

**Задание на оказание услуг
по организации горячего питания**

Услуга должна быть оказана в соответствии с:

- Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства РФ № 1036 от 15 августа 1997 года;
- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом от 21 ноября 2011 г. N 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Распоряжением Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010г. № 1873-р. «Об основах государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года»;
- Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001);
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 36 от 14 ноября 2001 г.);
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №98 от 22 мая 2003 г.);
- другими действующими нормативными документами Российской Федерации.
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ № 26 от 15 мая 2013г)
- другими действующими нормативными документами Российской Федерации.

1. Информация об объеме и месте оказываемых услуг по организации питания

Исполнитель при оказании услуг осуществляет приготовление питания на базе пищеблоков Заказчика по адресам в соответствии с Таблицей № 1, № 2 которые оборудованы набором технологического и холодильного оборудования (приложение № 1.5 к настоящему заданию), имеют производственные и складские помещения.

Исполнитель осуществляет оказание услуг по:

- организации питания детей дошкольного возраста;
-

Объем оказания услуг по организации питания представлен в Таблице №1

Таблица №1

Заказчики	Место оказания услуг	Кол-во дней	Кол-во детей в возрасте до 3-х лет	Кол-во детей в возрасте от 3-х до 7-ми лет	Кол-во детей в возрасте до 3-х лет, посещающих группу кратковременного пребывания	Кол-во детей в возрасте от 3-х до 7-ми лет, посещающих группу кратковременного пребывания
МБОУ СОШ № 33	г. Тверь, ул. Терещенко, дом 37	43	-	35	-	-

2. Требования к оказанию услуг по организации питания детей дошкольного возраста.

При оказании услуги по организации питания детей дошкольного возраста Исполнитель должен руководствоваться требованиями СанПин 2.4.1.3049-13 « Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ № 26 от 15 мая 2013г) и организовать ежедневное 5-разовое питание в соответствии с меню, согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Тверской области (Приложение 1.1 к настоящему заданию), рекомендуемым набором пищевых продуктов, реализуемых при составлении меню (Приложение № 1.2 к настоящему заданию) с интервалами между приемами пищи не более 4 часов:

- завтрак – с 8 час. 10 мин. до 8 час. 30 мин.
- второй завтрак – с 9 час. 30 мин. до 9 час. 40 мин.
- обед – с 11 час. 20 мин. до 12 час. 35 мин.
- полдник – с 15 час. 15 мин. до 15 час. 20 мин.

ужин - с 18 час. 00 мин. до 18 час. 20 мин.

Срок оказания услуг: с 02.07.2020 г по 31.08.2020 г., ежедневно за исключением выходных .

Требования к приготовлению кулинарной продукции для детей дошкольного возраста

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

Все сотрудники пищеблока должны быть обеспечены форменной одеждой (специальной санитарной одеждой с логотипом организации, оказывающей услуги по питанию).

Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с технологическими картами, оформленными в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовляемых блюд и кулинарных изделий.

При приготовлении готовых блюд и кулинарных изделий должны использоваться приемы кулинарной обработки, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Исполнитель обязан осуществлять полную закладку продуктов согласно утверждённому меню (Приложение 1.1 к настоящему заданию).

Для приготовления пищи должна использоваться только йодированная поваренная соль (для обеспечения выполнения требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13)

Готовые блюда должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в тепловом шкафу или изотермической таре (термосах, термобоксах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов.

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Требования к отпуску питания

Исполнитель должен обеспечить соответствие количества порций заявленному Заказчиком количеству питающихся человек.

Место раздачи пищи: пищеблок дошкольного образовательного учреждения.

Время раздачи пищи: в соответствии с режимом дня дошкольного образовательного учреждения.

Выдача готовой пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному Заказчиком.

Готовая пища выдается помощникам воспитателей в промаркированной посуде. При раздаче готовой пищи горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) должны иметь температуру +60...+65°C; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15°C.

Исполнитель должен обеспечить наличие и оформление информационного стенда, который должен содержать информацию, предусмотренную законодательством РФ, в том числе:

- меню на текущий день, утвержденное руководителем дошкольного учреждения, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;
- ИНН организации;
- книга предложений (прошнурованная, пронумерованная и заверенная печатью и подписью), «Закон о защите прав потребителей»;
- контактная информация организатора питания с телефонами.

3. Общие требования к оказанию услуг по организации питания

Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания в образовательном учреждении

При приготовлении питания, Исполнитель должен использовать продукты, предназначенные для организации питания в образовательных учреждениях в соответствии с действующими нормативными документами. Продукты, используемые в приготовлении питания, должны соответствовать требованиям к качеству и безопасности пищевых продуктов (Приложение №1.2 к настоящему заданию), а также сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

Требования к транспортировке пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции

При организации питания Исполнитель осуществляет приобретение и транспортировку до места оказания услуг (места приготовления питания) набора необходимых пищевых продуктов и продовольственного сырья в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохранение от загрязнения в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2 1324-03, СанПиН 2.4.5.2409-08 ,СанПиН 2.4.1.3049-13.

Поставка молочных продуктов и хлебобулочных изделий, используемых при оказании услуги, должна осуществляться в первой половине рабочего дня, остальных продуктов питания - в течение рабочего дня.

Доставка пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции должна осуществляться специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом,

разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

При транспортировке пищевых продуктов должны быть соблюдены принципы товарного соседства.

Скоропортящиеся пищевые продукты должны перевозиться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечивать условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2% раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению.

Продовольственное сырье и готовая кулинарная продукция при транспортировании не должны контактировать друг с другом.

Требования по приему и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов

Каждая партия продовольственного сырья и пищевых продуктов, поставляемых на пищеблок должна соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам и сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность поступившей продукции: декларация о соответствии, ветеринарные сопроводительные документы, оформленные в соответствии с Приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 N 589 "Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях", товарно-транспортная накладная.

Пищевые продукты промышленного производства должны иметь маркировку, содержащую сведения в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза (ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки») и ГОСТ Р 51074-2003:

- наименование пищевой продукции;
- состав пищевой продукции;
- количество пищевой продукции;
- дату изготовления пищевой продукции;
- срок годности пищевой продукции;
- условия хранения;
- наименование и место нахождения изготовителя;
- для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указываются условия хранения после вскрытия упаковки;
- рекомендации или ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции;
- показатели пищевой ценности пищевой продукции;
- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.
- обозначение документа, в соответствии с которым изготавливается и может быть идентифицирован продукт (допускается наносить без указания года утверждения). Для импортных продуктов допускается не указывать.

Расфасованные пищевые продукты должны иметь лист-вкладыш или этикетку (информационный стикер), содержащую следующую информацию:

- сведения, указанные в маркировке изготовителя;
- наименование предприятия упаковщика, его фактический адрес;
- дата упаковки продукции (для продуктов, срок годности которых исчисляется часами - дату и время упаковки).

Для контроля за качеством пищевых продуктов, поступающих на пищеблок и предназначенных для организации питания детей дошкольного возраста, проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

Для контроля за качеством пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

После приема пищевые продукты размещаются в холодильных камерах и складских помещениях с соблюдением условий хранения, указанных на этикетках, и правил товарного соседства.

Маркировочные ярлыки каждого вида продукции следует сохранять в течение 48 часов после полного использования продукта.

Требования к реализации готовой кулинарной продукции

Исполнитель осуществляет выдачу готовой пищи только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек по органолептическим показателям (пробу снимают

непосредственно из емкостей, в которых готовится пища). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», по форме в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПиН 2.4.5.2409-08.

Правила проведения бракеража:

Для получения объективного результата готовые блюда и кулинарные изделия оцениваются по пятибалльной шкале с учетом органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция):

«Отлично» - блюдо (изделие), приготовленное полностью в соответствии с рецептурой и технологией производства и соответствующее по органолептическим показателям требованиям нормативно-технических документов.

«Хорошо» - блюдо (изделие), имеющее незначительные отклонения от установленных требований (например, «не достаточно соленый вкус», «цвет незначительно отличающийся от типичного» и т.п.), не требующее доработки.

«Удовлетворительно» - блюдо (изделие) приготовлено с нарушением технологии, но может быть допущено к выдаче после устранения недостатков/доработки.

«Неудовлетворительно» - блюдо (изделие) имеет недостатки, которые невозможно устранить путем доработки, в том числе: посторонний, несвойственный вкус и запах; резко пересоленное, резко кислое, горькое, недоваренное, недожаренное, подгорелое, утратившее свою форму, имеющее несвойственную консистенцию и т.д., не разрешенное к выдаче.

Результаты контроля (оценки) указываются в графе 4 «Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия».

В графе 5 «Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия» ставится отметка «Разрешено», «Разрешено после устранения недостатков» или «не Разрешено».

В графе 6 «Подписи членов бракеражной комиссии» должны быть подписи не менее трех членов комиссии.

При наличии замечаний к качеству приготовленных блюд указываются конкретные недостатки: например, хорошо (слабосоленый), удовлетворительно (нарушена форма нарезки, картофель разварен).

Журнал «Бракеража готовой кулинарной продукции» заполняется после приготовления блюд до момента их раздачи.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Оценке подвергается каждая партия изготавливаемой продукции, при этом в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции указывается время изготовления блюда, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности.

Продукция промышленного производства в индивидуальной упаковке (йогурт, молоко, сок, творожок) в журнал бракеража готовой кулинарной продукции записывается, но не оценивается. Органолептическая оценка ее фиксируется в бракеражном журнале пищевых продуктов и продовольственного сырья при приемке.

Непосредственно после приготовления кулинарной продукции отбирается суточная проба (все готовые блюда, включая пищевые продукты промышленного производства). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в объеме одной порции (включая пищевые продукты промышленного производства); холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки – в количестве не менее 100 г.

Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ (ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ 1-3 ГОДА)

I день: понедельник		Неделя: первая					
Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
Завтрак	Макароны запеченные с яйцом	200/5	6,03	6,91	23,03	185	0,33
	Икра кабачковая	40	0,54	2,12	3,47	35,1	4,35
	Кофейный напиток с молоком сгущенным	150	2,34	2,0	10,63	70,0	0,98
	<i>Итого:</i>		8,91	11,03	37,13	290,1	5,66
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	167	0,95	0,07	18,23	71,32	6,8
Обед	Салат из свеклы с луком (чесноком)	40	0,77	2,43	3,34	37,56	3,8
	Щи на мясном б-не со сметаной	150	1,04	2,93	5,09	35	11,07
	Плов с мясом	150	14,17	11,96	25,08	264	0,38
	Кисель из концентрата	150	-	-	13,5	46,5	-
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	40	2,08	0,48	17,72	85,6	-
	<i>Итого:</i>		18,06	17,8	61,66	468,66	15,55
Полдник	Кефир с м.д.ж 2,5-3,2%	150	4,35	3,75	6,0	75	1,05
	Печенье	20	1,7	2,2	13	88	-
	<i>Итого:</i>		6,05	5,95	19	163	1,05
Ужин	Сырники с морковью запеченные	120	15,2	14	24,6	294	0,7
	Салат из яблок и изюма	40	0,55	0,6	3,5	38	13,9
	Какао с молоком	150	1	1,08	10,83	75	0,83
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,91	67,8	-
	<i>Итого:</i>		16,75	15,68	53,84	477,8	15,43
Итого за I день:			50,72	50,53	189,86	1470,08	44,49

II день: вторник		Неделя : первая					
---------------------	--	-----------------	--	--	--	--	--

Прием пищи	Наименование	Масса	Пищевые вещества (г)	Энергетиче	Витамин С
------------	--------------	-------	----------------------	------------	-----------

	блюда	порции	Б	Ж	У	ская ценность (ккал)	
Завтрак	Каша пшеничная молочная	150	4,27	4,86	24,48	159	-
	Чай с молоком	150	2,65	2,33	11,31	77	1,19
	Бутерброд с маслом сливочным, сыром	30/5/9	2,81	4,49	10,98	100,3	0,06
	<i>Итого:</i>		9,73	11,68	46,77	336,3	1,25
2 завтрак	Груша	160	0,58	0,43	15	67	7,27
Обед	Салат из зеленого горошка	40	1,19	5,08	2,27	46	4,4
	Суп картофельный с вермишелью на кур.б-не	150	1,61	1,7	10,2	62,8	4,45
	Суфле куриное	60	9,88	10,4	1,84	140	0,12
	Капуста тушеная	150	3,0	4,57	9,02	102,3	25,67
	Компот из яблок	150	0,12	0,12	17,91	73,2	1,29
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	20	0,92	0,14	9,96	42,8	-
	<i>Итого :</i>		16,72	22,01	51,2	467,1	35,93
Полдник	Ряженка с м.д.ж 2,5-3,2%	150	4,35	3,75	6,3	88,6	0,45
	Хлеб пшеничный	40	2,68	0,27	20,12	96	-
	<i>Итого:</i>		7,03	4,02	26,42	184,6	0,45
Ужин	Салат из свежей капусты и свеклы	40	0,6	3,5	4,82	51,8	15,1
	Котлета рыбная	60	11,18	1,55	2,98	104,3	0,18
	Пюре картофельное	120	2,44	3,84	16,34	110,4	14,5
	Какао с молоком	150		1,08	10,83	75	0,83
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	20	0,92	0,14	9,96	42,8	-
	<i>Итого:</i>		6,14	0,11	44,96	384,3	31,2
Итого за II день			50,2	48,25	184,35	1439,3	76,04

III день: среда	Неделя : первая	
--------------------	-----------------	--

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
Завтрак	Омлет натуральный	85	7,52	13,46	1,57	157	0,15
	Кофейный напиток с молоком	150	2,34	2,0	10,63	70,0	0,98
	Хлеб пшеничный	40	2,68	0,27	20,12	96	-
	Масло сливочное	5	0,04	3,62	-	43	-
	<i>Итого</i>		12,58	19,35	32,32	366	1,13
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	167	0,95	0,07	18,23	71,32	6,8

Обед	Салат из свеклы с луком (чесноком)	40	0,77	2,43	3,34	37,56	3,8
	Суп крестьянский со сметаной	150	1,38	4,64	9,25	84,35	11,0
	Гуляш из отварного мяса	60	4,5	5,7	1,85	123,6	0,6
	Греча отварная	100	5,73	4,06	25,76	162	-
	Компот из сухофруктов	150	0,33	0,015	20,82	84,75	0,30
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	20	0,92	0,14	9,96	42,8	-
	<i>Итого:</i>		13,63	16,98	70,98	535	15,7
Полдник	Йогурт питьевой 3,2% натуральный	150	7,5	4,8	5,25	99	1,05
	Сушка	15	1,41	0,9	10,05	53,85	-
	<i>Итого:</i>		8,91	5,7	15,3	152,8	1,05
Ужин	Пирожок с капустой	60	4,52	5,23	20,78	159,8	0,09
	Рагу из овощей	150	2,4	4,04	23,59	166	8,27
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	20	0,92	0,14	9,96	42,8	-
	Чай с молоком	150	2,65	2,33	11,31	77	1,19
	<i>Итого:</i>		10,49	11,74	65,64	445,6	9,55
Итого за III день:			46,56	53,84	202,47	1570,52	34,23

IV день: Четверг	Неделя : первая	
---------------------	-----------------	--

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
Завтрак	Каша манная молочная вязкая	150	4,66	5,6	18,82	144	1,46
	Какао с молоком	150	1,0	1,08	10,83	75	0,83
	Бутерброд с маслом сливочным, сыром	30/5/9	2,81	4,49	10,98	100,3	0,06
	<i>Итого:</i>		8,47	11,17	40,63	319,3	2,35
2 завтрак	Яблоко печеное	75	0,3	0,3	25,4	107	3,0
Обед:	Салат витаминный	40	0,56	2,43	3,6	34,96	12,98
	Борщ из св.капусты со сметаной	150	1,09	2,95	7,64	61,5	6,17
	Запеканка картофельная с мясом	125	8,91	6,59	20,43	177	1,78
	Соус сметанный	30	0,45	5,06	1,62	45	0,06
	Компот из груш	150	0,33	0,075	25,49	97,95	9,67
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	40	2,08	0,48	17,72	85,6	-
	<i>Итого:</i>		13,42	17,58	76,5	502	30,66
Полдник	Кефир с м.д.ж 2,5-3,2%	150	4,35	3,75	6,0	75	1,05
	Хлеб пшеничный	40	2,68	0,27	20,12	96	-
	<i>Итого:</i>		7,03	4,02	26,12	171	1,05
Ужин:	Салат из моркови с изюмом	40		3,5	4,82	51,8	15,1
	Запеканка из творожная с изюмом	120	12,51	9,77	18,05	205,63	1,09

	Молочный соус	30	1,24	1,03	2,42	35,3	0,09
	Чай с молоком без сахара	150	1,46	1,08	1,53	20,29	0,02
	<i>Итого:</i>		15,81	15,38	26,82	313,02	16,3
Итого за IV день:			48,63	48,45	195,478	1412,32	53,36

V день: Пятница	Неделя : первая	
--------------------	-----------------	--

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
Завтрак	Каша геркулесовая молочная	150	4,76	6,38	16,4	140,2	1,46
	Кофейный напиток с молоком	150	2,34	2,0	10,63	70,0	0,98
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,91	67,8	-
	Масло сливочное	5	0,04	3,62	-	43	0,056
	<i>Итого</i>		9,42	12,27	41,94	321	2,49
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	167	0,95	0,07	18,23	71,32	6,8
Обед	Салат из свеклы с морковью	40	0,39	4	3,23	50,81	3
	Суп харчо	150	3,86	7,45	12,1	126,75	12,77
	Котлета мясная	60	8,93	6,74	8,97	132	-
	Овощи тушеные в сметан.соусе	150	3,01	5,3	13,92	141,47	7,59
	Компот из яблок	150	0,12	0,12	17,91	73,2	1,29
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	40	2,08	0,48	17,72	85,6	-
	<i>Итого:</i>		17,72	23,82	71,07	588,43	24,65
Полдник	Ряженка с м.д.ж 2,5-3,2%	150	4,35	3,75	6,3	88,6	0,45
	Хлеб пшеничный	0	2,28	0,27	14,91	67,8	-
	<i>Итого:</i>		6,63	4,02	21,21	156,4	0,45
Ужин:	Оладьи с джемом	100/15	8,13	6,86	47,1	280	0,37
	Чай без сахара	150	0	0	0	0	0
	Груша	160	0,58	0,43	15	67	7,27
	<i>Итого :</i>		8,76	7,29	62,1	347	7,64
Итого за V день:			43,43	47,47	214,55	1484,15	42,03

VI день: понедельник	Неделя : вторая	
-------------------------	-----------------	--

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
Завтрак	Макароны запеченные с сыром	150	7,88	8,83	35,88	259	0,19
	Чай с сахаром	150	0	0	8,98	30	0,02
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,91	67,8	-
	<i>Итого:</i>		10,16	9,1	59,77	356,8	1,21
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	167	0,95	0,07	18,23	71,32	6,8
Обед	Салат из свеклы	40	0,55	3,02	3,08	43,25	2,99
	Суп уха со сметаной	150	5,16	5,04	8,6	100	5,47
	Тефтели мясные с рисом	50	6,41	6,78	5,22	107,5	0,56
	Капуста тушеная	150	3	4,57	9,02	102,33	25,67
	Компот из сухофруктов без сахара	150	0,33	0,015	8,85	36,99	0,30
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	40	2,08	0,48	17,72	85,6	-
	<i>Итого:</i>		17,53	19,9	52,49	475,67	34,99
Полдник	Кефир с м.д.ж 2,5-3,2%	150	4,35	3,75	6,0	75	1,05
	Гренка из хлеба пшеничного	0	2,28	0,27	14,91	67,8	-
	<i>Итого:</i>		6,63	4,02	20,91	142,8	1,05
Ужин	Салат с морковью и изюмом	0	0,6	2,6	3,5	38	13,9
	Пудинг творожный	00	12,7	16,95	20,99	298,6	0,27
	Какао с молоком	50	1	1,08	10,83	75	0,83
	<i>Итого:</i>		14,3	20,63	35,32	411,6	15
Итого за VI день:			49,57	53,72	186,72	1458,19	59,05

VII день: вторник	Неделя : вторая	
----------------------	-----------------	--

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
Завтрак	Каша гречневая молочная	150	4,67	4,86	20,94	146	-
	Кофейный напиток с молоком	150	2,34	2,0	10,63	70,0	0,98
	Бутерброд с маслом сливочным, сыром	30/5/9	2,81	4,49	10,98	100,3	0,06
	<i>Итого:</i>		9,82	11,35	42,55	316,3	1,04

2 завтрак	Груша	160	0,58	0,43	15	67	7,27
Обед	Салат из моркови	40	0,49	0,038	4,64	20,92	1,92
	Суп молочный с овощами	150	3,35	3,26	9,86	82	5,76
	Печень тушеная в сметане	48/30	10,32	5,62	6,98	118	23,95
	Макароны отварные	100	3,67	3,01	17,63	112	-
	Кисель из концентрата	150	1,02	-	21,76	87,14	0,3
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	40	1,88	0,28	19,92	85,6	-
	Итого:		20,73	12,2	80,7	505,66	31,92
Полдник	Ряженка с м.д.ж 2,5-3,2%	150	4,35	3,75	6,3	88,6	0,45
	Вафли	20	1,26	3,86	12,26	108,5	-
	Итого:		5,61	7,61	18,56	197,1	0,45
Ужин :	Салат из белокочанной капусты	40	0,6	2,43	3,46	35	12,98
	Рыба, запеченная в омлете	60	9,81	3,15	1,75	75	0,13
	Картофель отварной	120	1,9	3,62	12,01	83	10,49
	Чай с сахаром	150	0	0	8,98	30	0,02
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,91	67,8	-
	Итого:		14,59	9,47	41,11	290,8	23,62
Итого за VII день:			51,33	41	196,07	1375,86	65,7

VIII день: Среда	Неделя : вторая	
---------------------	-----------------	--

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
Омлет натуральный		85	7,52	13,46	1,57	157	0,15
Чай с молоком		150	2,34	2,0	10,63	70,0	0,98
Хлеб пшеничный		30	2,28	0,27	14,91	67,8	-
Масло сливочное		8	0,048	6,67	-	59,84	0,056
Итого:			12,9	22,4	27,11	354,64	1,19
Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания		167	0,95	0,07	18,23	71,32	6,8
Салат из белокочанной капусты		40	0,56	2,43	3,6	34,96	12,98
Суп картофельный с клецками		150	3,12	4,26	11,45	89,44	3,21
Курица тушеная в соусе		65	6,89	8,85	2,4	97,43	1,39
Рис с овощами		150	2,43	3,58	24,45	140	-
Компот из сухофруктов без сахара		150	0,33	0,015	8,85	36,99	0,30
Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки		40	2,08	0,48	17,72	85,6	-
Итого:			15,41	19,61	68,47	484,42	23,83

Йогурт питьевой 3,2% натуральный		150	7,5	4,8	5,25	99	1,05
Сушка ванильная		15	1,41	0,9	10,05	53,85	-
<i>Итого:</i>			8,91	5,7	15,3	152,85	1,05
Винегрет		180	2,48	6,18	15,1	170,6	18,3
Сельдь малосоленая с луком		40	3,3	4,1	0,57	73,1	0,63
Чай с сахаром		150	0,07	0,01	7,10	29	1,42
Хлеб пшеничный		30	2,28	0,27	14,91	67,8	-
<i>Итого:</i>			8,13	10,56	37,68	340,5	20,35
<i>Итого за VIII день:</i>			46,3	58,34	166,79	1403,73	53,22

IX день: Четверг	Неделя : вторая	
---------------------	-----------------	--

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
Завтрак	Каша пшеничная молочная	150	4,08	4,08	25,05	153	-
	Кофейный напиток с молоком	150	2,34	2,0	10,63	70,0	0,98
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,91	67,8	-
	Масло сливочное	8	0,048	6,67	-	59,84	0,056
	<i>Итого:</i>		7,4	12,1	50,79	355,64	1,26
2 завтрак	Яблоко	140	0,4	0,4	9,8	44	10,0
Обед	Салат из свеклы с яблоками	40	0,44	2,07	4,57	38,68	3,72
	Суп картофельный	150	1,4	1,69	9,98	61	7,2
	Запеканка капустная мясом куриным	170	14,25	10,75	20,38	257,2	7,91
	Кисель из концентрата	150	-	-	13,5	46,5	-
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	40	2,08	0,48	17,72	85,6	-
	<i>Итого:</i>		18,17	14,99	66,15	488,98	18,65
Полдник	Кефир с м.д.ж 2,5-3,2%	150	4,35	3,75	6,0	75	1,05
	Хлеб пшеничный	40	2,68	0,27	20,12	96	-
	<i>Итого:</i>		7,03	4,02	26,12	171	1,05
Ужин	Салат из моркови	40	0,49	0,038	4,64	20,92	1,92
	Вареники ленивые	125	17,13	15,17	17,71	276	0,23
	Сметанный соус	30	0,42	1,22	1,76	22,2	
	Чай с молоком без сахара	150	2,65	2,33	2,33	41,2	1,19
	<i>Итого:</i>		20,69	18,76	26,44	360,32	3,39
<i>Итого IX за день:</i>			53,69	50,72	189,3	1419,4	34,35

Х день: Пятница	Неделя : вторая	
--------------------	-----------------	--

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
Завтрак	Каша «Дружба» молочная	150	4,66	5,79	20,78	150,75	1,46
	Какао с молоком	150	1	1,08	10,83	75	0,83
	Масло сливочное	8	0,048	6,67	-	59,84	0,056
	Хлеб пшеничный	30	2,13	0,33	13,92	68,7	-
	<i>Итого:</i>		9,18	14,79	45,33	349,3	2,94
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	167	0,95	0,07	18,23	71,32	6,8
Обед	Салат из свеклы с зел.горошком	40	0,75	3,03	2,72	42,6	2,98
	Суп с мясными фрикадельками	150	3,98	3,11	9,26	81	6,72
	Рыба тушеная в сметанном соусе	70/18	10,74	5,72	48,52	121,6	1,98
	Картофель отварной	150	1,65	2,84	17,1	96,5	21,01
	Компот из сухофруктов без сахара	150	0,33	0,015	8,85	36,99	0,3
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	40	2,08	0,48	17,72	85,6	-
	<i>Итого:</i>		19,53	15,20	103,9	464,29	32,99
Полдник	Кисломолочный напиток «Бифидок»	150	4,2	4,8	5,4	84	1,05
	Ватрушка (пирожок) с джемом	60	4,54	4,07	25,3	157,11	0,06
	<i>Итого:</i>		8,74	8,87	30,7	241,1	1,11
Ужин	Салат из кукурузы с луком репчатым	40	3,22	4,77	18,81	130,7	0,66
	Омлет с морковью	85	5,61	11,61	2,78	137,85	0,96
	Чай с молоком	150	2,65	2,33	11,31	77	1,19
	Хлеб пшеничный	30	2,13	0,33	13,92	68,7	-
	<i>Итого:</i>		13,36	19,04	46,82	414,2	2,81
Итого за X день:			52,01	57,97	245	1540,2	46,65

ХI день: Понедельник	Неделя: третья	
-------------------------	----------------	--

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
Завтрак	Каша манная с изюмом	150	4,81	5,63	22,12	157,21	1,46
	Кофейный напиток с молоком сгущенным	150	2,34	2,0	10,63	70,0	0,98
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,91	67,8	-

	Масло сливочное	8	0,048	6,67	-	59,84	0,056
	<i>Итого:</i>		9,5	14,57	47,66	354,85	2,5
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	167	0,95	0,07	18,23	71,32	6,8
Обед	Салат из свеклы с луком	40	0,55	3,02	3,08	43,25	2,99
	Щи «Уральские» со сметаной	150	1,04	2,93	5,09	35	11,07
	Тефтели мясные	50	6,41	6,78	5,22	107,5	0,56
	Греча отварная	100	3	4,27	14,6	175,33	-
	Компот из сухофруктов без сахара	150	0,33	0,015	8,85	36,99	0,3
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	40	2,08	0,48	17,72	85,6	-
	<i>Итого:</i>		13,41	17,5	54,56	483,67	14,92
Полдник	Кефир с м.д.ж 2,5 – 3,2 %	150	4,35	3,75	6,0	75	1,05
	Гренка из хлеба пшеничного	40	2,68	0,28	20,12	96	-
	<i>Итого:</i>		7,03	4,13	26,12	171	1,05
Ужин	Сырники запеченные	120	19,86	12,73	24,98	292,33	0,56
	Салат из моркови с яблоками	40	0,43	0,07	3,44	16,16	2,5
	Чай с молоком	150	2,65	2,33	11,31	77	1,19
	<i>Итого:</i>		22,94	15,13	39,73	383,49	4,27
Итого за XI день:			53,8	51,4	186,3	1464,33	29,54

XII день: Вторник	Неделя : третья	
----------------------	-----------------	--

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
Завтрак	Каша «Янтарная» (пшено с яблоками)	150	6,15	8,85	28,35	219	-
	Какао с молоком	150	1	1,08	10,83	75	0,83
	Бутерброд с маслом сливочным, сыром	30/5/9	2,81	4,49	10,98	100,3	0,06
	<i>Итого:</i>		8,69	13,39	50,16	394,3	0,83
2 завтрак	Груша	160	0,58	0,43	15	67	7,27
Обед	Огурец соленый	40	0,38	0,07	1,61	8,05	10
	Суп гороховый на мясном б-не с гречками	150/10	3,29	3,07	9,79	81	3,48
	Суфле из отварного мяса	55	11,66	9,85	2,29	144,3	0,12
	Картофельное пюре	100	1,9	3,08	12,01	83	10,49
	Компот из яблок	150	0,12	0,12	12,91	53,3	1,29

	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	40	2,08	0,48	17,72	85,6	-
	<i>Итого :</i>		19,43	16,67	56,33	455,25	25,38
Полдник	Ряженка с м.д.ж 2,5 – 3,2%	150	4,35	3,75	6,3	88,6	0,45
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,91	67,8	-
	<i>Итого:</i>		6,63	4,02	21,21	156,4	0,45
Ужин	Рагу из овощей	150	2,4	11,33	13,59	166	8,27
	Чай с молоком без сахара	150	2,65	2,33	2,33	41,2	1,19
	Гребешок с повидлом	70	5,3	4,75	29,5	183,3	0,26
	<i>Итого:</i>		8,7	17,16	45,92	388,5	9,36
Итого за XII день			44,03	51,67	188,62	1439,15	43,29

ХIII день: Среда	Неделя : третья	
---------------------	-----------------	--

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
Завтрак	Омлет натуральный	85	7,52	13,46	1,57	157	0,15
	Икра кабачковая	40	0,54	2,12	3,47	35,1	4,35
	Кофейный напиток с молоком	150	2,34	2,0	10,63	70,0	0,98
	Масло сливочное	8	0,048	6,67	-	59,84	0,056
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,91	67,8	-
	<i>Итого</i>		12,19	22,4	30,58	389,74	5,54
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	167	0,95	0,07	18,23	71,32	6,8
Обед	Салат из зеленого горошка с луком репчатым	40	1,19	5,08	2,27	46	4,4
	Свекольник со сметаной	150	1,15	3,8	7,47	62,49	7,41
	Жаркое по-домашнему	150	5,36	3,98	11	170,45	6,13
	Компот из груш	150	0,12	0,09	18,06	73,5	4,8
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	40	2,08	0,48	17,72	85,6	-
	<i>Итого:</i>		9,9	13,44	56,52	438	22,74
Полдник	Йогурт питьевой 3,2% натуральный	150	7,5	4,8	5,25	99	1,05
	Печенье	25	3,4	4,4	26	166	-
	<i>Итого:</i>		10,9	9,2	31,25	265	1,05
Ужин	Салат из белокачанной капусты	40	0,56	2,43	3,6	34,96	12,98
	Котлета рыбная «Любительская»	60	8,25	2,69	6,68	84	2,12
	Соус томатный	30	0,69	1,95	3,09	31	0,39
	Рис отварной	100	2,43	3,58	24,45	140	-

	Чай с сахаром	150	0	0	8,98	30	0,02
	<i>Итого:</i>		11,93	11,73	48,65	346,96	16,32
Итого за XIII день:			45,87	56,84	185,23	1511,02	52,45

XIV день: Четверг	Неделя : третья	
----------------------	-----------------	--

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
Завтрак	Каша «Ассорти» молочная	150	5,06	2,79	21,87	152,4	1,54
	Какао с молоком	150	1	1,08	10,83	75	0,83
	Бутерброд с маслом сливочным, сыром	30/5/9	2,81	4,49	10,98	100,3	0,06
	<i>Итого:</i>		11,02	10	45,81	341,7	2,8
2 завтрак	Яблоко	160	0,4	0,4	9,8	44	10
Обед:	Свекла отварная ломтиком	40	0,77	2,43	3,34	37,56	3,8
	Суп лапша с курицей	150	6,37	5,4	8,03	107	-
	Рагу овощное	150	2,4	11,33	13,59	166	3,71
	Компот из сухофруктов без сахара	150	0,33	0,015	8,85	36,99	0,30
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	40	2,08	0,48	17,72	85,6	-
<i>Итого:</i>		11,95	19,65	46,41	433,15	7,81	
Полдник	Кефир с м.д.ж 2,5 – 3,2%	150	4,35	3,75	6,0	75	1,05
	Хлеб пшеничный	30	2,13	0,33	13,92	68,7	-
	<i>Итого:</i>		6,45	4,08	19,92	143,7	1,05
Ужин:	Салат из моркови	40	0,49	0,038	4,64	20,92	1,92
	Пудинг из творога с яблоками	120	16,33	12,8	17,55	251	1,59
	Соус сметанный	30	0,42	1,22	1,76	22,2	-
	Чай с молоком	150	2,65	2,33	11,31	77	1,19
	<i>Итого:</i>		19,89	16,38	35,26	366,12	4,7
Итого за XIV день:			49,71	50,51	157,2	1328,67	26,15

XV день: Пятница	Неделя : третья	
---------------------	-----------------	--

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
Завтрак	Каша рисовая молочная	150	4,16	5,6	24,08	144,2	1,46
	Кофейный напиток с молоком	150	2,34	2,0	10,63	70,0	0,98
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,91	67,8	-

	Масло сливочное	8	0,048	6,67	-	59,84	0,056
	<i>Итого</i>		7,49	13,62	49,82	346,84	2,35
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	167	0,95	0,07	18,23	71,32	6,8
Обед	Икра свекольная	40	0,81	2,99	3,55	43,09	5,55
	Рассольник ленинградский со сметаной	150	2,46	4,3	12,56	87	4,92
	Биточки рыбные	60	7,61	2,45	5,33	74	0,18
	Овощи в молочном соусе	150	3,01	5,3	13,92	141,47	7,59
	Компот из груш без сахара	150	0,12	0,09	3,64	37,7	4,8
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	40	2,08	0,48	17,72	85,6	-
	<i>Итого:</i>		16,3	15,59	56,72	468,86	25,66
Полдник	Кисломолочный напиток «Бифидок»	150	4,2	4,8	5,4	84	1,05
	Лепешка сметанная	60	4,67	6,1	30,2	196	-
	<i>Итого :</i>		8,87	10,9	35,6	280	1,05
Ужин:	Салат из кукурузы с луком репчатым	40	3,22	4,77	18,81	130,7	0,66
	Картофель запеченный в сметенном соусе	150	3,59	6,1	19,36	147	4,29
	Какао с молоком	150	1	1,08	10,83	75	0,83
	Хлеб пшеничный	30	2,13	0,33	13,92	68,7	-
	<i>Итого:</i>		9,03	11,21	61,07	376,4	4,97
Итого за XV день:			42,64	51,39	221,44	1543,4	40,83

XVI день: Понедельник	Неделя : четвертая	
--------------------------	--------------------	--

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
Завтрак	Макароны запеченные с яйцом	150/5	6,03	6,91	23,03	185	0,33
	Кофейный напиток с молоком сгущенным	150	2,34	2,0	10,63	70,0	0,98
	Бутерброд с маслом сливочным, сыром	30/5/9	2,81	4,49	10,98	100,3	0,06
	<i>Итого:</i>		9,91	12,37	43,41	333	1,33
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	167	0,95	0,07	18,23	71,32	6,8
Обед	Салат из свеклы с зеленым горошком	40	0,75	3,03	2,72	42,6	2,98
	Суп с рыбными фрикадельками	150	4,22	1,73	9,44	67,82	10,68
	Голубцы ленивые со сметаной	150	10,61	6,81	15,09	164	15,03
	Компот из сухофруктов	150	0,33	0,015	20,82	84,75	0,30
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	30	1,41	0,21	14,94	64,2	-
	<i>Итого:</i>		17,32	11,79	63,01	423,4	23,79

Полдник	Кефир с м.д.ж 2,5 – 3,2%	150	4,35	3,75	6,0	75	1,05
	Пряник	30	1,95	2,25	21,6	114,45	-
	<i>Итого:</i>		6,3	6	27,6	189,45	1,05
Ужин	Салат из яблок и изюма	40	0,55	0,6	3,5	38	13,9
	Запеканка творожно-морковная	120	13,6	11,9	18,2	240	1,49
	Соус сметанный сладкий	30	0,42	1,22	1,76	22,2	0,01
	Какао с молоком без сахара	150	1	1,08	1,86	25	0,83
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,91	67,8	-
	<i>Итого:</i>		15,79	15,07	41,37	393	4,62
Итого за XVI день:			50,27	44,74	193,62	1410,17	32,81

XVII день: Вторник	Неделя : четвертая	
-----------------------	--------------------	--

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С мг
			Б	Ж	У		
Завтрак	Каша геркулесовая молочная	150	4,76	6,38	16,4	140,25	1,46
	Чай с молоком	150	2,65	2,33	11,31	77	1,19
	Бутерброд с маслом сливочным, сыром	30/5/9	2,81	4,49	10,98	100,3	0,06
	<i>Итого:</i>		10,71	13,78	38,01	316,25	2,5
2 завтрак	Груша	160	0,58	0,43	15	67	7,27
Обед	Салат из моркови	40	0,49	0,038	4,64	20,92	1,92
	Суп молочный с рисом	150	4,32	4,97	13,71	117	0,88
	Суфле из печени	70	15,5	7	5,3	161,6	10,4
	Овощное пюре	120	2,44	3,84	16,34	110,4	14,5
	Кисель из концентрата	150	-	-	13,5	46,5	-
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	40	1,88	0,28	19,92	85,6	-
	<i>Итого:</i>		24,63	16,09	73,41	542	25,78
Полдник	Ряженка с м.д.ж 2,5 – 3,2%	150	4,35	3,75	6,3	88,6	0,45
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,91	67,8	-
	<i>Итого:</i>		6,63	4,02	21,21	156,4	0,45
Ужин :	Салат из свеклы с морковью	40	0,39	4	3,23	50,81	3
	Рыба, запеченная с картофелем по - русски	220	10,1	9,1	27,4	225	1,15
	Чай с сахаром	150	0	0	8,98	30	0,02
Итого:			10,49	13,1	39,61	305,8	4,17
Итого за XVII день:			52,46	47,42	187,24	1387,47	41,85

XVIII день: Среда	Неделя : четвертая	
----------------------	--------------------	--

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С мг
			Б	Ж	У		
Завтрак	Омлет натуральный	85	7,52	13,46	1,57	157	0,15
	Какао с молоком	150	1	1,08	10,83	75	0,83
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,91	67,8	-
	Масло сливочное	8	0,048	6,67	-	59,84	0,056
	<i>Итого:</i>		10,85	21,48	27,31	359,64	1,04
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	167	0,95	0,07	18,23	71,32	6,8
Обед	Салат из свежей капусты со свеклой	40	0,6	3,5	4,82	51,8	15,1
	Суп овощной с зел.горошком, сметаной	150	1,16	1,6	5,9	41,32	18,77
	Курица тушеная в томатном соусе	65	6,89	8,85	2,4	97,43	1,39
	Рис отварной	100	2,43	3,58	24,45	140	-
	Компот из груши	150	0,12	0,09	18,06	73,5	0,64
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	40	1,88	0,28	19,92	85,6	-
	<i>Итого:</i>		13,08	17,9	75,55	489,65	35,9
Полдник	Йогурт питьевой 3,2% натуральный	150	7,5	4,8	5,25	99	1,05
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,91	67,8	-
	<i>Итого:</i>		9,78	5,07	20,16	166,8	1,05
Ужин	Сельдь малосоленая	60	5,3	6,5	0,91	116	1
	Салат из картофеля и зел.горошком, яйцом «Зимний»	140	6,3	7	9,64	143,6	30,2
	Чай с молоком	150	2,65	2,33	11,31	77	1,19
	Яблоко печеное	75	0,3	0,3	25,4	107	3,0
	<i>Итого:</i>		14,55	15,83	47,26	443,6	35,39
Итого за XVIII день:			49,21	60,35	188,51	1531	77,18

XIX день: Четверг	Неделя : четвертая	
----------------------	--------------------	--

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С мг
			Б	Ж	У		
Завтрак	Каша пшеничная молочная	150/4	4,08	4,08	25,05	153	-
	Кофейный напиток с молоком	150	2,34	2,0	10,63	70,0	0,98
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,91	67,8	-

	Масло сливочное	8	0,048	6,67	-	59,84	0,056
	<i>Итого:</i>		7,4	12,1	50,79	355,64	1,25
2 завтрак	Яблоко	160	0,49	-	9,8	44	10
Обед	Салат из свеклы с яблоками	40	0,44	2,07	4,57	38,68	3,72
	Бульон с яйцом , гречками	150/20	1,76	1,75	7,76	61,3	0,28
	Суфле куриное с рисом	60	10,3	9,84	2,74	140	-
	Капуста тушеная	150	3	4,57	9,02	102,33	25,67
	Кисель из концентрата	150	-	-	13,5	46,5	-
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	40	1,88	0,28	19,92	85,6	-
	<i>Итого:</i>		17,38	18,51	57,51	474,41	29,97
Полдник	Кефир с м.д.ж 2,5 – 3,2%	150	4,35	3,75	6,0	75	1,05
	Хлеб пшеничный	30	2,13	0,33	13,92	68,7	-
	<i>Итого:</i>		6,48	4,08	19,92	143,7	1,05
Ужин	Салат из моркови и яблок	40	0,43	0,07	8,43	36,06	2,5
	Крупеник с творогом	200	13,6	11,9	18,2	240	1,49
	Сметанный соус	30	0,42	1,22	1,76	22,2	0,01
	Чай с молоком без сахара	150	2,65	2,33	2,33	41,2	1,19
	<i>Итого:</i>		17,1	15,52	30,72	339,46	5,19
Итого XIX за день:			48,85	50,21	188,74	1357,01	47,46

XX день: Пятница	Неделя : четвертая	
---------------------	--------------------	--

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С, мг
			Б	Ж	У		
Завтрак	Каша рисовая молочная	150/4	2,32	3,96	24,08	142	-
	Чай с молоком	150	2,65	2,33	11,31	77	1,19
	Бутерброд с маслом сливочным	30/5	1,54	3,46	9,75	78	-
	<i>Итого:</i>		6,51	9,75	45,14	297	1,19
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	167	0,95	0,07	18,23	71,32	6,8
Обед	Салат из свеклы с чесноком	40	0,75	3,03	2,72	42,6	2,98
	Суп «Полевой»	150	7,71	7,32	15,3	166,6	2,67
	Ёжики рыбные в томатном соусе	60/20	10,2	6,2	10,4	138,2	-
	Компот из сухофруктов без сахара	150	0,33	0,015	8,85	36,99	0,30
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	40	1,88	0,28	19,92	85,6	-
	<i>Итого:</i>		20,87	16,84	57,19	470	5,95
Полдник	Кисломолочный напиток «Бифидок»	150	4,2	4,8	5,4	84	1,05

	Булочка с изюмом «Австрийская»	60	4,9	6,09	34,14	210,7	-
	<i>Итого :</i>		9,1	10,89	39,54	294,7	1,05
Ужин	Запеканка овощная	150	5,2	9,5	21,4	176	5,2
	Соус сметанный	30	0,42	1,22	1,76	22,2	0,011
	Какао с молоком	150	3,15	2,72	12,96	89	1,2
	Хлеб пшеничный	30	2,13	0,33	13,92	68,7	-
	Груша	160	0,58	0,43	15	67	7,27
	<i>Итого:</i>		10,9	13,77	65,04	422,9	13,68
Итого за XX день:			48,33	51,32	225,14	1555,9	21,4

АНАЛИЗ ВЫПОЛНЕНИЯ НОРМ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА ПО БЕЛКАМ, ЖИРАМ, УГЛЕВОДАМ
В ПРИМЕРНОМ МЕНЮ ЗА 20 ДНЕЙ

Питание детей 1-3 года

№ дня	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
1	50,72	50,53	189,86	1470,08
2	50,2	48,25	184,35	1439,3
3	46,56	53,84	202,47	1570,52
4	48,63	48,45	195,478	1412,32
5	43,43	47,47	214,55	1484,15
6	49,57	53,72	186,72	1458,19
7	51,33	41	196,07	1375,86
8	46,3	58,34	186,79	1403,73
9	53,69	50,72	179,3	1419,4
10	52,01	57,97	245	1540,2
11	53,8	51,4	186,3	1464,33
12	44,03	51,67	188,62	1439,15
13	45,87	56,84	185,23	1511,02
14	47,71	50,51	187,2	1328,67
15	42,64	51,39	221,44	1543,4
16	50,27	44,74	193,62	1410,17
17	52,46	47,42	187,24	1387,47
18	49,21	60,35	188,51	1531
19	46,85	50,21	168,74	1357,01
20	47,33	51,32	225,14	1555,9
Итого:	924,4	1016	3948	29101
<i>Среднее значение за период (20 дней)</i>	46,22	50,8	197,4	1455
Норма	42	47	203	1400
в % соотношении	110	108	97,2	103,9
Отклонения от нормы	+10	+8	-2,8	+3,9

* Согласно приложению №10 к СанПин 2.4.1.3049-13 допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов +/- 10%;

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ (ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ 3 – 7 ГОДА) 12-часовой режим пребывания

I день: понедельник		Неделя : первая					
Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
Завтрак	Макароны запеченные с яйцом	200/5	8,11	8,23	27,4	215	0,45
	Икра кабачковая	60	0,72	2,83	4,63	46,80	5,76
	Кофейный напиток с молоком сгущенным	180	2,0	2,3	17	102	0,35
	<i>Итого:</i>		10,83	13,36	49,03	363,8	6,56
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	180	0,95	0,07	18,23	71,32	6,8
Обед	Салат из свеклы с луком (чесноком)	60	0,85	3,65	5,19	56,34	5,7
	Щи на мясном б-не со сметаной	250	1,74	4,88	9,21	85	18,45
	Плов с мясом	200	19,33	16,19	33,99	359	0,96
	Кисель из концентрата	200	0	0	18	60	-
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	50	2,5	0,5	21,25	102,0	-
	<i>Итого:</i>		24,42	25,22	87,64	662,34	25,11
Полдник	Кефир с м.д.ж 2,5-3,2%	180	5,22	4,5	7,2	90	1,26
	Печенье	35	3	3,9	29,8	166,8	
	<i>Итого:</i>		8,22	8,4	37	256,8	1,26
Ужин	Сырники с морковью	150	19	17,5	30,75	367,5	0,88
	Салат из яблок и изюма	60	0,55	0,6	4,82	51,8	3,75
	Какао с молоком	180	1,2	1,3	13	90	1,17
	<i>Итого:</i>		20,75	19,4	48,57	508,8	5,8
Итого за I день:			65,29	66,45	240,47	1863,06	45,53

II день: вторник	Неделя : первая	
---------------------	-----------------	--

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
Завтрак	Каша пшеничная молочная	200	5,26	6,07	24,48	159,75	1,46
	Чай с молоком	180	2,65	2,33	11,31	77	1,19
	Бутерброд с маслом сливочным, сыром	40/5/10	5,06	7,27	14,62	162,25	0,19
	<i>Итого:</i>		13,99	14,64	52,1	412	2,85
2 завтрак	Груша	180	0,72	0,54	19,62	75,6	6,48
Обед	Салат из зеленого горошка с луком	60	1,57	5,08	3,9	67	6,6
	Суп вермишелевый на курином бульоне	250	2,68	2,83	17,14	104,7	8,25
	Суфле куриное	70	10,15	13,03	2,14	166	0,13
	Капуста тушеная	180	3,6	5,48	10,82	122,8	0,06
	Компот из яблок	180	0,16	0,16	23,88	97,6	1,72
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	30	1,5	0,3	12,75	61,2	-
	<i>Итого :</i>		19,66	26,88	70,63	619,3	16,76
Полдник	Ряженка с м.д.ж 2,5-3,2%	180	5,22	4,5	7,56	92	0,54
	Хлеб пшеничный	40	2,68	0,28	20,12	96	-
	<i>Итого:</i>		8,06	4,94	26,12	183,6	0,54
Ужин	Салат из свежей капусты со свеклой	60	0,55	2,6	3,5	38	13,9
	Котлета рыбная	70	10,09	3,26	6,79	97	0,24
	Соус томатный	30	0,69	1,95	3,09	31	0,39
	Пюре картофельное	150	3,06	4,8	20,43	138	18,15
	Какао с молоком	180	3,67	1,3	13	90	1,2
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	20	1,0	0,2	8,5	40,8	-
Итого:			18,04	15,14	53,62	421,8	33,87
Итого за II день			60,47	62,14	222,09	1712,3	60,05

III день: среда	Неделя : первая	
--------------------	-----------------	--

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
Завтрак	Омлет натуральный	105	9,28	18,03	1,86	193	0,18
	Кофейный напиток с молоком	180	2,85	2,41	14,36	91	1,17
	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,6	-
	Масло сливочное	8	0,048	6,67	-	59,84	0,056
	<i>Итого</i>		15,02	27,55	34,78	435,44	1,19
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	180	0,95	0,07	18,23	71,32	6,8
Обед	Салат из свеклы с солёным огурцом	60	0,85	3,65	5,19	56,34	5,7
	Суп крестьянский со сметаной	250	2,31	7,73	15,42	140,58	18,4
	Гуляш	80	6	7,6	2,47	164,8	0,97
	Греча отварная	100	5,73	4,06	25,76	162	-
	Компот из сухофруктов	180	0,44	0,02	27,76	113	0,4
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	30	1,5	0,3	12,75	61,2	-
	<i>Итого:</i>		16,83	23,36	89,35	697,92	25,47
Полдник	Йогурт питьевой 3,2% натуральный	180	5,22	4,5	7,56	92	0,54
	Сушка	30	2,82	1,8	20,1	107,7	-
	<i>Итого:</i>		8,04	6,3	27,66	199,7	0,54
Ужин	Пирожок с капустой и яйцом	80	6,02	5,36	27,70	213,0	0,12
	Рагу из овощей	200	3,24	5,39	31,45	221,3	11,06
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	20	1,0	0,2	8,5	40,8	-
	Чай с молоком	180	2,65	2,33	11,31	77	1,19
	<i>Итого:</i>		12,91	13,28	78,96	552,1	12,37
Итого за III день:			53,7	70,49	2348,93	1961,16	43,17

IV день: Четверг	Неделя : первая	
---------------------	-----------------	--

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
Завтрак	Каша манная молочная вязкая	200	6,21	7,47	25,09	192	1,95
	Какао с молоком	180	3,67	1,3	13	90	1,2
	Бутерброд с маслом сливочным, сыром	40/5/10	5,06	7,27	14,62	162,25	0,19
	<i>Итого:</i>		14,94	16,04	52,71	444,25	3,34

2 завтрак	Яблоко печеное	100	0,4	0,4	33,87	142,7	4,0
Обед:	Салат витаминный	60	0,84	3,64	5,41	52,44	19,47
	Борщ со сметаной	250	1,81	4,91	12,74	102,5	10,28
	Запеканка картофельная с мясом	165	12,13	9,5	25,7	237	3,8
	Соус сметанный	30	0,45	5,06	1,62	45	0,06
	Компот из груш	200	0,16	0,12	24,08	98	0,86
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	50	2,5	0,5	21,25	102,0	-
	<i>Итого:</i>		17,89	23,73	90,8	636,94	34,47
Полдник	Кефир с м.д.ж 2,5-3,2%	180	5,22	4,5	7,2	90	1,26
	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,6	-
	<i>Итого:</i>		8,06	4,94	25,76	181,6	1,26
Ужин:	Салат из моркови с изюмом	60	0,6	3,5	4,82	51,8	15,1
	Запеканка творожная с изюмом	150	15,78	13,07	25,37	275,9	1,54
	Соус молочный	40	1,65	1,37	3,23	47,07	0,13
	Чай с молоком без сахара	180	2,67	2,34	2,35	42,2	1,20
	<i>Итого:</i>		20,7	20,28	35,77	417	17,97
Итого за IV день:			61,99	65,39	238,91	1822,49	61,04

V день: Пятница	Неделя : первая	
--------------------	-----------------	--

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
Завтрак	Каша геркулесовая молочная	200	6,35	8,51	27,13	187	1,95
	Кофейный напиток с молоком	180	2,85	2,41	14,36	91	1,17
	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,6	-
	Масло сливочное	8	0,048	6,67	-	59,84	0,056
	<i>Итого</i>		12,09	18,03	60,05	429,44	3,18
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	180	0,95	0,07	18,23	71,32	6,8
Обед	Салат из свеклы с морковью	60	0,6	6	4,96	76,71	4,6
	Суп харчо	250	5,01	5,34	21,46	154	9,07
	Котлета говяжья	70	11,92	8,8	11,64	173	-
	Овощи тушеные в сметанном соусе	180	5,08	4,1	14,5	122,4	21,69
	Компот из яблок	180	0,16	0,16	23,88	97,6	1,72
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	50	2,5	0,5	21,25	102,0	-
	<i>Итого:</i>		25,27	24,9	97,69	725,71	37,08
Полдник	Ряженка с м.д.ж 2,5-3,2%	180	5,22	4,5	7,56	92	0,54
	Хлеб пшеничный	40	2,68	0,28	20,12	96	-
	<i>Итого:</i>		8,06	4,94	26,12	183,6	0,54

Ужин:	Оладьи с джемом	130/15	10,57	8,9	61,2	364,0	0,61
	Чай с молоком без сахара	180	2,67	2,34	2,35	42,2	1,20
	Груша	180	0,72	0,54	19,62	75,6	6,48
	Итого :		13,24	11,24	83,17	481,8	1,81
Итого за V день:			59,61	59,18	285,26	1891,87	49,41

VI день: понедельник		Неделя : вторая					
Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
Завтрак	Макароны запеченные с сыром	150	7,88	8,83	35,88	259	0,19
	Чай с сахаром	180	0,06	0,02	11,98	43	0,03
	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,6	-
	Итого:		10,78	9,29	66,42	393,6	0,22
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	180	0,95	0,07	18,23	71,32	6,8
Обед	Салат из свеклы с луком (чесноком)	60	0,85	3,65	5,19	56,34	5,7
	Суп уха со сметаной	250	8,6	8,4	14,3	167	9,11
	Тефтели мясные	70	8,98	9,49	7,31	150,5	0,79
	Капуста тушеная	180	3,6	5,48	10,82	122,8	0,06
	Компот из сухофруктов без сахара	180	0,44	0,02	15,96	49,32	0,4
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	50	2,5	0,5	21,25	102,0	-
	Итого:		24,97	27,54	74,83	647,96	16,06
Полдник	Кефир с м.д.ж 2,5-3,2%	180	5,22	4,5	7,2	90	1,26
	Гренка из хлеба пшеничного	40	2,84	0,44	18,56	91,6	-
	Итого:		8,06	4,94	25,76	181,6	1,26
Ужин	Салат с морковью и изюмом	40	0,6	3,5	4,82	51,8	15,1
	Пудинг творожный с изюмом	120	18,17	12,9	29,20	306	0,23
	Какао с молоком	180	3,67	1,3	13	90	1,2
	Итого:		22,44	17,7	47,02	447,8	16,58
Итого за VI день:			67,15	59,47	232,21	1746,96	37,72

VII день: вторник		Неделя : вторая					
----------------------	--	-----------------	--	--	--	--	--

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
Завтрак	Каша гречневая молочная	200	6,21	5,28	27,9	184	-

	Кофейный напиток с молоком	180	2,85	2,41	14,36	91	1,17
	Бутерброд с маслом сливочным, сыром	40/5/10	5,06	7,27	14,62	162,25	0,19
	<i>Итого:</i>		14,12	14,96	56,88	437,25	1,36
2 завтрак	Груша	180	0,72	0,54	19,62	75,6	6,48
Обед	Салат из моркови	60	0,74	0,05	6,96	31,38	2,88
	Суп молочный с овощами	250	5,65	5,43	16,43	137	9,6
	Печень тушенная в сметане	55/40	12,28	7,07	8,57	144,94	28,35
	Макароны отварные	100	3,67	3,01	17,63	112	-
	Кисель из концентрата	200	-	-	18	60	-
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	50	2,5	0,5	21,25	102,0	-
	<i>Итого:</i>		24,1	16,01	88,84	587,32	38,35
Полдник	Ряженка с м.д.ж 2,5-3,2%	180	5,22	4,5	7,56	92	0,54
	Вафли	30	1	8,8	18,8	154,2	-
	<i>Итого:</i>		6,22	13,3	26,36	246,2	0,54
Ужин :	Салат из белокочанной капусты	60	0,84	3,64	5,41	52,44	19,47
	Рыба, запеченная в омлете	70	11,11	3,82	2,24	82	0,26
	Картофель отварной	155	2,65	4,17	24,08	146	21,98
	Чай с сахаром	180	0,06	0,02	11,98	43	0,03
	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,6	-
	<i>Итого:</i>		17,5	12,09	62,27	415,04	41,74
Итого за VII день:			62,66	56,9	253,97	1761,38	88,47

VIII день: Среда	Неделя : вторая	
---------------------	-----------------	--

Прием пищи	Наименование блюда	асса орци и,	Пищевые вещества (г)			Эн ергетическ ая ценность (ккал)	Витамин С
			Б				
Завтрак	Омлет натуральный	105	9,28	8,03	2,86	193	0,18
	Чай с молоком	180	2,65	2,33	11,31	77	1,19
	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,6	-
	Масло сливочное	8	0,048	6,67	-	59,84	0,056
	<i>Итого:</i>		15,02	17,55	35,82	435,44	1,4
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	180	0,95	0,07	18,23	71,32	6,8
Обед	Салат из белокочанной капусты	60	0,84	3,64	5,41	52,44	19,47
	Суп картофельный с клецками	250	4,6	5,68	15,27	119,34	4,28

	Курица тушеная в соусе	70	7,42	9,33	2,58	106	1,5
	Рис с овощами	150	3,86	7	25,6	212	5,95
	Компот из сухофруктов без сахара	180	0,44	0,02	15,96	49,32	0,4
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	50	2,5	0,5	21,25	102,0	-
	<i>Итого:</i>		19,66	26,17	86,07	641,1	31,6
Полдник	Йогурт питьевой 3,2% натуральный	180	5,22	5,76	7,2	106,2	1,26
	Сушка	30	2,82	1,8	20,1	107,7	-
	<i>Итого:</i>		8,04	7,56	27,3	213,9	1,26
Ужин	Винегрет	200	2,76	11,1	16,8	189,6	20,4
	Сельдь малосоленая с луком	60	5,3	6,5	0,91	116	1
	Чай с сахаром	180	0,07	0,01	7,1	29	1,42
	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,6	-
Итого:			8,06	20,37	47,58	474,2	22,59
Итого за VIII день:			51,73	71,72	215	1835,96	63,65

IX день: Четверг	Неделя : вторая	
---------------------	-----------------	--

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
Завтрак	Каша пшеничная молочная	200	6,44	7,53	25,38	193	1,95
	Кофейный напиток с молоком	180	2,85	2,41	14,36	91	1,17
	Какао с молоком	180	1,2	1,3	13	90	0,83
	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,6	-
	Масло сливочное	8	0,048	6,67	-	59,84	0,056
	<i>Итого:</i>		10,53	15,94	56,94	434,44	2,83
2 завтрак	Яблоко	180	0,72	0,72	17,64	84,6	12,0
Обед	Салат из свеклы с яблоками	60	0,66	3,11	6,86	58,02	5,58
	Суп картофельный	250	2,34	2,82	16,71	101	12
	Запеканка капустная с мясом	200	16,8	16,55	23,95	306	9,47
	Кисель из концентрата	200	-	-	18	60	-
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	50	2,5	0,5	21,25	102,0	-
	<i>Итого:</i>		22,3	22,98	86,77	627	
Полдник	Кефир с м.д.ж 2,-3,2%	180	5,22	4,5	7,2	90	1,26
	Гренка из хлеба пшеничного	40	2,84	0,44	18,56	91,6	-
			8,06	4,94	25,76	181,6	1,26
Ужин	Салат из моркови	60	0,74	0,05	6,96	31,38	2,88
	Вареники ленивые	155	21,89	16,03	22,6	321	0,28
	Соус сметанный сладкий	50	0,70	2,04	2,93	37,0	0
	Чай с молоком без сахара	180	1,75	1,3	1,84	24,35	1,19

	<i>Итого:</i>		25,08	20,45	43,8	413,73	
Итого IX за день:			70	67,97	230,91	1794,02	46,31

Х день: Пятница	Неделя : вторая	
--------------------	-----------------	--

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
Завтрак	Каша «Дружба» вязкая	200	6,2	7,73	27,71	201	1,95
	Какао с молоком	180	1,2	1,3	13	90	0,83
	Масло сливочное	8	0,048	6,67	-	59,84	0,056
	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,6	-
	<i>Итого:</i>		9,15	14,86	58,25	395,44	4
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	180	0,95	0,07	18,23	71,32	6,8
Обед	Салат из свеклы с зел.горошком	60	1,13	4,56	4,09	64	4,48
	Суп картоф. с мясными фрикадельками	250	6,64	5,18	15,44	139	11,2
	Рыба тушеная в сметанном соусе	80/20	12,2	6,5	55,2	138,2	2,23
	Картофель отварной	155	1,94	3,62	22,86	143,7	14,25
	Компот из сухофруктов без сахара	180	0,44	0,02	15,96	49,32	0,4
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	50	2,5	0,5	21,25	102,0	-
	<i>Итого:</i>		24,57	20,52	142,72	684,5	33,88
Полдник	Кисломолочный напиток «Бифидок»	180	4,2	4,8	5,4	84	1,05
	Ватрушка (пирожок) с джемом	60	3,82	2,55	37,8	190	0,06
	<i>Итого:</i>		8,02	7,35	43,2	274	1,32
Ужин	Салат из кукурузы с репчатым луком	60	4,88	7,24	28,51	198	1
	Омлет с морковью	105	5,61	11,61	2,78	137,85	0,96
	Чай с молоком	180	2,65	2,33	11,31	77	1,19
	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,6	-
	<i>Итого:</i>		15,98	21,62	61,16	504,45	3,15
Итого за Хдень:			58,67	64,42	323,56	1929,71	49,06

XI день: Понедельник	Неделя : третья	
-------------------------	-----------------	--

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
Завтрак	Каша манная с изюмом	200	6,41	7,5	29,5	209,61	-
	Кофейный напиток с молоком сгущенным	180	2	2,3	17	102	0,35
	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,6	-

	Масло сливочное	8	0,048	6,67	-	59,84	0,056
	<i>Итого:</i>		11,3	16,91	65,06	463,05	0,4
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	180	0,95	0,07	18,23	71,32	6,8
Обед	Салат из свеклы с луком (чесноком)	60	0,85	3,65	5,19	56,34	5,7
	Щи «Уральские» со сметаной	250	1,79	4,99	12,48	101,5	18,45
	Тефтели мясные	70	8,98	9,49	7,31	150,5	0,79
	Греча отварная	100	3	4,27	14,6	175,33	-
	Компот из сухофруктов без сахара	180	0,44	0,02	15,96	49,32	0,4
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	50	2,5	0,5	21,25	102,0	-
	<i>Итого:</i>		17,56	22,92	76,79	634,99	31,34
Полдник	Кефир с м.д.ж 2,5-3,2%	180	5,22	4,5	7,2	90	1,26
	Гренка из пшеничного хлеба	40	2,84	0,44	18,56	91,6	-
	<i>Итого:</i>		8,06	4,94	25,76	181,6	1,26
Ужин	Салат из моркови и яблок	60	0,64	0,1	5,17	24,24	3,75
	Сырники запеченные	150	24,82	15,91	31,22	365,41	0,7
	Чай с молоком	180	2,65	2,33	11,31	77	1,19
	<i>Итого:</i>		28,11	18,34	47,7	466,65	5,64
Итого за XI день:			65,98	63,18	233,54	1817,61	45,44

XII день: Вторник	Неделя : третья	
----------------------	-----------------	--

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
Завтрак	Каша «Янтарная» (пшенная с яблоками)	200	8,2	11,8	37,8	292	-
	Какао с молоком	180	1,2	1,3	13	90	0,83
	Бутерброд с маслом сливочным, сыром	40/5/10	5,06	7,27	24,62	162,25	0,19
	<i>Итого:</i>		15,91	21,4	73,73	531,25	1,38
2 завтрак	Груша	180	0,72	0,54	19,62	75,6	6,48
Обед	Огурец соленый	60	0,57	0,1	2,41	12	15
	Суп гороховый на мясном б-не с гренками	250/10	5,49	5,27	16,32	135	5,81
	Суфле из отварного мяса	70	10,15	13,03	2,14	166	0,13
	Картофельное пюре	120	2,44	3,84	16,34	110,4	14,5
	Компот из яблок	180	0,16	0,16	23,88	97,6	1,72

	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	50	2,5	0,5	21,25	102,0	-
	<i>Итого :</i>		21,31	22,9	82,34	623	37,16
Полдник	Ряженка с м.д.ж 2,5-3,2%	180	5,22	4,5	7,56	92	0,54
	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,6	-
	<i>Итого:</i>		8,06	4,94	26,12	183,6	0,54
Ужин	Рагу из овощей	200	2,4	17,36	18,26	242	11,06
	Гребешок с повидлом	70	5,3	4,75	29,5	183,3	0,26
	Какао с молоком без сахара	180	1,2	1,3	3,4	47	0,99
	<i>Итого:</i>		8,9	23,41	51,16	472,3	12,31
Итого за XII день			54,9	73,19	252,97	1885,75	57,87

XIII день: Среда	Неделя : третья	
---------------------	-----------------	--

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С
Завтрак	Омлет натуральный	105	9,28	8,03	2,86	193	0,18
	Икра кабачковая	60	0,72	2,83	4,63	46,80	5,76
	Кофейный напиток с молоком	180	2,85	2,41	14,36	91	1,17
	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,6	-
	Масло сливочное	8	0,048	6,67	-	59,84	0,056
	<i>Итого</i>		13,36	16,44	34,42	434,44	1,4
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	180	0,95	0,07	18,23	71,32	6,8
Обед	Салат из зеленого горошка с луком	60	1,57	5,08	3,9	67	6,6
	Свекольник со сметаной	250	1,92	6,33	10,05	104,12	12,35
	Жаркое по-домашнему	200	7,3	5,3	14,66	227,3	8,1
	Компот из груш	200	0,16	0,12	24,08	98	0,86
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	50	2,5	0,5	21,25	102,0	-
	<i>Итого:</i>		13,29	17,21	67,86	560,42	27,05
Полдник	Йогурт 3,2% натуральный	180	5,22	4,5	7,56	92	0,54
	Печенье	35	2,1	2,7	21,3	166,8	-
	<i>Итого:</i>		7,32	7,2	28,86	258,8	0,54
Ужин	Салат из белокочанной капусты	60	0,84	3,64	5,41	52,44	19,47
	Котлета рыбная любительская	80	10,95	3,7	8,69	112	3,02
	Соус томатный	30	0,69	1,95	3,09	31	0,39
	Рис отварной	150	3,64	5,37	36,67	210	-
	Чай с сахаром	180	0	0	11,98	43	0,03
	<i>Итого:</i>		17,32	15,96	66,86	495,44	22,91

Итого заXIII день:				52,24	56,88	220,86	1820,42	58,7

XIV день: Четверг	Неделя : третья	
----------------------	-----------------	--

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
Завтрак	Каша «Ассорти» молочная	200	6,41	7,73	29,71	212	1,92
	Какао с молоком	180	3,67	1,3	13	90	1,2
	Бутерброд с маслом сливочным, сыром	30/5/10	5,06	7,27	14,62	145	0,19
	<i>Итого:</i>		14,32	17,41	58,69	448	3,28
2 завтрак	Яблоко	180	0,72	0,72	17,64	84,6	12,0
Обед:	Салат витаминный	60	0,84	3,64	5,41	52,44	19,47
	Суп лапша с курицей	250	9,04	7,34	13,94	159,6	-
	Рагу овощное	200	3,24	7,36	18,26	242	5,2
	Компот из сухофруктов без сахара	180	0,44	0,02	15,96	49,32	0,4
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	50	2,5	0,5	21,25	102,0	-
	<i>Итого:</i>		16,06	18,86	74,82	605,36	25,07
Полдник	Кефир с м.д.ж 2,5-3,2%	180	5,22	4,5	7,2	90	1,26
	Гренка из хлеба пшеничного	40	2,84	0,44	18,56	91,6	-
	<i>Итого:</i>		8,06	4,94	25,76	181,6	1,26
Ужин:	Салат из моркови	60	0,74	0,05	16,96	31,38	2,88
	Пудинг из творога с яблоками	150	20,46	18,09	22,11	333	2,07
	Соус сметанный	50	0,7	2,04	2,93	37	-
	Чай с молоком	180	2,65	2,33	11,31	77	1,19
	<i>Итого:</i>		24,55	22,51	53,31	478,38	6,14
Итого за XIV день:			63,71	64,44	230,22	1797,94	47,75

XV день: Пятница	Неделя : третья	
---------------------	-----------------	--

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
Завтрак	Каша рисовая молочная	200	5,55	5,43	42,79	192	-
	Кофейный напиток с молоком	180	2,85	2,41	14,36	91	1,17
	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,6	-
	Масло сливочное	8	0,048	6,67	-	59,84	0,056

	<i>Итого</i>		12,1	13,84	74,35	433,44	1,25
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	180	0,95	0,07	18,23	71,32	6,8
Обед	Икра свекольная	60	1,22	4,49	5,32	64,64	8,34
	Рассольник «Ленинградский» со сметаной	250	4,1	7,16	20,93	145	8,2
	Биточки рыбные	70	10,09	3,26	6,79	97	0,24
	Овощи в молочном соусе	240	6,77	5,47	19,34	163,2	28,91
	Компот из груш	200	0,16	0,12	24,08	98	0,86
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	50	2,5	0,5	21,25	102,0	-
	<i>Итого:</i>		24,84	21	97,71	669,84	41,91
Полдник	Кисломолочный продукт «Бифидок»	180	5,04	5,76	6,48	100,8	1,26
	Лепешка сметанная	80	6,2	8,13	40,26	261,3	-
	<i>Итого :</i>		11,26	13,89	46,74	362,1	1,26
Ужин:	Салат из кукурузы с репчатым луком	60	4,88	7,24	28,51	198	1
	Картофель запеченный в сметан. соусе	200	4,82	8,14	26,02	196	5,78
	Чай с сахаром	180	0	0	11,98	43	0,03
	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,6	-
	<i>Итого:</i>		9,7	21,42	57,74	425,62	4,83
Итого за XV день:			58,85	7,22	294,77	1962,32	56,05

XVI день: Понедельник	Неделя : четвертая	
--------------------------	--------------------	--

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С
			Б	Ж	У		
Завтрак	Макаронные изделия запеченные с яйцом	200/5	8,11	8,23	27,4	215	0,45
	Кофейный напиток с молоком сгущен	180	2	2,3	17	102	0,35
	Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,3	4,36	14,62	108	-
	<i>Итого:</i>		12,41	14,89	59	425	0,8
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	180	0,95	0,07	18,23	71,32	6,8
Обед	Салат из свеклы с зеленым горошком	60	1,13	4,56	4,09	64	4,48
	Суп с рыбными фрикадельками	250	7,04	3,24	15,28	114,57	16,31
	Голубцы ленивые со сметаной	200	14,12	9,04	20,26	219	20,03
	Компот из сухофруктов	200	0,44	0,02	27,76	113	0,4
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	50	2,5	0,5	21,25	102,0	-
	<i>Итого:</i>		25,23	17,36	88,64	612,57	41,22
Полдник	Кефир с м.д.ж 2,5-3,2%	180	5,22	4,5	7,2	90	1,26

	Пряники	40	2,6	3	28,8	152,6	-
	<i>Итого:</i>		7,82	7,5	36	242,6	1,26
Ужин	Салат из яблок и изюма	60	0,55	0,05	6,96	51,8	2,88
	Запеканка творожно-морковная	150	17	15	22,8	300	2,13
	Соус сметанный сладкий	50	0,7	2,04	2,93	37	-
	Какао с молоком без сахара	180	1	1,3	1,04	42,24	1,2
	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,6	-
	<i>Итого:</i>		22,09	18,82	52,29	522,64	6,21
Итого за XVI день:			68,5	58,64	254,16	1874,13	56,29

XVII день: Вторник	Неделя : четвертая	
-----------------------	--------------------	--

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С мг
			Б	Ж	У		
Завтрак	Каша геркулесовая молочная	200	6,35	8,51	27,13	187	1,95
	Чай с молоком	180	2,85	2,41	14,36	91	1,17
	Бутерброд с маслом сливочным, сыром	40/5/10	5,06	7,27	14,62	145	0,19
	<i>Итого:</i>		14,26	18,19	56,11	423	3,31
2 завтрак	Груша	180	0,72	0,54	19,62	75,6	6,48
Обед	Салат из моркови	60	0,74	0,05	16,96	31,38	2,88
	Суп молочный с рисом	250	5,76	6,63	18,28	156	1,17
	Суфле из печени	70	15,5	7	5,3	161,6	10,4
	Овощное пюре	150	3,06	4,8	20,43	138	18,15
	Кисель из концентрата	200	0	0	18	60	-
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	50	2,5	0,5	21,25	102,0	-
	<i>Итого:</i>		26,82	18,93	83,26	617,6	30,12
Полдник	Ряженка с м.д.ж 2,5-3,2%	180	5,22	4,5	7,56	92	0,54
	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,6	-
	<i>Итого:</i>		8,06	4,94	26,12	183,6	0,54
Ужин :	Салат из свеклы с морковью	60	0,6	6	4,96	76,71	4,6
	Рыба, запеченная с картофелем по-русски	240	11,2	10,1	28,5	237	1,34
	Чай с сахаром	180	0	0	11,98	43	0,03
Итого:			11,8	16,1	45,44	356,71	5,97
Итого за XVII день:			61,66	58,7	230,55	1656,51	46,42

XVIII день: Среда	Неделя : четвертая	
----------------------	--------------------	--

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С мг
			Б	Ж	У		
Завтрак	Омлет натуральный	105	9,28	8,03	2,86	193	0,18
	Какао с молоком	180	2,85	2,41	14,36	91	1,17
	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,6	-
	Масло сливочное	8	0,048	6,67	-	59,84	0,056
	<i>Итого:</i>		15,02	17,55	35,78	435,44	1,04
2 завтрак	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	180	0,95	0,07	18,23	71,32	6,8
Обед	Салат из свежей капусты со свеклой	60	0,55	2,6	3,5	38	13,9
	Суп овощной с зел.горошком, сметаной	250	2,8	3,2	10,02	74,5	31,24
	Курица тушеная в томатном соусе	70	7,42	9,33	2,58	106	1,5
	Рис с овощами	150	3,86	7	25,6	212	5,95
	Компот из груш	200	0,16	0,12	24,08	98	0,86
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	50	2,5	0,5	21,25	102,0	-
	<i>Итого:</i>		17,29	22,75	87,03	630,5	65,49
Полдник	Йогурт питьевой 3,2% натуральный	180	5,22	4,5	7,56	92	0,54
	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,6	-
	<i>Итого:</i>		8,06	4,94	26,12	183,6	0,54
Ужин	Сельдь малосоленая	60	5,3	6,5	0,91	116	1
	Салат из картофеля и зеленым горошком, яйцом «Зимний»	200	9	10,4	14	232	55,6
	Чай с молоком	180	2,65	2,33	11,31	77	1,19
	<i>Итого:</i>		14,3	16,9	26,89	391	56,63
Итого за XVIII день:			55,57	62,14	194	1716,14	75,88

XIX день: Четверг	Неделя : четвертая	
----------------------	--------------------	--

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)	Энергетическая ценность	Витамин С мг
------------	--------------------	--------------	----------------------	-------------------------	--------------

			Б	Ж	У	(ккал)	
Завтрак	Каша пшеничная молочная	200	6,44	4,08	33,38	193	1,95
	Кофейный напиток с молоком	180	2,85	2,41	14,36	91	1,17
	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,6	-
	Масло сливочное	8	0,048	6,67	-	59,84	0,056
	<i>Итого:</i>		12,18	13,6	66,3	435,44	3,18
2 завтрак	Яблоко	180	0,72	0,72	17,64	84,6	12,0
Обед	Салат из свеклы с яблоками	60	1,88	3,8	2,85	53,12	3,28
	Бульон с яйцом , гренками	250	5,47	2,55	12,93	75,9	0,47
	Суфле куриное с рисом	70	11,8	11,6	3,2	164	-
	Капуста тушеная	180	3,6	5,48	10,82	122,8	0,06
	Кисель из концентрата	200	-	-	18	60	-
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	50	2,5	0,5	21,25	102,0	-
	<i>Итого:</i>		25,25	23,93	69,03	577,82	6,11
Полдник	Кефир с м.д.ж 2,5-3,2%	180	5,22	4,5	7,2	90	1,26
	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,6	-
	<i>Итого:</i>		8,06	4,94	25,76	181,6	1,26
Ужин	Салат из моркови и яблок	60	0,64	0,1	5,17	24,24	3,75
	Крупеник с творогом	200	17,0	15,0	22,8	300	2,13
	Сметанный соус	50	0,7	2,04	2,93	37	0,019
	Чай с молоком без сахара	180	1,75	1,3	1,84	24,35	1,19
	<i>Итого:</i>		20,09	18,44	32,74	385,59	7,09
Итого XIX за день:			66,3	61,63	211,47	1738,05	39,21

XX день: Пятница	Неделя : четвертая	
---------------------	--------------------	--

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С, мг
			Б	Ж	У		
Завтрак	Каша рисовая молочная	200	5,55	5,43	42,79	192	-
	Чай с молоком	180	2,65	2,33	11,31	77	1,19
	Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,3	4,36	14,62	108	-
	<i>Итого:</i>		10,5	12,12	68,72	377	1,19
2 завтрак	Сок фруктово-ягодный промышленного выпуска для детского питания	180	0,95	0,07	18,23	71,32	6,8
Обед	Салат из свеклы с чесноком	60	0,85	3,65	5,19	56,34	5,7
	Суп «Полевой»	250	8,54	9	21,8	202	8,2
	Ёжики рыбные в томатном соусе	80/30	13,6	8,3	13,9	184,3	-
	Компот из сухофруктов без сахара	180	0,44	0,02	15,96	49,32	0,4
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	50	2,5	0,5	21,25	102,0	-

	<i>Итого:</i>		25,93	21,47	78,1	593,96	14,3
Полдник	Кисломолочный напиток «Бифидок»	180	5,22	4,5	7,2	90	1,26
	Булочка с изюмом «Австрийская»	60	4,9	6,09	34,14	210,7	-
	<i>Итого:</i>		10,12	10,59	41,34	300,7	1,26
Ужин	Запеканка овощная	200	6	11	24,7	203	1,3
	Соус сметанный	50	0,7	2,04	2,93	37,05	0,019
	Какао с молоком	180	2,85	2,41	14,36	91	1,17
	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,6	-
	<i>Итого:</i>		9,55	15,45	41,99	331,05	2,49
Итого за ХХдень:			57	59,63	248,38	1674,03	26,04

**АНАЛИЗ ВЫПОЛНЕНИЯ НОРМ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА ПО БЕЛКАМ, ЖИРАМ, УГЛЕВОДАМ
В ПРИМЕРНОМ МЕНЮ ЗА 20 ДНЕЙ**

Питание детей 3 – 7 лет (12-часовой режим пребывания)

<i>№ дня</i>	<i>Белки</i>	<i>Жиры</i>	<i>Углеводы</i>	<i>Калорийность</i>
1	65,29	66,45	240,47	1863,06
2	57,86	59,81	222,91	1682,3
3	53,7	70,49	2348,93	1961,16
4	61,99	65,39	238,91	1822,49
5	59,61	59,18	285,26	1891,87
6	63,15	59,47	232,21	1746,96
7	62,66	56,9	253,97	1761,38
8	51,73	71,72	215	1835,96
9	70	67,97	230,91	1794,02
10	58,67	64,42	323,56	1929,71
11	63,95	62,08	235,18	1835,29
12	52,14	70,28	242,97	1831,5
13	52,24	56,88	220,86	1820,42
14	62,26	63,41	231,91	1810,94
15	58,85	7,22	294,77	1962,32
16	68,5	58,64	254,16	1874,13
17	61,66	58,7	230,55	1756,51
18	55,57	62,14	194	1716,14
19	64,9	61,4	230,82	1738,05
20	57	59,63	248,38	1674,03
<i>Итого:</i>	1165,45	1209,8 1	5182,3	35722,6
<i>Среднее значение за период (20 дней)</i>	58,2	60,49	259,1	1786,13
<i>Норма (среднее значение)</i>	54	60	261	1800
<i>Выполнение в % соотношении</i>	107	100,1	99,3	99,2
<i>Отклонения от нормы</i>	+ 7%	+0,1%	- 0,7%	-0,8%

* Согласно приложению №10 к СанПин 2.4.1.3049-13 допустимы отклонения +/- 10%

Набор пищевых продуктов, реализуемых при составлении меню.

Наименование товара	Сорт, другие требования	Соответствие нормативному документу
1	2	3
Молоко *	Изготовлено из коровьего молока. Питьевое, пастеризованное, ультрапастеризованное. Массовая доля жира: 2,5% Без растительных жиров и масел.	Соответствие: ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Йогурты*	Определение по ТР ТС 033/2013 - йогурт. Немолочные компоненты: без немолочных компонентов Массовая доля жира - не менее 3,2 %.	
Кефир	Классификация по ГОСТ 31454-2012– из нормализованного молока. Массовая доля жира: 2,5 и (или) 2,7 и (или) 3,0 и (или) 3,2%.	
Биокефир*	Определение по ТР ТС 033/2013- кефир, обогащенный пробиотическими микроорганизмами и (или) пребиотиками. Массовая доля жира - не менее 2,5%.	
Ряженка*	Определение по ТР ТС 033/2013 – ряженка. Изготовлена из топленого молока. Массовая доля жира: 2,5 и (или) 2,7 и (или) 3,0 и (или) 3,2%.	
Молоко сгущенное цельное с сахаром*	Без содержания растительных жиров и масел. Массовая доля молочного жира - не менее 8,5 %	Соответствие: ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Сметана*	Изготовлена из сливок коровьего молока с использованием закваски. Массовая доля жира: 15%. Без растительных жиров и масел.	
Сыр*	Тип - полутвердый. Сорт высший. Массовая доля жира - не менее 45%.	
Творог	Классификация по ГОСТ 31453-2013: изготовлен из нормализованного молока с использованием заквасочных микроорганизмов. Массовая доля жира – 9%.	
Масло коровье сливочное*	Сладко-сливочное (несоленое), без растительных добавок. Сорт по ГОСТ 32261-2013 - высший. Массовая доля жира 82,5 %. Без растительных жиров и масел, консервантов, искусственных красителей, ароматизаторов.	
Маргарин	Классификация по ГОСТ 32188-2013: маргарин твердый. Марка по ГОСТ 32188-2013: МТ, и (или) МТС, (или) МТК	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Мясо говядина	Термическое состояние: замороженное в блоках Класс по ГОСТ 31799-2012 - А Группа по ГОСТ 31799-2012 - первая Подгруппа по ГОСТ 31799-2012 - 1.1 (массовая доля соединительной и жировой ткани не более 9% включительно).	Соответствие: ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г., ТР ТС 029/2012

Наименование товара	Сорт, другие требования	Соответствие нормативному документу
1	2	3
Мясо свинина	Термическое состояние: замороженное в блоках Класс по ГОСТ 31799-2012 – А Группа по ГОСТ 31799-2012 – вторая Подгруппа по ГОСТ 31799-2012 - 2.1 (массовая доля жировой ткани не более от 13% до 17% включительно).	«Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Печень говяжья*	Термическое состояние: замороженная.	
Печень свиная*	Термическое состояние: замороженная.	
Филе цыплят-бройлеров*	Термическое состояние: охлажденное.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров)	Сорт по ГОСТ 31962-2013: первый. Термическое состояние: охлажденное с температурой от минус 2 °С до плюс 4 °С включительно. Вид по ГОСТ 31962-2013: потрошенные	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Мясо кур (части тушек)*	Сорт первый. Термическое состояние: охлажденное с температурой от минус 2 °С до плюс 4 °С включительно.	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Яйцо куриное	Категория по ГОСТ 31654-2012 - не ниже первой. Вид по ГОСТ 31654-2012 - столовое. Скорлупа чистая, без пятен крови и помета, неповрежденная.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Пикша	Сорт по ГОСТ 32366-2013: первый. Термическое состояние: мороженая Вид разделки мороженой рыбы: потрошенная обезглавленная.	Соответствие: «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г., ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
Треска	Сорт по ГОСТ 32366-2013: первый. Термическое состояние: мороженая Вид разделки мороженой рыбы: потрошенная обезглавленная.	ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
Хек	Сорт по ГОСТ 32366-2013: первый. Термическое состояние: мороженая Вид разделки мороженой рыбы: потрошенная обезглавленная.	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Минтай	Сорт по ГОСТ 32366-2013: первый. Термическое состояние: мороженая Вид разделки мороженой рыбы: потрошенная обезглавленная.	
Сельдь слабосоленая	Слабосоленая, неразделанная. Сорт по ГОСТ 815-2004 - первый. Без консервантов и посторонних примесей.	
Филе трески	Внешний вид (после размораживания) по ГОСТ 32006-2012: целый, ровный. Поверхность чистая. Цвет: свойственный мясу трески.	
Филе минтая	Категория по ГОСТ 3948-2016 высшая. Внешний вид (после размораживания) по ГОСТ 3948-2016: целый, ровный. Поверхность чистая.	
Консервы рыбные (сайра) *	Промышленного производства. Не допускаются консервы бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.	

Наименование товара	Сорт, другие требования	Соответствие нормативному документу		
1	2	3		
Консервы рыбные (горбуша) *	Промышленного производства. Не допускаются консервы бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.			
Консервы рыбные (сардина) *	Промышленного производства. Не допускаются консервы бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.			
Капуста белокочанная свежая	Класс по ГОСТ Р 51809-2001-первый. Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности с чистым срезом кочерыги.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».		
Свекла столовая свежая	Сорт по ГОСТ 32285-2013 – высший. Корнеплоды целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности		Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».	
Лук репчатый свежий	Товарный сорт по ГОСТ 34306-2017– первый. Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, с сухими наружными чешуями (рубашкой)			
Морковь столовая свежая	Сорт по ГОСТ 32284-2013 - высший. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности			
Картофель продовольственный	Внешний вид по ГОСТ 7176-2017: клубни целые, чистые, свежие, здоровые, покрытые кожурой, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, не позеленевшие, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла			
Чеснок свежий	Сорт по ГОСТ 33562-2015 – высший. Луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые.			
Петрушка свежая (корень) *	Классификация - корнеплод обрезной. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, не вялые, не загрязненные, без насекомых-вредителей, без излишней внешней влажности. Корнеплоды не застволившиеся, не уродливые (не разветвленные), без роста вторичных корней, без затрагивающих мякоть повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями.			
Петрушка свежая (зелень)*	Классификация - зелень обрезная. Листья молодые, зеленые, не пожелтевшие, свежие, целые, здоровые, не загрязненные, без примеси сорных растений, без насекомых-вредителей, без излишней внешней влажности.			
Кориандр свежий (кинза)*	Внешний вид: листья свежие и чистые, здоровые, нежные, не вялые, без признаков самосогревания, не поврежденные морозом, без примеси сорных растений, без насекомых-вредителей, без излишней внешней влажности. Листья зеленые, не пожелтевшие.			
Укроп свежий*	Внешний вид: растения без корешков и с корешками, молодые, свежие, чистые, без излишней внешней влажности, с зелеными листьями, без цветочных зонтиков, не поврежденные болезнями, без признаков огрубления, подмораживания и самосогревания, без корней, без излишней внешней влажности, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.			
Капуста пекинская свежая*	Товарный сорт - не ниже первого. Внешний вид: розетки листьев или кочаны целые, здоровые, свежие, чистые, без цветочных стеблей, без признаков самосогревания; без повреждений механических, вызванных заморозками и сельскохозяйственными вредителями; без излишней внешней влажности. Кочаны различной степени плотности с плотно прилегающими розеточными			

Наименование товара	Сорт, другие требования	Соответствие нормативному документу
1	2	3
Лук свежий зеленый*	Товарный сорт - не ниже первого. Внешний вид: луковица и перья зеленого лука целые, здоровые, свежие, чистые, с аккуратно подстриженными корнями у донца, без повреждений болезнями и/или сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности	
Томаты свежие	Сорт по ГОСТ 34298-2017 – высший. Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности.	
Огурцы свежие	Сорт по ГОСТ 33932-2016 – высший. Плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и (или) привкуса	
Перец сладкий свежий	Сорт по ГОСТ 34325-2017 – высший. Плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений и повреждений.	
Кабачки свежие	Сорт по ГОСТ 31822-2012 – высший. Плоды целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, с не огрубевшей кожицей, гладкие или ребристые, с плодоножкой, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без механических повреждений	
Яблоки свежие	Товарный сорт по ГОСТ 34314-2017 - высший. Внешний вид: плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
Лимоны	Сорт по ГОСТ 34307-2017 – высший. Внешний вид: плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, без механических повреждений, ушибов и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности.	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Бананы свежие	Класс по ГОСТ Р 51603-2000 - не ниже первого. Плоды здоровые, свежие, целые, чистые, без механических повреждений.	
Груши свежие*	Товарный сорт – высший. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, неповрежденные, не вялые, не подмороженные, без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности.	
Быстрозамороженные фрукты (ягоды)	Сорт по ГОСТ 33823-2016 – высший. Без посторонних привкуса и запаха.	
Капуста квашеная	Не морожена, приготовленная без уксуса или уксусной кислоты. Классификация по ГОСТ 34220-2017 – капуста квашеная, шинкованная.	
Горошек зеленый	Товарный сорт по ГОСТ 34112-2017 – высший. Промышленного производства. Не допускаются консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", с ржавчиной, деформированные, без этикеток	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
Фасоль консервированная	Внешний вид по ГОСТ Р 54679-2011: зерна фасоли одного типа, однородные по величине, в заливке или в соусе. Не допускается наличие зерен, поврежденных сельскохозяйственными вредителями. Вкус и запах свойственные данному виду консервов. Не допускаются посторонние привкус и запах	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Фасоль *	Зерна фасоли одного типа, однородные по величине. Без наличия зерен, поврежденных сельскохозяйственными вредителями.	

Наименование товара	Сорт, другие требования	Соответствие нормативному документу
1	2	3
Огурцы соленые	Классификация по ГОСТ 34220-2017 – огурцы соленые. Внешний вид по ГОСТ 34220-2017 - целые, соответствующие данному ботаническому сорту, одного размерного ряда, не мятые, не пожелтевшие, без кожистых семян, не увядшие, не сморщенные, без механических повреждений.	
Томаты консервированные*	Томаты однородные по степени зрелости, по размеру, целые, разнообразной формы, но не уродливые, без плодоножек. Без содержания уксуса или уксусной кислоты. Промышленного производства.	
Курага	Сорт по ГОСТ 32896-2014: не ниже высшего. Не обработанные сернистым ангидридом.	ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;
Чернослив	Сорт по ГОСТ 32896-2014: не ниже высшего. Не обработанные сернистым ангидридом.	«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.
Изюм	Вид по ГОСТ 6882-88: изюм светлый. Сорт по ГОСТ 6882-88: высший.	ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
Компотная смесь	Сорт по ГОСТ 32896-2014 – не ниже высшего, необработанная, чистая, без примесей и личинок насекомых.	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Томатная паста	Классификация по ГОСТ 3343-2017 – томатная паста, категория «Экстра».	
Икра овощная*	Сорт высший, икра из кабачков. Однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезрелых овощей. Консистенция мажущаяся или слегка зернистая.	
Кукуруза сахарная	Сорт по ГОСТ 34114-2017 – высший. Зерна целые, правильно срезанные, с одинаковой глубиной срезки, без рваных зерен и зерен с тканью початка, без кусочков стержней и початков, частиц листовенного покрова и шелковистых нитей	
Чай черный	Классификация по ГОСТ 32573-2013 - листовой, крупный.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
Кофейный напиток	Вид: растворимый Классификация по ГОСТ Р 50364-92: напиток с цикорием без содержания натурального кофе. Внешний вид: порошкообразный, без комков.	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Какао – порошок	Классификация по ГОСТ 108-2014- какао-порошок.	
Сок плодово-ягодный (за исключением виноградного)	Вид по ГОСТ 32920-2014, ГОСТ 32103-2013 – сок восстановленный. Стерилизованный, промышленного производства, без консервантов. Не допускаются посторонние привкус и запах.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». ТР ТС 023/2011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей". Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Батон нарезной	Классификация по ГОСТ 27844-88 – из пшеничной муки высшего сорта. Форма: продолговато-овальная с косыми надрезами. Пропеченность, состояние мякиша: пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза. «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	Классификация по ГОСТ 31807-2018 – смесь ржаной и пшеничной муки. Форма: формовой.	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Мука пшеничная, хлебопекарная	Сорт по ГОСТ 26574-2017– не ниже высшего. Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС

Наименование товара	Сорт, другие требования	Соответствие нормативному документу
1	2	3
Мука пшеничная, хлебопекарная	Сорт по ГОСТ 26574-2017– первый. Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями. <i>*для технологической карты кулинарного изделия номер рецептуры №409</i>	029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
Кисель плодово-ягодный	Вид по ГОСТ 18488-2000 - концентрат на плодовых или ягодных экстрактах концентрированных соков.	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Макаронные изделия	Группа по ГОСТ 31743-2017 - А, сорт по ГОСТ 31743-2017 - высший.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
Крупа манная	Марка по ГОСТ 7022-97 - МТ.	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Хлопья овсяные	Вид по ГОСТ 21149-93 - Геркулес.	
Крупа гречневая	Вид крупы по ГОСТ Р 55290-2012 - ядрица Сорт по ГОСТ Р 55290-2012 - высший	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Крупа пшено	Вид - шлифованное Сорт по ГОСТ 572-2016 - высший.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Крупа пшеничная	Вид по ГОСТ 276-60 – Полтавская Номер по ГОСТ 276-60 - №2 и(или) №3 и(или) №4.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Крупа рисовая	Сорт по ГОСТ 6292-93 - не ниже первого. Вид крупы по ГОСТ 6292-93 - шлифованный	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Крупа ячменная	Вид по ГОСТ 5784-60 - перловая. Номер по ГОСТ 5784-60 - №2. Цвет - белый с желтоватым, зеленоватым оттенком.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Горох	Вид: колотый, шлифованный Сорт по ГОСТ 6201-68 - первый.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Сухари панировочные	Наименование по ГОСТ 28402-89 - из хлебных сухарей. Сорт по ГОСТ 28402-89 –высший.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
Кислота лимонная	Внешний вид и цвет по ГОСТ 908-2004 – бесцветные кристаллы или белый порошок без комков. Структура – сыпучая и сухая. Без механических примесей.	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Наименование товара	Сорт, другие требования	Соответствие нормативному документу
1	2	3
Печенье	Классификация по ГОСТ 24901-2014 – сахарное, неглазированное, без начинки. Форма: плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края. Поверхность: гладкая, с четким нерасплывшимся оттиском рисунка на верхней поверхности, не подгорелая, без вздутий. Нижняя поверхность ровная.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
Пряники	Классификация по ГОСТ 15810-2014 - заварные, глазированные, без начинки.	
Сушки	Классификация по ГОСТ 32124-2013- сушки. Цвет: от светло-желтого до темно-коричневого, без подгорелости. Поверхность: глянцевитая, без вздутий и загрязнений.	
Вафли	Классификация по ГОСТ 14031-2014 - неглазированные, с начинкой. Начинка: жировая или пралине или типа пралине. Внешний вид: Вафли одинакового размера и правильной формы. Строение в изломе: вафли плотно соприкасаются с начинкой. Начинка распределена равномерно и не выступает за края продукта.	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Зефир*	Без консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Джем	Классификация по ГОСТ 31712-2012 - стерилизованный, в том числе фасованные способом "горячего розлива" в герметично укупоренную тару (консервы).	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
Повидло	Вид: фруктовое, однокомпонентное. Сорт по ГОСТ 32099-2013 - не ниже первого. Классификация по ГОСТ 32099-2013 - стерилизованное, в том числе фасованное методом "горячего розлива" в герметично укупоренную упаковку (консервы). Консистенция - не засахаренное.	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Варенье	Вид по ГОСТ 34113-2017: фруктовое, однокомпонентное. Классификация по ГОСТ 34113-2017 - стерилизованное (пастеризованное), в том числе фасованное способом "горячего розлива" в герметично укупоренную упаковку - консервы. Не допускается засахаривания варенья.	
Сахар белый	Способ производства по ГОСТ 33222-2015: кристаллический. Цвет: белый, чистый.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Соль поваренная пищевая, иодированная	Сорт по ГОСТ Р 51574-2018 – не ниже высшего. Без посторонних запахов.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Масло растительное	Подсолнечное, рафинированное дезодорированное. Сорт по ГОСТ 1129-2013 - не ниже высшего.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Наименование товара	Сорт, другие требования	Соответствие нормативному документу
1	2	3
Дрожжи хлебопекарные сушеные	Сорт по ГОСТ Р 54845-2011 – высший.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Лист лавровый сухой	Внешний вид по ГОСТ 17594-81: листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком. Без постороннего запаха и привкуса	
Крахмал картофельный	Сорт по ГОСТ Р 53876-2010: не ниже высшего. Без загрязнения различными примесями.	
Ванилин*	Внешний вид: кристаллический порошок. Цвет: от белого до светло-желтого. Запах: ваниль.	

**Перечень технологического и холодильного оборудования по адресу г. Тверь, ул.
Терещенко, дом 37**

	Наименование оборудования	Количество, шт.
1.	Мясорубка	1
2.	Мясорубка ТМ-32	1
3.	Система водоочистная «ZF-10С»	1
4.	Холодильник «Саратов»	1
5.	Холодильник Полис	1
6.	Холодильник Юрзань	1
7.	Электрокипяtilьник КЭНД-100 3ф	1
8.	Котел наплитный	8
9.	Картридж «ZF-10К»	1
10.	Кастрюля 10 л.	5
11.	Кастрюля 15 л.	3
12.	Кастрюля ал.-2	1
13.	Контейнер для отходов (уличный)	1
14.	Стол разделочный	2
15.	Доска разделочная	8
16.	Эл.плита	1
17.	Ковш алюминиевый	2
18.	Бак оцинкованный	1
19.	Котел наплитный	6
20.	Раковина двухсекционная нержавейка	2
21.	Раковина для рук персонала	1
22.	Стеллаж для кастрюль деревянный	1
23.	Дуршлаг	1
24.	Бак нержавейка	1
25.	Прибор учета тепловой энергии (ЭСКО-Т-2»)	1
26.	Прибор учета тепловой энергии (ЭСКО-Т-2»)	1
27.	Противень пекарный	5