17	Щи из свежей капусты с картофелем	250	2,07	5,90	9,23	98,24	0,08	30,30		1,99	41,80	44,28	20,10	0,76				
278/17	Тефтели мясные (фарш "новый") без риса	60/50	8,28	12,45	7,41	174,81	0,05	2,62		4,04	12,76	26,49	7,72	1,45				
302/17	Каша гречневая рассыпчатая	180	6,76	5,36	39,49	241,15	0,30		20,00	0,60	15,25	207,37	138,05	4,64				
247/08	Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	0,11		11,60	46,83	0,01	1,66			3,90	0,72	0,24	0,37				
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22				
<b>ДЕНЬ 18. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>35,00</b>	<b>34,00</b>	<b>135,00</b>	<b>986,00</b>	<b>1,00</b>	<b>48,00</b>	<b>20,00</b>	<b>5,00</b>	<b>354,0</b>	<b>180,0</b>	<b>112,0</b>	<b>7,00</b>				

	<b>ЗАВТРАК</b>		14,58	5,73	46,21	294,59	0,07	3,14	8,40	0,16	126,72	16,07	4,81	0,96				
222/17	Пудинг из творога (запеченный) с молоком сгущенным	70/10	13,00	5,57	21,16	186,62	0,05	0,34	8,40	0,14	119,41	14,53	3,97	0,65				
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0,06		15,21	61,09		2,80		0,01	3,31	1,54	0,84	0,09				
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22				
	<b>ОБЕД</b>		24,73	24,22	69,35	594,27	0,38	46,09		4,26	103,80	177,33	62,76	5,36				
102/17	Суп картофельный с бобовыми	250	5,47	4,83	19,06	141,55	0,18	11,50		1,96	40,80	40,38	16,70	1,78				
259/17	Жаркое по-домашнему (свинина)	25/150	7,23	23,17	20,88	321,08	0,39	25,95		2,78	19,50	76,68	29,28	1,76				
349/17	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		20,01	84,60	0,03	1,63			47,85			1,79				
	Хлеб ржаной	20	1,22	0,24	7,98	38,96	0,03				5,80	26,00	8,40	0,72				
<b>ДЕНЬ 19. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>21,19</b>	<b>37,13</b>	<b>158,36</b>	<b>1052,14</b>	<b>0,65</b>	<b>25,20</b>	<b>20,00</b>	<b>5,78</b>	<b>231,39</b>	<b>269,87</b>	<b>107,99</b>	<b>4,97</b>				

	<b>ЗАВТРАК</b>		6,47	8,55	53,06	323,05	0,20	1,38	20,00	0,55	153,08	103,43	40,04	1,56				
182/17	Каша молочная геркулесовая (жидкая) с маслом	200/5	6,95	8,39	30,22	224,15	0,18	1,38	20,00	0,55	148,63	103,43	40,04	1,30				
376/17	Чай с сахаром	200			13	52,02					0,45			0,04				
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22				
	<b>ОБЕД</b>		12,72	28,58	105,30	729,08	0,45	23,82		5,23	78,31	186,44	67,95	3,41				
99/17	Суп из овощей	250	2,14	5,97	11,48	108,13	0,10	21,34		2,00	30,60	51,54	21,58	0,80				
291/17	Плов из птицы (филе цыпленок)	200	11,43	11,92	36,81	300,24	0,12	5,98		2,5	21,02	86,51	32,64	1,45				
348/17	Компот из плодов или ягод сушеных (изюм)	200	0,85	0,19	44,31	182,29	0,06			0,19	30,20	47,73	15,54	1,17				
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22				
<b>ДЕНЬ 20. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>27,00</b>	<b>23,00</b>	<b>165,00</b>	<b>977,00</b>	<b>1,00</b>	<b>248,00</b>	<b>130,00</b>	<b>3,00</b>	<b>250,0</b>	<b>381,0</b>	<b>122,0</b>	<b>5,00</b>				

	<b>ЗАВТРАК</b>		8,90	7,37	69,41	379,55	0,18	4,06	20,00	0,23	137,42	95,21	32,81	1,37				
182/17	Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом	200/5	5,24	3,70	33,91	189,93	0,06	1,38		0,12	133,54	46,50	15,50	0,47				
378/17	Чай с сахаром и молоком	200	1,45	1,60	17,35	89,60	0,02	0,65			60,51			0,10				
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22				



			18,58	15,76	95,36	597,38	0,39	243,54	109,60	2,57	112,93	286,11	89,14	3,73
103/17	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,87	2,96	20,79	121,24	0,13	16,50		1,39	15,20	63,45	24,05	0,83
47/05	Суфле "Золотая рыбка" (минтай)	100	10,21	8,31	13,08	167,86	0,07	1,14	89,60	1,00	39,28	146,67	35,60	0,83
128/17	Пюре картофельное	180	3,30	4,33	22,03	140,20	0,16	25,90	20,00	0,18	41,85	75,99	29,49	1,19
1008/13	Напиток "Лимонад"	200	0,14		25,17	101,21	0,01	9,00			5,82			0,12
	Хлеб ржаной	20	1,22	0,24	7,96	38,96	0,03				5,80	28,00	8,40	0,72
	<b>Итого:</b>		<b>583,98</b>	<b>650,11</b>	<b>2957,64</b>	<b>20014,81</b>	<b>12,57</b>	<b>1244,41</b>	<b>1454,10</b>	<b>105,41</b>	<b>5429,01</b>	<b>5101,63</b>	<b>1927,90</b>	<b>127,48</b>
	<b>в т.ч. на 100/50 г:</b>		<b>29,20</b>	<b>32,51</b>	<b>147,88</b>	<b>1000,74</b>	<b>0,63</b>	<b>62,22</b>	<b>72,71</b>	<b>5,27</b>	<b>271,45</b>	<b>255,08</b>	<b>96,40</b>	<b>6,37</b>
	<b>коэффициент</b>		<b>1,00</b>	<b>1,00</b>	<b>4,00</b>									

## Технико-технологическая карта № 51

### Гуляш из филе птицы

**Наименование сборника рецептов:** технико-технологические карты, разработанные организацией общественного питания

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Грудка куриная	180	144	54	43
Масло растительное	5	5	3	3
Лук репчатый	18	15	11	9
Томатная паста	4,8	4,8	2,9	2,9
Мука пшеничная	4	4	2,4	2,4
Масса тушеного мяса	-	100	-	30
Масса соуса	-	50	-	30
<b>Выход готового блюда</b>	<b>-</b>	<b>100/50</b>	<b>-</b>	<b>30/30</b>

### Технология приготовления

Нарезанное кубиками филе птицы обжаривают, заливают водой и тушат с добавлением пассерованной томатной пасты в закрытой посуде.

На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист.

### Требования к оформлению, подаче и реализации

Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо. Срок реализации 2 часа. Температура подачи 65 °С.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** мясо нарезано кубиками, одинакового размера

**Консистенция:** мяса-мягкая, сочная, соуса-однородная, слегка вязкая

**Цвет:** мяса- белый

**Вкус и запах:** в меру соленый, свойственный тушеному мясу, луку и пассерованному томату

### Пищевая и энергетическая ценность блюда, г на 100/50 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
28,53	33,32	10,59	456,36

Технолог: \_\_\_\_\_

Калькулятор: \_\_\_\_\_

## Технико-технологическая карта № 46

### Биточки куриные «Солнышко»

**Наименование сборника рецептов:** технико-технологические карты, разработанные организацией общественного питания

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Фарш куриный		38		57		61		76
Морковь до 1 января	10	8	15	12	16	13	20	16
с 1 января	10,6	8	16	12	17	13	21,2	16
Яйца	1/6 шт	7	1/4 шт	10,5	1/4 шт	11	1/3 шт	14
Вода	6	6	9	9	10	10	12	12
Сухари	5	5	7,5	7,5	8	8	10	10
Масло растительное	3	3	4,5	4,5	5	5	6	6
Масса п /ф	-	64	-	96	-	102	-	128
<b>Выход</b>	-	<b>50</b>	-	<b>75</b>	-	<b>80</b>	-	<b>100</b>

#### Технология приготовления

В фарш куриный добавляют вареную измельченную морковь, яйцо, воду, соль и вымешивают. Из полученного фарша формируют биточки кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу

#### Требования к оформлению, подаче и реализации

Срок реализации 2 часа, температура подачи 65 °С.

#### Органолептические показатели

**Внешний вид:** изделия круглой приплюснутой формы, без трещин и деформаций

**Цвет:** от золотистого до светло-коричневого

**Вкус и запах:** приятный, нежный, в меру соленый, свойственный продуктам, входящим в состав блюда

#### Пищевая и энергетическая ценность блюда, г на 100 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
17,6	13,4	7,4	220,5

Технолог: \_\_\_\_\_

Калькулятор: \_\_\_\_\_

## Технико-технологическая карта № 135

### Рис с овощами

Наименование сборника рецептов: технико-технологические карты, разработанные организацией общественного питания

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	48	48	40	40
Масса отварного риса	-	132	-	110
Морковь до 1 января	33	26	27,5	22
с 1 января	35	26	29	22
Лук репчатый	20	17	17	14
Масло растительное	6	6	5	5
Масса пассерованной моркови	-	18	-	15
Масса пассерованного лука	-	8	-	7
Зеленый горошек консервированный	28	18	23	15
Масло сливочное	6	6	5	5
<b>Выход готового блюда</b>	-	<b>180</b>	-	<b>150</b>

#### Технология приготовления

Рис отваривают до готовности, откидывают. Морковь, лук репчатый нарезают кубиком, пассеруют, зеленый горошек проваривают. Овощи соединяют с рисом, заправляют растопленным и прокипяченным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу.

#### Требования к оформлению, подаче и реализации

Срок реализации 2 часа, температура подачи 65 °С

#### Органолептические показатели

**Внешний вид:** зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются, форма нарезки овощей сохранена.

**Консистенция:** рассыпчатая, мягкая, однородная, овощей мягкая.

**Цвет:** риса - белый, овощей цвет соответствующий.

**Вкус запах:** отварного риса с овощами

#### Пищевая и энергетическая ценность блюда, г на 150 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
4,1	8,57	34,84	232,92

Технолог: \_\_\_\_\_

Калькулятор: \_\_\_\_\_

## Технико-технологическая карта № 212

### Жаркое «Петушок»

**Наименование сборника рецептов:** технико-технологические карты, разработанные организацией общественного питания

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Грудка куриная	100	80
Картофель с 01.09 по 31.10	160	120
Лук репчатый	14,4	12
Морковь	7,2	6
Масло растительное	6	6
Томатная паста	3	3
<b>Выход готового блюда</b>	<b>-</b>	<b>200</b>

#### Технология приготовления

Мякоть птицы (грудка куриная) нарезают кусочками, картофель и лук – дольками, затем мясо птицы и овощи обжаривают по отдельности.

Обжаренное мясо птицы и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатную пасту, соль и воду ( продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист.

#### Требования к оформлению, подаче и реализации

Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления блюда.

#### Органолептические показатели

**Внешний вид:** овощи и кусочки птицы сохранили форму нарезки

**Консистенция:** мяса птицы и овощей-нежная, мягкая, сочная

**Цвет:** мяса птицы-серый, овощей-тёмно-красный

**Вкус и запах:** умеренно соленый, мяса птицы в сочетании с ароматом овощей

#### Пищевая и энергетическая ценность блюда, г на 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
24,99	20,83	81,13	611,94

Технолог: \_\_\_\_\_

Калькулятор: \_\_\_\_\_

1.Сборник технических нормативов-Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.-М.:Делли плюс, 2017.-

2.Сборник технолог. нормативов, рецептов блюд и кулинарных изд. для школьных образовател. учрежд., школ-интернатов, детских домов и дет оздоровител. учреждений/Составители Л. С. Коровка, И. И. Добросердова.- Пермь.:Урал регионал центр питания, 2006.-234с

3.Сборник технических нормативов-Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях/Под ред. М.П. Могильного и В. А. Тутельяна.-М.:Делли плюс, 2016.-640 с.

4.Технико-технологические карты, разработанные организацией общественного питания.

5.Сборник технологических нормативов-Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Под ред. Ф. Л. Марчука - М.:Хлебпродинформ", 1996.-619с.



**Ассортимент пищевых продуктов, продовольственного сырья.  
Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания учащихся и воспитанников, получающих бюджетные средства на питание**

Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности.

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
1.	Мясо говядины жилованное замороженное в блоках для детского питания, класс А, группа 1; подгруппы 1.1, 1.2 и 1.3, со сроком годности не более 6 месяцев	Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013). Внешний вид: куски мяса без костей, хрящей и крупных сухожилий; не допускается наличие прирезей внутренних органов, лимфатических узлов, кровяных сгустков, крупных кровеносных сосудов, признаков повторного замораживания, постороннего запаха, не свойственного данному виду продукта.
2.	Полуфабрикаты натуральные охлажденные из говядины крупнокусковые для детского (дошкольного и школьного) питания: вырезка, тазобедренная часть, лопаточная часть, подлопаточная часть, со сроком годности не более 6 месяцев	Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013). Мясная мякоть или пласт мяса, снятые с определенной части полутуши в виде крупных кусков, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной и жировой ткани. Поверхность полуфабрикатов ровная, незаветренная, края заравнены, без глубоких надрезов мышечной ткани, тонкая поверхностная пленка оставлена. Вырезка: пояснично-подвздошная мышца овально-продолговатой формы, частично покрытая блестящим сухожилием, без прилегающего к ней малого поясничного мускула, соединительной и жировой ткани. Тазобедренная часть: мышцы, отделенные от тазовой, крестцовой и бедренной костей одним куском без мышц, прилегающих к берцовой кости, разделены на четыре крупных куска: верхний (среднегодичная мышца), внутренний (приводящая и полуперепончатая), боковой (четырёхглавая), наружный (полусухожильная и двуглавая). М.д. жира - не более 20%.
3.	Полуфабрикаты натуральные замороженные из говядины крупнокусковые для детского (дошкольного и школьного) питания: вырезка, лопаточная часть, подлопаточная часть, тазобедренная часть, со сроком годности не более 6 месяцев	Лопаточная часть: мышцы, снятые с лопаточной и плечевой костей одним куском, без мышечной и соединительной ткани, прилегающей к лучевой и локтевой костям, и разделенные на две части: заплечная часть (заостренная, предостная мышца), плечевая часть (трехглавая мышца). М.д. жира - не более 20%. Подлопаточная часть: мышцы (надпозвоночная, вентрально-зубчатая, часть длиннейшей мышцы, расположенные под лопаткой, снятые одним куском с остистых отростков первых трех грудных позвонков и трех ребер. М.д. жира - не более 9,3%. Котлетное мясо: куски мясной мякоти от шейной части, пашина, межреберное мясо, мякоть с берцовой, лучевой и локтевой костей, обрезки, полученные при зачистке крупнокусковых полуфабрикатов и костей, покромка от говядины второй категории. М.д. жира - не более 20,0%. Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %) и других пищевых добавок. рН - не более 6,3. Для замороженной продукции не допускается наличие признаков повторной заморозки.
4.	Мясо свинины жилованное замороженное в блоках для детского питания, класс А, группа 2; подгруппы 2.1 и 2.2, со сроком годности не более 6 месяцев	Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013). Внешний вид: куски мяса без костей, хрящей и крупных сухожилий; не допускается наличие прирезей внутренних органов, лимфатических узлов, кровяных сгустков, крупных кровеносных сосудов, признаков повторного замораживания, постороннего запаха, не свойственного данному виду продукта.
5.	Полуфабрикаты натуральные охлажденные из свинины крупнокусковые для детского (дошкольного и школьного) питания: тазобедренная часть, лопаточная часть.	Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013). Мясная мякоть или пласт мяса, снятые с определенной части полутуши в виде крупных кусков, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной и жировой ткани. Поверхность полуфабрикатов ровная, незаветренная, края заравнены, без глубоких надрезов мышечной ткани, тонкая поверхностная пленка оставлена. Тазобедренная часть: мышцы, (среднегодичная, двухглавая, полуперепончатая, четырехглавая и другие), отделенные от тазовой, крестцовой и бедренной кости одним

6.	Полуфабрикаты натуральные замороженные из свинины крупнокусковые для детского (дошкольного и школьного) питания: тазобедренная часть, лопаточная часть, со сроком годности не более 6 месяцев	пластом, без мышечной и соединительной ткани, прилегающих к берцовой кости. Массовая доля (м.д.) жира - не более 12,2%. Лопаточная часть: мышцы (заостренная, предостная, дельтовидная, трехглавая и другие), снятые с лопаточной и плечевой костей одним пластом, без мышц, прилегающих к локтевой и лучевой костям. Массовая доля (м.д.) жира - не более 12,1%. Котлетное мясо: мясная мякоть различной величины и массы, с нижней половины ребер (с первого по четвертое), межсосковой и паховой частей; мякоть с берцовой, лучевой и локтевой костей и обрезки, полученные при зачистке крупнокусковых полуфабрикатов. Массовая доля (м.д.) жира - не более 20,0 %. Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2%) и других пищевых добавок. Для замороженной продукции не допускается наличие признаков повторной заморозки.
7.	Тушки цыплят и цыплят-бройлеров потрошенные первого сорта и их части (полутушки, четвертины передняя и задняя, грудки, окорочка) охлажденные	ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия», ГОСТ Р 54349-2011 «Мясо и субпродукты птицы Правила приемки», ГОСТ 31962-2013 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других пищевых добавок. Тушки допускаются к поставке в образовательные учреждения, в которых имеются условия для их разделки.
8.	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные и мясокостные) из мяса кур и цыплят-бройлеров охлажденные: мясокостные - грудка, окорочок, бедро, голень, крылышко, плечевая часть; бескостные - филе грудной части, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, кусковое мясо плеча, со сроком годности не более 6 месяцев	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия» * Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается. Запах: свойственный свежему мясу. Грудка – грудные мышцы овальной формы с грудной костью и кожей или без кожи. Края ровные, без глубоких надразов мышечной ткани. Не допускается наличие кожи шеи. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком. Окорочок – часть тушки, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком. Бедро – часть тушки, состоящая из бедренной части с прилегающими к ней мякотными тканями. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком. Голень – часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком. Крылышко – передняя конечность птицы, отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой, локтевой, лучевой костей, без костей кисти, с прилегающими к ней мякотными частями. Цвет: бледно-желтый. Плечевая часть – часть крыла тушки, отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без кожи. Цвет: бледно-желтый. Филе грудной части – филе тушки, состоящая из большой и глубокой грудной мышцы с кожей или без кожи. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком. Филе большое - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком. Филе малое - часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцы. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком. Кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, кусковое мясо плеча - мякотные ткани, отделенные от соответствующих костей, без кожи, сухожилий и жира. Цвет: от светло-розового до светло-красного Для замороженной продукции не допускается наличие признаков повторной заморозки.
9.	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и цыплят-бройлеров замороженные: мясокостные - грудка, окорочок, бедро, голень, крылышко, плечевая часть; бескостные - филе грудной части, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, кусковое мясо плеча, со сроком годности не более 6 месяцев	Плечевая часть – часть крыла тушки, отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без кожи. Цвет: бледно-желтый. Филе грудной части – филе тушки, состоящая из большой и глубокой грудной мышцы с кожей или без кожи. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком. Филе большое - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком. Филе малое - часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцы. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком. Кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, кусковое мясо плеча - мякотные ткани, отделенные от соответствующих костей, без кожи, сухожилий и жира. Цвет: от светло-розового до светло-красного Для замороженной продукции не допускается наличие признаков повторной заморозки.
10.	Изделия колбасные вареные для детского (дошкольного и школьного) питания: колбасы, колбаски (сосиски), сардельки	Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013). Массовая доля поваренной соли - не более 1,8 %. Содержание нитритов свыше 0,003%
11.	Полуфабрикаты мясные рубленые категории А, замороженные: фарш мясной «Говяжий», со сроком хранения не более 2-х месяцев	Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 55365-2012* «Фарш мясной. Технические условия «Рубленый мясной полуфабрикат» – мясной полуфабрикат, изготовленный из измельченных мясных или измельченных мясных и мясной полуфабрикат, изготовленный из бескостного измельченного мяса

		предназначенный для питания детей с 1,5 лет. М.Д. белка не менее 16 %. М.Д.ж. не более 15 %, м.д. хлорида натрия не более 0.9 %. Однородная мясная масса без костей, хрящей и сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок. Цвет от светло – розового до темно – красного. Запах – характерный для доброкачественного мяса, без постороннего запаха. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов, указанных в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), использование продуктов убоя с содержанием общего фосфора более 0,2 процента, использование свежей и замороженной крови, доставленной с других производственных объектов.
12	Полуфабрикаты мясные рубленые категории А, замороженные: фарш «Новый» ,со сроком хранения не более 2-х месяцев	Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция части ее маркировки», ТР ТС 021/2011 2О безопасности пищевой продукции»; «Мясной полуфабрикат, изготовленный из бескостного измельченного мяса. Однородная мясная масса без костей, хрящей и сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок. Цвет от светло – розового до темно – красного. Запах – характерный для доброкачественного мяса, без постороннего запаха. Массовая доля общего фосфора на более 0.2 %. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов, указанных в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), использование продовольственного (пищевого) сырья, перечень которого установлен техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).
13	Полуфабрикаты мясные рубленые категории А, замороженные: «Фарш из мяса птицы кур», со сроком хранения не более 2-х месяцев	Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция части ее маркировки», ТР ТС 021/2011 2 «О безопасности пищевой продукции», «фарш» – рубленый полуфабрикат, предназначенный для изготовления формованных полуфабрикатов. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов, указанных в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) , использование продуктов убоя с содержанием общего фосфора более 0,2 процента, использование свежей и замороженной крови, доставленной с других производственных объектов.
14	Печень говяжья Замороженная 1 категории со сроком хранения не более 6-и месяцев	Печень говяжья замороженная, имеет цвет от темно –красного до Темно коричневого. Запах характерен для данного продукта. Печень выпускается в блоках, упаковано в полиэтиленовую пленку и гофрокороб массой не более 20 кг. Соответствует ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции»

**Продукция рыбной промышленности**

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
1.	Филе или филе-кусочек рыбы мороженое высшей категории с кожей или без кожи в ассортименте (треска, хек, горбуша, минтай, сайда, пикша, судак с кожей и др.)	ТР ЕАЭС 040/2016 «Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции». ГОСТ 3948-2016 «Филе рыбы мороженое. Технические условия»* Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. Массовая доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна превышать 5,0%.
2.	Филе рыбы мороженое с кожей или без кожи для	ТР ЕАЭС 040/2016 «Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции».

	детского (дошкольного и школьного) питания в ассортименте (треска, пикша, сайда, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ГОСТ 3948-2016 «Филе рыбы мороженое. Технические условия»* Поверхность чистая, ровная, естественной окраски. Консистенция (после размораживания): плотная, свойственная данному виду рыбы, нежная у пикши. Цвет мяса: свойственный данному виду рыбы без признаков окисления жира. Вкус и запах: свойственные данному виду рыбы без посторонних привкуса и запаха. Консистенция (после отваривания): нежная, сочная, присущая данному виду рыбы. Массовая доля белка – не менее 16,0 %, массовая доля жира - от 1,0 до 11,0 %. Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. Массовая доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна превышать 5,0%. Не допускается наличие признаков повторной заморозки.
3.	Рыба мороженая	ГОСТ 32366-2013* «Рыба мороженая. Технические условия.» Поверхность чистая, ровная, естественной окраски. Консистенция (после размораживания): плотная, свойственная данному виду рыбы, нежная у пикши. Цвет мяса: свойственный данному виду рыбы без признаков окисления жира. Вкус и запах: свойственные данному виду рыбы без посторонних привкуса и запаха. Консистенция (после отваривания): нежная, сочная, присущая данному виду рыбы. Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. Не допускается наличие признаков повторной заморозки.
4.	Сельдь соленые	Сельдь слабосоленая имеет цвет соответствующий данному виду рыбы, запах имеет запах рассола соленой рыбы с легким запахом специй. Соответствует ГОСТ 815-2019 Сельди соленые. Технические условия* «Сельди соленые. Технические условия»
5.	Крабовые палочки	Соответствие ГОСТ 7630-96. «Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки.»* Маркировка и упаковка, упаковка в полиэтилен весом 100-200 гр.
6.	Консервы рыбные	Куски или филе-куски рыбы целые, запах приятный свойственный консервам данного вида, упакованы в жестяную банку массой 240-250 г Соответствие ГОСТ 13865-2000 «Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условия»*

#### Молоко и молочная продукция

№п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
1.	Молоко питьевое стерилизованное, ультрапастеризованное с массовой долей жира 2,5 % (для приготовления блюд и кулинарных изделий)	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
2.	Молоко питьевое ультрапастеризованное (обогащенное или необогащенное) для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 2,5%	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
3.	Творог с массовой долей жира 5 %	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
4.	Творог с массовой долей жира 9 %	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
5.	Сметана с массовой долей жира 15%	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
6.	Сыры полутвердые с массовой долей жира 45%-50% в пересчете на сухое вещество.	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Массовая доля поваренной соли – не более 2,0 %. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.
7.	Сыры полутвердые с массовой долей жира от 40 до 44,9 % в пересчете на сухое вещество.	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Массовая доля поваренной соли не более 2%. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.
8.	Сыры полутвердые с массовой долей жира от 40% до 50% в пересчете на сухое вещество.	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Массовая доля поваренной соли не более 2%. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.



9.	Сыр мягкий для детского (дошкольного и школьного) питания	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Внешний вид: поверхность продукта чистая, ровная, неподсохшая, неплесневелая. Вкус и запах: чистый молочный, с солоноватым вкусом, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция: однородная, плотная, упругая, слегка ломкая. Допускается легкая мучнистость и незначительное отделение сыворотки. Цвет: белый, белый с кремовым оттенком. Массовая доля жира не более 50 % в пересчете на сухое вещество, массовая доля соли не более 1,8 %. Содержание растительных жиров не допускается. Продукт должен быть расфасован в асептическую упаковку массой нетто, обеспечивающей удобное порционирование.
10.	Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 72,5%	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»

#### Яйца

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
1.	Яйца куриные пищевые	Яйцо куриное столовое. Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета, неповрежденной. ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия» *

#### Продукция хлебопекарной промышленности

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
1.	Изделия булочные – батоны нарезные из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта	ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия», ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» * По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Содержание в 100г продукта: жира-1-8 %, белка-8-13 %, углеводов – 45-55 %.
2.	Хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89 «Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия»* Хлеб зерновой должен вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, крупки пшеничной дробленой, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, яиц куриных, тмина. Поверхность изделий шероховатая с наличием пшеничной дробленой крупки. Форма – продолговатая с округленными или заостренными концами для подовых изделий, для формовых – соответствующая форме, в которой производилась выпечка. Хлеб должен быть пропеченный, мякиш не влажный на ощупь, несколько крошковатый. Вкус и запах соответствует данному виду изделий, без постороннего привкуса и запаха. Не допускается использование маргарина и гидрогенизированных жиров. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба в потребительской нарезке. Содержание в 100 г продукта: жира-1-8 %, белка-8-13 %, углеводов–45-55 %.
3.	Хлеб из смеси муки ржаной и муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами для детского (дошкольного и школьного) питания формовой в нарезке	ГОСТ 31807-2018 «Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия»* Поверхность изделий гладкая или шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Мякиш должен быть пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Пористость должна быть развитая, без пустот и уплотнений. Не допускается наличие в мякише комочков и следов непромеса. Цвет: от светло-коричневого до коричневого, без следов подгорелости. Вкус и запах: соответствующие данному виду хлеба, без постороннего привкуса и запаха. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Влажность мякиша – не более 53,0 %. Кислотность – не более 12 град. Пористость мякиша – не менее 46 %. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость.
4.	Хлеб из муки пшеничной первого сорта, обогащенный	ГОСТ 26987-86. «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия» *

	витаминами и минералами для детского (дошкольного и школьного) питания подовый в нарезке.	Поверхность изделий гладкая или шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Мякиш должен быть пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен восстанавливать свою первоначальную форму. Цвет: светло-коричневый. Вкус и запах: соответствующие данному виду хлеба, без постороннего привкуса и запаха. Влажность мякиша – не более 43,0%. Кислотность – не более 3 град. Пористость мякиша – не менее 67%. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость.
5.	Хлеб белый из пшеничной муки высшего или первого сорта в нарезке	ГОСТ 26987-86. «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия», ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия». По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки.* Содержание в 100г продукта: жира – 1-8%, белка – 8-13%, углеводов – 45-55%

#### Продукция масложировой промышленности

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
1	Масло кукурузное марки Д	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
2.	Масло подсолнечное: - рафинированное дезодорированное	Масло растительное рафинированное высшего сорта, предназначено для непосредственного употребления в пищу и для производства пищевых продуктов. Прозрачное, без осадка, без запаха. С перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг жира Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»

#### Продукция мукомольно-крупяной промышленности

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
1.	Хлопья овсяные	Хлопья овсяные гекулес. Цвет белый с оттенками от кремового до желтого, запах свойственный овсяной крупе, без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха ГОСТ 21149-93 «Хлопья овсяные. Технические условия» *
2.	Крупа овсяная высшего сорта	ГОСТ 3034-75 «Крупа овсяная. Технические условия» *
3.	Горох целый или колотый	Горох колотый шлифованный. Сорт 1, с разделенными семядолями, Цвет желтый, зеленый, запах нормальный, свойственный гороху, без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха. ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный. Технические условия» *
4.	Крупа гречневая: ядрица быстрорастворяющаяся	Крупа гречневая. Сорт 1 Ядрица, цвет кремовый с желтоватым или зеленоватым оттенком, запах свойственный гречневой крупе, без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха. ГОСТ Р 55290-2012 «Крупа гречневая. Технические условия» *
5.	Крупа кукурузная шлифованная	Крупа кукурузная, цвет белый или желтый с оттенками, запах свойственный кукурузной крупе, без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха. ГОСТ 6002-69 «Крупа кукурузная. Технические условия» *
6.	Крупа манная	Крупа манная марки М, мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета, запах нормальный без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха. ГОСТ 7022-2019 Крупа манная. Технические условия*
7.	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	Вкус свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах свойственный не затхлый, не плесневелый. ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
8.	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта	Пшеничная крупа, цвет желтый, запах свойственный пшеничной крупе, без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха. ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
9.	Крупа пшено шлифованное	Крупа пшено шлифованное I сорт. Цвет желтый разных оттенков, запах свойственный пшену, без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха ГОСТ 572-2016 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия» *



10.	Крупа рис шлифованный	ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия»*
11.	Макаронные изделия (вермишель, солонка, рожки, перья, лапша и др)	ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»* Цвет соответственный сорту муки. Форма соответствует типу изделий. Вкус, запах свойственные без посторонних.
12.	Макаронные изделия (вермишель, лапша) яичные	ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»* Цвет соответственный сорту муки. Форма соответствует типу изделий. Вкус, запах свойственные без посторонних.
13.	Сухари панировочные из хлебных сухарей	ГОСТ 28402-89 «Сухари панировочные. Общие технические условия» * Крупка, достаточно однородная по размеру. Цвет от светло-желтого до светло-коричневого. Вкус и запах свойственные, без посторонних.
14	Крупа « 5 ЗЛАКОВ»	Крупа представляет собой смесь хлопьев следующих злаков : овса, пшена, ячменя , ржи и кукурузы , запах свойственный смеси хлопьев , без посторонних запахов , не затхлый, не плесневелый, упакована в упаковку из полипропиленовой пленки массой 400 гр.

Продукция плодоовощная свежая

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
1.	Картофель продовольственный свежий не ниже первого класса: ранний – картофель урожая текущего года, реализуемый до 1 сентября; поздний – картофель урожая текущего года, реализуемый с 1 сентября	ГОСТ 7176-2017. «Картофель продовольственный. Технические условия»",
2.	Морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия», ГОСТ 1721-85 «Морковь столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия» *
3.	Свекла столовая свежая	ГОСТ32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия», ГОСТ 1722-85 «Свекла столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия» *
4.	Лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017. «Лук репчатый свежий. Технические условия»*
5.	Капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия» *
6.	Томаты свежие	Плоды должны быть свежими, чистыми, здоровыми, по форме и окраске соответствовать данному сорту, без повреждений вредителями и заболеваниями. Соответствие «ГОСТ 34298-2017 Томаты свежие. Технические условия»*
7.	Огурцы свежие	Плоды должны быть свежими, чистыми, здоровыми, по форме и окраске соответствовать данному сорту, без повреждений вредителями и заболеваниями Соответствие «ГОСТ 33932-2016 Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия
8	Апельсины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017. «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»*
9	Лимоны свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017. «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»*
10	Мандарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017. «Плоды цитрусовых культур. Технические условия» *
11	Бананы свежие не ниже первого класса	ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия» *
12	Яблоки свежие поздних сроков созревания не ниже первого сорта	ГОСТ 34314-2017. «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»*
13	Яблоки свежие ранних сроков созревания первого сорта	ГОСТ 34314-2017. «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»*

Продукция плодоовощная консервная, охлажденная, замороженная и сушеная

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности
1.	Томатная паста экстра или высшего сорта без соли	Томатная паста, однородная концентрированная масса от ярко-красного до малинового цвета, запах свойственный концентрированной томатной пасте, без посторонних

		запахов ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия»
2.	Томатное пюре высшего сорта	ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия»
3.	Огурцы консервированные без добавления уксуса для детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид – огурцы целые длиной до 110мм, диаметром не более 50мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений. Цвет – огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов. Консистенция – огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Вкус и запах – слабо-кислый умеренно-соленый, запах приятный с ароматом пряностей, без посторонних привкусов и запахов. Качество заливки – заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей. Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 55%. Не допускается использование острых (жгучих) специй и приправ (перца, горчицы, хрена и др.).
4.	Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без уксуса) для детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид - огурцы целые длиной до 110мм, диаметром не более 50мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений. Цвет - огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов. Консистенция - огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Вкус и запах - слабокислый, умеренно-соленый, запах приятный с ароматом пряностей, без посторонних привкусов и запахов. Качество заливки заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей. Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 50%. Не допускается использование острых (жгучих) специй и приправ (перца, горчицы, хрена и др.). Соответствие ГОСТ 31713-2012 «Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия»*
5.	Чернослив целые плоды без косточки высшего сорта	ГОСТ 32896-2014 «Фрукты косточковые сушеные. Технические условия» * Плоды необработанные (несульфитированные); обработанные (сернистым ангидридом) допускаются только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов) - на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация.
6.	Абрикосы сушеные без косточки (курага) высшего сорта	ГОСТ 32896-2014 «Фрукты косточковые сушеные. Технические условия»* Плоды необработанные (несульфитированные); обработанные (сернистым ангидридом) допускаются только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов) - на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация.
7.	Виноград сушеный высшего сорта видов изюм и кишмиш	ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия» *
8.	Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные в ассортименте	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» Кислотность (массовая доля титруемых кислот) не более 1,3 %.
9.	Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания, в том числе обогащенные, в ассортименте	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» Внешний вид и консистенция соков: однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне тары. Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых (за исключением цедры и альbedo). Вкус и аромат: хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам. Для соков из цитрусовых плодов - натуральная, естественная горечь и легкий привкус эфирных масел. Не допускаются посторонние привкус и запах. Цвет: однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки.
10.	Нектары фруктовые и фруктово-овощные в ассортименте	ГОСТ 32104-2013 «Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия»* Кислотность (массовая доля титруемых кислот) не более 1,3 %.
11.	Икра кабачковая	Однородная, равномерно измельченная масса с включениями зелени и пряностей без семян. Консистенция мажущаяся или слегка зернистая, цвет от желтого до светло-коричневого, запах свойственен кабачковой икре. ГОСТ 2654-2017* «Консервы. Икра овощная. Технические условия»

12.	Консервированный зеленый горошек	Зерна целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета. Запах натуральный свойственный зеленому горошку, без посторонних запахов. Цвет зерен. зеленый, светло-зеленый или оливковый. ГОСТ 34112-2017 «Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия»*.
13	Консервированная кукуруза	Зерна целые, правильно срезанные, цвет зерен золотистый или желтый, запах свойственный вареной кукурузе, без посторонних запахов. ГОСТ 34114-2017 Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия
14	Фасоль красная консервированная	Зерна фасоли одного типа, однородные по величине в заливке или соусе, цвет зерен однородный, свойственный данному типу фасоли, цвет соуса оранжево-красный. ГОСТ Р 54679-2011* «Консервы из фасоли. Технические условия»
15	Сухофрукты (компотная смесь)	Смесь сухофруктов состоит из смеси сушеных фруктов из целых плодов с косточкой или целых приплюснутых плодов с выдавленной косточкой половинки или кружки (боковые срезы полноценные по мякоти) или дольки плодов. Запах свойственен фруктам. ГОСТ 32896-2014* «Фрукты сушеные. Общие технические условия»
16	Изюм б/к (сушеный виноград)	Масса ягод сушеного винограда сыпучая, без комкования. Ягоды без косточек и плодоножек, запах характерен для данного фрукта. Цвет от золотистого до черного. ГОСТ 6882-88* «Виноград сушеный. Технические условия».
17	Чернослив б/к	Приплюснутые плоды с выдавленной косточкой, половинки плодов правильной круглой и овальной формы со слегка завернутыми краями. Запах характерен для данного фрукта. Цвет однородный черный с синеватым оттенком глянцевый. Упаковка в полиэтиленовый пакет и в гофрокороб массой не более 10 кг ГОСТ 32896-2014* «Фрукты сушеные. Общие технические условия»
18	Абрикос б/к сушеный (курага)	Приплюснутые плоды с выдавленной косточкой, половинки плодов правильной круглой и овальной формы со слегка завернутыми краями. Запах характерен для данного фрукта. Цвет однородный ярко оранжевый, типичный для хорошо вызревших абрикосов. Упаковка в полиэтиленовый пакет и в гофрокороб массой не более 10 кг ГОСТ 32896-2014* «Фрукты сушеные. Общие технические условия».
19	Шиповник сушеный	Плоды цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек ложные плоды разнообразной формы: от шаровидной, яйцевидной или овальной до сильно вытянутой веретеновидной; длина плодов 0,7-3 см, диаметр - 0,6-1,7 см. На верхушке плода имеется небольшое круглое отверстие или пятиугольная площадка. Плоды состоят из разросшегося цветоложа (гипантия) и заключенных в его полости многочисленных плодиков-орешков. Стенки плодов твердые, хрупкие, наружная поверхность блестящая, реже матовая, более или менее морщинистая. Внутри плоды обильно выстланы длинными, очень жесткими щетинистыми волосками. Орешки мелкие, продолговатые, со слабо выраженными гранями. Цвет от оранжево-красного до буро-красного. ГОСТ 1994-93 «Плоды шиповника. Технические условия» *
20	Черная смородина замороженная	Ягода смородины черной одного помологического сорта без плодоножки, не заражена вредителями, цвет однородный свойственный данному виду ягоды. ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия»*
21	Вишня замороженная	Ягода вишни замороженной одного помологического сорта без плодоножки, не заражена вредителями, цвет однородный свойственный данному виду ягоды. ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия»*
22	Клюква замороженная	Ягода клюквы замороженной одного помологического сорта без плодоножки, не заражена вредителями, цвет однородный свойственный данному виду ягоды. ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия»*
23	Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные в ассортименте	Внешний вид и консистенция соков: однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне тары. Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых (за исключением цедры и альbedo).
24	Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания, в том числе обогащенные, в ассортименте	Вкус и аромат: хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам. Для соков из цитрусовых плодов - натуральная, естественная горечь и легкий привкус эфирных масел. Не допускаются посторонние привкус и запах. Цвет: однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки.
25	Нектары фруктовые и фруктово-овощные в ассортименте	Кислотность (массовая доля титруемых кислот) не более 1,3 %. Соответствие ГОСТ 32103-2013* «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия.»

<b>Продукция сахарной промышленности</b>		
<b>№ п/п</b>	<b>Наименование пищевого продукта</b>	<b>Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству</b>
1	Сахар белый (кристаллический)	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия» *
<b>Изделия кондитерские мучные и сахаристые</b>		
<b>№ п/п</b>	<b>Наименование пищевого продукта</b>	<b>Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности</b>
1.	Печенье из пшеничной муки не ниже первого сорта - сахарное или затяжное, в том числе витаминизированное	ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»* Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Содержание в 100 г продукта: жира – не более 25г, сахара – не более 25г.
2.	Зефир	ГОСТ 6441-2014 *Вкус и запах Свойственные данному наименованию продукта с учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха. Не допускается привкус диоксида серы, резкий вкус и запах применяемых ароматизаторов Цвет Консистенция: Свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений. У зефира, пастилы на пектине, желирующем крахмале. фулцелларане допускается сероватый оттенок В зависимости от состава может быть: - мягкая, легко поддающаяся разламыванию; - слегка затяжистая для изделий на пектине и с различными добавлениями. Не допускается кристаллов сахара: - затяжистая для зефира и пастилы на желатине и желирующем крахмале Форма: Свойственная данному наименованию продукта, пенообразная, равномерная Различная, без деформаций Поверхность Свойственная данному наименованию продукта, без грубого затвердевания на боковых гранях и выделения сиропа. Глазированные изделия не должны иметь следов «поседения» или повреждения глазури ТУ 9128-008-0066397944-2012 ТУ 9128-001-00357475-2015
3.	Вафли	ГОСТ 14031-2014* Вкус и запах Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов и запахов Поверхность Поверхность вафель без отделки с четким рисунком без вздутий, вмятин и трещин. Поверхность глазированных вафель или вафель с отделкой сухая, не липкая, без сколов, вздутий и трещин, глазурь должна покрывать поверхность вафель ровным или волнистым слоем. Не допускается поседения, засахаривания или увлажнения глазури. Допускается художественная отделка поверхности разными видами глазури (кондитерской, шоколадной, жировой и др.) Форма Разнообразная, плоская или объемная в зависимости от формы вафель. Сдобные вафли могут быть свернуты в форме рулета, трубочки или конуса. Края вафель с ровным обрезом. Допускается для неглазированных и частично глазированных вафель наличие до 7,0% вафель в партии с явно поврежденными углами, неровным обрезом и трещинами на поверхности, не ухудшающими внешний вид изделий, а для вафель без начинки - до 10% в партии ломаных вафель Цвет Цвет вафель от светло-желтого до светло-коричневого. Допускается неравномерность окраски вафель, изготовленных с добавлением сахара, фруктозы, глюкозы. Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единице ТУ- 9137-001-65264046-2011

4.	Пряники	<p>ГОСТ 15810-2014*</p> <p>Вкус и запах Изделия с ярко выраженным сладким вкусом и ароматом, свойственными данному наименованию пряничного изделия, соответствующими вносимым вкусоароматическим добавкам. без посторонних привкуса и запаха</p> <p>Структура Изделия с мягкой, связанной структурой, не рассыпающиеся при разламывании</p> <p>Цвет От бело-кремового до темно-коричневого с оттенками различной интенсивности. Цвет мякиша - равномерный по всему объему изделия. Поверхность может быть темнее мякиша, нижняя поверхность темнее верхней.</p> <p>Допускается более темный цвет выступающих рельефов оттиска рисунка или надписи. Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единице</p> <p>Вид в изломе Пропеченные изделия, с равномерной хорошо развитой пористостью, без пустот, закала и следов непромеса. В пряниках с начинкой начинка должна находиться внутри изделия, не допускается вытекание начинки на поверхность изделия. Допускается незначительное уплотнение в местах, граничащих с начинкой. Коврижки с начинкой представляют собой пряничное изделие, состоящее из пластов пряничного полуфабриката, соединенных между собой начинкой. Начинка не должна выступать за края пряничного изделия</p> <p>Поверхность Сухая, без крупных трещин, вздутий, впадин, не подгоревшая, без наплывов. Допускается наличие мелких трещин не более 5% площади поверхности</p>
----	---------	--

Продукция чайной, соляной промышленности, пищевые концентраты

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности
1.	Чай черный байховый фасованный крупный (листовой) высшего или первого сорта	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный байховый фасованный. Технические условия»* Пакетики для разовой заварки должны быть массой нетто не более 0,75 г.
2.	Соль поваренная пищевая выварочная сортов экстра или высший йодированная	ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия»*
3.	Какао-порошок	ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия»* Какао-порошок на вид от светло-коричневого до темно-коричнево цвета с характерным запахом какао без посторонних запахов.
4.	Какао-напиток быстрорастворимый для детского (дошкольного и школьного) питания, в т.ч. обогащенный микронутриентами	Внешний вид: сыпучая масса коричневого цвета разной степени интенсивности с различными оттенками, допускается наличие неплотно слежавшихся комочков. Вкус и запах: свойственные данному виде продукта, с ароматом ванили, без посторонних привкуса и запаха. Напиток должен разводиться в горячем молоке или воде без комочков. В готовом напитке допускается осадок какао-порошка. В составе напитка не допускается наличие сухого молока.
5.	Кисели на плодовых или ягодных экстрактах, концентрированных соках в брикетированном или насыпном виде, в т.ч. обогащенные микронутриентами, в ассортименте	ГОСТ 18488-2000 «Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия»* Однородная сыпучая масса. цвет зависит от применяемого ягодного концентрата (допускается использование только натуральных ароматизаторов и красителей)
6.	Кофейный напиток злаковый, в том числе обогащенный микронутриентами для детского питания (дошкольного и школьного	ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия»* Внешний вид: порошок однородной консистенции. Допускается включения частиц сырья согласно рецептуре и уплотнение массы порошка. Готовый напиток должен представлять собой непрозрачную жидкость с нерастворенным осадком. Цвет: коричневый. Вкус и аромат: приятные, ярко выраженные, свойственные компонентам.

	возраста)	входящим в состав продукта. Посторонние привкус и запах не допускаются. Массовая доля влаги в концентрате не более 7%. Массовая доля экстрактивных веществ не менее 25%. При производстве продукта не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ.
7.	Напиток кофейный из цикория (сухой растворимый или концентрат), в том числе обогащенный микронутриентами	ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия»* По консистенции концентрат должен представлять собой вязкую концентрированную жидкость без осадка и посторонних частиц. Допускается лёгкая опалесценция. Цвет концентрата темно-коричневый. Вкус и аромат концентрата должен быть горько-кисловатым с ароматом, свойственным данному продукту. Не допускаются присутствие посторонних запахов и привкуса, а также затхлости. Массовая доля растворимых сухих веществ не менее 70%. Растворимость в горячей воде (96-98°С) не более 1 мин. Посторонние примеси не допускаются. При производстве напитка не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ.
8.	Лист лавровый сухой	ГОСТ 17594-81 «Лист лавровый сухой. Технические условия»*
9.	Кислота лимонная	ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия»*
10.	Дрожжи хлебопекарные	ГОСТ Р 54731-2011 * «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия», Дрожжи хлебопекарные прессованные – плотная масса, легко ломается и мажется, цвет равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый, кремовый или желтоватый оттенок. Запах свойственный дрожжам.
11.	Сода пищевая (натрий двууглекислый)	ГОСТ 2156-76 * «Натрий двууглекислый. Технические условия», Сода пищевая, по внешнему виду кристаллический порошок белого цвета без запаха. Упаковывается в картонную коробку массой 500 гр
12.	Ванилин	ГОСТ 16599-71 «Ванилин. Технические условия» *. Кристаллический порошок, цвет от белого до светло-желтого, имеет запах ванили, натуральный
13.	Корица	ГОСТ 29049-91* «Пряности. Корица. Технические условия» Корица молотая порошкообразная, цвет коричневый различных оттенков. Аромат свойственный корице без посторонних запахов.
14.	Укроп сушеный	Укроп 1 сорт в виде листьев на тонких стебельках и частей листьев, цвет зеленый, запах характерный для петрушки, без посторонних запахов. ГОСТ 32065-2013* «Овощи сушеные. Общие технические условия».
15.	Петрушка сушеная	Петрушка 1 сорт в виде пластинок листьев, частей листьев, цвет зеленый, запах характерный для петрушки, без посторонних запахов. ГОСТ 32065-2013* «Овощи сушеные. Общие технические условия»

Примечание:

\* - Допускается поставка и использование пищевых продуктов, выработанных по другим техническим документам, с показателями качества не ниже ГОСТ, указанных в таблице.

Заказчик

Исполнитель



### Расчет цены договора на 2021 год

Категории учащихся с 1-го по 11-й классы, получающих бюджетные средства на питание	Количество раз питания в день	Число дней работы	Количество питающихся по льготе	Размер бюджетных средств в день, выделяемых на питание учащихся, рублей	Цена договора, рублей
Обучающиеся 1-4 классы	1	119	566	64,29	3924711,63
Обучающиеся 1-4 классы, имеющие статус дети с ОВЗ и (или) дети-инвалиды	1	119	53	64,29 19,71	405477,03 124 310,97
Обучающиеся 5-11 классы. Дети из малообеспеченных семей	1	94	15	20,00 6,22	28200,00 8770,2
Обучающиеся 5-11 классы. Дети из неблагополучных семей и семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации	1	94	130	20,00	244 400,00
Обучающиеся 5-11 классы. Дети с нарушениями здоровья, имеющих заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: МКБ 10 IV E 44 и МКБ 10 IV E 45	1	94	5	20,00 6,22	9400,00 2923,40
Обучающиеся 5-11 классы. Дети с прочими нарушениями здоровья, кроме заболеваний, относящихся к МКБ 10 IV E 44 и МКБ 10 IV E 45	1	94	20	20,00	37 600,00
Обучающиеся 5-11 классы. Дети из многодетных семей	1	94	24	20,00	45 120,00
Обучающиеся 5-11 классы. Дети из семей участников боевых действий	1	94	7	20,00	13 160,00
Обучающиеся 5-11 классы. Дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья	2	94	3	84,00	23 688,00
<b>ИТОГО:</b>					<b>4 867 761,23</b>

### Расчет цены договора на 2022 год

Категории учащихся с 1-го по 11-й классы, получающих бюджетные средства на питание	Количество раз питания в день	Число дней работы	Количество питающихся по льготе	Размер бюджетных средств в день, выделяемых на питание учащихся, рублей	Цена договора, рублей
Обучающиеся 1класс	1	165	130	64,29	1 379 020,5
Обучающиеся 2-4 классы	1	170	436	64,29	4185921,90
Обучающиеся 1-4 классы, имеющие статус дети с ОВЗ и (или) дети-инвалиды	1	170	53	64,29 19,71	579252,90 177 587,1
Обучающиеся 5-11 классы. Дети из малообеспеченных семей	1	135	15	20,00 6,22	40500,00 12595,50
Обучающиеся 5-11 классы. Дети из неблагополучных семей и семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации	1	135	130	20,00	351 000,00
Обучающиеся 5-11 классы. Дети с нарушениями здоровья, имеющих заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: МКБ 10 IV E 44 и МКБ 10 IV E 45	1	135	5	20,00 6,22	13500,00 4198,50
Обучающиеся 5-11 классы. Дети с прочими нарушениями здоровья, кроме заболеваний, относящихся к МКБ 10 IV E 44 и МКБ 10 IV E 45	1	135	20	20,00	54 000,00
Обучающиеся 5-11 классы. Дети из многодетных семей	1	135	24	20,00	64 800,00
Обучающиеся 5-11 классы. Дети из семей участников боевых действий	1	135	7	20,00	18 900,00
Обучающиеся 5-11 классы. Дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья	2	135	3	84,00	34 020,00
<b>ИТОГО:</b>					<b>6 915 296,4</b>

### Расчет цены договора на 2023 год

Категории учащихся с 1-го по 11-й классы, получающих бюджетные средства на питание	Количество раз питания в день	Число дней работы	Количество питающихся по льготе	Размер бюджетных средств в день, выделяемых на питание учащихся, рублей	Цена договора, рублей
Обучающиеся 1класс	1	165	130	64,29	1 379 020,5
Обучающиеся 2-4 классы	1	170	436	64,29	4185921,90
Обучающиеся 1-4 классы, имеющие статус дети с ОВЗ и (или) дети-инвалиды	1	170	53	64,29 19,71	579252,90 177 587,1
Обучающиеся 5-11 классы. Дети из малообеспеченных семей	1	135	15	20,00 6,22	40500,00 12595,50
Обучающиеся 5-11 классы. Дети из неблагополучных семей и семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации	1	135	130	20,00	351 000,00
Обучающиеся 5-11 классы. Дети с нарушениями здоровья, имеющих заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: МКБ 10 IV E 44 и МКБ 10 IV E 45	1	135	5	20,00 6,22	13500,00 4198,50
Обучающиеся 5-11 классы. Дети с прочими нарушениями здоровья, кроме заболеваний, относящихся к МКБ 10 IV E 44 и МКБ 10 IV E 45	1	135	20	20,00	54 000,00
Обучающиеся 5-11 классы. Дети из многодетных семей	1	135	24	20,00	64 800,00
Обучающиеся 5-11 классы. Дети из семей участников боевых действий	1	135	7	20,00	18 900,00
Обучающиеся 5-11 классы. Дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья	2	135	3	84,00	34 020,00
<b>ИТОГО:</b>					<b>6 915 296.4</b>

Заказчик:  
Директор МАОУ «СОШ № 25 г. Челябинска»

\_\_\_\_\_ / Рудакова И.С. /

Исполнитель

Директор \_\_\_\_\_ /Воловой И.Н./

Номер договора: 394680

Дата заключения: 31.03.2021 08:46:56 (МСК)

Место подписания: Электронная торговая площадка <https://otc.ru>

Реестровый номер закупки: 32110044849

Предмет закупки: Оказание услуг по организации горячего питания

Подписан посредством электронной подписи

Расшифровка подписи заказчика

Подписано Рудакова Ирина Станиславовна:

Сертификат: №2770CB9ED60CE1F0068423CF5869BD9FCA602FB5

Владелец: Рудакова Ирина Станиславовна

Действие: с 09.07.2020 09:39:33 UTC по 09.10.2021 09:39:33 UTC

Дата подписания: 31.03.2021 08:46:56 (МСК)

Расшифровка подписи поставщика

Подписано Воловой Игорь Николаевич:

Сертификат: №02985483002BAC9BBF4079D84437B39EC1

Владелец: АО "УРАЛЬСКИЙ КОМБИНАТ ПИТАНИЯ"

Действие: с 03.09.2020 07:53:10 UTC по 07.09.2021 07:38:01 UTC

Дата подписания: 24.03.2021 11:52:58 (МСК)