

## КОНТРАКТ № 38

НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГ ПО ОРГАНИЗАЦИИ БЕСПЛАТНОГО ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ПОЛУЧАЮЩИХ НАЧАЛЬНОЕ ОБЩЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ В МУНИЦИПАЛЬНЫХ БЮДЖЕТНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

г. Ульяновск

« 29 » сентября 2023 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Ульяновска «Средняя школа № 61», именуемое в дальнейшем «Заказчик» в лице директора Ивановой Ираиды Генриховны, действующего на основании Устава, с одной стороны, ООО «Комбинат социального питания», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице регионального руководителя Кондрева Сергея Константиновича, действующего на основании доверенности №1/2023-КСП от 11.08.2023г, с другой стороны, в дальнейшем при совместном упоминании, именуемые, как «Стороны», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, пункта 5 части 1 статьи 93 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», заключили настоящий контракт (далее - Контракт) о нижеследующем:

Идентификационный код закупки: 233732701277673270100100020000000000.

### 1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. К отношениям Сторон по настоящему Контракту применяются нормы Гражданского кодекса РФ, Бюджетного кодекса РФ, Федерального закона № 44-ФЗ, а также иных федеральных законов, законов Ульяновской области, подзаконных нормативно-правовых актов Российской Федерации и Ульяновской области, муниципальных правовых актов, действующих на момент его заключения.

1.2. В соответствии с настоящим Контрактом Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства по оказанию услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальном общеобразовательном учреждении города Ульяновска «Средняя школа № 61» (далее МБОУ «СШ № 61»), в соответствии с типовым региональным меню, утвержденным распоряжением Правительства Ульяновской области от 15.04.2022 года № 182-пр (изменения, утвержденные распоряжением Правительства Ульяновской области от 28.12.2022 года № 701-пр), (Приложение № 1 к настоящему контракту) и "Количество и характеристика услуги" (Приложение № 4 к настоящему контракту).

1.3. Срок оказания услуг: с момента заключения контракта с **02.10.2023 г. по 06.10.2023 г.**

### 2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена Контракта является твердой, на весь срок исполнения Контракта. Цена Контракта составляет **285 427 (двести восемьдесят пять тысяч четыреста двадцать семь) рублей 10 копеек**, (без НДС согласно п. 5 статьи 149 Налогового Кодекса РФ) (далее - цена Контракта). Цена Контракта определяется в соответствии с Приложением № 4 к настоящему контракту.

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

2.3. В общую цену Контракта включены все расходы Исполнителя, необходимые для осуществления им своих обязательств по Контракту в полном объеме и надлежащего качества, в том числе все подлежащие к уплате налоги, сборы и другие обязательные платежи и иные расходы, связанные с оказанием услуг.

2.4. Оплата по Контракту производится в следующем порядке:

2.4.1. Оплата осуществляется в рублях Российской Федерации. Источник финансирования: средства бюджетного учреждения, доведенные в виде субсидий на финансовое обеспечение выполнения муниципального задания на оказание муниципальных услуг на 2023 год.

2.4.2. Денежные средства, предусмотренные к оплате п. 2.1. настоящего Контракта, перечисляются на расчетный счет Исполнителя ежемесячно безналичным расчетом, в размере стоимости фактически оказанных услуг на основании выставленных актов оказанных услуг в течение 7 (семи) рабочих дней со дня приемки услуг Заказчиком по Акту приемки оказанных услуг.

### 3. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМА ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

3.1. Ежедневно не позднее 14 часов Заказчик предоставляет ответственному представителю Исполнителя Заявку на питание на следующий день по форме, согласованной сторонами (Приложение № 3).

3.2. Ежедневно по итогам оказания услуг за день Исполнитель заполняет Абонементную книжку (Приложение № 4). В Корешке талона и Талоне Абонементной книжки указывается фактическое количество питающихся на определенную дату. Корешок талона подписывается Исполнителем (ответственным представителем Исполнителя) и остается у Заказчика. Талон подписывается Заказчиком и остается у Исполнителя.

3.3. Не позднее 10-го числа месяца, следующего за отчетным на основании ежедневных Талонов, подписанных Заказчиком, Исполнителем составляется Акт оказанных услуг и передается Заказчику в 2-х экземплярах.

3.4. Акт оказанных услуг должен содержать:

- ссылку на настоящий Контракт, дату подписания акта;
- место оказания услуг;
- наименование, объем и цену оказываемых услуг;
- указание недостатков или отсутствие таковых;
- фамилии и подписи уполномоченных представителей сторон.

3.5. Заказчик в течение 3-х рабочих дней с даты получения вышеуказанного Акта, обязан направить Исполнителю один экземпляр подписанного акта оказанных услуг по настоящему Контракту или письменный мотивированный отказ от подписания такого Акта, перечень выявленных недостатков услуг с устранением недостатков в течение 2 дней со дня получения такого акта.

3.6. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с законодательством РФ.

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

3.8. При наличии технической возможности стороны, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи», используют электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

#### **4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН**

##### **4.1. Заказчик обязан:**

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

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

4.1.3. Обеспечить прием надлежащим образом оказанных услуг в порядке, предусмотренном настоящим контрактом.

4.1.4. Обеспечить оплату принятых услуг в порядке, предусмотренном настоящим контрактом.

4.1.5. Передать Исполнителю в безвозмездное пользование объекты муниципального недвижимого и движимого имущества, закрепленные за Заказчиком на праве оперативного управления, в целях исполнения и на срок исполнения контракта в соответствии с Федеральным законом от 26 июля 2006 г. № 135-ФЗ "О защите конкуренции", Решением Ульяновской Городской Думы Ульяновской области от 17 декабря 2008 г. N 197 "О внесении изменений в решение Ульяновской Городской Думы от 29.12.2004 N 132 "Об утверждении Положения "О порядке передачи в безвозмездное пользование имущества, находящегося в собственности г. Ульяновска (с изменениями и дополнениями)". За свой счет производить капитальный и текущий ремонт имущества, переданного Исполнителю в безвозмездное пользование.

4.1.6. Безвозмездно обеспечить Исполнителя электроэнергией, холодным и горячим водоснабжением, водоотведением, газоснабжением, отоплением, организовать вывоз и захоронение отходов в целях исполнения и на срок исполнения контракта.

4.1.7. Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях производственной зоны и непроизводственных помещений с оплатой за свой счет, в случае, если аварийная ситуация не вызвана виновными действиями работников Исполнителя.

4.1.8. Оснащать производственную зону и непроизводственные помещения пожарно-охранной сигнализацией, осуществлять охрану в нерабочее время материальных ценностей, расположенных в производственной зоне и непроизводственных помещениях, одновременно с общей охраной здания МБОУ «СШ №61».

4.1.9. Обеспечивать температурный режим в помещениях приема пищи в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

- 4.1.10. Назначить ответственного для взаимодействия с Исполнителем Мигунова Лариса Петровна.
- 4.1.11. Утверждать совместно с Исполнителем режим (график) питания детей. При необходимости изменения утвержденного режима (графика) питания, Заказчик уведомляет Исполнителя не позднее, чем за 2 рабочих дня.
- 4.1.12. До начала оказания услуг направить Исполнителю сведения о режиме работы МОУ, режиме питания (с указанием времени подачи по отдельным приемам пищи), а также ежегодный график работы МБОУ «СШ № 61» с указанием праздничных и выходных дней. Незамедлительно (не менее чем за сутки) оповещать Исполнителя о введении в МБОУ «СШ № 61» карантина.
- 4.1.13. Обеспечивать проведение медицинским работником Заказчика ежедневного осмотра перед началом работы работников Исполнителя на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей.
- 4.1.14. При наличии технической возможности Заказчик, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи», использует электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

#### **4.2. Исполнитель обязан:**

4.2.1. Оказать услуги по организации питания на базе пищеблока Заказчика обучающихся в соответствии с установленными санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами:

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.2401-08 «Дополнения и изменения № 10 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

4.2.2. Организация питания должна осуществляться Исполнителем в соответствии с примерным меню, разработанным на основе рекомендуемой массы порций блюд для учащихся в возрасте с 7 до 11 и с 11 лет и старше (СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы») и согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Ульяновской области, ассортименту пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся в соответствии с требованиями ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», а также стандартам организации и техническим документам (технические условия, технологические инструкции, рецептуры, технико-технологические карты и т.п.). Не допускается использование в рационах завтраков и обедов в общеобразовательных учреждениях продуктов, запрещённых в школьном питании, в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

4.2.3. Назначить ответственного за оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в МБОУ «СШ №61» Мигунова Лариса Петровна.

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

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

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

4.2.7. Обеспечивать качество продуктов питания, используемых для оказания услуги по общественному питанию детей, в соответствии с нормами и требованиями системы сертификации ГОСТ, ТУ, СТО, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

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



4.2.9. Не допускать наличие на пищеблоке продуктов с истекшими сроками годности и сроками хранения пищевых продуктов, а также продуктов с ненадлежащей маркировкой и (или) без маркировки. Не допускать хранение на пищеблоке личных продуктов работников Исполнителя.

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

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

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

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

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

- за качеством и безопасностью услуг;
- за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

4.2.14. Не допускать перетаривания готовых блюд и кулинарной продукции.

4.2.15. Обеспечить обязательное наличие на пищеблоке инструкции порядка мытья, сушки и хранения кухонной и столовой посуды в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов.

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

4.2.17. Работники Исполнителя обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головные уборы, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- слесари, электромонтеры и другие работники Исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносить инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуг (пищеблока, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки, мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации и не допускать наличия на пищеблоках, складах и иных местах оказания услуг насекомых (вредные членистоногие - тараканы, мухи, рыжие домовые муравьи, комары, крысиные клещи и др.; вредители запасов - жуки, бабочки, сеноеды, клещи и др.) и грызунов (серые и черные крысы, домовые мыши, полевки и др.).

4.2.18. Не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний.

Обеспечить возможность проведения медицинским работником Заказчика ежедневного осмотра перед началом работы работников Исполнителя на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

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

4.2.19. Исключить возможность употребления работниками на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, либо наркотических средств и (или) психотропных веществ, а также появление работников Исполнителя на пищеблоке Заказчика в состоянии алкогольного и (или) наркотического либо иного токсического опьянения, а также наличие на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая

слабоалкогольные, наркотических средств и психотропных веществ. Не допускать наличия на пищеблоке упаковок и/или иной тары из-под вышеперечисленных веществ (упаковки из-под наркотических средств и/или психотропных веществ, тары из-под алкоголя и т.п.).

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

4.2.21. Обеспечивать надлежащее санитарное содержание помещений, оборудования и инвентаря.

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

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

4.2.24. Обеспечить на объекте Заказчика экономию электроэнергии, горячей и холодной воды, а также использовать указанные и иные ресурсы исключительно для нужд Заказчика и в целях исполнения Контракта.

4.2.25. Организовать дополнительное питание обучающихся через буфеты в условиях свободного выбора в соответствии с ассортиментным перечнем дополнительного питания.

4.2.26. При наличии технической возможности Исполнитель, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи», использовать электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

4.2.27 «Исполнитель» обязан своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств «Заказчику».

#### **4.3. Заказчик вправе:**

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

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

- производить контрольное взвешивание блюд;

- проводить проверку переданного в безвозмездное пользование имущества на соответствие требованиям санитарии и гигиены, правилам и условиям хранения продуктов, содержания предоставленных Исполнителю помещений, оборудования, инвентаря и другого имущества.

4.3.3. Предъявлять Исполнителю обоснованные претензии по качеству услуг, оказываемых в рамках контракта.

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

#### **4.4. Исполнитель вправе:**

4.4.1. Получить оплату надлежащим образом оказанных услуг, согласно настоящему контракту.

4.4.2. Предложить измененное Меню в соответствии с действующим законодательством.

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

4.4.4. Использовать в своей работе полуфабрикаты и/или полуфабрикаты высокой степени готовности (мясные, рыбные, мытые и/или очищенные овощи и другое), соответствующие требованиям законодательства.

### **5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по Контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации по уплате неустоек (штрафов, пеней).

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

5.3. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пеней) за неисполнение или ненадлежащее исполнение стороной обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену контракта.

5.4. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

5.5. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом.

5.6. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042

«Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063» (далее – Постановление № 1042) в сумме 1000,00 (одной тысячи) рублей.

5.7. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. При этом размер пени устанавливается в размере 1/300 действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от неуплаченной в срок суммы.

5.8. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

5.9. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом.

5.10. Размер штрафа по каждому факту неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, устанавливается в соответствии с Постановлением № 1042 в сумме 10% от цены Контракта (этапа).

5.11. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается Контрактом в размере 1/300 действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Исполнителем.

5.12. Применение штрафных санкций не освобождает Стороны от исполнения обязательств по настоящему Контракту.

## **6. СРОК ДЕЙСТВИЯ НАСТОЯЩЕГО КОНТРАКТА**

6.1. Настоящий контракт вступает в силу с момента его подписания сторонами, действует по 31.12.2023 г., а в части расчетов, возмещения убытков, выплаты неустойки – до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту.

## **7. УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА**

7.1. Расторжение Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством в порядке, предусмотренном ст. 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

7.2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств. До принятия такого решения Заказчик вправе провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций.

7.3. Если Заказчиком проведена экспертиза оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанных услуг в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

7.4. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта не позднее чем в течение 3 (трех) рабочих дней с даты принятия указанного решения, направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в Контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Выполнение Заказчиком вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю



указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в Контракте.

7.5. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу, и Контракт считается расторгнутым через 10 (десять) дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

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

7.7. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств. Такое решение не позднее чем в течение 3 (трех) рабочих дней с даты принятия такого решения, направляется Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в Контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Исполнителем подтверждения о его вручении Заказчику. Выполнение Исполнителем вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления.

7.8. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через 10 (десять) дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

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

7.10. При расторжении Контракта в связи с односторонним отказом Стороны Контракта от исполнения Контракта другая Сторона Контракта вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

7.11. Расторжение Контракта по соглашению Сторон совершается в письменной форме и возможно в случае наступления условий, при которых для одной из Сторон или обеих Сторон дальнейшее исполнение обязательств по Контракту невозможно либо возникает нецелесообразность исполнения Контракта.

7.12. Требование о расторжении Контракта может быть заявлено Стороной в суд только после получения отказа другой Стороны на предложение расторгнуть Контракт либо неполучения ответа в течение 10 (десяти) дней с даты получения предложения о расторжении Контракта.

7.13. Изменение существенных условий контракта при его исполнении допускается по соглашению Сторон в следующих случаях:

- если по предложению заказчика увеличиваются предусмотренные контрактом объем услуг не более чем на 10% или уменьшаются предусмотренные контрактом объем оказываемой услуги не более чем на 10%. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены контракта пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в контракте цены единицы услуги, но не более чем на 10% цены контракта. При уменьшении предусмотренных контрактом объема услуги Стороны контракта обязаны уменьшить цену контракта исходя из цены единицы услуги;

- оказания услуг, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в контракте.

## **8. Обстоятельства непреодолимой силы**

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по Контракту в случае, если оно явилось следствием действия обстоятельств непреодолимой силы, а именно

чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств: стихийных природных явлений (землетрясений, наводнений и т.д.), действий объективных внешних факторов (военные действия, акты органов государственной власти и управления и т.п.), а также других чрезвычайных обстоятельств, подтвержденных в установленном законодательством порядке, препятствующих надлежащему исполнению обязательств по Контракту, которые возникли после заключения Контракта, на время действия этих обстоятельств, если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение Сторонами своих обязательств, а также которые Стороны были не в состоянии предвидеть и предотвратить.

8.2. Если в результате обстоятельств непреодолимой силы оказываемым Услугам нанесен значительный, по мнению одной из Сторон, ущерб, то эта Сторона обязана уведомить об этом другую Сторону в 3-дневный срок, после чего Стороны обязаны обсудить целесообразность дальнейшего продолжения оказания Услуг, либо расторгнуть Контракт. Если обстоятельства, указанные в пункте 8.1., будут длиться более 2 (двух) календарных месяцев с даты соответствующего уведомления, каждая из Сторон вправе расторгнуть Контракт без требования возмещения убытков, понесенных в связи с наступлением таких обстоятельств.

8.3. Если, по мнению Сторон, оказание Услуг может быть продолжено в порядке, действовавшем согласно Контракту до начала действия обстоятельств непреодолимой силы, то срок исполнения обязательств по Контракту продлевается соразмерно времени, в течение которого действовали обстоятельства непреодолимой силы и их последствия.

### 9. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

9.1. Настоящий Контракт заключен в 2 (двух) экземплярах, по одному экземпляру для каждой из Сторон.

9.2. Все споры, связанные с выполнением условий настоящего контракта, разрешаются путём направления письменных претензий одной стороне контракта, другой стороне. Данная претензия должна быть рассмотрена в течение 30 дней со дня её получения. В случае не достижения согласия, либо неполучения в установленный срок ответа на претензию, спор подлежит рассмотрению в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в Арбитражном суде Ульяновской области.

### 10. ПРИЛОЖЕНИЯ К НАСТОЯЩЕМУ КОНТРАКТУ

Приложение № 1 – Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд.

Приложение № 2 - Показатели качества продуктов питания

Приложение № 3 – Форма заявки на питание.





Приложение № 4 – Форма Абонементной книжки.

Приложение № 5 – Расчет объема заказа и цены услуг.

### 11. РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

#### Заказчик:

#### Исполнитель:

<p>муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Ульяновска «Средняя школа № 61» Юридический адрес: 432054, г. Ульяновск, ул. Камышинская, д.51; Фактический адрес: 432054, г. Ульяновск, ул. Камышинская, д.51; Телефон (8422) 27-12-61 Адрес электронной почты: sch61@mo73.ru Финансовое управление администрации города Ульяновска (МБОУ «СШ № 61» л/с 20686Ц71600), л/с 21686Ц71600 ОГРН 1027301486497 ИНН 7327012776 КПП 732701001 номер казначейского счета 03234643737010006800 ОТДЕЛЕНИЕ УЛЬЯНОВСКОГО БАНКА РОССИИ/УФК по Ульяновской области г. Ульяновск БИК 017308100 кор/счет 40702810716250000629 ОКТМО 73701000</p> <p>Директор  Иванова М.П.</p> 	<p><b>Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат социального питания»</b></p> <p>Место нахождения: Адрес: 150042, г. Ярославль, Тутаевское шоссе, д.95, оф.6. ИНН 7602088809 КПП 760201001 ОГРН 1117602012318 р/с 40702810716250000629, ФИЛИАЛ "ЦЕНТРАЛЬНЫЙ" БАНКА ВТБ (ПАО) г.Москва, к/с 30101810145250000411, БИК 044525411</p> <p>Региональный руководитель  Кондрев С.К. М.П.</p> 
--	---



## ТИПОВОЕ РЕГИОНАЛЬНОЕ МЕНЮ для организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Ульяновской области

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: общеобразовательные организации

п  
о  
н  
е  
д  
е  
л  
ь  
н  
и  
к  
  
Н  
е  
д  
е  
л  
я  
:  
1

С  
е  
з  
о  
н  
:  
В  
о  
з  
р  
а  
с  
т  
:  
7-11 лет

ПРИМЕЧАНИЕ: \* замена на зимний период

№ рсч.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Ca	P	F	Se	K	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
<b>Завтрак</b>																			
28,01	Фрукт порционно /яблоко	120-150	0,4	0,4	10	42,7	0,04	0,02	10	0,0	0,002	16	11	0	0	1,7	0	5	0,12
74,14	Каша молочная овсяная (геркулесовая) с маслом сливочным	200	8,68	12,51	31,2	251,95	0,22	0,2	1,30	0,054	0,11	142,58	97,9	0,063	0,014	65,45	0,15	6,69	0,53
693,08	Какао с молоком	200	4,68	5,15	22,58	151,5	0,06	0,23	1,95	0,05	0,055	152,2	124,5	0,034	0,003	149,6	0,19	21,3	0,4
0,09	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	133,2	0,06	0,015	1,35	0	0	12	39	0,007	0,003	78,6	0,0015	0	0,66
<b>Итого за завтрак</b>			18,32	18,54	93,3	579,3	0,38	0,47	14,6	0,1	0,16	322,78	272,4	0,1	0,02	295,38	0,34	32,99	1,71
<b>Обед (полноценный рацион питания)</b>																			
10	Салат из свежих овощей «Ассорти», заправленный растительным маслом	60	0,6	3,1	2,2	38,6	0,06	0,07	13,6	0,016	0	56,3	21,1	0,002	0,017	10,1	0,02	22,6	0,6
50,08 * 3 П	Салат из свёклы с сыром, заправленный маслом растительным	60	1,99	4,53	4,95	68,27	0,01	0,04	5,54	0,06	0	65,82	48,95	0,01	0,039	8,3	0,02	13,94	0,83
102,19	Суп картофельный с бобовыми (горох) с гренками пшеничными на бульоне	200/50	4,8	3,1	19,85	129,2	0,21	0,07	7	0	0	42,10	142,5	0,078	0,006	69,41	0,038	29,62	0,41
331,39	Крокеты «Детские», запечённые под соусом сметанным	95	15,34	24,23	5,12	204,11	0,13	0,12	2,19	0,00125	0,07	25,5	111,82	0,85	0,013	28,55	0,068	23,43	1,46
332,02	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150	5,7	3,43	36,45	270,31	0,09	0,03		0,03	0,04	13,30	46,21	0,01	0,003	93,86	0,08	8,47	0,086
519,01	Компот из фруктово-ягодной смеси	200	0,06	0,02	20,73	78,2	0	0	2,5	0	0	4	3,3	0	0	0,45	0	1,7	0,15
5,1	Хлеб ржано-пшеничный	70	1,85	0,36	23,94	126,7	0,12	0,06	0	0	0	24,50	110,6	0,017	0	17,1	0	32,9	1,33
<b>Итого за обед (полноценный рацион питания)</b>			28,39	34,24	108,29	847,0	0,61	0,35	25,29	0,05	0,11	165,7	435,5	0,959	0,04	219,5	0,21	118,7	4,04
<b>Итого за обед (замена)</b>			29,8	35,7	111,0	876,8	0,61	0,32	17,9	0,09	0,11	175,2	463,4	1,0	0,1	217,7	0,21	110,1	4,3
<b>Итого за 2 приёма пищи</b>			46,71	52,78	201,59	1426,35	0,99	0,82	39,89	0,15	0,27	488,5	707,93	1,06	0,06	514,85	0,5	151,7	5,7
<b>Итого за 2 приёма пищи (замена)</b>			48,1	54,2	204,3	1456,1	0,99	0,88	31,8	0,2	0,3	498,0	735,8	1,1	0,1	513,1	0,5	143,1	6

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

**ПРИМЕЧАНИЕ:** \* замена на зимний период

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд

Рацион: общеобразовательные организации

вторник

Сезон:

осенне-весенний

Неде

ля:

1

Возраст:

7-11 лет

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Ca	P	F	Se	K	I	Mg	Fe
<b>Завтрак</b>																			
3,03	Гастрономия /сыр порционно	15	2,3 2	2,95	0	36,4	0	0,0 3	0,1	0,1	0	88	50	0	0,0 1	8,8	0,0001	3,5	0,1
71,14	Каша молочная гречневая с маслом сливочным	200	9,6 4	13,08	38,4	380,2 6	0,2 9	0,2 6	1,7 3	0,0 72	0,0 1	19 0,1	130,5 3	0,0 8	0,018	87,26	0,2	8,9 2	0,7
303,16	Кофейный напиток с молоком	200	5	3,2	24,66	141,2 8	0,0 4	0,1 5	1,3	0,0 3	0,0 3	12 0,4	90	0,2	0,2 5	187,9	0,0 9	14	0,12
0,09	Хлеб пшеничный	60	4,5 6	0,48	29,52	133,2	0,0 6	0,0 2	1,3 5	0	0	12	39	0	0,003	78,6	0	0	0,66
<b>Итого за завтрак</b>			21,52	19,71	92,58	691,1 4	0,3 9	0,4 6	4,4 5	0,2	0,0 4	41 0,5	309,5 3	0,2 9	0,2 8	362,5	0,2 9	26, 42	1,58
<b>Обед (полноценный рацион питания)</b>																			
53,25	Салат из капусты белокачанной с огурцом «Зайчик», заправленный растительным маслом	60	0,7 7	3,04	2,26	30,97	0,0 2	0,0 2	1,0 3	0,0 17	0	25, 65	13, 62	0,0 03	0,017	9,2	0,4 8	9	0,28
0,09 3,11	Салат «Фасолька», заправленный растительным маслом	60	1,6 7	2,35	9,75	64,39	0,0 5	0,0 7	1,1	0,0 50	0	69, 36	47, 5	0,0 6	0,0 2	1,2 9	0,006	21, 3	0,8
124,26	Щи из свежей капусты на бульоне со сметаной	200/1 0	1,4	3,96	16,3	171,8	0,0 5	0,0 38	12, 6	0	0	39, 4	39, 2	0	0	30,66	0	17, 7	0,66
239,43	Тефтели из рыбы тушёные в соусе овощном	90	21,12	27,11	35,22	329,3	0,1 2	0,1 1	1,7 6	0,0 4	0	134,9 6	267, 8	0,1 3	0,001	12,34	0,049	58, 59	1,75
520,08	Картофельное пюре с маслом сливочным	150	3,2 5	9,25	22,02	138,7 6	0,1 6	0,1 3	2,5	0,0 6	0,0 5	43, 8	96, 8	0	0	58	0,021	32, 92	1,19
349,1	Компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный	200	0,2 2	0	19,44	76,75	0	0	0,2	0	0	22, 6	7,7	0	0	0,4 5	0	3	0,66
5,1	Хлеб ржано-пшеничный	70	1,8 5	0,36	23,94	126,7	0,1 2	0,0 6	0	0	0	24, 50	110, 6	0,017	0	17, 1	0	32, 9	1,33
<b>Итого за обед (полноценный рацион питания)</b>			28,61	43,72	119,2	874,2 8	0,4 7	0,3 6	18,09	0,1 2	0,0 5	290,9 1	535,7 1	0,1 5	0,0 2	147,75	0,5 5	154,1 1	5,87
<b>Итого за обед (замена)</b>			29,5	43	126,7	907,7	0,5	0,4	18,1	0,2	0,1	33 4,6	569 6	0,2	0	139,8	0,1	16 6,4	6,4
<b>Итого за 2 приёма пищи</b>			50,13	63,43	211,78	1565,42	0,8 6	0,8 1	22,54	0,3 2	0,0 9	701,4 1	845,2 4	0,4 4	0,3	510,26	0,8 4	180,5 3	7,45
<b>Итого за 2 приёма пищи (замена)</b>			51,0	62,7	219,3	1598,8	0,9	0,9	22,6	0,4	0,1	74 5,1	879 1	0,5	0,3	502,4	0,4	19 2,8	8

**ПРИМЕЧАНИЕ:** \* замена на зимний период

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд

Рацион: общеобразовательные организации

среда

Сезон:

осенне-весенний

Неде

ля:

1

Возраст:

7-11 лет

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Ca	P	F	Se	K	I	Mg	Fe
<b>Завтрак</b>																			
28,01	Фрукт порционно /яблоко	120-150	0,4	0,4	10	42,7	0,0 4	0,0 2	10	0	0,2	16	11	0	0	1,7	0	5	0,12
223,23	Запеканка творожная с соусом молочным (сладким)	170	19, 3	30,65	61,4	431,0	0,0 7	0,2 8	2,3 5	0,0 7	0,2 7	17 3	236, 7	0,041	0,0 3	181,9	0,008	33, 5	1,15
375,01	Чай чёрный с лимоном	200	0,2 4	0,06	15,22	58,6	0,0 6	0,0 1	1,7	0	0	8,0 5	9,7 8	0,1	0,0 2	31,77	0	5,2 4	0,87
0,09	Хлеб пшеничный	60	4,5 6	0,48	29,52	133,2	0,0 6	0,0 15	1,4	0	0	12	39	0	0	78, 6	0	0	0,66
<b>Итого за завтрак</b>			24,5	31,6	116,2	665,5	0,2	0,3	15,4	0,1	0,5	20 9,1	296, 5	0,1	0,1	29 4	0	43, 7	2,8
<b>Обед (полноценный рацион питания)</b>																			
38,26	Салат из свежих помидоров и огурцов с луком,	60	0,3 4	2,05	1,74	28,09	0,0 3	0,0 1	8,9 1	0,3 2	0	12, 84	8,9 3	0,0 1	0,1 9	51,37	0,0014	9,8 2	0,29

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	заправленный растительным маслом																		
7 *	Салат «Витаминный» (капуста, консервированная кукуруза), заправленный растительным маслом	60	1,90	2,50	7,80	61	0,05	0,03	23	0	0	29,40	43,3	0	0,04	51,03	0,001	7,63	0,65
83,03	Борщ со свежей капустой и картофелем на бульоне	200	1,37	2,12	8,76	59,65	0,05	0,05	15,7	0,06	0	37,88	38,91	0,22	0,48	98,20	0,03	18,44	0,93
291,33	Плов с птицей	230	16,15	17,02	48,46	407,63	0,2	0,1	4,69	0,02	0	31,61	215,19	0,095	0,093	58,07	0,042	52,25	1,96
407	Сок фруктовый	200	0,2	0,26	22,2	86,4	0,02	0,1	4,8	0	0	14	28,7	0,078	0,2	20,2	0	10	0,24
5,10	Хлеб ржано-пшеничный	70	1,85	0,36	23,94	126,7	0,12	0,06	0	0	0	24,5	110,6	0,02	0	17,1	0	32,9	1,33
Итого за обед (полноценный рацион питания)			19,91	21,81	105,1	708,46	0,42	0,32	34,1	0,38	0	120,83	402,33	0,42	0,6	436,74	0,07	23,41	4,75
Итого за обед (замена)			21,5	22,3	111,2	741,4	0,4	0,3	48,2	0,1	0	13,74	436,7	0,4	0,8	426,4	0,1	12,1,2	5,1
Итого за 2 приёма пищи			44,4	53,4	221,3	1373,9	0,7	0,6	49,5	0,45	0,47	32,99	698,8	0,57	1,02	730,7	0,08	16,7,2	7,6
Итого за 2 приёма пищи (замена)			46,0	53,9	227,3	1406,8	0,7	0,7	63,6	0,1	0,5	34,64	733,2	0,6	0,9	720,4	0,1	16,5,0	7,9

ПРИМЕЧАНИЕ: \*замена на зимний период

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд

Рацион: общеобразовательные организации

		четверг					Сезон: осенне-весенний												
		Неделя: 1					Возраст: 7-11 лет												
№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг/мкг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Ca	P	F	Se	K	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
<b>Завтрак</b>																			
51,28	Салат «Петрушка» из моркови с сыром	60	4,03	7,45	2,89	94,84	0,02	0,074	2,21	0,08	0,014	14,3	98,16	23,1	0,04	9,20	0,002	21,21	0,44
*1,6 3.П	Салат фруктовый с сахарной пудрой	60	0,04	0,18	5,54	25,50	0,02	0,02	2,3	0,02	0	15	10,26	0,06	0,02	86,46	0	6,6	0,75
478,28	Картофельная запеканка с рублеными мясными изделиями (или субпродуктами) под соусом сметанным	200	12,52	13,57	37,12	329,52	0,18	0,13	3,5	0,09	0,02	39,44	117,68	0,06	0,024	107,06	0,079	42,83	0,8
407	Сок фруктовый	200	0,20	0,26	22,20	86,4	0,02	0,1	4,8	0	0	14,0	28,70	0,1	0,2	20,2	0	10	0,24
0,09	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	133,2	0,06	0,02	1,35	0	0	12	39	0,007	0,003	78,6	0,002	0	0,66
Итого за завтрак			21,35	21,94	97,27	669,45	0,34	0,32	14,2	0,19	0,03	94,8	293,74	23,31	0,29	571,32	0,083	80,64	2,89
Итого завтрак (зимний период)			15,7	14,1	83,1	1057,1	0,2	0,2	9,2	0,03	0,02	66,4	157,2	0,1	0	246,4	0,1	51,1	2,1
<b>Обед (полноценный рацион питания)</b>																			
72,22	Винегрет овощной, заправленный растительным маслом	60	0,95	3,10	5,17	52,68	0,03	0,03	9,3	0,08	0,00	17,95	26,89	0,09	0,019	14,78	0,01	12,28	0,52
124,44	Суп овощной на бульоне	200	2	5,2	9	88,1	0,02	0,02	9,20	0,04	0	36,7	24,2	0,07	0,57	10,95	0,20	12,4	0,4
33,10	Биточки «Детские» тушеные под овощным соусом	90	13,79	15,01	14,92	250,85	0,17	0,15	1,65	0,02	0	18,62	77,46	0	0,06	25,5	0,13	49,48	1,7
330,01	Гороховое пюре с маслом сливочным	150	17,26	2,85	38,12	250,46	0,35	0,14	0,0	0,03	0,03	66,31	161	0,05	0,0203	65,5	0,08	42	0,98
349,10	Компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный	200	0,22	0	19,44	76,75	0	0	0,2	0	0	22,60	7,7	0	0	0,5	0	3	0,66
6637,03	Кондитерское изделие/печенье	30	1,7	2,26	13,8	78,89	0,02	0,01	0	0	0	8,20	17,4	0,0	0,0	0,17	0	3	0,2
5,10	Хлеб ржано-пшеничный	70	1,85	0,36	23,94	126,7	0,12	0,06	0	0	0	24,50	110,6	0,017	0	17,1	0	32,9	1,33
Итого за обед (полноценный рацион питания)			37,74	28,76	124,4	924,47	0,69	0,41	20,4	0,13	0,03	19,49	425,3	0,23	0,67	154,5	0,42	15,5,1	5,79
Итого за 2 приёма пищи			53,4	42,9	207,4	1981,6	0,9	0,6	29,5	0,1	0,1	26,14	582,5	0,4	0,7	400,9	0,5	20,6,2	7,9
Итого за 2 приёма пищи (замена)			53,4	42,9	207,4	1981,6	0,9	0,6	29,5	0,1	0,1	26,14	582,5	0,4	0,7	400,9	0,5	20,6,2	7,9

ПРИМЕЧАНИЕ: \* замена на зимний период

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд

Рацион: общеобразовательные организации

		пятница					Сезон: осенне-весенний									
		Неделя: 1					Возраст: 7-11 лет									



№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	D	Ca	P	F	Se	K	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
<b>Завтрак</b>																			
28,01	Фрукт порционно /яблоко	120-150	0,4	0,4	10	42,7	0,04	0,02	10,0	0	0,002	16	11	0	0	1,70	0	5	0,12
340,33	Омлет, запечённый с картофелем и маслом сливочным	150	10,7	36	15,81	349,9	0,13	0,36	4,69	0,19	1,80	98,33	186,8	0,06	0,03	527,6	0,21	25,6	2,33
66271	Молоко /кисломолочный напиток	200	5,4	5	21,6	158	0	0	1,8	0,04	0,1	24,2	188	0,03	0,0	20,4	0	30	0,20
0,09	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	133,2	0,06	0,02	1,35	0,0	0	12	39	0,007	0,003	78,6	0,0015	0	0,66
<b>Итого за завтрак</b>			<b>21,01</b>	<b>41,86</b>	<b>76,93</b>	<b>683,8</b>	<b>0,23</b>	<b>0,4</b>	<b>17,84</b>	<b>0,23</b>	<b>1,9</b>	<b>368,3</b>	<b>424,8</b>	<b>0,09</b>	<b>0,04</b>	<b>811,9</b>	<b>0,229</b>	<b>60,6</b>	<b>3,31</b>
<b>Обед (полноценный рацион питания)</b>																			
4,19	Салат «Солнышко»	60	0,59	0,12	4,85	22,95	0,03	0,03	6,98	0,03	0	22,8	21,60	0	0,04	10,30	0,020	14,70	0,59
20,14 * 3П	Салат из свёклы, заправленный растительным маслом	60	0,86	1,56	5,13	37,43	0,01	0,02	5,79	0,01	0	21,83	24,66	0	0,4	18,50	0,01	12,58	0,8
392,32	Пельмени с бульоном и зеленью	100/100	12,93	11,41	29,29	264	0,19	0,10	0,49	0,02	0,09	23,43	133,86	0,04	0,024	22,50	0,049	18,26	0,75
489,07	Рагу из птицы домашнему с овощами	250	15,73	14,66	28,92	236	0,61	0,56	27,84	0,02	0	84,11	217,14	0,066	0,0018	74,2	0,033	61,6	2,93
407	Сок фруктовый	200	0,2	0,3	22,2	86,4	0,02	0,1	4,8	0	0	14	28,7	0,078	0,2	20,2	0	10	0,24
5,10	Хлеб ржано-пшеничный	70	1,85	0,36	23,94	126,7	0,12	0,06	0	0	0	24,5	110,6	0,017	0	17,1	0	32,9	1,33
<b>Итого за обед (полноценный рацион питания)</b>			<b>31,3</b>	<b>26,81</b>	<b>109,2</b>	<b>736,04</b>	<b>0,97</b>	<b>0,85</b>	<b>40,11</b>	<b>0,05</b>	<b>0,09</b>	<b>168,8</b>	<b>511,9</b>	<b>0,21</b>	<b>0,07</b>	<b>326,1</b>	<b>0,102</b>	<b>137,46</b>	<b>5,84</b>
<b>Итого за обед (замена)</b>			<b>31,6</b>	<b>28,3</b>	<b>109,5</b>	<b>750,5</b>	<b>1</b>	<b>0,8</b>	<b>38,8</b>	<b>0,03</b>	<b>0,09</b>	<b>167,9</b>	<b>515</b>	<b>0,2</b>	<b>0,6</b>	<b>334,3</b>	<b>0,1</b>	<b>135,3</b>	<b>6,1</b>
<b>Итого за 2 приёма пищи</b>			<b>52,3</b>	<b>68,7</b>	<b>186,1</b>	<b>1419,8</b>	<b>1,2</b>	<b>1,2</b>	<b>58</b>	<b>0,3</b>	<b>1,9</b>	<b>537,2</b>	<b>936,7</b>	<b>0,3</b>	<b>0,3</b>	<b>1138</b>	<b>0,3</b>	<b>198,1</b>	<b>9,2</b>
<b>Итого за 2 приёма пищи (замена)</b>			<b>52,6</b>	<b>70,1</b>	<b>186,4</b>	<b>1434,3</b>	<b>1,2</b>	<b>1,2</b>	<b>56,7</b>	<b>0,3</b>	<b>1,9</b>	<b>536,2</b>	<b>939,8</b>	<b>0,3</b>	<b>0,7</b>	<b>1146,2</b>	<b>0,3</b>	<b>195,9</b>	<b>9,4</b>

**ПРИМЕЧАНИЕ:** \* замена на зимний период

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: общеобразовательные организации

понедельник

Сезон:

осенне-весенний

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	D	Ca	P	F	Se	K	I	Mg	Fe
<b>Завтрак молочный</b>																			
1,60	Салат фруктовый с сахарной пудрой	60	0,04	0,18	5,5	25,5	0,02	0,02	2,30	0	0	15	10,2	0,06	0,02	86,46	0	6,60	0,75
223,24	Запеканка творожная с соусом молочным (сладким)	230	25,61	36	80,7	507,5	0,08	0,33	2,62	0,09	0	20,4	25,37	0	0	29,7,6	0,01	39,42	1,35
303,16	Кофейный напиток с молоком	200	5	3,2	24,66	141,28	0,04	0,15	1,30	0,03	0,03	12,0,4	90	0,2	0,25	18,7,9	0,09	14	0,12
0,09	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	133,2	0,06	0,02	1,35	0	0	12	39	0	0	78,6	0	0	0,66
<b>Итого за завтрак</b>			<b>35,2</b>	<b>39,9</b>	<b>140,4</b>	<b>807,5</b>	<b>0,20</b>	<b>0,52</b>	<b>7,57</b>	<b>0,12</b>	<b>0,03</b>	<b>351,4</b>	<b>164,57</b>	<b>0,27</b>	<b>0,27</b>	<b>650,53</b>	<b>0,1</b>	<b>60,02</b>	<b>2,88</b>
<b>Обед (полноценный рацион питания)</b>																			
38,26	Салат из свежих помидоров и огурцов с луком, заправленный растительным маслом	60	0,34	2,05	1,74	28,09	0,03	0,01	8,9	0,32	0	12,84	8,93	0,01	0,19	61,37	0,01	9,82	0,29
*47,01 3 П*	Салат «Витаминный» (консервированная капуста с клюквой), заправленный растительным маслом	60	0,72	5,41	6,32	77,73	0,01	0,02	7,87	0,10	0	26,85	16,35	0	0,01	51,04	0,01	8,69	0,64
6626,09	Борщ «Сибирский» с фасолью на бульоне	200	1,77	2,65	12,74	78,71	0,05	0,05	19	0,07	0,01	43,11	48,75	0,15	0,48	98,20	0,03	22,44	0,80

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
255,00	Печень по-строгановски	100	19,05	11,83	7,18	211,28	0,24	1,94	14,86	0,0055	0,006	15,22	310,64	0,22	38,93	270,37	6,77	18,69	6,72
267,71	Шницель «Тотоша», запечённый с овощами	90	18,04	9,67	4,00	220,92	0,15	0,09	1,2	0,3	0	15,88	175,41	0	0,06	20	0,13	25,23	1,68
332	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150	5,7	3,43	36,45	190,31	0,09	0,03	0	0,033	0,04	13,3	46,21	0,01	0	93,86	0,08	8,47	0,09
407,00	Сок фруктовый	200	0,2	0,26	22,2	86	0,02	0,1	4,8	0	0	14,0	28,7	0,1	0,20	20	0	10	0,24
5,10	Хлеб ржано-пшеничный	70	1,85	0,36	23,9	126,7	0,12	0,06	0	0	0	24,5	110,6	0,0	0,0	17,1	0	32,9	1,33
Итого за обед (полноценный рацион питания)			28,9	20,6	104,3	721,5	0,6	2,2	47,6	0,4	0,1	12,3	553,8	0,5	39,8	742,9	6,9	10,2,3	9,5
Итого за обед (замена)			28,3	21,8	105,7	780,8	0,4	0,4	32,9	0,5	0,1	13,7,6	426,0	0,3	0,8	48,2,2	0,2	10,7,7	4,8
Итого за 2 приёма пищи			64,1	60,4	244,7	1529	0,8	2,7	55,1	0,6	0,1	47,4,4	718,4	0,8	40,1	1393,4	7	16,2,3	12,3
Итого за 2 приёма пищи (замена)			63,5	61,6	246,1	1588,2	0,6	0,9	40,4	0,6	0,1	48,9	590,6	0,5	1	1132,7	0,3	16,7,8	7,7

**ПРИМЕЧАНИЕ: \* замена на зимний период**

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: общеобразовательные организации

вторник

Сезон:

осенне-весенний

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Неделя: 2				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Пищевые вещества (г)			В1		В2	С	А	D	Ca	P	F	Se	K	I	Mg	Fe	
			Б	Ж	У															
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
<b>Завтрак мясной</b>																				
3,01	Гастрономия /сыр порционно	10	2,3	3	0	36,4	0	0,03	0,1	0,01	0	88	50	0	0,01	8,8	0	3,5	0,1	
2,47	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным	200	7,43	8,65	46,9	258	0,19	0,16	1,2	0,018	0,11	13,6	181,37	0,063	0,014	228,7	0,15	47,6	1,24	
693	Какао с молоком	200	4,7	5,15	22,58	151	0	0,23	1,95	0,05	0,05	15,2,2	124,5	0	0	149,63	0,19	21,3	0,4	
0,09	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	133,2	0,06	0,02	1,35	0	0	12	39	0	0	78,6	0,02	0	0,66	
Итого за завтрак			18,99	17,23	99	579,05	0,31	0,44	4,54	0,08	0,16	38,8,2	394,87	0,1	0,03	465,68	0,34	72,40	2,4	
<b>Обед (полноценный рацион питания)</b>																				
0,09	Салат «Фасолька», заправленный растительным маслом	60	1,67	2,35	9,75	64,39	0,05	0,10	1,07	0,05	0	69,36	47,5	0,06	0,02	11,29	0,01	1,30	0,8	
124,47	Суп овощной на бульоне с гречками пшеничными	200/50	5,8	5,6	33,6	205,3	0,02	0,02	9,2	0,04	0	36,74	24,2	0,07	0,57	30,95	0,2	12,4	0,4	
273,07	Котлеты рыбные паровые, запечённые под сметано-луковым соусом	90	11,93	9,5	20,22	200,86	0,0	0	0,62	0,01	3,41	4,4	5,25	0,18	0,08	40,78	0,17	11,05	0,06	
520,08	Картофельное пюре с маслом сливочным	150	3,25	9,25	22,02	138,76	0,16	0,13	2,5	0,06	0,05	43,8	96,79	0	0	58,00	0,02	32,9	1,19	
66112	Кондитерское изделие /мармелад	30	1,4	1,81	11,0	63,1	0,02	0,01	0	0,1	0	7,4	15,7	0	0	7,2	0	0,2	0,18	
349,1	Компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный	200	0,22	0	19,44	76,75	0	0	0,2	0	0	22,6	7,7	0	0	0,45	0	3	0,66	
5,10	Хлеб ржано-пшеничный	70	1,85	0,36	23,9	126,7	0,12	0,06	0	0	0	24,5	110,6	0	0	17,1	0	32,9	1,33	
Итого за обед (полноценный рацион питания)			26,1	28,9	140	875,9	0,37	0,32	13,6	0,26	3,46	20,8,8	307,7	0,3	0,7	165,8	0,4	93,8	4,62	
Итого за 2 приёма пищи			45,1	46,1	239	1454,9	0,7	0,8	18,1	0,3	3,6	59,7	702,6	0,4	0,7	631,5	0,7	16,6,2	7	

**ПРИМЕЧАНИЕ: \* замена на зимний период**

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: общеобразовательные организации

среда

Сезон:

осенне-весенний

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Неделя: 2				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)			
			Пищевые вещества (г)			В1		В2	С	А	D	Ca	P	F	Se	
			Б	Ж	У											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
<b>Завтрак молочный</b>																

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
3,01	Гастрономия /сыр порционно	10	2,3 2	2,95	0	36,4	0	0,0 3	0,0 7	0,0 1	0	88	50	0	0,0 1	8,8	0	3,5 0	0,10
786,04	Мучное кулинарное изделие/булочка творожная	60	6,6 9	5,77	29	194,8 9	0,0 8	0,0 9	0,1 0	0,0 14	0,0 3	38, 64	79, 3	0,0 6	0,0 3	87,04	0,0 2	11, 04	0,60
2,35	Каша молочная манная с маслом сливочным	200	7,1 2	11,68	31,06	257,6 3	0,1	0,2 4	0,0 9	0,0 12	0,0 7	18 7,7 6	124 ,5	0,0 25	0,0 2	83,48	0,0 9	26, 14	0,41
351,01	Кисель фруктовый	200	0,0 3	0,02	18,62	73,23	0	0	1,2 5	0,0 01	0	5,2 4	7,8 1	0	0	8,0 4	0	0,8 5	0,08
0,09	Хлеб пшеничный	60	5	0,5	29,5	133,2	0,1	0,0 2	1,3 5	0	0	12	39, 0	0	0	78, 6	0	0	0,66
Итого за завтрак			20,72	20,9	107,89	695,3 5	0,2 4	0,3 8	2,8 6	0,0 4	0,1 0	131,6 4	300,6 1	0,0 9	0,0 6	265,96	0,1 1	41, 53	1,85
Обед (полноценный рацион питания)																			
50,08	Салат из свёклы с сыром, заправленный маслом растительным	60	1,9 9	4,53	4,95	68,27	0,0 1	0,0 4	5,5 4	0,0 6	0,0 0	65, 82	48, 95	0,0 1	0,0 4	8,3	0,0 2	13, 94	0,83
124,26	Щи из свежей капусты на бульоне со сметаной	200	1,4	3,96	6,3	71,80	0,0 5	0,0 38	12, 6	0	0	39, 4	39, 2	0	0	30, 66	0	17, 7	0,66
288,38	Птица порционная запечённая	90	13,89	12,37	1,38	168,9 7	0,0 5	0,1 2	0,7 5	0	0	18, 71	125 6	0,0 1	0,0 4	17, 4	0,0 4	14, 89	1,3
330,01	Гороховое пюре с маслом сливочным	150	17,26	2,85	38,12	250,4 6	0,3 5	0,1 4	0	0,0 3	0,0 3	66, 31	161,0 3	0,0 5	0,0 2	65,54	0,0 8	42	0,98
375,01	Чай чёрный с лимоном	200	0,2 4	0,06	15,22	58,58	0,0 6	0,0 1	1,7	0	0	8,0 5	9,7 8	0,1	0,0 2	31,77	0	5,2 4	0,87
5,10	Хлеб ржано-пшеничный	70	1,8 5	0,36	23,9	126,7	0,1 2	0,0 6	0	0	0	24, 5	110 6	0,0	0,0	17, 1	0	32, 9	1,33
Итого за обед (полноценный рацион питания)			36, 6	24,1	89,9	744,8	0,6 4	0,4	20, 6	0,6	0	22 2,8	495 ,2	0,2	0,1	170,8	0,1	12 6,7	6,0
Итого за 2 приёма пищи			57, 4	45,0	197,8	1440, 1	0,9	0,8	23, 5	0,6	0,1	55 4,4	795 8	0,3	0,2	436,7	0,3	16 8,2	7,8

ПРИМЕЧАНИЕ: \* замена на зимний период

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд

Рацион: общеобразовательные организации

четверг

Сезон:

осенне-весенний

Неделя: 2

Возраст:

7-11 лет

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Ca	P	F	Se	K	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Завтрак мясной																			
28,01	Фрукт порционно / яблоко	120-150	0,4 0	0,40	10	42,7	0	0,0 2	10, 0	0	0	16, 00	11	0	0	1,7	0	5	0,12
279,35	Тефтели «Детские» тушёные в овощном соусе	90	12,51	17,31	6,05	229,5 9	0,1 9	0,1 5	0,1 4	0,0 4	0	18, 47	149,9 8	0,0 2	0,0 6	23,86	0,0 5	23, 63	1,87
318	Овощи тушёные в молочном соусе	100	2,0 6	1,88	8,83	60,6	0,0 5	0,0 6	8,1 5	0,0 1	0	42, 1	51, 56	0	0	251,5	0	20, 96	0,58
407,00	Сок фруктовый	200	0,2 0	0,26	22,2	86,39	0,0 2	0,1 0	4,8	0	0	14	28, 7	0,1	0,2	20 2	0	10	0,24
0,09	Хлеб пшеничный	60	4,5 6	0,48	29,52	133,2	0,0 6	0,0 2	1,3 5	0	0	12, 0	39	0	0	78, 6	0,002	0	0,66
Итого за завтрак			19, 7	20,3	76,6	552,5	0,3 6	0,3 47	24, 4	0	0	10 2,6	280 ,2	0,1	0,3	557,7	0,1	59, 6	3,5
Обед (полноценный рацион питания)																			
10,11	Салат из свежих овощей «Ассорти», заправленный растительным маслом	60	0,6	3,1	2,2	38,6	0,0 6	0,0 7	13, 6	0,0 2	0	56, 3	21, 1	0	0	10, 1	0	22, 6	0,6
7 * ЗП	Салат «Витаминный» (капуста, консервированная кукуруза), заправленный растительным маслом	60	1,9	2,5	7,8	61	0,0 5	0,0 3	23	0	0	29, 4	43, 3	0	0,0 4	51,03	0	7,6	0,7
99,54	Суп овощной «Летний» на бульоне	200	4,9 8	7,69	9,46	124,6	0,2 0	0,1 8	8,3 9	0,1 2	0,0 0	22, 3	71, 48	0,043	0,5 7	30,95	0,0 2	18, 71	0,88
436,98	Картофель, тушённый с мясными изделиями / жаркое по-домашнему	230	11,74	13,6	31,79	304,6 0	0,2 2	0,1 3	3,6 0	0,0 9	0,0 3	29, 70	111,9 5	0,0 6	0,024	107,06	0,003	46, 67	1,79
519,01	Компот из фруктовой ягодной смеси	200	0,0 6	0,02	20,73	78,2	0	0	2,5	0	0	4	3,3	0	0	0,4 5	0,0	1,7	0,15
5,10	Хлеб ржано-пшеничный	70	1,8 5	0,36	23,9	126,7	0,1 2	0,0 6	0	0	0	24, 5	110 6	0	0	17, 1	0,0	32, 9	1,33
Итого за обед (полноценный рацион питания)			19, 2	24,8	88,1	672,6	0,6 1	0,4 4	28, 1	0,2 4	0	13 6,8	318 4	0,1	0,6	165,7	0,0	12 2,6	4,8
Итого за обед (замена)			20, 5	24,2	93,7	695,1	0,6 1	0,4 5	37, 5	0,2 1	0,0 3	10 9,9	340 6	0,1	0,6	206,6	0,0	10 7,6	4,8
Итого за 2 приёма пищи			39	45,1	164,7	1225, 1	1	0,8	52, 5	0,3	0	23 9,4	598 7	0,2	0,9	723,3	0,1	18 2,2	8,2
Итого за 2 приёма пищи (замена)			40, 3	44,5	170,3	1247, 5	1	0,7	61, 9	0,3	0	21 2,5	620 9	0,2	0,9	764,3	0,1	16 7,2	8,3

ПРИМЕЧАНИЕ: \* замена на зимний период

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд

Рацион: общеобразовательные организации

пятница

Сезон:

осенне-весенний



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Неделя: 2							Возраст: 7-11 лет												
№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Са	Р	F	Se	К	I	Mg	Fe
<b>Завтрак молочный</b>																			
28,02	Фрукт порционно /апельсин	100-120	0,90	0,2	8,1	40	0,04	0,03	6	0,05	0	34	23	0,02	0,05	18,1	0	13	0,3
340,19	Омлет натуральный с маслом сливочным	150	11,38	8,3	2,89	140,3	0,07	0,43	0,39	0,02	1,8	98,33	127,33	0,06	0,03	20,29	0,21	17,13	0,19
430	Чай чёрный с сахаром	200	0,2	0,05	15,01	58	0	0,01	0,90	0,0001	0	5,25	8,24	0,6	0	15,83	0	4,4	0,87
0,09	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	133,2	0,06	0,02	1,35	0	0	12	39	0,01	0	78,6	0	0	0,66
<b>Итого за завтрак</b>			17,0	9,03	55,52	371,03	0,17	0,49	8,64	0,07	1,8	149,6	197,6	0,7	0,1	132,8	0,2	34,5	2,02
<b>Обед (полноценный рацион питания)</b>																			
72,22	Винегрет овощной, заправленный растительным маслом	60	0,95	3,10	5,17	52,68	0,03	0,03	9,3	0,01	0	17,95	26,89	0,09	0,02	14,78	0,01	12,28	0,52
140,1	Суп картофельный с клецками на бульоне	200	5,1	4,16	19,1	156,3	0,06	0,05	1,07	0,074	0,22	22,42	42,97	0,023	0,046	7,5	0,02	13,67	0,66
267,89	Котлета куриная, запечённая с овощами	90	16,55	16,03	40,92	341,39	0,08	0,11	0,85	0,072	0,06	30,88	166,25	1,02	0,14	17,17	0,4	36,26	0,89
1,39	Капуста тушёная белокачанная/цветная капуста отварная	150	4,14	6,22	12,10	100,9	0,08	0,09	5,35	0,96	0	11,48	76,88	0	0	0	0	39,08	1,45
407	Сок фруктовый	200	0	0,3	22,2	86,4	0,02	0,10	4,8	0	0	14	28,70	0,1	0,2	20,2	0	10	0,2
5,10	Хлеб ржано-пшеничный	70	1,85	0,36	23,9	126,7	0,12	0,06	0	0	0	24,5	110,6	0,0	0	17,1	0	32,9	1,33
<b>Итого за обед (полноценный рацион питания)</b>			28,79	30,13	123,43	864,36	0,39	0,44	111,37	1,11	0,3	221,2	452,3	1,2	0,4	258,6	0,4	144,2	5,1
<b>Итого за 2 приёма пищи</b>			45,8	39,2	179	1235,4	0,6	0,9	120	1,2	2,1	496,0	649,9	1,9	0,5	391,4	0,6	178,7	7,1

ПРИМЕЧАНИЕ: \* замена на зимний период

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: общеобразовательные организации

понедельник

Сезон: осенне-весенний

Недел

я: 1

Возраст:

12-18 лет

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Са	Р	F	Se	К	I	Mg

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
<b>Завтрак</b>																			
28,01	Фрукт порционно /яблоко	120-150	0,4	0,4	10,0	42,7	0,04	0,02	10	0,0	0	16	11	0	0	1,7	0	5	0,12
71,20	Каша молочная овсяная (геркулесовая) с маслом сливочным	250	11,38	12,51	33,6	253,4	0,22	0,20	1,30	0,054	0,11	142,58	97,90	0,063	0,014	65,45	0,15	6,69	0,53
693,08	Какао с молоком	200	4,68	5,15	22,58	151,5	0,06	0,23	1,95	0,05	0,05	152,2	124,5	0,0	0,0	149,6	0,19	21,3	0,4
5,10	Хлеб пшеничный	80	6,08	0,64	39,36	177,6	0,08	0,02	1,18	0	0	10	32,5	0,7	0,0	9,2	0,02	0,0	0,88
<b>Итого за завтрак</b>			22,54	18,7	105,54	625,15	0,40	0,47	14,43	0,1	0,16	320,78	265,9	0,83	0,02	259,8	0,36	32,99	1,93
<b>Обед (полноценный рацион питания)</b>																			
10,40	Салат из свежих овощей «Ассорти», заправленный растительным маслом	100	1,00	5,16	3,60	64,33	0,10	0,11	2,66	0,026	0	93,83	35,16	0,003	0,03	16,83	0,033	38	0,1
* 50 ЗП	Салат из свежих с сыром, заправленный маслом растительным	100	1,81	7,55	8,25	113,8	0,016	0,066	9,2	0,1	0	109,7	81,58	0,016	0,65	13,83	0,03	23,23	1,38
102,19	Суп картофельный с бобовыми (горох) с гречками ржаными на бульоне	250/10	6,0	3,84	24,81	161,5	0,26	0,09	8,67	0,001	0	52,62	178,12	0,097	0,007	86,76	0,047	37,02	0,51
331,40	Крокеты «Детские», запечённые под соусом сметанно-томатным	100	16,62	23,5	7,12	271,17	0,14	0,13	3,2	0,0013	0,07	28,3	24,24	0,94	0,014	31,72	0,075	26,03	1,62
332,10	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	180	6,84	4,11	43,74	228,38	0,108	0,036	0	0,036	0,048	5,96	55,45	0,012	0,036	112,63	0,96	10,16	0,103

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
519,01	Компот из фруктово-ягодной смеси	200	0,06	0,02	20,73	78,2	0	0	2,5	0	0	4	3,3	0	0	0,45	0	1,7	0,15
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	70	1,84	0,33	23,9	126,7	0,12	0,06	0	0	0	24,5	110,6	0,016	0	17,1	0,03	32,9	1,33
5,01	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	117,5	0,06	0,02	1	0	0	10	32,5	0,73	0	6,5	0	0	0,44
Итого за обед (полноценный рацион питания)			36,15	37,36	148,15	1047,74	0,79	0,44	38,13	0,06	0,12	229,21	339,37	1,80	0,09	271,97	1,15	145,81	4,25
Итого за обзд (замена)			36,96	39,75	152,8	1097,19	0,70	0,40	24,67	0,14	0,12	245,08	385,79	1,81	0,71	268,97	1,14	131,04	5,53
Итого за 2 приёма пищи			58,69	56,06	253,69	1672,89	1,19	0,91	52,56	0,17	0,28	549,99	805,27	2,63	0,11	497,95	1,51	178,80	6,18
Итого за 2 приёма пищи (замена)			59,5	58,5	258,3	1722,3	1,1	0,9	14,6	0,1	0,3	565,9	851,7	2,6	0,7	495,0	1,5	164,0	7,5

ПРИМЕЧАНИЕ: \*замена на зимний период  
Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: общеобразовательные организации

вторник

Сезон: осенне-весенний

Недел

я: 1

Возраст:

12-18 лет

№ рсц.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)													Минеральные вещества (мг)
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Са	Р	Ф	Se	К	І	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Завтрак																				
3,03	Гастрономия /сыр порционно	20	4,64	5,9	0	72,8	0	0,06	0,14	0,02	0	17,6	100	0	0,02	17,6	0	7	0,2	
71,15	Каша молочная гречневая с маслом сливочным	250	11,09	15,78	40,8	327,01	0,36	0,32	2,16	0,72	0,2	237,62	163,16	0,1	0,018	10,9	0,25	11,15	0,87	
693,08	Какао с молоком	200	4,68	5,15	22,58	151,45	0,06	0,23	2	0,05	0,05	152,2	124,5	0,034	0,003	149,63	0,19	21,30	0,4	
5,10	Хлеб пшеничный	80	6,08	0,64	39,36	177,6	0,08	0,02	1,2	0	0	10	32,5	0,7	0,003	9,2	0	0	0,88	
Итого за завтрак			26,49	27,47	102,74	728,86	0,53	0,63	5,43	0,14	0,22	575,82	420,16	0,86	0,04	285,43	0,46	39,45	2,35	
Обед (полноценный рацион питания)																				
53,350	Салат из капусты белокочанной с огурцом «Зайчик»	100	1,28	5,06	3,76	51,61	0,033	0,03	1,71	0,028	0	42,75	22,7	0,005	0,028	15,33	0,8	15	0,46	
0,09	Салат овощной «Фасолька», заправленный растительным маслом	100	2,78	3,91	16,25	107,3	0,083	0,16	1,83	0,083	0	15,63	79,16	0,01	0,03	2,15	0,01	35,5	0,13	
124,26	Щи из свежей капусты на бульоне со сметаной	250/10	1,76	4,95	7,90	89,70	0,057	0,05	15,7	0	0	49,2	49	0		38,3		22,1	0,80	
239,44	Тефтели из рыбы тушёные в соусе овощном	100	12,35	7,9	16,91	143,66	0,13	0,12	1,97	0,044	0	49,95	297,55	0,14	0,001	35,93	0,054	65,1	1,94	
520,09	Картофельное пюре с маслом сливочным	180	3,90	11,1	26,42	164,11	0,19	0,15	3	0,072	0,06	2,56	116,16	0	0	69,6	0,025	39,5	1,42	
349,10	Компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный	200	0,22	0	19,44	76,75	0	0	0,2	0	0	22,6	7,7	0	0	0,5	0	3	0,66	
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	70	1,84	0,33	23,9	126,7	0,12	0,06	0	0	0	24,5	110,6	0,016	0	17,1	0,03	32,9	1,33	
5,01	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,3	117,5	0,06	0,02	1	0	0	10	32,5	0,73	0	6,5	0	0	0,44	
Итого за обед (полноценный рацион питания)			25,15	29,74	122,58	770,03	0,59	0,42	23,68	0,14	0,06	351,56	336,21	0,9	0,03	83,19	0,91	177,6	7,05	
Итого за обед (замена)			26,65	28,59	135,07	825,72	0,64	0,55	23,8	0,2	0,06	424,44	392,67	0,9	0,03	70,01	0,12	198,1	6,72	
Итого за 2 приёма пищи			51,64	57,21	225,32	1498,89	1,09	1,05	29,11	0,29	0,28	927,38	1056,37	1,76	0,08	68,62	1,37	217,05	9,4	
Итого за 2 приёма пищи (замена)			53,1	56,1	237,8	1554,6	1,1	1,2	29,2	0,3	0,3	1000,3	1112,8	1,8	0,1	455,4	0,6	237,6	9,1	

ПРИМЕЧАНИЕ: \* замена на зимний период  
Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: общеобразовательные организации

среда

Сезон: осенне-весенний

Недел

я: 1

Возраст:

12-18 лет

№ рсц.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценн	Витамины (мг)													Минеральные веще
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Са	Р	Ф	Se	К	І	Mg	Fe	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
						ость (ккал )														ства (мг)
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Са	Р	F	Sc	К	І	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
<b>Завтрак</b>																				
28,01	Фрукт порционно /яблоко	150	0,4	0,4	10	42,7	0,0 4	0,0 2	10	0	0,2	16	11	0	0	1,7	0	5	0,12	
223,2 4	Запеканка творожная с соусом молочным (сладким)	230	25, 61	36	80,7	507,5 0	0,0 8	0,3 3	2,6 2	0,0 9	0,0	20 4	0	0	0	0	0,0 1	39, 4	1,35	
375,0 1	Чай чёрный с лимоном	200	0,2 4	0,06	15,22	58,6	0,0 6	0,0 1	1,7	0	0	8,0 5	9,7 8	0,1	0,0 2	31, 77	0	5,2 4	0,87	
5,10	Хлеб пшеничный	80	6,0 8	0,64	39,36	177,6	0,0 8	0,0 2	1,1 8	0	0	10	32, 5	0,7	0	9,2	0,0 2	0	0,88	
<b>Итого за завтрак</b>			32, 33	37,1	145,28	786,3 8	0,2 6	0,3 8	15, 5	0,0 9	0,2	38,05	53, 28	0,8 3	0,0 2	42, 67	0,0 3	49, 66	3,22	
<b>Обед (полноценный рацион питания)</b>																				
38,13	Салат из свежих помидоров и огурцов с луком, заправленный растительным маслом	100	0,6	3,14	2,90	48,16	0,0 5	0,016	4,85	0,5 3	0	21, 4	14, 88	0,016	0,3 1	02,2 8	0,0023	16, 36	0,48	
* 7,03 3 П	Салат «Витаминный», заправленный растительным маслом	100	3,1 6	4,16	13	85	0,0 83	0,0 5	38, 3	0	0	49, 6	72, 3	0	0,066	15 3,4	0,0016	12, 7	0,91	
1184, 02	Борщ со свежей капустой и картофелем	250	2,3 4	2,65	10,95	74,56	0,0 62	0,062	9,62	0,7 5	0	47,7 5	48, 63	0,2 7	0,6 0	12 2,7 5	0,0 3	23, 05	1,16	
291,1 7	Плов с птицей	250	25, 79	33,48	56,70	617,0 5	0,2 1	0,108	5,0 9	0,0 02	0	34,3 5	233 ,9	0,103	0,101	63, 11	0,045	56, 79	2,13	
407	Сок фруктовый	200	0,2	0,3	22,2	86,4	0,0 2	0,1	4,8	0	0	14	28, 7	0,1	0,2	20 2	0	10	0,24	
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	70	1,8 4	0,33	23,9	126,7	0,1 2	0,0 6	0	0	0	24, 5	110 ,6	0,016	0	17, 1	0,0 3	32, 9	1,33	
5,01	Хлеб пшеничный	50	3,8 0	0,4	24,3	117,5	0,0 6	0,0 2	1	0	0	10	32, 5	0,7 3	0	6,5	0	0	0,44	
<b>Итого за обед (полноценный рацион питания)</b>			34, 57	40,26	140,9	1070,36	0,5 2	0,3 6	5,46	1,2 8	0	15 2	169,2 1	1,2 1	1,2 1	13,7 2	0,1 1	13 9,1	5,78	
<b>Итого за обед (замена)</b>			37, 13	41,28	151	1107, 2	0,5 6	0,4	58,91	0,7 5	0	180,2	526,6 3	1,2 0	0,9 7	564, 84	0,1 1	13 5,4 4	6,21	
<b>Итого за 2 приёма пищи</b>			66, 90	77,36	286,18	1856,74	0,7 8	0,7 4	10,96	1,3 7	0,2	390,0 5	522,4 9	2,0 4	1,2 4	556, 39	0,1 4	18 8,7 6	9	
<b>Итого за 2 приёма пищи (замена)</b>			69, 5	78,4	296,3	1893, 6	0,8	0,8	84, 4	0,8	0,2	418,3	579 ,9	2,0	1,0	60 7,5	0,1	18 5,1	9,4	

ПРИМЕЧАНИЕ: \* замена на зимний период  
Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд

Рацион: общеобразовательные организации

четверг

Сезон: осенне-весенний

Недел

я: 1

Возраст:

12-18 лет

№ реп.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Са	Р	F	Sc	К	І	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
<b>Завтрак</b>																			
4,20	Салат «Петрушка» из моркови с сыром	100	6,7 1	12,42	4,82	158,0 6	0,0 35	0,123	3,6 8	0,0 1	0	99, 4	16, 36	38, 5	0,006	16 2	0,035	35, 5	0,73
*102, 23 П	Салат фруктовый с сахарной пудрой	100	0,6 5	0,3	9,2	42,5	0,0 33	0,0 3	3,8	0,0 4	0	25	17	0,15	0,033	44,0 6	0,001	11	1,25
478,2 8	Картофельная запеканка с рублеными мясными изделиями (или субпродуктами) под соусом сметанным	200	12, 52	13,57	37,12	329,5	0,1 8	0,1 3	4	0,0 1	0,02	39,4 4	17,6 8	0,0 6	0,0 2	07,0 6	0,079	42, 83	0,8
407	Сок фруктовый	200	0,2	0,26	22,2	86,39	0	0	4,8 0	0	0	14	28, 7	0	0	20 2	0	10, 00	0,24
5,10	Хлеб пшеничный	80	6,0 8	0,64	39,36	177,6	0,0 8	0,0 2	1,1 8	0	0	10	32, 5	0,7	0	9,2	0,0 2	0	0,88
<b>Итого за завтрак</b>			25, 51	26,89	103,5	751,5 7	0,3 2	0,3 7	3,16	0,0 2	0,02	162,8 4	195,2 4	39,3	0,2 3	80,2 6	0,1 3	88, 33	2,65
<b>Итого завтрак (зимний период)</b>			19, 5	14,8	107,9	636,0	0,3	0,3	13, 3	0	0	88, 4	195 ,9	11	0,3	46 2,3	0,1	63, 8	3,2
<b>Обед (полноценный рацион питания)</b>																			



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
72,26	Винегрет овощной, заправленный растительным маслом	100	1,58	5,17	8,61	87,8	0,05	0,05	15,5	0,013	0	9,91	44,81	0,15	0,031	24,63	0,016	20,5	0,86
124,48	Суп овощной на бульоне с гречками пшеничными	250/50	7,25	7,0	42	256,62	0,02	0,02	9,20	0,05	0	36,74	24,20	0,07	0,57	30,95	0,20	12,4	0,4
33,09	Биточки «Детские» тушёные под овощным соусом	100	15,32	16,67	16,57	278,72	0,18	0,16	1,83	0,022	0	20,69	86,06	0	0,066	28,30	0,144	54,97	1,8
250,02	Гороховое пюре с маслом сливочным	180	20,71	3,43	45,74	300,55	0,42	0,16	0,00	0,036	0,036	79,57	193,2	0,06	0,024	78,6	0,096	50	1,17
349,10	Компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный	200	0,22	0	19,44	76,75	0	0	0,2	0	0	22,6	7,7	0	0	0,45	0	3	0,66
66037,03	Кондитерское изделие/печенье	30	1,7	2,26	13,8	78,89	0,002	0,01	0	0	0	8,2	17,4	0	0	0,2	0	3	0,2
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	70	1,84	0,33	23,9	126,7	0,12	0,06	0	0	0	24,5	110,6	0,016	0	17,1	0,03	32,9	1,33
5,01	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,4	24,3	117,5	0,06	0,02	1	0	0	10	32,5	0,73	0	6,5	0	0	0,44
Итого за обед (полноценный рацион питания)			52,42	35,26	194,31	1323,53	0,85	0,48	27,83	0,12	0,04	232,21	516,47	1,03	0,69	186,8	0,49	176,73	6,86
Итого за 2 приёма пищи			77,93	62,15	297,81	2075,1	1,17	0,85	40,99	0,14	0,06	395,05	1117,1	40,4	0,93	666,4	0,62	265,06	9,51
Итого за 2 приёма пищи (замена)			71,9	50	302,2	1959,5	1,2	0,8	41,1	0,2	0,1	320,7	712,4	12	1	649	0,6	240,6	10

ПРИМЕЧАНИЕ: \* замена на зимний период  
Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд

Рацион: общеобразовательные организации

пятница

Сезон:

осенне-весенний

Недел

я: 1

Возраст:

12-18 лет

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Ca	P	F	Sc	K	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Завтрак																			
28,01	Фрукт порционно /яблоко	150	0,4	0,4	10	42,7	0,04	0,02	10	0	0	16	11	0	0	1,7	0	5	0,12
340,34	Омлет, запечённый с картофелем отварным	200	14,2	47,97	21,08	466,5	0,17	0,48	6,25	0,25	2,4	9,41	249,1	0,08	0,04	03,46	0,28	34,13	3,1
66272	Молоко /кисломолочный напиток	300	8,7	7,5	12	150	0,12	0,51	0,06	0,06	0	36	270	0	0	0	0,006	42	0,3
5,10	Хлеб пшеничный	80	6,08	0,64	39,36	177,6	0,08	0,02	1,18	0	0	10	32,5	0,7	0,0	9,2	0,02	0	0,88
Итого за завтрак			29,38	56,51	82,44	836,80	0,41	1,03	17,49	0,31	2,4	485,41	562,6	0,81	0,04	14,36	0,31	81,13	4,4
Обед (полноценный рацион питания)																			
4,20	Салат «Солнышко»	100	0,98	0,2	8,08	38,25	0,05	0,05	11,63	0,045	0	38	36	0	0,066	17,16	0,033	24,5	0,98
*523П	Салат из свёклы с растительным маслом	100	1,43	2,6	8,55	62,38	0,016	0,033	9,5	0,016	0	36,38	41,1	0	0,066	30,83	0,016	21,13	1,33
392,33	Пельмени с бульоном и зеленью	130/120	16,16	14,26	36,61	330	0,23	0,24	0,61	0,23	0,11	29,28	167,32	0,05	0,03	28,12	0,061	22,82	0,93
489,07	Рагу из птлицы домашнему с овощами	250	15,73	14,66	28,92	236	0,61	0,56	27,84	0,02	0	84,11	217,14	0,066	0,018	74,2	0,033	61,6	2,93
407	Сок фруктовый	200	0,2	0,3	22,2	86,4	0,02	0,1	4,8	0	0	14	28,7	0,078	0,2	20,2	0	10	0,24
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	70	1,84	0,33	23,9	126,7	0,12	0,06	0	0	0	24,5	110,6	0,016	0	17,1	0,03	32,9	1,33
5,01	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,4	24,3	117,5	0,06	0,02	1	0	0	10	32,5	0,73	0	6,5	0	0	0,44
Итого за обед (полноценный рацион питания)			38,71	30,11	143,96	934,84	1,09	1,03	45,98	0,07	0,11	199,89	592,26	0,94	0,32	345,06	0,16	151,82	6,85
Итого обед (зимний период)			39,2	32,5	144,4	959	1,1	1	43,9	0	0,1	198,3	597,4	0,9	0,3	358,7	0,1	148,5	7,2
Итого за 2 приёма пищи			68,09	86,62	226,4	1771,64	1,5	2,06	53,47	0,38	2,51	685,3	1154,86	1,75	0,36	059,42	0,46	232,95	11,25
Итого за 2 приёма пищи (замена)			68,54	89,02	226,87	1795,77	1,47	2,04	51,34	0,35	2,51	683,68	1159,96	1,75	0,36	073,09	0,45	229,58	11,6

ПРИМЕЧАНИЕ: \* замена на зимний период  
Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд

Рацион: общеобразовательные организации

понедельник

Сезон:

осенне-весенний

Неделя: 2

Возраст:

12-18 лет

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Ca	P	F	Se	K	Г	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Завтрак																			
102,20	Салат фруктовый с сахарной пудрой	100	0,65	0,3	9,2	42,5	0,033	0,03	3,8	0	0	25	17	0,10	0,03	144,06	0	11	1,25
2,30	Запеканка творожная «Сюрприз» с соусом молочным сладким	230	28,08	34,83	66,1	682,39	0,17	0,48	0,65	0,39	0	229,2	369,2	0	0	0	0	43,7	1,72
303,16	Кофейный напиток с молоком	200	5	3,2	24,66	141,28	0,04	0,15	1,3	0,03	0,03	120,4	90	0,2	0,25	187,85	0,09	14	0,12
5,10	Хлеб пшеничный	80	6,08	0,64	39,36	177,6	0,08	0,02	1,18	0	0	10	32,5	0,7	0	9,2	0,02	0	0,88
Итого за завтрак			59,81	38,97	139,28	1043,77	0,32	0,68	6,93	0,42	0,03	384,6	508,7	1,03	0,29	341,11	0,11	68,7	3,97
Обед (полноценный рацион питания)																			
38,13	Салат из свежих помидоров и огурцов с луком, заправленный растительным маслом	100	0,6	3,1	2,9	48,16	0,05	0,02	14,9	0,5	0	21,4	14,9	0,0	0,3	102,28	0,002	16,4	0,48
47,02	Салат «Витаминный», заправленный растительным маслом	100	3,2	4,2	13,0	85	0,083	0,05	38,3	0	0	49,6	72,3	0	0,066	153,4	0,002	12,7	0,91
66236,00	Борщ «Сибирский» с фасолью на бульоне	250	2,34	5,45	10,95	74,56	0,06	0,06	19,62	0,075	0	47,75	48,63	0,27	0,60	122,75	0,03	23,05	1,16
255,00	Печень по-строгановски	100	19,05	11,83	7,18	211,28	0,24	1,94	14,86	0,0055	0,006	15,22	310,64	0,22	38,93	270,37	6,77	18,69	6,72
267,72	Шницель «Тотоша», запеченный с овощами	100	20,04	10,74	4,4	235,48	0,36	0,024	0	0,048	0,048	17,92	194,9	0	0,066	22,2	0,14	28,03	1,86
332,10	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	180	6,84	7,2	43,74	228,38	0,11	0,04	0	0,04	0,048	16	55,45	0,01	0,04	112,63	0,096	10,16	0,1
407,00	Сок фруктовый	200	0	0,3	22,2	86,4	0,02	0,10	4,8	0	0	14	28,7	0,08	0,2	20,2	0	10	0,2
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	70	1,84	0,33	23,9	126,7	0,12	0,06	0	0	0	24,5	110,6	0,016	0	17,1	0,03	32,9	1,33
5,01	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,4	24,3	117,5	0,06	0,02	1	0	0	10,0	32,5	0,73	0	6,5	0	0	0,44
Итого за обед (полноценный рацион питания)			14,67	28,61	135,12	892,97	0,66	2,23	55,23	0,65	0,05	148,83	601,4	1,34	40,08	833,61	6,93	111,16	10,47
Итого за обед (замена)			38,2	28,5	142,4	954,0	0,5	0,3	63,8	0,2	0,1	179,7	543,1	1,1	1	636,6	0,3	116,8	6
Итого за 2 приёма пищи			74,48	67,58	274,4	1936,74	0,98	2,91	62,16	1,07	0,08	533,43	110,1	2,37	40,36	1174,72	7,04	179,86	14,44
Итого за 2 приёма пищи (замена)			78,03	67,51	281,72	1997,78	0,81	1,03	70,75	0,58	0,13	564,33	051,78	2,14	1,26	977,69	0,41	185,54	10,01

ПРИМЕЧАНИЕ: \* замена на зимний период

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: общеобразовательные организации

вторник

Неделя

: 2

о  
с  
е  
н  
н  
е  
-  
в  
е  
с  
е  
з  
н  
н  
й  
:  
В  
о  
з  
р  
а  
с  
т  
:  
12-18  
лет

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества (г)	Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)
--------	--------------------------------	-------	----------------------	--------------------------------	---------------	---------------------------

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
		порции	Б	Ж	У	скакая ценность (ккал)	В1	В2	С	А	Д	Са	Р	F	Se	К	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Завтрак																			
3,03	Гастрономия сыр порционнно	20	4,6 4	5,9	0	72,8	0	0,0 6	0,1 4	0,0 2	0	17 6	100	0	0,0 2	17, 6	0	7	0, 2
2,48	Каша молочная пшённная с маслом сливочным	250	8,8 8	11,35	49,3	284,7 5	0,2 4	0,2	1,4 6	0,0 2	0,1 3	17 0	226 71	0,1	0,017	28 5,8	0,1 8	5 9, 2 4	0, 2 4
693,0 8	Какао с молоком	200	4,6 8	5,15	22,58	151,4 5	0,0 6	0,2 3	2	0,0 5	0,0 5	15 2,2	124 5	0,03	0,003	14 9,6 3	0,1 9	2 1, 3	0, 4
5,10	Хлеб пшеничный	80	6,0 8	0,64	39,36	177,6	0,0 8	0,0 2	1,1 8	0	0	10	32, 5	0,7	0	9,2	0,0 2	0	0, 8 8
Итого за завтрак			24,28	23,04	111,24	686,6	0,3 8	0,5 1	4,7 3	0,0 9	0,1 8	50 8,2	483 71	0,83	0,0 4	46 2,2 3	0,3 9	8 7, 7 2	0, 8 2
Обед (полноценный рацион питания)																			
0,09	Салат овощной «Фасолька», заправленный растительным маслом	100	2,7 8	3,91	16,25	107,3	0,0 8	0,1 6	1,8 3	0,0 8	0	115,6 3	79, 16	0,01	0,0 3	2,1 5	0,0 1	35, 5	0,1 3
124,4 8	Суп овощной на бульоне с гречками пшеничными	250/5 0	7,2 5	7	42	256,6 2	0,0 2	0,0 2	9,2	0,0 4	0	36, 74	24, 2	0,07	0,6	30, 95	0,2	12, 4	0,4
273,0 7	Котлеты рыбные паровые запечённые под сметанно-луковым соусом	100	3,25	10,55	22,46	223,1 7	0	0	0	0,6 8	0,011	4,8 8	5,8 3	0,2	0,08 8	45, 31	0,1 8	12, 27	0,0 6
520,0 9	Картофельное пюре с маслом сливочным	180	3,9 0	11,10	26,42	164,1 1	0,1 9	0,1 50	3	0,0 7	0,0 6	52, 56	116 1,16	0	0	69, 6	0,0 3	39, 5	1,4 2
661, 2	Кондитерское изделие /мармелад	30	1,4	1,81	11,0	63,1	0,0 2	0,0 1	0	0,1	0	7,4	15, 7	0	0	7,2	0	0,2	0,1 8
349,1 0	Компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный	200	0,2 2	0	19,44	76,75	0	0	0,2	0	0	22, 6	7,7	0	0	0,4 5	0	3	0,6 6
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	70	1,8 4	0,33	23,9	126,7	0,1 2	0,0 6	0	0	0	24, 5	110 6	0,016	0	17, 1	0,0 3	32, 9	1,3 3
5,01	Хлеб пшеничный	50	3,8 0	0,40	24,3	117,5	0,0 6	0,0 2	1	0	0	10	32, 5	0,73	0	6,5	0	0	0,4 4
Итого за обед (полноценный рацион питания)			34, 4	35,1	185,8	1135, 3	0,5	0,4	15, 3	1	0,1	27 4,3	391 8	1	0,7	17 9,2	0,4	135 8	4,6
Итого за 2 приёма пищи			58, 7	58,1	297,0	1821, 9	0,9	0,9	20, 1	1,1	0,3	78 2,5	875 5	1,9	0,7	64 1,5	0,8	223 6	7,3

ПРИМЕЧАНИЕ: \* замена на зимний период

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд

Рацион: Общеобразовательные организации

среда

Неделя : 2

о  
с  
е  
н  
н  
е  
С  
е  
з  
о  
н  
:

В  
о  
з  
р  
а  
с  
т  
:

12-18  
лет

№ реп.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Са	Р	F	Se	К	I	Mg



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
						ость (ккал )														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Завтрак																				
3,01	Гастрономия /сыр порционно	10	2,3 2	2,95	0	36,4	0	0,0 3	0,0 7	0,1	0	88	50	0	0,0 1	8,8	0,0 001	3,5	0,1	
786,0 4	Мучное кулинарное изделие/ булочка творожная	60	6,6 9	5,77	29	194,8 9	0,0 8	0,0 9	0,1	1,014	0,0 3	38,64	79,3	0,06	0,0 3	87,04	0,0 2	11,04	0,6	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
181,1 1	Каша молочная манная с маслом сливочным	250	8,9	14,6	38,8	322,0 3	0,1 2	0,3	0,1 1	1,015	1,087	23 4,7	155 ,62	0,031	0,025	10 4,3 5	0,1 1	32,67	0,5 1	
6627 2,00	Молоко /кисломолочный напиток	300	8,7	7,5	12	150	0,1 2	0,5 1	0,0 6	0,0 6	0	36 0	270	0	0	0	0	42	0,3	
5,10	Хлеб пшеничный	80	6,0 8	0,64	39,36	177,6	0,0 8	0,0 2	1,1 8	0,	0	10	32, 5	0,7	0,0	9,2	0,0 2	0	0,8 8	
Итого за завтрак			32, 69	31,46	118,8 7	880,9 2	0,4	0,9 5	1,5 2	0,1 9	0,1 2	73 1,3 4	587 ,42	0,8 2	0,0 7	20 9,3 9	0,1 6	89,21	2,3 9	

Обед (полноценный рацион питания)																			
50	Салат из свежклы с сыром, заправленный маслом растительным	100	1,8 1	7,55	8,25	113,7 8	0,0 16	0,0 7	9,2 0	0,1 0	0	10 9,7	81, 58	0,02	0,6 5	13, 83	0,0 3	23,23	1,3 8
124,2 6	Щи из свежей капусты на бульоне со сметаной	250/1 0	1,7 6	4,95	7,9	89,7	0,0 57	0,0 5	15, 7	0	0	49, 2	42	0	0	38, 3	0	22, 1	0,8
289,3 9	Птица порционная, запечённая с овощами	100	15,43	13,74	1,53	187,7 4	0,0 55	0,1 3	0,8 3	0	0	20, 78	139 ,5	0,01	0,0 1	19, 3	0,044	16, 54	1,4
250,0 2	Гороховое пюре с маслом сливочным	180	10,71	3,43	45,74	300,5 5	0,4 2	0,1 6	0	0,036	0,0 4	79, 57	193 ,2	0,06	0,0 2	78, 6	0,1	50	1,1 7
375,0 1	Чай чёрный с лимоном	200	0,2 4	0,06	15,22	58,58	0,0 6	0,0 1	1,7	0	0	8,0 5	9,7 8	0,1	0,0 2	31, 77	0	5,2 4	0,8 7
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	70	1,8 4	0,33	23,9	126,7	0,1 2	0,0 6	0	0	0	24, 5	110 ,6	0,016	0	17, 1	0,0 3	32, 9	1,3 3
5,01	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	117,5	0,0 6	0,0 2	1	0	0	10	32, 5	0,73	0	6,5	0	0	0,4 4
Итого за обед (полноценный рацион питания)			45, 6	30,5	126,8	994,5	0,8	0,5	28, 5	0,1	0,0	30 1,8	616 ,2	0,9	0,7	20 5,4	0,2	150	7,4
Итого за 2 приёма пищи			78, 3	61,9	245,7	1875, 5	1,2	1,4	30, 1	0,3	0,2	1033, 1	120 3,6	1,8	0,8	41 4,8	0,4	239 ,2	9,8

ПРИМЕЧАНИЕ: \* замена на зимний период

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: общеобразовательные организации

четверг

Сезон: осенне-весенний

Неделя : 2

Возраст: 12-18 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)						Mg	Fe
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	D	Ca	P	F	Sc	K	I		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Завтрак																			
28,01	Фрукт порционно /яблоко	120-150	0,4	0,4	10	42,70	0,0 4	0,0 2	10	0	0,2	16	11	0	0	1,7	0	5	0,1 2
279,3 6	Тефтели «Детские» тушёные в овощном соусе	100	13, 9	19,23	6,72	255	0,2 1	0,1 6	0,1 5	1,044	0	20, 52	166 ,64	0,022	0,066	26, 51	0,0 5	26,25	2,0 7
318,0 0	Овощи, тушённые в молочном соусе	100	2,0 6	1,88	8,83	60,6	0,0 5	0,0 6	8,1 5	0,0 1	0	42, 1	51, 56	0	0	251 ,5	0	20,96	0,5 8
407,0 0	Сок фруктовый	200	0,2 0	0,26	22,20	86,39	0,0 2	0,1	4,8	0	0	14	28, 7	0,1	0,2	202	0	10	0,2 4
5,10	Хлеб пшеничный	80	6,0 8	0,64	39,36	177,6 0	0,0 8	0,0 2	1,1 8	0	0	10	32, 5	0,7	0	9,2	0,0 2	0	0,8 8

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Итого за завтрак			22,6	22,4	87,1	622,4	0,4	0,4	24,3	0,1	0,2	102,6	290,4	0,8	0,3	490,9	0,1	62,2	3,9
Обед (полноценный рацион питания)																			
10,01	Салат из свежих овощей «Ассорти», заправленный растительным маслом	100	1,0	5,2	3,6	64,3	0,1	0,1	22,66	0,03	0,00	93,8	35,2	0	0,03	16,83	0,03	38	0,10
* 7,03 3 П	Салат «Витаминный», заправленный растительным маслом	100	3,2	4,2	13	85	0,083	0,05	38,3	0	0	49,6	72,3	0	0,066	153,4	0	12,7	0,9
99,21	Суп овощной «Летний» на бульоне	250	6,22	9,6	11,82	155,75	0,25	0,18	10,48	0,15	0	27,87	89,35	0,053	0,71	38,68	0,025	23,38	0,11
436,99	Картофель, тушёный с мясными изделиями /жаркое по-домашнему	250	13,76	14,78	34,55	331,08	0,24	0,14	3,9	0,09	0,032	32,28	121,68	0,065	0,026	116,36	0,0032	50,72	1,94
519,01	Компот из фруктово-ягодной смеси	200	0,06	0,02	20,73	78,2	0	0	2,5	0,02	0	4	3,3	0	0	0,45	0	1,7	0,15
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	70	1,84	0,33	23,9	126,7	0,12	0,06	0	0	0	24,5	110,6	0,016	0	17,1	0,03	32,9	1,33
5,01	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,4	24,3	117,5	0,06	0,02	1	0	0	10,0	32,5	0,73	0	6,5	0	0	0,44
Итого за обед (полноценный рацион питания)			26,7	30,3	118,9	873,5	0,8	0,5	40,6	0,3	0	192,5	392,6	0,9	0,8	195,9	0,1	146,7	4,1
Итого за обед (зимний период)			28,8	29,3	128,3	894,2	0,8	0,4	56,3	0,3	0	148,3	429,7	0,9	0,8	332,5	0,1	121,4	4,9
Итого за 2 приёма пищи			49,3	52,7	206	1495,9	1,2	0,9	64,9	0,3	0,2	295,1	683,0	1,7	1,0	686,8	0,2	208,9	8
Итого за 2 приёма пищи (замена)			51,5	51,7	215,4	1516,6	1,2	0,8	80,6	0,3	0,2	250,9	720,1	1,7	1,1	823,4	0,1	183,6	8,8

ПРИМЕЧАНИЕ: \* замена на зимний период

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд

Рацион: общеобразовательные организации

пятница

Сезон: осенне-весенний

Неделя 2

Возраст: 12-18 лет

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Ca	P	F	Se	K	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Завтрак																			
28,02	Фрукт порционно /апельсин	120-150	0,9	0,2	8,1	40	0,04	0,03	6	0,05	0	34	23	0	0,05	18,1	0	13	0,3
340,2	Омлет натуральный с маслом сливочным	200	15,5	11,1	3,9	187,1	0,09	0,07	0,52	0,03	0,247	131,1	169,7	0,08	0,04	27,05	0,28	22,84	0,25
430	Чай чёрный с сахаром	200	0,2	0,05	15,01	58	0	0,01	0,9	0,0001	0	5,25	8,24	0,6	0	15,83	0	4,4	0,87
5,10	Хлеб пшеничный	80	6,08	0,64	39,36	177,6	0,08	0,02	1,18	0	0	10	32,5	0,7	0	9,2	0,02	0	0,88
Итого за завтрак			22,7	12	66	462,2	0,21	0,63	8,60	0,08	0,2	180,4	233,5	1,4	0,1	70,2	0,30	40,2	2,30
Обед (полноценный рацион питания)																			
72,26	Винегрет овощной, заправленный растительным маслом	100	1,58	5,17	8,61	87,80	0,05	0,05	15,5	0,01	0	29,91	44,81	0,15	0,03	24,63	0,02	20,5	0,86
156,35	Суп картофельный с клёцками на бульоне	250	6,3	5,2	23,87	170,4	0,09	0,08	1,2	0,06	0,03	31,03	80,18	0,08	0,02	9,37	0,03	10,91	1,13
267,90	Котлета куриная, запечённая с овощами	100	18,38	17,81	45,46	379,32	0,088	0,12	0,94	0,08	0,066	34,31	184,7	1,13	0,15	19,07	0,44	40,28	0,98
1,4	Капуста тушёная белокочанная /цветная капуста отварная	180	4,96	7,46	14,50	121	0,09	0,10	114,42	1,15	0	133,77	92,25	0	0	0	0	46,89	1,74
407	Сок фруктовый	200	0	0,3	22,2	86,4	0,02	0,10	4,8	0	0	14,00	28,70	0,1	0,2	202	0	10	0,2
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	70	1,84	0,33	23,9	126,7	0,12	0,06	0	0	0	24,5	110,6	0,016	0	17,1	0,03	32,9	1,33
5,01	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	117,5	0,06	0,02	1	0	0	10	32,5	0,73	0	6,5	0	0	0,44
Итого за обед (полноценный рацион питания)			37,1	36,6	162,8	1089,1	0,5	0,53	138,0	1,3	0,093	277,5	573,8	2,2	0,4	278,7	0,51	161,4	6,72
Итого за 2 приёма пищи			59,8	48,6	229,1	1551,3	0,7	1,2	146,6	1,4	0,3	457,9	807,2	3,9	0,5	348,8	0,8	201,7	9

Заказчик:

И.Г. Иванова

Исполнитель:

С. К. Кондрев



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

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции
1	2	3
1.	Абрикосы свежие	ГОСТ 32787/2014
2.	Абрикосы сушёные без косточки (курага)	ГОСТ 32896-2014
3.	Апельсины свежие	ГОСТ 34307/2017
4.	Баклажаны свежие	ГОСТ 31821-2012
5.	Бананы свежие	ГОСТ Р 51603-2000
6.	Брусника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
7.	Варенье	ГОСТ 34113-2017
8.	Виноград сушёный	ГОСТ 6882-88.
9.	Вишня быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
10.	Горох шлифованный целый или колотый	01.11.2020 ГОСТ 28674-2019
11.	Горошек зелёный быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011
12.	Горошек зелёный консервированный	ГОСТ 34112-2017
13.	Груши свежие	ГОСТ 33499/2015
14.	Джем	ГОСТ 31712-2012
15.	Зелень свежая (лук, укроп)	ГОСТ 34214-2017, ГОСТ 32856-2014
16.	Йогурт или биоюгурт	ГОСТ 31981/2013
17.	Кабачки (цукини) быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011
18.	Кабачки свежие	ГОСТ 31822-2012
19.	Какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый	ГОСТ 108-2014
20.	Капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001
21.	Капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
22.	Капуста брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
23.	Капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017
24.	Капуста китайская (пекинская) свежая	ГОСТ 34323-2017
25.	Капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)	ТУ изготовителя
26.	Капуста цветная быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
27.	Капуста цветная свежая	ГОСТ 33952-2016.
28.	Картофель продовольственный свежий	ГОСТ 7176-2017
29.	Картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
30.	Киви свежие	ГОСТ 31823/2012



1	2	3
31.	Кисель	ГОСТ 18488-2000
32.	Кислота лимонная	ГОСТ 908-2004
33.	Клубника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
34.	Клюква быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
35.	Икра овощная из кабачков	ГОСТ 2654-2017
36.	Консервы рыбные	ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013
37.	Крахмал картофельный	ГОСТ Р 53876-2010
38.	Крупа гречневая ядрица	ГОСТ Р 55290-2012
39.	Крупа кукурузная шлифованная	ГОСТ 6002-69
40.	Крупа манная	01.11.2020 ГОСТ 7022-2019
41.	Крупа овсяная	ГОСТ 3034-75
42.	Крупа пшеничная	ГОСТ 276-60
43.	Крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-2016
44.	Крупа рис шлифованный	ГОСТ 6292-93
45.	Крупа ячменная перловая	ГОСТ 5784-60
46.	Кукуруза сахарная в зёрнах, консервированная	ГОСТ 34114-2017
47.	Лавровый лист	ГОСТ 17594-81
48.	Лимоны свежие	ГОСТ 34307/2017
49.	Лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017
50.	Лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
51.	Мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006
52.	Макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные	ГОСТ 31743-2017
53.	Малина быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
54.	Мандарины свежие (не ниже 1-го сорта)	ГОСТ 34307/2017
55.	Масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013
56.	Масло сладко-сливочное несолёное	ГОСТ 32261-2013
57.	Мёд натуральный	ГОСТ 19792-2017
58.	Молоко питьевое	ГОСТ 32252-2013 ГОСТ 31450-2013
59.	Молоко цельное сгущённое с сахаром	ГОСТ 31688-2012
60.	Молоко стерилизованное концентрированное	ГОСТ 3254/2017
61.	Морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013
62.	Мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017
63.	Мясо, замороженное в блоках (говядина) для детского питания	ГОСТ 31799-2012
64.	Мясо индейки охлаждённое, замороженное	ГОСТ Р 52820-2007
65.	Натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76
66.	Нектарины свежие	ГОСТ 34340/2017
67.	Нектары фруктовые и фруктово-овощные	ГОСТ 32104-2013
68.	Огурцы консервированные без добавления уксуса	ТУ производителя
69.	Огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016

1	2	3
70.	Огурцы солёные стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)	ГОСТ 34220-2017
71.	Перец сладкий свежий	ГОСТ 34325-2017
72.	Плоды шиповника сушёные	ГОСТ 1994-93
73.	Повидло	ГОСТ 32099-2013
74.	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные	ГОСТ Р 54754-2011
75.	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлаждённые, замороженные	ГОСТ 31465-2012
76.	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлаждённые, замороженные	ГОСТ 31465-2012
77.	Полуфабрикаты мясные рубленые замороженные для детского питания	ГОСТ 32967-2014 ГОСТ Р 55366-2012
78.	Полуфабрикаты в тесте замороженные для детского питания	ГОСТ 32967-2014 ГОСТ 32750-2014
79.	Редис свежий	ГОСТ 34216-2017
80.	Рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ГОСТ 32366-2013
81.	Салат свежий (листовой, кочанный)	ГОСТ 33985-2016
82.	Сахар-песок или сахар белый кристаллический	ГОСТ 33222-2015
83.	Сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный	ГОСТ 33222-2015
84.	Свёкла свежая очищенная в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
85.	Свёкла столовая свежая	ГОСТ 32285-2013
86.	Сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014
87.	Слива свежая	ГОСТ 32286/2013
88.	Сметана	ГОСТ 31452-2012
89.	Смородина чёрная быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
90.	Соль поваренная пищевая выварочная йодированная	ГОСТ Р 51574-2018
91.	Субпродукты – печень	ГОСТ 31799-2012
92.	Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89
93.	Сыры полутвёрдые	ГОСТ 32260-2013
94.	Творог (не выше 9 % жирности)	ГОСТ 31453-2013
95.	Томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017
96.	Томаты свежие	ГОСТ 34298-2017
97.	Тушки цыплят-бройлеров потрошённые охлаждённые, замороженные	ГОСТ Р 52306-2005
98.	Фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75

1	2	3
99.	Фруктовая смесь быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
100.	Фрукты косточковые сушёные (чернослив)	ГОСТ 32896-2014
101.	Хлеб белый из пшеничной муки	ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012.
102.	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015
103.	Хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89
104.	Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами	ТУ изготовителя
105.	Хлопья овсяные (вид геркулес, экстра)	ГОСТ 21149-93
106.	Чай чёрный байховый в ассортименте	ГОСТ Р 32573-2013
107.	Черешня свежая	ГОСТ 33801/2016
108.	Яблоки свежие	ГОСТ 34314/2017
109.	Ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014
110.	Яйца куриные столовые	ГОСТ 31654-2012

Заказчик:  И.И. Иванова



Исполнитель:  С. К. Кондрев







## Форма Абонементной книжки

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



Приложение № 5  
к контракту № 38 от «29» сентября 2023 г.

Расчет объема заказа и цены услуг

Срок оказания услуг	Описание (характеристика услуг)	Единица измерения	Количество дней	Количество детей	Стоимость питания, руб.	
					в день	всего
С 02.10. 2023 г. по 06.10.2023 г.	Ежедневное горячее питание	усл. ед.	5	497	114,86	285 427,10

Заказчик:



И.Г. Иванова

2023 г.

Исполнитель:



Кондрев С.К.

2023 г.



