

**Отчет**  
о закупках, осуществляемых с единственным  
поставщиком на основании п.5 ст.93 44-ФЗ  
по МОУ СОШ № 14

Годовой объем закупок в соответствии с п. 5 ст.93 44-ФЗ, утвержденный в плане графике закупок (ПГЗ):

- текущий год, соответствующий году закупки – 5 813 568 руб. 28коп.
- плановые периоды – 0руб.0коп.

| ИКЗ                                  | Контракт (дата, №, исполнитель (поставщик))  | Сумма контракта, с графиком финансирования, согласно ГПЗ (руб.) |             |                   |                   |
|--------------------------------------|--|---|-------------|-------------------|-------------------|
|                                      |  | Общая сумма контракта   | Текущий год | Плановый период 1 | Плановый период 2 |
| 233690505622669500100100050000000244 | Контракт № 1 от 27.01.2023г. ООО "РТКОМ "  | 8000,00   | 8000,00     | 0                 | 0                 |
| 233690505622669500100100050000000244 | Контракт № 2 от 27.01.2023г. Общество с ограниченной ответственностью "ЦентрОфис"      | 9998,20   | 9998,20     | 0                 | 0                 |
| 233690505622669500100100050000000244 | Контракт № 3 от 31.01.2023г. ООО "Сервис Плюс"   | 40000,00  | 40000,00    | 0                 | 0                 |
| 233690505622669500100100050000000244 | Контракт № 4 от 31.01.2023г. ООО "Сервис Плюс"   | 30000,00  | 30000,00    | 0                 | 0                 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 5 от 03.02.2023г. ООО "Тверское оконное производство"                       | 85017,31  | 85017,31    | 0                 | 0                 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 8 от 03.02.2023г. Общество с ограниченной ответственностью "ТК "Элит Пласт" | 9990,00   | 9990,00     | 0                 | 0                 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 6 от 01.02.2023г. ООО "Лиман"   | 123024,24   | 123024,24   | 0                 | 0                 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 7 от 01.02.2023г. ООО "Лиман"   | 578812,64   | 578812,64   | 0                 | 0                 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 9 от 27.02.2023г. ООО "Лиман"   | 525123,14   | 525123,14   | 0                 | 0                 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 12 от 17.03.2023г. ПАО "Ростелеком"   | 257899,20   | 257899,20   | 0                 | 0                 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 368-23/ЗП от 15.03.2023г. ООО "Знак"  | 50000,00  | 50000,00    | 0                 | 0                 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 11 от 17.03.2023г. Общество с ограниченной                                  | 9981,54   | 9981,54     | 0                 | 0                 |

|                                      |  |           |           |   |   |
|--------------------------------------|--|-----------|-----------|---|---|
|                                      | ответственностью<br>"ПЕРИТ"  |           |           |   |   |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 10 от<br>17.03.2023г. ООО<br>"Лиман"  | 108900,00 | 108900,00 | 0 | 0 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 13 от<br>27.03.2023г. ООО<br>"Лиман"  | 583615,56 | 583615,56 | 0 | 0 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 14 от<br>28.03.2023г.<br>Общество с<br>ограниченной<br>ответственностью<br>"ЦентрОфис"              | 9989,50   | 9989,50   | 0 | 0 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 2070 от<br>03.04.2023г. ООО<br>"Волга"  | 4200,00   | 4200,00   | 0 | 0 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 14 от<br>07.04.2023г.<br>Общество с<br>ограниченной<br>ответственностью<br>"ПЕРИТ"                  | 9930,10   | 9930,10   | 0 | 0 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 15 от<br>07.04.2023г.<br>Общество с<br>ограниченной<br>ответственностью<br>"ТК "Элит Пласт"         | 9910,00   | 9910,00   | 0 | 0 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 16 от<br>17.04.2023г. ООО<br>"Лиман"  | 582734,82 | 582734,82 | 0 | 0 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 17 от<br>26.04.2023г. ООО<br>"Лиман"  | 405000,00 | 405000,00 | 0 | 0 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 18 от<br>04.05.2023г. ООО<br>"Лиман"  | 11250,00  | 11250,00  | 0 | 0 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 22 от<br>19.05.2023г.<br>Общество с<br>ограниченной<br>ответственностью<br>"Коммунальный<br>мастер" | 68938,00  | 68938,00  | 0 | 0 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 23 от<br>19.05.2023г.<br>Общество с<br>ограниченной<br>ответственностью<br>"Коммунальный<br>мастер" | 19000,00  | 19000,00  | 0 | 0 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 20 от<br>17.05.2023г.<br>Общество с<br>ограниченной<br>ответственностью<br>"АЛМИЗ"                  | 118800,00 | 118800,00 | 0 | 0 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 21 от<br>17.05.2023г.<br>Общество с<br>ограниченной<br>ответственностью<br>"АЛМИЗ"                  | 126800,00 | 126800,00 | 0 | 0 |

|                                      |  |           |           |   |   |
|--------------------------------------|--|-----------|-----------|---|---|
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 17/1 от 26.04.2023г. ООО "Лиман"  | 15765,12  | 15765,12  | 0 | 0 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 24 от 26.05.2023г. ООО "ЛЭНДВИЗ Т"  | 2500,00   | 2500,00   | 0 | 0 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 25 от 30.05.2023г. ООО "Лиман"  | 67500,00  | 67500,00  | 0 | 0 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 1358 от 01.06.2023г. ООО "РТКОМ-Крипто"   | 5600,00   | 5600,00   | 0 | 0 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 26 от 30.05.2023г. ИП Тихомирова Т.С.   | 5500,00   | 5500,00   | 0 | 0 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 27 от 05.06.2023г. ООО "ЦМТ"  | 125890,00 | 125890,00 | 0 | 0 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 29 от 09.06.2023г. Общество с ограниченной ответственностью "ПЕРИТ"               | 9735,75   | 9735,75   | 0 | 0 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 30 от 14.06.2023г. ИП Бабурин Сергей Владимирович                                 | 300000,00 | 300000,00 | 0 | 0 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 175/23 от 14.06.2023г. Тверское городское отделение ТРО ВДПО                      | 299682,00 | 299682,00 | 0 | 0 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 624 от 15.06.2023г. ООО "Системы Безопасности "                                   | 6000,00   | 6000,00   | 0 | 0 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 28 от 09.06.2023г. ООО "ЭТС "   | 5986,04   | 5986,04   | 0 | 0 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 32 от 16.06.2023г. Общество с ограниченной ответственностью "Коммунальный мастер" | 15200,00  | 15200,00  | 0 | 0 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 31 от 15.06.2023г. Общество с ограниченной ответственностью "ТК "Элит Пласт"      | 9975,00   | 9975,00   | 0 | 0 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 103/23 от 23.06.2023г. Тверской филиал ООО"НИИ ВДПО ОПБ"                          | 9800,00   | 9800,00   | 0 | 0 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 33 от 28.06.2023г. Общество с ограниченной ответственностью "ОМИС-Трейд"          | 209501,82 | 209501,82 | 0 | 0 |

|                                      |   |            |            |   |   |
|--------------------------------------|---|------------|------------|---|---|
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 34 от 03.07.2023г. ООО "ЛЭНДВИЗ Т"   | 17500,00   | 17500,00   | 0 | 0 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 35 от 03.07.2023г. ООО "ЛЭНДВИЗ Т"   | 2398,18    | 2398,18    | 0 | 0 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 36 от 21.07.2023г. ООО "ЦентрОфис"   | 9999,50    | 9999,50    | 0 | 0 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 23801 от 24.07.2023г. ООО "Тверьспецавтохозяйство"                           | 9500,26    | 9500,26    | 0 | 0 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 37 от 01.08.2023г. Общество с ограниченной ответственностью "ПЕРИТ"          | 9625,00    | 9625,00    | 0 | 0 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 686 от 31.07.2023г. ООО "Системы Безопасности"                               | 3380,00    | 3380,00    | 0 | 0 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 38 от 24.08.2023г. ООО ЧОО "Специфик"  | 134320,00  | 134320,00  | 0 | 0 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 01/09/2023-1277 от 01.09.2023г. ООО "СОФТСТОР"                               | 54208,00   | 54208,00   | 0 | 0 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 39 от 04.09.2023г. ООО "ЦентрОфис"   | 6900,00    | 6900,00    | 0 | 0 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 40 от 05.09.2023г. Общество с ограниченной ответственностью "ТК "Элит Пласт" | 9994,00    | 9994,00    | 0 | 0 |
| 233690505622669500100100090000000000 | Контракт № 41 от 04.09.2023г. ООО "Лиман"   | 55179,20   | 55179,20   | 0 | 0 |
| Всего:                               |   | 5685154,12 | 5685154,12 | 0 | 0 |

Директор МОУ СОШ № 14



*Шикунова*

Н.Б.Шикунова

## КОНТРАКТ №41

(организация горячего питания «Обеспечение питанием учащихся с ограниченными возможностями здоровья» на базе школьной столовой)

г. Тверь

« 04 » сентября 2023 год

МОУ СОШ №14, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Шихуновой Натальи Борисовны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и ООО «Лиман», именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Митряковой Анны Ивановны, действующего на основании Устава, совместно в дальнейшем именуемые «Стороны», в соответствии с законодательством Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами о контрактной системе в сфере закупок, заключили настоящий контракт на основании п.5 ч.1 ст.93 Федерального закона от 05.04.2013 №44-ФЗ о нижеследующем:

### 1. Предмет контракта

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства оказать услуги по организации горячего питания «Обеспечение питанием учащихся с ограниченными возможностями здоровья» на базе школьной столовой Заказчика и для его нужд в соответствии с заданием на оказание услуг по организации горячего питания (Приложение №1 к контракту).

1.2. Срок оказания услуг: с даты заключения контракта по 29.12.2023 г., услуги оказываются ежедневно, с понедельника по пятницу, за исключением дней школьных каникул, выходных и праздничных дней.

1.3. Оказание услуг осуществляется по адресу: город Тверь, ул. 1-ая Суворова д.19.

1.4. 233690505622669500100100090000000000

### 2. Цена контракта и порядок расчетов

2.1. Максимальное значение цены контракта составляет 551779,20 руб. (Пятьсот пятьдесят одна тысяча семьсот семьдесят девять рублей 20 копеек). НДС не облагается.

2.2. Цена единицы услуги (представлена в приложении № 2 к настоящему контракту) включает в себя все налоги, сборы и другие обязательные платежи, а также иные издержки и расходы Исполнителя, связанные с исполнением настоящего контракта.

2.3. Оплата за оказанные услуги осуществляется по цене единицы услуги исходя из объема фактически оказанных услуг, но в размере, не превышающем максимальное значение цены контракта.

2.4. Аванс не предусмотрен. Оплата за оказанные услуги производится Заказчиком в безналичной форме путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя платежным поручением в течение 7 рабочих дней после подписания Сторонами акта оказанных услуг, предоставления Исполнителем счета и счета-фактуры (для плательщиков НДС). Датой оплаты является дата списания средств с лицевого счета Заказчика.

2.5. В случае если настоящий контракт заключен с юридическим лицом или физическим лицом, в том числе зарегистрированным в качестве индивидуального предпринимателя, сумма, подлежащая уплате такому юридическому лицу или физическому лицу, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

2.6. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, Заказчик вправе удержать сумму неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с Федеральным Законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

2.7. Исполнитель, обособленное подразделение которого осуществляет исполнение обязательств по контракту, должен встать на учет в налоговом органе по месту нахождения такого обособленного подразделения (после заключения контракта), в соответствии с требованиями статьи 83 Налогового кодекса Российской Федерации. По факту исполнения настоящего пункта Исполнитель направляет Заказчику соответствующее уведомление.

2.8. Источник финансирования: Муниципальная программа города Твери «Развитие образования города Твери» на 2021 – 2026 годы.

### 3. Права и обязанности сторон.

#### 3.1 Заказчик обязан:

3.1.1. В течение 1 рабочего дня с даты заключения контракта передать Исполнителю Порядок организации школьного питания, составленный в соответствии с режимом учебных занятий и графиком выдачи готовой пищи.

3.1.2. Контролировать исполнение обязательств Исполнителя по настоящему контракту.

3.1.3. Передать Исполнителю для оказания услуг по настоящему контракту полностью оснащенное для оказания услуг помещение пищеблока, имеющее набор технологического оборудования, технически оснащенное производственными и складскими помещениями на основании договора о передаче муниципального имущества в целевое безвозмездное пользование.

3.1.4. Подавать заявки Исполнителю по количеству питающихся, а также варианте Меню, в соответствии с которым будет осуществляться питание, в срок до 10-00 час. в день, предшествующий дню оказания услуги.

3.1.5. Согласовывать ежедневное меню до 12-00 час. в день, предшествующий дню оказания услуги.

3.1.7. В течение 3 календарных дней с момента заключения контракта сформировать и утвердить состав бракеражной комиссии, определить ее обязанности.

3.1.6. Производить оценку качества блюд бракеражной комиссией до раздачи питания, результат контроля регистрировать в Журнале бракеража готовой продукции.

3.1.7. Осуществлять оплату коммунальных услуг за исключением платы за электроэнергию и вывоза отходов, образовавшихся в результате исполнения обязательств по контракту.

3.1.8. Для проверки результатов исполнения контракта в части их соответствия условиям контракта провести экспертизу оказанных услуг в соответствии с требованиями Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

3.1.9. Принять и оплатить оказанные услуги на условиях настоящего контракта.

3.1.10. Совершить все необходимые действия, обеспечивающие принятие услуги или направить Исполнителю мотивированный отказ в принятии услуги в соответствии с условиями настоящего контракта.

### 3.2. Исполнитель обязан:

3.2.1. В течение одного рабочего дня с даты заключения контракта направить Заказчику:

- сведения о своих представителях, уполномоченных на организацию и выполнение обязательств по контракту с указанием контактного телефона, факса, адреса электронной почты;

- сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг с указанием ФИО, должности, с приложением копий медицинских книжек.

В случае последующей необходимости замены Представителей, Исполнитель заблаговременно письменно извещает об этом Заказчика.

3.2.2. По требованию Заказчика в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять Заказчику медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг для подтверждения прохождения ими обязательных медицинских осмотров.

3.2.3. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования в установленные заказчиком сроки, а также в соответствии с заданием на оказание услуг (Приложение 1 к настоящему контракту).

3.2.4. Обеспечить предоставление услуг горячего питания, а также весь ассортимент выпускаемой продукции в течение учебного дня.

3.2.5. Обеспечить пищеблок персоналом соответствующим требованиям законодательства Российской Федерации, в том числе при работе с несовершеннолетними детьми, имеющим личные медицинские книжки установленного образца, с отметками о прохождении медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки, аттестации, данных о проведенных профилактических прививках, данных о проведении обследования с целью определения возбудителей острых кишечных инфекций бактериальной и вирусной этиологии.

3.2.6. Производить производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

3.2.7. Не допускать в помещение столовой образовательного учреждения посторонних лиц.

3.2.8. Принять от Заказчика для оказания услуг по настоящему контракту в целевое безвозмездное пользование помещение пищеблока с отделкой, обеспечивающей его мытье и дезинфекцию, имеющее минимальный набор исправного технологического и холодильного оборудования, на основании договора о передаче имущества в безвозмездное пользование, и использовать его строго по целевому назначению.

3.2.9. Обеспечивать сохранность и надлежащее использование оборудования пищеблока, мебели и иного имущества, предоставленного Заказчиком для оказания услуг, содержать его в исправном состоянии.

3.2.10. Производить поверку весоизмерительного оборудования.

3.2.11. Обеспечивать в соответствии с меню снабжение столовой необходимыми продуктами питания для оказания услуги по питанию.

3.2.12. Использовать для завоза продуктов специализированный транспорт. При перевозке продуктов соблюдать требования ст.17 ТР ТС 021/2011. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты, выполняющие погрузку и разгрузку, должны иметь личную медицинскую книжку с отметкой о прохождении медосмотров и аттестацией по профессиональной гигиенической подготовке работников, обеспечены спецодеждой.

3.2.13. Обеспечивать строгое соблюдение правил приёма и хранения поступающих полуфабрикатов и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации пищевых продуктов.

3.2.14. Вести необходимую документацию на пищеблоке, в т.ч. гигиенический журнал (сотрудники), журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, журнал бракеража готовой пищевой продукции.

3.2.15. При каждой поставке продуктов питания иметь в наличии и предоставлять по первому требованию Заказчика, сопроводительные документы на каждую партию поставляемых продуктов питания, подтверждающие их безопасность и качество, в том числе: надлежащим образом заверенные сертификаты соответствия и/или декларации о соответствии; ветеринарные сопроводительные документы, оформленные в соответствии с Приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 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" на продукты животноводства, яйца и рыбопродукты. На каждой потребительской упаковке поступающей пищевой продукции должны быть в наличии маркировочные ярлыки.

3.2.16. Обеспечивать содержание и уборку обеденного зала, производственных и подсобных помещений, оборудования и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также соблюдение санитарных требований и правил личной гигиены работников.

3.2.17. Нести ответственность и решать вопросы по организации питания в соответствии с требованиями службы Роспотребнадзора, техники безопасности и требованиями пожарной безопасности.

3.2.18. Незамедлительно информировать Заказчика в случае невозможности исполнения обязательств по настоящему Контракту.

3.2.19. Участвовать при проведении инвентаризации оборудования и инвентаря пищеблока в течение срока оказания услуг по настоящему Контракту.

3.2.20. Предоставлять Заказчику ежедневное меню для согласования до 10 час. 00 мин. предшествующего дня.

3.2.21. Выдавать питание только после снятия пробы бракеражной комиссией и регистрации в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции; отбирать с целью контроля за технологическим процессом суточные пробы от каждой партии приготавливаемых блюд.

3.2.22. Отпускать горячее питание по классам на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий, указанным в утвержденном Заказчиком Порядке организации школьного питания, путем предварительного накрытия столов.

3.2.23. Обеспечить наличие и оформление информационного стенда в обеденном зале.

3.2.24. Размещать ежедневно, до начала оказания услуг на информационном стенде меню на текущий день.

3.2.25. Обеспечить Заказчику и членам бракеражной комиссии возможность беспрепятственного контроля (без вмешательства в хозяйственную деятельность Исполнителя) за оказанием услуг по организации питания обучающихся муниципальной общеобразовательной школы, в т.ч. за:

- качеством продуктов питания при их поступлении на склад и пищеблок, условиями их хранения;

- правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд, технологией приготовления;

- санитарным состоянием складских помещений, пищеблока, инвентаря, посуды, транспорта;

- выполнением сотрудниками Исполнителя правил личной гигиены, своевременным прохождением ими профилактических медицинских осмотров.

3.2.26. Оказывать содействие Заказчику при проведении экспертизы услуг, в том числе предоставлять дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения контракта..

3.2.27. Оплатить неустойку (штраф, пени), начисленную Заказчиком в соответствии с разделом 5 настоящего контракта.

3.2.28. Совершить все необходимые действия для оказания услуг в срок, установленный в п.1.2., 3.2.25. настоящего контракта.

3.2.29. Возместить расходы Заказчика, связанные с устранением недостатков, в случае уклонения Исполнителя от их устранения.

3.2.30. Вести журнал бракеража готовой пищевой продукции.

3.2.31. Компенсировать Заказчику затраты на проведение экспертизы в случае, если по результатам проведения лабораторных исследований образцов поставленных на пищеблок продуктов питания и готовой кулинарной продукции обнаружатся нарушения.

3.2.32. Привлечь к исполнению контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций (далее - субподрядчики, соисполнители) в объеме 25 процентов от цены контракта.

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

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

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

3.2.34. В случае замены субподрядчика, соисполнителя на этапе исполнения контракта на другого субподрядчика, соисполнителя представлять заказчику документы, указанные в пункте 3.2.37. настоящего Контракта, в течение 5 дней со дня заключения договора с новым субподрядчиком, соисполнителем.

3.2.35. В течение 10 (десяти) рабочих дней со дня оплаты Исполнителем выполненных обязательств по договору с субподрядчиком, соисполнителем представлять Заказчику следующие документы:

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

б) копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств Исполнителем субподрядчику, соисполнителю, - в случае если договором, заключенным между Исполнителем и привлеченным им субподрядчиком, соисполнителем, предусмотрена оплата выполненных обязательств до срока оплаты выполненных работ, предусмотренного контрактом (в ином случае указанный документ представляется заказчику дополнительно в течение 5 (пяти) дней со дня оплаты Исполнителем обязательств, выполненных субподрядчиком, соисполнителем).

3.2.36. Оплачивать поставленные субподрядчиком, соисполнителем товары, выполненные работы (ее результаты), оказанные услуги, заключенного с таким субподрядчиком, соисполнителем, в течение 7 (семь) рабочих дней с даты подписания Исполнителем документа о приемке поставленного товара, выполненной работы (ее результатов), оказанной услуги.

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

а) за представление документов, указанных в пунктах 3.2.37-3.2.39, содержащих недостоверные сведения, либо их непредставление или представление таких документов с нарушением установленных сроков;

б) за непривлечение субподрядчиков, соисполнителей в объеме, установленном в контракте.

### **3.3. Исполнитель вправе:**

3.3.1. Требовать от Заказчика приемки результатов оказанных услуг.

3.3.2. Требовать от Заказчика оплаты принятых оказанных услуг в установленные контрактом сроки.

3.3.3. Запрашивать у Заказчика информацию, необходимую для оказания услуг.

3.3.4. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения субподрядчиком, соисполнителем обязательств, предусмотренных договором, заключенным с исполнителем, осуществлять замену субподрядчика, соисполнителя, с которым ранее был заключен договор, на другого субподрядчика, соисполнителя.

### **3.4. Заказчик вправе:**

- 3.4.1. Требовать возмещения убытков, причиненных по вине Исполнителя.
- 3.4.2. Отказаться от приемки оказанных услуг, в случае несоответствия результатов оказанных услуг требованиям, установленным контрактом.
- 3.4.3. Привлекать экспертов, экспертные организации для проверки соответствия качества оказанных услуг требованиям, установленным настоящим контрактом.
- 3.4.4. Привлекать независимую экспертную организацию (эксперта) для проведения лабораторных исследований образцов поставленных на пищеблок продуктов питания и готовой кулинарной продукции.
- 3.4.5. Направлять Исполнителю акты, замечания, претензии и иные обращения, связанные с выполнением условий настоящего Контракта.
- 3.4.6. Осуществлять иные права, предусмотренные контрактом и (или) законодательством Российской Федерации.

### **4. Порядок сдачи-приемки услуг**

- 4.1. Проверка качества и количества готовой продукции, а также бракераж поступающих продуктов питания, используемых для оказания услуг, осуществляется ежедневно бракеражной комиссией.
- 4.2. Бракеражная комиссия проводит бракераж поступающих на пищеблок продуктов питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20. При бракераже продуктов питания, поступающих на пищеблок, осуществляется проверка соответствия поставляемых продуктов питания требованиям настоящего контракта и требованиям действующего законодательства РФ, регламентирующим качественные и иные характеристики продуктов питания, условия поставки и хранения. По результатам бракеража делается запись в Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок. В случае обнаружения недостатков или отсутствия необходимых документов, бракеражная комиссия требует от Исполнителя замены продуктов питания.
- 4.3. Проверка готовой продукции осуществляется бракеражной комиссией перед выдачей готовой пищи в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и требованиями настоящего контракта. Результат бракеража регистрируется в Журнале бракераж готовой пищевой продукции. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. При этом Заказчик составляет акт с указанием выявленных недостатков и времени устранения и передает его Исполнителю в день составления. Исполнитель должен устранить выявленные недостатки в срок, установленный Заказчиком за счет собственных средств.  
Если Исполнитель в течение срока, установленного Заказчиком, не устранит выявленные недостатки, Заказчик вправе устранить выявленные недостатки за счет собственных средств с последующим взысканием суммы оплаты услуг с первоначального Исполнителя.
- 4.4. Для проверки результатов исполнения контракта, в части их соответствия условиям контракта, Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов исполнения контракта может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению Заказчиком могут привлекаться эксперты, экспертные организации в порядке и случаях, предусмотренных Законом о контрактной системе.
- 4.5. В случае привлечения Заказчиком для проведения указанной экспертизы экспертов, экспертных организаций по отдельному контракту, при принятии решения о приемке или об отказе в приемке должны учитываться отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.
- 4.6. Порядок проведения и оформления результатов экспертизы, проводимой Заказчиком своими силами, определяется Заказчиком самостоятельно.

### **5. Ответственность сторон**

- 5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязанностей по контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации. Размер штрафа определен в порядке, установленном Правилами определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), утверждёнными постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 (далее – Правила).
  - 5.2. Исполнитель несёт ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, предусмотренных контрактом. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней):
    - 5.2.1. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику пени. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Размер пени составляет одна трехсотая действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта (отдельного этапа исполнения Контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения Контракта) и фактически исполненных Исполнителем.
    - 5.2.2. \*\* За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф. Размер штрафа устанавливается в размере 10 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;
- \* в случае если контракт, заключается с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" от 05.04.2013 № 44-ФЗ), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, пункт 5.2.2. указывается в следующей редакции: «5.2.2. За каждый факт неисполнения или



ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом Исполнитель уплачивает Заказчику штраф.

В случае, если цена контракта не превышает начальную (максимальную) цену контракта размер штрафа устанавливается в размере

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

В случае, если цена контракта превышает начальную (максимальную) цену контракта размер штрафа устанавливается в размере 5 %\*\*\*\* от цены контракта.»

\*\*\*\* - размер штрафа устанавливается в зависимости от цены контракта:

а) 10 процентов цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

5.2.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф. Размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в размере 1000 руб. \*\*\*\*\*

\*\*\*\*\* - размер штрафа устанавливается в зависимости от цены контракта:

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

5.3. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

5.4. Все неустойки (пени, штрафы), подлежащие выплате Исполнителем Заказчику, перечисляются на счет Заказчика.

5.5. В случае если Исполнитель в добровольном порядке в установленный Заказчиком срок не оплатил неустойку (штраф, пени), Заказчик вправе принять решение об удержании суммы неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком, из суммы, подлежащей оплате Исполнителю в порядке, предусмотренном п. 2.6. контракта.

5.6. Заказчик несёт ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, предусмотренных контрактом. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней):

5.6.1. В случае просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик уплачивает Исполнителю пени. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается контрактом в размере одной трёхсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

5.6.2. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик уплачивает Исполнителю штраф. Размер штрафа устанавливается в размере 1000 руб. \*\*\*\*\*

\*\*\*\*\* - размер штрафа устанавливается в зависимости от цены контракта:

а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);

5.7. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

5.8. Исполнитель несёт полную ответственность за причинение ущерба третьим лицам, возникшего по вине Исполнителя в ходе оказания услуг.

5.9. За неисполнение условия о привлечении к исполнению контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций Исполнитель уплачивает штраф в размере 5 процентов объема такого привлечения, установленного пунктом 3.2.36. контракта.

5.10. Применение неустоек (штрафов, пеней) не освобождает Стороны от исполнения принятых обязательств по контракту.

5.11. Все непредвиденные расходы оплачиваются за счёт Исполнителя и являются его риском при исполнении контракта.

5.12. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны (в том числе из-за отсутствия тепло, водо- и электроснабжения, разрыва канализации и т.п.).

## 6. Обстоятельства непреодолимой силы

6.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему контракту, если оно явилось следствием непредсказуемых природных явлений, военных действий, изменения законодательных актов, если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение настоящего контракта.

6.2. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств по настоящему контракту, обязана известить в письменной форме другую сторону о наступлении вышеуказанных обстоятельств не позднее 10 (десяти) календарных дней с момента их наступления.

6.3. Наличие и продолжительность обстоятельств непреодолимой силы должны быть подтверждены соответствующим компетентным органом.

6.4. Если обстоятельства непреодолимой силы будут длиться более одного месяца, Стороны встречаются, чтобы обсудить, какие меры следует принять.

6.5. Решение о полном или частичном неисполнении обязательств, в связи с обстоятельствами непреодолимой силы, оформляется двусторонним соглашением.

## 7. Расторжение контракта

7.1. Расторжение контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда или в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с положениями статьи 95 Закона о контрактной системе.

7.2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения договора возмездного оказания услуг, договора подряда.

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

## 8. Изменение условий контракта

8.1. Изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением случаев, предусмотренных законодательством РФ о контрактной системе.

## 9. Заключительные положения

9.1. Настоящий контракт вступает в силу с момента его подписания Сторонами и действует до полного исполнения обязательств Сторонами.

9.2. Все споры между Сторонами, по которым не было достигнуто соглашение в течение 10-ти дней разрешаются в соответствии с законодательством РФ в Арбитражном суде Тверской области (в случае заключения контракта с физическим лицом - в иных судебных инстанциях города Твери).

9.3. Взаимоотношения Сторон, не урегулированные настоящим контрактом, регламентируются действующим законодательством РФ.

9.4. Стороны обязуются информировать друг друга в течение 3-х рабочих дней об изменении адресов и реквизитов, указанных в контракте.

9.5. В случае перемены Заказчика по контракту права и обязанности Заказчика по контракту переходят к новому заказчику в том же объеме и на тех же условиях.

9.6. При исполнении контракта не допускается перемена Исполнителя за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

9.7. Рабочими днями являются дни с понедельника по пятницу, нерабочими днями являются суббота и воскресенье и установленные статьей 112 Трудового кодекса РФ праздничные дни, в том числе праздничные дни, перенесенные Правительством РФ на рабочие дни.

9.8. Приложения к настоящему контракту являются его неотъемлемой частью:

Приложение №1- Задание на оказание услуг;

Приложение №2 – Цена единицы услуги.

## 10. Адреса и реквизиты сторон:

Исполнитель:

**ООО «ЛИМАН»**

170001, г.Тверь, переулок Красной Слободы 1-Й, дом 7/1, оф.321

ИНН 6901062934, КПП 695001001,

ОГРН 1046900074583,

р/с 40702810505000042172 в банке Филиал

Центральный ПАО БАНКА «ФК ОТКРЫТИЕ»

Г.МОСКВА

к/с 30101810945250000297

БИК 044525297

Тел. 78-44-29

Заказчик:

**МОУ СОШ №14**

Адрес: 170002 г.Тверь, ул.1-ая Суворова, 19

Телефон: 8(4822) 35-67-43; 32-01-63

ИНН 6905056226

КПП 695001001

л/сч 004.09.080.7;004.09.080.8 в Департаменте финансов администрации г. Твери



**СОГЛАСОВАНО:**

Начальник Управления Образования  
Администрации г. Твери

Н.В. ЖУКОВСКАЯ



## ЗАДАНИЕ

на оказание услуг по организации горячего питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья

Услуга должна быть оказана в соответствии с:

- Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства РФ № 1515 от 21 сентября 2020 года;
- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 21 ноября 2011 г. N 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм").
- 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.);
- Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179 – 20 (утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ от 18.05.2020 г);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 N 16 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)";
- другими действующими нормативными документами Российской Федерации.

**Объем оказываемых услуг невозможно определить (ч. 24 ст. 22 Федерального закона от 05.04.2013 44-ФЗ).**

**Информация об объеме и месте оказываемых услуг по организации горячего питания**

**МОУ СОШ № 14:**

*Исполнитель осуществляет оказание услуг в здании, расположенном по адресу: г. Тверь, ул. 1-я Суворова, дом 19 по:*

- организации завтрака, обеда и полдника для учащихся с ограниченными возможностями здоровья
- Количество детей по МОУ СОШ № 14

\* максимальное количество в день – 64 чел.

**Срок оказания услуг:** с даты заключения контракта по 29.12.2023 г., услуги оказываются ежедневно, с понедельника по пятницу, за исключением дней школьных каникул, выходных и праздничных дней.

Приготовление питания осуществляется на базе пищеблоков Заказчика, оборудованные набором технологического и холодильного оборудования, имеющей производственные и складские помещения в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Доставка питания до места оказания услуг осуществляется Исполнителем.

### 1. Общие требования к услуге по организации питания.

#### 1.1. Требования к персоналу Исполнителя:

К приготовлению питания допускаются лица, соответствующие требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо Исполнителя, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых приготовлением питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ ( Пункт 7 статьи 11 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011).

#### 1.2. Требования к информационному сопровождению организации питания.

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

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- ИНН организации;
- книга предложений (прошнурованная, пронумерованная и заверенная печатью и подписью), «Закон о защите прав потребителей»;
- контактная информация организатора питания с телефонами;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

### 1.3. Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания в образовательном учреждении:

При приготовлении питания, Исполнитель должен использовать продукты, предназначенные для организации питания в образовательном учреждении в соответствии с действующими нормативными документами. Продукты, используемые в приготовлении питания, должны соответствовать требованиям к качеству и безопасности пищевых продуктов, а также сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

### 1.4. 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 2.3/2.4.3590-20.

Поставка молочных продуктов и хлебобулочных изделий, используемых при оказании услуги, должна обеспечиваться 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 отдельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

При транспортировке пищевых продуктов должны быть соблюдены принципы товарного соседства.

Скорректированные 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, опаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению.

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

### 1.5. 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, защищающей 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, 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.

В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не принимаются.

#### **1.6. Требования к реализации готовой кулинарной продукции:**

Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям (Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299). Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третья часть) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

#### **1.7. Требования к уборке помещений.**

Все помещения, предназначенные для организации питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях: ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

#### **2. Требования к оказанию услуг по организации завтрака обучающихся 1-4 классов (1смена) с ограниченными возможностями здоровья**

При оказании услуги по организации завтрака обучающихся 1-4 классов (1смена) с ограниченными возможностями здоровья Исполнитель должен:

- руководствоваться требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм);

- организовать завтрак для обучающихся 1-4 классов (1смена) с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с выбранным Заказчиком меню, (*Приложение 1.1, к настоящему заданию*), - обеспечить условия для получения завтрака всех обучающихся муниципальной общеобразовательной школы за счет родительской платы в соответствии с условиями договора о передаче муниципального имущества в целевое безвозмездное пользование ;

- обеспечить условия для дополнительного питания обучающихся муниципальной общеобразовательной школы за наличный расчет в соответствии с условиями договора о передаче муниципального имущества в целевое безвозмездное пользование .

Исполнитель должен обеспечить предоставление услуг завтрака, а также весь ассортимент выпускаемой продукции в течение учебного дня.

#### **2.1. Требования к приготовлению кулинарной продукции**

Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, разработанными и утвержденными руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

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 (в целях профилактики йододефицитных состояний у детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления, Подогрев готовых блюд не допускается.

Приготовление завтраков для обучающихся 1-4 классов (1 смена) с ограниченными возможностями здоровья должно осуществляться в соответствии с выбранным Заказчиком меню, (*Приложение 1.1. к настоящему заданию*). Завтрак для обучающихся 1-4 классов готовится Исполнителем в объеме, указанном в письменной заявке Заказчика, поданной до 10-00 час. дня, предшествующего дню оказания услуги.

#### **2.2. Требования к отпуску завтрака обучающихся 1-4 классов (1смена) с ограниченными возможностями здоровья**

Исполнитель осуществляет организацию обслуживания питанием путем предварительного накрытия столов. При этом Исполнитель не вправе привлекать детей к приготовлению и раздаче блюд. Исполнитель должен обеспечить соответствие количества порций заявленному Заказчиком количеству питающихся человек.

Отпуск завтрака обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий, указанным в утвержденном заказчиком Порядке организации школьного питания, путем предварительного накрытия столов.

За 30 минут до начала перемены Исполнитель сервирует столы столовой посудой и хлебницами. Столовая посуда предоставляется Исполнителем. При организации питания Исполнитель должен использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.

Раздача готовой пищи на столы, порционирование блюд и розлив горячих напитков должна производиться работниками пищеблока за 5 минут до начала перемены.

После приема пищи учащиеся самостоятельно производят уборку посуды.

По окончании перемены Исполнитель производит уборку столов и зала согласно требованиям санитарных норм и правил.

### **3. Требования к оказанию услуг по организации обеда для обучающихся 1-4 классов (2 смена) с ограниченными возможностями здоровья.**

При оказании услуги по организации обеда для обучающихся 1-4 классов (2 смена) с ограниченными возможностями здоровья Исполнитель должен:

- руководствоваться требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм);

- организовать обед для обучающихся 1-4 классов (2 смена) с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с выбранным Заказчиком меню (*Приложение 1.2. к настоящему заданию*), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню для обучающихся образовательных учреждений. Обед для обучающихся 1-4 классов с ограниченными возможностями здоровья, предусматривает наличие первого блюда на мясном или рыбном отваре, второго блюда, доведенного до кулинарной готовности, порционного и оформленного. Он состоит из: основного первого блюда, второго блюда (мясо, рыба или птица или овощное (творожное) блюдо), салата из овощей, третьего блюда – напиток (чай, кисель, компот, сок). Обед должен быть свежеприготовленным.

#### **3.1. Требования к приготовлению кулинарной продукции:**

Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, разработанными и утвержденными руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

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 1.2 к настоящему заданию*).

Для приготовления пищи должна использоваться только йодированная поваренная соль (в целях профилактики йододефицитных состояний у детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

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

Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

Приготовление обеда для обучающихся 1-4 классов (2 смена) с ограниченными возможностями здоровья должно осуществляться в соответствии с выбранным Заказчиком меню (*Приложение 1.2 к настоящему заданию*), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню для обучающихся образовательных учреждений и в соответствии с технологическими картами. Обед для обучающихся 1-4 классов готовится Исполнителем в объеме, указанном в письменной заявке Заказчика, поданной до 10-00 час. дня, предшествующего дню оказания услуги.

#### **3.2. Требования к отпуску обеда 1-4 классов (2 смена)**

Исполнитель осуществляет организацию обслуживания питанием путем предварительного накрытия столов. При этом Исполнитель не вправе привлекать детей к приготовлению и раздаче блюд. Исполнитель должен обеспечить соответствие количества порций заявленному Заказчиком количеству питающихся человек.

Отпуск обеда обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий, указанным в утвержденном заказчиком Порядке организации школьного питания, путем предварительного накрытия столов.

За 30 минут до начала перемены Исполнитель сервирует столы столовой посудой и хлебницами. Столовая посуда предоставляется Исполнителем. При организации питания Исполнитель должен использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

Раздача готовой пищи на столы, порционирование блюд и розлив горячих напитков должна производиться работниками пищеблока за 5 минут до начала перемены.

По окончании перемены Исполнитель производит уборку столов и зала согласно требованиям санитарных норм и правил.

### **4. Требования к оказанию услуг по организации завтрака обучающихся 5-11 классов (1 смена) с ограниченными возможностями здоровья**

При оказании услуги по организации завтрака обучающихся 5-11 классов (1 смена) с ограниченными возможностями здоровья Исполнитель должен:

- руководствоваться требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм);

- организовать завтрак для обучающихся 5-11 классов (1 смена) с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с выбранным Заказчиком меню, (*Приложение 1.3. к настоящему заданию*), - обеспечить условия для

получения завтрака всех обучающихся муниципальной общеобразовательной школы за счет родительской платы в соответствии с условиями договора о передаче муниципального имущества в целевое безвозмездное пользование ;  
- обеспечить условия для дополнительного питания обучающихся муниципальной общеобразовательной школы за наличный расчет в соответствии с условиями договора о передаче муниципального имущества в целевое безвозмездное пользование .

Исполнитель должен обеспечить предоставление услуг завтрака, а также весь ассортимент выпускаемой продукции в течение учебного дня.

#### **4.1. Требования к приготовлению кулинарной продукции**

Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, разработанными и утвержденными руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

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 утвержденному меню (*Приложение 1.3 к настоящему заданию*).

Для приготовления пищи должна использоваться только йодированная поваренная соль (в целях профилактики йододефицитных состояний у детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

Приготовление завтраков для обучающихся 5-11 классов (1 смена) с ограниченными возможностями здоровья должно осуществляться в соответствии с выбранным Заказчиком меню, (*Приложение 1.3. к настоящему заданию*). Завтрак для обучающихся 5-11 классов готовится Исполнителем в объеме, указанном в письменной заявке Заказчика, поданной до 10-00 час. дня, предшествующего дню оказания услуги.

#### **4.2. Требования к отпуску завтрака обучающихся 5-11 классов (1смена) с ограниченными возможностями здоровья**

Исполнитель осуществляет организацию обслуживания питанием путем предварительного накрытия столов. При этом Исполнитель не вправе привлекать детей к приготовлению и раздаче блюд. Исполнитель должен обеспечить соответствие количества порций заявленному Заказчиком количеству питающихся человек.

Отпуск завтрака обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий, указанным в утвержденном заказчиком Порядке организации школьного питания, путем предварительного накрытия столов.

За 30 минут до начала перемены Исполнитель сервирует столы столовой посудой и хлебницами. Столовая посуда предоставляется Исполнителем. При организации питания Исполнитель должен использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

Раздача готовой пищи на столы, порционирование блюд и розлив горячих напитков должна производиться работниками пищеблока за 5 минут до начала перемены.

После приема пищи учащиеся самостоятельно производят уборку посуды.

По окончании перемены Исполнитель производит уборку столов и зала согласно требованиям санитарных норм и правил.

#### **5. Требования к оказанию услуг по организации обеда для обучающихся 5-11 классов (2 смена) с ограниченными возможностями здоровья.**

При оказании услуги по организации обеда для обучающихся 5-11 классов (2 смена) с ограниченными возможностями здоровья Исполнитель должен:

- руководствоваться требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм);

- организовать обед для обучающихся 5-11 классов (2 смена) с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с выбранным Заказчиком меню (*Приложение 1.4. к настоящему заданию*), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню для обучающихся образовательных учреждений. Обед для обучающихся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья, предусматривает наличие первого блюда на мясном или рыбном отваре, второго блюда, доведенного до кулинарной готовности, порционного и оформленного. Он состоит из: основного первого блюда, второго блюда (мясо, рыба или птица или овощное (творожное) блюдо), салата из овощей, третьего блюда – напиток (чай, кисель, компот, сок). Обед должен быть свежеприготовленным.

##### **5.1. Требования к приготовлению кулинарной продукции:**

Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, разработанными и утвержденными руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

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 утвержденному меню (*Приложение 1.4 к настоящему заданию*).

Для приготовления пищи должна использоваться только йодированная поваренная соль (в целях профилактики йододефицитных состояний у детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

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

Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

Приготовление обеда для обучающихся 5-11 классов (2 смена) с ограниченными возможностями здоровья должно осуществляться в соответствии с выбранным Заказчиком меню (*Приложение 1.4 к настоящему заданию*), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню для обучающихся образовательных учреждений и в соответствии с технологическими картами. Обед для обучающихся 5-11 классов готовится Исполнителем в объеме, указанном в письменной заявке Заказчика, поданной до 10-00 час. дня, предшествующего дню оказания услуги.

### **5.2. Требования к отпуску обеда 5-11 классов (2 смена) с ограниченными возможностями здоровья.**

Исполнитель осуществляет организацию обслуживания питанием путем предварительного накрытия столов. При этом Исполнитель не вправе привлекать детей к приготовлению и раздаче блюд. Исполнитель должен обеспечить соответствие количества порций заявленному Заказчиком количеству питающихся человек.

Отпуск обеда обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий, указанным в утвержденном заказчиком Порядке организации школьного питания, путем предварительного накрытия столов.

За 30 минут до начала перемены Исполнитель сервирует столы столовой посудой и хлебницами. Столовая посуда предоставляется Исполнителем. При организации питания Исполнитель должен использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.

Раздача готовой пищи на столы, порционирование блюд и розлив горячих напитков должна производиться работниками пищеблока за 5 минут до начала перемены.

По окончании перемены Исполнитель производит уборку столов и зала согласно требованиям санитарных норм и правил.

### **6. Требования к оказанию услуг по организации полдника для обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья**

При оказании услуги по организации полдника для обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья

Исполнитель должен:

- руководствоваться требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм);

- организовать услугу по организации полдника для обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с меню (*Приложение 1.5 к настоящему заданию*), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню по организации. Исполнитель должен обеспечить предоставление услуг по организации полдника для обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья, а также весь ассортимент выпускаемой продукции в течении учебного дня.

#### **6.1. Требования к приготовлению кулинарной продукции:**

Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, разработанными и утвержденными руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах

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 1.5. к настоящему заданию*).

Для приготовления пищи должна использоваться только йодированная поваренная соль (в целях профилактики йододефицитных состояний у детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

Приготовление полдника для обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья должно осуществляться в соответствии с меню (*Приложение 1.5. к настоящему заданию*), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню и в соответствии с технологическими картами. Питание для обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья готовится Исполнителем в объеме, указанном в письменной заявке Заказчика, поданной до 10-00 час. дня, предшествующего дню оказания услуги.

#### **6.2. Требования к отпуску полдника обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья**

Исполнитель осуществляет организацию обслуживания питанием путем предварительного накрытия столов. При этом Исполнитель не вправе привлекать детей к приготовлению и раздаче блюд. Исполнитель должен обеспечить соответствие количества порций заявленному Заказчиком количеству питающихся человек.

Отпуск полдника обучающимся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий, указанным в утвержденном заказчиком Порядке организации школьного питания, путем предварительного накрытия столов.

За 30 минут до начала перемены Исполнитель сервирует столы столовой посудой и хлебницами. Столовая посуда предоставляется Исполнителем. При организации питания Исполнитель должен использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.



При включении в меню порционной продукции (фрукты, выпечка, йогурты) производится распределение ее по количеству на подносы. Выдачу ученикам производит классный руководитель.

Раздача готовой пищи на столы, порционирование блюд и розлив горячих напитков должна производиться работниками пищеблока за 5 минут до начала перемены.

По окончании перемены Исполнитель производит уборку столов и зала согласно требованиям санитарных норм и правил.

*Приложения:*

- 1.1 Меню по организации завтрака с ограниченными возможностями здоровья для обучающихся 1-4 классов
- 1.2 Меню по организации завтрака с ограниченными возможностями здоровья для обучающихся 5-11 классов
- 1.3 Меню по организации обеда с ограниченными возможностями здоровья для обучающихся 1-4 классов
- 1.4 Меню по организации обеда с ограниченными возможностями здоровья для обучающихся 5-11 классов
- 1.5 Меню по организации полдника с ограниченными возможностями здоровья для обучающихся 1-11 классов
- 1.6 Набор пищевых продуктов, используемых при составлении меню.

Руководитель контрактной службы МОУ СОШ №14

*Иванова*

А.В. Иванова

«СОГЛАСОВАНО»

Директор

 Н.Б. Шикунова

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 года.

«УТВЕРЖДАЮ»

 А.И. Митрякова

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 года.

## Меню завтраков для обучающихся 1-4-х классов с ограниченными возможностями здоровья

### Основание:

1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. №32
2. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2015 года.

Сезон: осенне - зимний

Возрастная категория: 7-11 лет

День: первый

Неделя: первая

| № рецептуры   | Приём пищи, наименование блюда                     | Масса порции (г) | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |          |             |             | Минеральные вещества (мг.) |            |             |             |
|---------------|--|------------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------------------------|----------------|----------|-------------|-------------|----------------------------|------------|-------------|-------------|
|               |  |                  | Б                     | Ж            | У            |                                | В1             | С        | А           | Е           | Са                         | Р          | Mg          | Fe          |
| 175           | Каша «Дружба» молочная с маслом слив. (рис, пшено) | 250              | 7,6                   | 12,25        | 39,15        | 296,87                         | 0,1            | 0,8      | 20,9        | -           | 17,1                       | 180,6      | 38,6        | 0,75        |
| 382           | Какао с молоком                                    | 180              | 5,9                   | 1,2          | 17,1         | 85,3                           | 0,05           | 1,2      | 21,96       | -           | 119,9                      | 112,1      | 23          | 1,8         |
| 6             | Бутерброд с колбасой полукопченой 30/20            | 50               | 5,25                  | 8,84         | 15,57        | 170,4                          | 0,34           |          |             | 1,59        | 12,1                       | 66,5       | 14,9        | 0,77        |
| б/н           | Вафли  | 30               | 0,84                  | 7,36         | 15,3         | 139,16                         | 0,04           | -        | 28,8        | 0,52        | 50                         | 34,8       | 6           | 0,4         |
|               | Соль йодированная                                  | 1                |                       |              |              |                                |                |          |             |             |                            |            |             |             |
| <b>ИТОГО:</b> |  | <b>510</b>       | <b>19,59</b>          | <b>29,65</b> | <b>87,12</b> | <b>691,73</b>                  | <b>0,53</b>    | <b>2</b> | <b>71,7</b> | <b>2,11</b> | <b>199,1</b>               | <b>394</b> | <b>82,5</b> | <b>3,72</b> |

День: второй

Неделя: первая

| № рецептуры   | Приём пищи, наименование блюда | Масса порции (г) | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |              |          |             | Минеральные вещества (мг.) |              |              |             |
|---------------|--------------------------------|------------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------------------------|----------------|--------------|----------|-------------|----------------------------|--------------|--------------|-------------|
|               |                                |                  | Б                     | Ж            | У            |                                | В1             | С            | А        | Е           | Са                         | Р            | Mg           | Fe          |
| 401           | Оладьи с повидлом 150/50       | 200              | 10,82                 | 11,23        | 87,94        | 493                            | 0,01           | 1,76         |          |             | 114,38                     | 2,7          | 49,77        | 2,6         |
|               |                                |                  | 0,25                  |              | 35,8         | 144,2                          | 0,03           | 1,2          |          | 0,02        | 124,1                      | 1,68         | 65,6         | 1,65        |
| 377           | Чай с сахаром и лимоном 180/5  | 185              | 0,12                  | 0,02         | 9,18         | 27,3                           | -              | 2,55         | -        | 0,01        | 13,78                      | 3,96         | 2,16         | 0,32        |
| б/н           | Шоколад                        | 15               | 1,05                  | 5,1          | 7,5          | 82,5                           |                |              |          |             |                            |              |              |             |
| 338           | Фрукты                         | 100              | 0,4                   | 0,4          | 9,8          | 47                             | 0,02           | 10           | -        | 0,2         | 16                         | 11           | 9            | 2,2         |
|               | Соль йодированная              | 1                |                       |              |              |                                |                |              |          |             |                            |              |              |             |
| <b>ИТОГО:</b> |                                | <b>500</b>       | <b>12,64</b>          | <b>16,75</b> | <b>150,2</b> | <b>794</b>                     | <b>0,06</b>    | <b>15,51</b> | <b>0</b> | <b>0,23</b> | <b>268,3</b>               | <b>19,34</b> | <b>126,5</b> | <b>6,77</b> |

День: третий

Неделя: первая

| № рецептуры   | Приём пищи, наименование блюда      | Масса порции (г) | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |              |            |             | Минеральные вещества (мг.) |              |              |             |
|---------------|-------------------------------------|------------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------------------------|----------------|--------------|------------|-------------|----------------------------|--------------|--------------|-------------|
|               |                                     |                  | Б                     | Ж            | У            |                                | В1             | С            | А          | Е           | Са                         | Р            | Mg           | Fe          |
| 259           | Жаркое по-домашнему с мясом Свинина | 200              | 14,05                 | 33,7         | 18,9         | 437,7                          | 0,3            | 7,7          | 3,5        | 0,4         | 32,8                       | 205,9        | 60,12        | 3,45        |
| 379           | Кофейный напиток                    | 180              | 2,85                  | 2,41         | 10,76        | 74,94                          | -              | 2,55         | -          | 0,01        | 13,78                      | 3,96         | 2,16         | 0,32        |
| б/н           | Хлеб обогащенный микронутриентами   | 30               | 2,31                  | 0,12         | 12,66        | 60,3                           |                | 0,2          |            |             |                            |              |              |             |
| 338           | Фрукты                              | 100              | 0,4                   | 0,4          | 9,8          | 47                             | 0,03           | 10           | -          | 0,2         | 16                         | 11           | 9            | 2,2         |
|               | Соль йодированная                   | 1                |                       |              |              |                                |                |              |            |             |                            |              |              |             |
| <b>ИТОГО:</b> |                                     | <b>510</b>       | <b>19,61</b>          | <b>36,63</b> | <b>52,12</b> | <b>619,94</b>                  | <b>0,33</b>    | <b>20,45</b> | <b>3,5</b> | <b>0,61</b> | <b>62,58</b>               | <b>220,9</b> | <b>71,28</b> | <b>5,97</b> |

День: четвертый

Неделя: первая

| № рецептуры   | Приём пищи, наименование блюда                   | Масса порции (г) | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |              |            |              | Минеральные вещества (мг.) |              |              |             |
|---------------|--|------------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------------------------|----------------|--------------|------------|--------------|----------------------------|--------------|--------------|-------------|
|               |  |                  | Б                     | Ж            | У            |                                | В1             | С            | А          | Е            | Са                         | Р            | Mg           | Fe          |
| 223           | Запеканка творожная с повидлом или джемом 200/30 | 200              | 18,9                  | 12,9         | 59,7         | 430,5                          | 0,6            | 2,2          | 0,9        | 92,6         | 173,6                      | 33,5         | 236,7        | 1,1         |
|               |  |                  | 0,15                  |              | 21,48        | 86,52                          |                | 0,72         |            | 0,24         | 3,6                        | 5,4          | 2,7          | 0,12        |
| 376           | Чай с сахаром                                    | 180              | 0,1                   | 0,02         | 6,3          | 25,78                          | -              | 1,44         | -          | 0,01         | 13,78                      | 3,96         | 2,16         | 0,32        |
| 338           | Фрукты (яблоко)                                  | 100              | 0,4                   | 0,4          | 9,8          | 47                             | 0,03           | 10           | -          | 0,2          | 16                         | 11           | 9            | 2,2         |
|               | Соль йодированная                                | 1                |                       |              |              |                                |                |              |            |              |                            |              |              |             |
| <b>ИТОГО:</b> |  | <b>510</b>       | <b>19,55</b>          | <b>13,32</b> | <b>97,28</b> | <b>589,8</b>                   | <b>0,63</b>    | <b>14,36</b> | <b>0,9</b> | <b>93,05</b> | <b>207</b>                 | <b>53,86</b> | <b>250,6</b> | <b>3,74</b> |

День: пятый

Неделя: первая

| № рецептуры   | Приём пищи, наименование блюда        | Масса порции (г) | Пищевые вещества (г.) |             |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |              |             |             | Минеральные вещества (мг.) |              |              |             |
|---------------|---------------------------------------|------------------|-----------------------|-------------|--------------|--------------------------------|----------------|--------------|-------------|-------------|----------------------------|--------------|--------------|-------------|
|               |                                       |                  | Б                     | Ж           | У            |                                | В1             | С            | А           | Е           | Са                         | Р            | Mg           | Fe          |
| 202           | Макаронны отварные с маслом сливочным | 150              | 5,52                  | 4,52        | 26,54        | 168,45                         | 0,06           |              |             | 0,97        | 6,06                       | 37,17        | 21,12        | 1,12        |
| 278(1)        | Тефтели мясные 60/30                  | 90               | 12,7                  | 9,29        | 12,17        | 183,72                         | 0,04           | 3,87         | 32,87       | 3,29        | 62,33                      |              | 47,59        | 1,09        |
| 377           | Чай с лимоном и сахаром 180/5         | 185              | 0,12                  | 0,02        | 9,18         | 27,3                           |                | 2,55         |             | 0,01        | 13,78                      | 3,96         | 2,16         | 0,32        |
| 338           | Фрукты                                | 100              | 0,4                   | 0,4         | 9,8          | 47                             | 0,03           | 10           | -           | 0,2         | 16                         | 11           | 9            | 2,2         |
| б/п           | Хлеб ржаной                           | 30               | 1,4                   | 0,47        | 7,8          | 42                             | 0,04           |              |             | 0,36        | 9,2                        | 42,4         | 10           | 1,24        |
|               | Соль йодированная                     | 1                |                       |             |              |                                |                |              |             |             |                            |              |              |             |
| <b>ИТОГО:</b> |                                       | <b>555</b>       | <b>20,14</b>          | <b>14,7</b> | <b>65,49</b> | <b>468,47</b>                  | <b>0,17</b>    | <b>16,42</b> | <b>32,9</b> | <b>4,83</b> | <b>107,4</b>               | <b>94,53</b> | <b>89,87</b> | <b>5,97</b> |

День: шестой

Неделя: вторая

| № рецептуры   | Приём пищи, наименование блюда         | Масса порции (г) | Пищевые вещества (г.) |             |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |              |           |            | Минеральные вещества (мг.) |              |              |             |
|---------------|--|------------------|-----------------------|-------------|--------------|--------------------------------|----------------|--------------|-----------|------------|----------------------------|--------------|--------------|-------------|
|               |  |                  | Б                     | Ж           | У            |                                | В1             | С            | А         | Е          | Са                         | Р            | Mg           | Fe          |
| 398           | Блинчики с фруктовой начинкой с соусом | 120              | 4,6                   | 6,48        | 52,56        | 316,3                          | 0,09           | 0,1          | 51        |            | 26,04                      | 59,7         | 18,96        | 1,44        |
| 327           |  | 30               | 0,1                   | 1,3         | 3,9          | 30,4                           | 0,002          | 0,09         |           |            | 4,4                        | 3,1          | 3,4          | 0,19        |
| 382           | Какао с молоком                        | 200              | 6,5                   | 1,3         | 19           | 94,7                           | 0,05           | 1,3          | 21,96     | -          | 119,9                      | 112,1        | 23           | 1,8         |
| 338           | Фрукты                                 | 150              | 0,6                   | 0,6         | 14,7         | 70,5                           | 0,045          | 15           |           | 0,3        | 24                         | 16,5         | 13,5         | 3,3         |
|               | Соль йодированная                      | 1                |                       |             |              |                                |                |              |           |            |                            |              |              |             |
| <b>ИТОГО:</b> |  | <b>500</b>       | <b>11,8</b>           | <b>9,68</b> | <b>90,16</b> | <b>511,9</b>                   | <b>0,19</b>    | <b>16,49</b> | <b>73</b> | <b>0,3</b> | <b>174,3</b>               | <b>191,4</b> | <b>58,86</b> | <b>6,73</b> |

День: седьмой

Неделя: вторая

| № рецептуры   | Приём пищи, наименование блюда    | Масса порции (г) | Пищевые вещества (г.) |              |              |
|---------------|-----------------------------------|------------------|-----------------------|--------------|--------------|
|               |                                   |                  | Б                     | Ж            | У            |
| 281           | Биточки паровые с соусом 60/40    | 100              | 9,2                   | 7,8          | 7,6          |
| 304           | Рис отварной                      | 150              | 3,65                  | 5,37         | 36,68        |
| 377           | Чай с сахаром и лимоном 195/5     | 200              | 0,12                  | 0,02         | 10,2         |
| б/н           | Хлеб обогащенный микронутриентами | 30               | 2,31                  | 0,12         | 12,66        |
| б/н           | Вафли                             | 20               | 0,56                  | 4,9          | 10,2         |
|               | Соль йодированная                 | 1                |                       |              |              |
| <b>ИТОГО:</b> |                                   | <b>500</b>       | <b>15,84</b>          | <b>18,21</b> | <b>77,34</b> |

День: восьмой

Неделя: вторая

| № рецептуры   | Приём пищи, наименование блюда | Масса порции (г) | Пищевые вещества (г.) |              |              |
|---------------|--------------------------------|------------------|-----------------------|--------------|--------------|
|               |                                |                  | Б                     | Ж            | У            |
| 212           | Омлет с вареной колбасой       | 180              | 12,5                  | 25,22        | 2,43         |
| 379           | Кофейный напиток               | 200              | 3,2                   | 2,7          | 11,95        |
| б/н           | Хлеб ржаной                    | 30               | 1,4                   | 0,47         | 7,8          |
| 338           | Фрукты                         | 100              | 0,4                   | 0,4          | 9,8          |
|               | Соль йодированная              | 1                |                       |              |              |
| <b>ИТОГО:</b> |                                | <b>510</b>       | <b>17,5</b>           | <b>28,79</b> | <b>31,98</b> |

| Энергетическая<br>ценность (ккал) | Витамины (мг.) |             |             |             | Минеральные вещества (мг.) |              |              |             |
|-----------------------------------|----------------|-------------|-------------|-------------|----------------------------|--------------|--------------|-------------|
|                                   | В1             | С           | А           | Е           | Са                         | Р            | Мg           | Fe          |
| 137,5                             | 0,05           | 0,01        | 22,05       | 0,5         | 19,3                       | 91,3         | 17,45        | 0,7         |
| 209,7                             | 0,03           |             |             | 0,28        | 1,37                       | 60,95        | 16,34        | 0,53        |
| 30,3                              |                | 2,83        |             | 0,01        | 15,3                       | 0,44         | 2,4          | 0,35        |
| 60,3                              |                | 0,2         |             |             |                            |              |              |             |
| 106,4                             | 0,03           |             | 19,2        | 0,35        | 33,3                       | 23,2         | 4            | 0,3         |
|                                   |                |             |             |             |                            |              |              |             |
| <b>544,2</b>                      | <b>0,11</b>    | <b>3,04</b> | <b>41,3</b> | <b>1,14</b> | <b>69,27</b>               | <b>175,9</b> | <b>40,19</b> | <b>1,88</b> |

| Энергетическая<br>ценность (ккал) | Витамины (мг.) |              |            |             | Минеральные вещества (мг.) |              |             |             |
|-----------------------------------|----------------|--------------|------------|-------------|----------------------------|--------------|-------------|-------------|
|                                   | В1             | С            | А          | Е           | Са                         | Р            | Мg          | Fe          |
| 338,2                             | 0,09           | 0,23         | 291,6      |             | 260,6                      | 194,2        | 14,5        | 2,3         |
| 83,26                             | 0,03           | 2,8          | 20         |             | 125,78                     | 90           | 14          | 0,13        |
| 42                                | 0,03           | -            | -          | 0,36        | 9,15                       | 42,3         | 9,9         | 1,2         |
| 47                                | 0,03           | 10           | -          | 0,2         | 16                         | 11           | 9           | 2,2         |
|                                   |                |              |            |             |                            |              |             |             |
| <b>510,46</b>                     | <b>0,18</b>    | <b>13,03</b> | <b>312</b> | <b>0,56</b> | <b>411,5</b>               | <b>337,5</b> | <b>47,4</b> | <b>5,83</b> |

День: девятый

Неделя: вторая

| № рецептуры   | Приём пищи, наименование блюда   | Масса порции (г) | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |              |             |             | Минеральные вещества (мг.) |             |              |              |
|---------------|----------------------------------|------------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------------------------|----------------|--------------|-------------|-------------|----------------------------|-------------|--------------|--------------|
|               |                                  |                  | Б                     | Ж            | У            |                                | В1             | С            | А           | Е           | Са                         | Р           | Mg           | Fe           |
| 219           | Сырники с молочным соусом 120/50 | 170              | 21,3                  | 18,8         | 17,36        | 323                            | 0,08           | 0,48         | 78,8        | -           | 210,5                      | 272,7       | 76,5         | 0,85         |
| 327           |                                  |                  | 0,8                   | 2,1          | 6,5          | 50,6                           | 0,002          | 0,15         |             |             | 7,3                        | 5,1         | 5,6          | 0,3          |
| 378           | Чай с сахаром и молоком          | 200              | 0,13                  | 1,35         | 15,9         | 81                             | 0,04           | 1,33         | 10          | -           | 126,6                      | 92,8        | 15,4         | 0,41         |
| б/н           | Фруктовое пюре                   | 90               | 0,2                   | 0,3          | 8,1          | 32,4                           | 1,35           | 81           | -           | 13,5        | 16,2                       | 720         | 360          | 16,2         |
| б/н           | Пряники                          | 40               | 0,84                  | 0,8          | 8,5          | 68,68                          |                |              |             |             |                            |             |              |              |
|               | Соль йодированная                | 1                |                       |              |              |                                |                |              |             |             |                            |             |              |              |
| <b>ИТОГО:</b> |                                  | <b>500</b>       | <b>23,27</b>          | <b>23,35</b> | <b>56,36</b> | <b>555,68</b>                  | <b>1,47</b>    | <b>82,96</b> | <b>88,8</b> | <b>13,5</b> | <b>360,6</b>               | <b>1091</b> | <b>457,5</b> | <b>17,76</b> |

День: десятый

Неделя: вторая

| № рецептуры   | Приём пищи, наименование блюда | Масса порции (г) | Пищевые вещества (г.) |           |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |             |             |             | Минеральные вещества (мг.) |              |              |            |
|---------------|--------------------------------|------------------|-----------------------|-----------|--------------|--------------------------------|----------------|-------------|-------------|-------------|----------------------------|--------------|--------------|------------|
|               |                                |                  | Б                     | Ж         | У            |                                | В1             | С           | А           | Е           | Са                         | Р            | Mg           | Fe         |
| 234           | Котлета рыбная                 | 90               | 11,86                 | 8,91      | 15,3         | 190,44                         | 0,09           | 1,44        | 30,24       | 5,22        | 92,34                      | 207,54       | 71,46        | 0,7        |
| 312           | Картофельное пюре              | 150              | 3,06                  | 4,8       | 20,44        | 137,25                         | 0,14           | 18,16       |             | 0,18        | 36,98                      | 86,59        | 27,75        | 1,01       |
| 376           | Чай с сахаром                  | 200              | 0,1                   | 0,02      | 7            | 28,6                           | -              | 1,6         | -           | 0,01        | 15,3                       | 4,4          | 2,4          | 0,35       |
| б/н           | Вафли                          | 40               | 1,12                  | 9,8       | 20,4         | 185,5                          | 0,05           | -           | 38,4        | 0,6         | 66,6                       | 46,4         | 8            | 0,5        |
| б/н           | Хлеб ржаной                    | 30               | 1,4                   | 0,47      | 7,8          | 42                             | 0,04           | -           | -           | 0,36        | 9,2                        | 42,4         | 10           | 1,24       |
|               | Соль йодированная              | 1                |                       |           |              |                                |                |             |             |             |                            |              |              |            |
| <b>ИТОГО:</b> |                                | <b>511</b>       | <b>17,54</b>          | <b>24</b> | <b>70,94</b> | <b>583,79</b>                  | <b>0,32</b>    | <b>21,2</b> | <b>68,6</b> | <b>6,37</b> | <b>220,4</b>               | <b>387,3</b> | <b>119,6</b> | <b>3,8</b> |



«СОГЛАСОВАНО»

Директор

 Н.Б. Шикунова

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 года.



«УТВЕРЖДАЮ»

 А.И. Митрякова

» \_\_\_\_\_ 2023 года.



## Меню обедов для обучающихся 1-4-х классов с ограниченными возможностями здоровья

### Основание:

1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. №32
2. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2015 года.

Сезон: осенне - зимний

Возрастная категория: 7-11 лет

День: первый

Неделя: первая

| № рец.       | Приём пищи, наименование блюда       | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |               | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |             |           |             | Минеральные вещества (мг.) |              |             |             |
|--------------|--------------------------------------|--------------|-----------------------|--------------|---------------|--------------------------------|----------------|-------------|-----------|-------------|----------------------------|--------------|-------------|-------------|
|              |                                      |              | Б                     | Ж            | У             |                                | В1             | С           | А         | Е           | Са                         | Р            | Mg          | Fe          |
| 59           | Салат из моркови с яблоком           | 60           | 0,64                  | 0,1          | 5,1           | 39,9                           | 0,03           | 2,6         | -         | 4,34        | 14,4                       | 26,7         | 18,2        | 0,6         |
| 102          | Суп с бобовыми (горох) на курбульоне | 200          | 5,49                  | 5,27         | 16,54         | 148,29                         | 0,19           | 0,64        | -         | 14,24       | 33,9                       | 61,1         | 23,7        | 1,7         |
| 255          | Печень по-строгановски (60/30)       | 90           | 14,04                 | 10,2         | 3,2           | 139,9                          | 0,1            | 5,04        | 21        | 3,1         | 29,9                       | 215,4        | 15,7        | 4,5         |
| 304          | Рис отварной                         | 150          | 3,65                  | 5,37         | 36,68         | 209,7                          | 0,03           |             |           | 0,28        | 1,37                       | 60,95        | 16,34       | 0,53        |
| 342          | Компот из свежих плодов              | 180          | 0,14                  | 0,14         | 25,1          | 103,14                         | 0,01           | 0,8         |           | 0,07        | 15,3                       | 4,6          | 6,4         | 0,9         |
| б/н          | Хлеб пшеничный (батон)               | 20           | 1,58                  | 0,2          | 9,66          | 46,76                          | 0,02           |             |           | 0,26        | 4,6                        | 17,4         | 6,6         | 0,22        |
| б/н          | Хлеб ржаной                          | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8           | 42                             | 0,04           |             |           | 0,36        | 9,2                        | 42,4         | 10          | 1,24        |
|              | Соль иодированная                    | 1            |                       |              |               |                                |                |             |           |             |                            |              |             |             |
| <b>ИТОГО</b> |                                      | <b>740</b>   | <b>26,94</b>          | <b>21,75</b> | <b>104,08</b> | <b>729,69</b>                  | <b>0,2</b>     | <b>8,44</b> | <b>21</b> | <b>8,13</b> | <b>73,4</b>                | <b>306,5</b> | <b>56,9</b> | <b>7,46</b> |

День: второй

Неделя: первая

| № рец.       | Приём пищи, наименование блюда                          | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |               | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |             |             |             | Минеральные вещества (мг.) |               |               |             |
|--------------|---|--------------|-----------------------|--------------|---------------|--------------------------------|----------------|-------------|-------------|-------------|----------------------------|---------------|---------------|-------------|
|              |   |              | Б                     | Ж            | У             |                                | В1             | С           | А           | Е           | Са                         | Р             | Mg            | Fe          |
| 52           | Салат из свеклы с растительным маслом                   | 60           | 0,8                   | 3            | 4,8           | 50,1                           | 0,01           | 2,4         | 0,6         | -           | 19,5                       | 22,5          | 11,5          | 0,7         |
| 88           | Щи из свежей капусты на курином бульоне                 | 200          | 2,1                   | 4,12         | 6,32          | 99,8                           | 0,05           | 12,6        |             | 1,88        | 41                         | 39,2          | 17,7          | 0,7         |
| 294<br>331   | Котлета рубленая из мяса птицы с красным соусом (60/40) | 100          | 10,2                  | 11,92        | 12,6          | 199,8                          | 0,06           | 1           | 45,9        |             | 45,5                       | 16,5          | 66,9          | 1,2         |
| 309          | Макаронные отварные                                     | 150          | 5,52                  | 4,52         | 26,45         | 168,45                         | 0,06           |             |             | 0,97        | 4,86                       | 37,17         | 21,12         | 1,1         |
| 349          | Компот из сухофруктов                                   | 180          | 1,04                  | 0,3          | 42,5          | 132,12                         | 0,02           | 0,7         |             | 0,18        | 5,3                        | 41,4          | 29,7          | 0,8         |
| б/н          | Хлеб пшеничный (батон)                                  | 20           | 1,58                  | 0,2          | 9,66          | 46,76                          | 0,02           |             |             | 0,26        | 4,6                        | 17,4          | 6,6           | 0,22        |
| б/н          | Хлеб ржаной   | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8           | 42                             | 0,04           |             |             | 0,36        | 9,2                        | 42,4          | 10            | 1,24        |
|              | Соль иодированная                                       | 1            |                       |              |               |                                |                |             |             |             |                            |               |               |             |
| <b>ИТОГО</b> |   | <b>740</b>   | <b>22,64</b>          | <b>24,53</b> | <b>110,13</b> | <b>739,03</b>                  | <b>0,26</b>    | <b>16,7</b> | <b>46,5</b> | <b>3,65</b> | <b>129,96</b>              | <b>216,57</b> | <b>163,52</b> | <b>5,96</b> |

День: третий

Неделя: первая

| № рец.       | Приём пищи, наименование блюда                | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |             |          |             | Минеральные вещества (мг.) |               |               |            |
|--------------|---|--------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------------------------|----------------|-------------|----------|-------------|----------------------------|---------------|---------------|------------|
|              |   |              | Б                     | Ж            | У            |                                | В1             | С           | А        | Е           | Са                         | Р             | Mg            | Fe         |
| 48           | Салат витаминный с маслом растительным        | 60           | 0,49                  | 3,66         | 3,15         | 47,64                          | 0,02           | 5,3         |          | 1,7         | 11,63                      | 18,5          | 10,9          | 0,6        |
| 103          | Суп картофельный с вермишелью на курином б-не | 200          | 2,15                  | 2,27         | 13,06        | 94,6                           | 0,09           | 6           |          | 1,14        | 23,36                      | 54,06         | 21,82         | 0,9        |
| 256          | Мясо тушеное (свинина 60/30)                  | 90           | 9,5                   | 25,4         | 2,3          | 274,5                          | 0,19           | 0,2         |          | 2,3         | 61,9                       | 58,7          | 9,9           | 0,7        |
| 302          | Каша рассыпчатая гречневая                    | 150          | 8,6                   | 6,09         | 38,64        | 243,8                          | 0,02           |             |          | 0,61        | 14,82                      | 203,93        | 135,83        | 4,56       |
| 342          | Компот из свежих яблок                        | 180          | 0,14                  | 0,14         | 25,1         | 103,14                         | 0,01           | 0,8         |          | 0,07        | 15,3                       | 4,6           | 6,4           | 0,9        |
| б/н          | Хлеб ржаной                                   | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8          | 42                             | 0,04           |             |          | 0,36        | 9,2                        | 42,4          | 10            | 1,24       |
|              | соль иодированная                             | 1            |                       |              |              |                                |                |             |          |             |                            |               |               |            |
| <b>ИТОГО</b> |   | <b>710</b>   | <b>22,28</b>          | <b>38,03</b> | <b>90,05</b> | <b>805,68</b>                  | <b>0,37</b>    | <b>12,3</b> | <b>0</b> | <b>6,18</b> | <b>136,21</b>              | <b>382,19</b> | <b>194,85</b> | <b>8,9</b> |

День: четвертый

Неделя: первая

| № рец.       | Приём пищи, наименование блюда                 | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |               |             |              | Минеральные вещества (мг.) |              |               |              |
|--------------|--|--------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------------------------|----------------|---------------|-------------|--------------|----------------------------|--------------|---------------|--------------|
|              |  |              | Б                     | Ж            | У            |                                | В1             | С             | А           | Е            | Са                         | Р            | Mg            | Fe           |
| 67           | Винегрет овощной с маслом растительным         | 60           | 0,84                  | 6,02         | 4,4          | 75,06                          | 0,02           | 5,8           |             | 2,7          | 18,7                       | 25,9         | 11,7          | 0,5          |
| 99/105       | Суп овощной с фрикадельками на курином бульоне | 200          | 9,34                  | 8,91         | 8,85         | 163,08                         | 2,93           | 0,07          | 8           | 1,27         | 32,36                      | 12,8         | 140,78        | 9,58         |
| 291          | Плов из мяса птицы                             | 200          | 16,9                  | 10,5         | 35,7         | 305,3                          | 0,1            | 6,02          | 19,4        | 0,5          | 42,3                       | 175,3        | 54,04         | 1,9          |
| 388          | Напиток из шиповника                           | 180          | 0,6                   | 0,25         | 18,7         | 79,38                          | 0,01           | 90            |             | 68           | 190,2                      | 3,1          | 3,1           | 0,57         |
| б/н          | Хлеб пшеничный (батон)                         | 30           | 2,37                  | 0,3          | 14,49        | 70,14                          | 0,3            | -             | -           | 0,39         | 6,9                        | 26,1         | 9,9           | 0,33         |
| б/н          | Хлеб ржаной                                    | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8          | 42                             | 0,04           |               |             | 0,36         | 9,2                        | 42,4         | 10            | 1,24         |
|              | Соль иодированная                              | 1            |                       |              |              |                                |                |               |             |              |                            |              |               |              |
| <b>ИТОГО</b> |  | <b>700</b>   | <b>31,45</b>          | <b>26,45</b> | <b>89,94</b> | <b>734,96</b>                  | <b>3,4</b>     | <b>107,89</b> | <b>27,4</b> | <b>73,22</b> | <b>299,66</b>              | <b>285,6</b> | <b>229,52</b> | <b>14,12</b> |

День: пятый  
Неделя: первая

| № рец.        | Приём пищи, наименование блюда                 | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |       |        | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |       |      |       | Минеральные вещества (мг.) |        |        |      |
|---------------|--|--------------|-----------------------|-------|--------|--------------------------------|----------------|-------|------|-------|----------------------------|--------|--------|------|
|               |  |              | Б                     | Ж     | У      |                                | В1             | С     | А    | Е     | Са                         | Р      | Mg     | Fe   |
| 59            | Салат из моркови с яблоком                     | 60           | 0,64                  | 0,1   | 5,1    | 39,9                           | 0,03           | 2,6   | -    | 4,34  | 14,4                       | 26,7   | 18,2   | 0,6  |
| 84            | Борщ с картофелем и фасолью на курином бульоне | 200          | 6,38                  | 4,38  | 11,39  | 119,2                          | 0,09           | 5,63  | 10,5 | 1,97  | 44,54                      | 40,46  | 105,25 | 1,94 |
| 234           | Котлета или биточек рыбные с соусом (50/50)    | 100          | 6,59                  | 4,95  | 8,5    | 105,8                          | 0,05           | 0,8   | 16,8 | 2,9   | 51,3                       | 115,3  | 39,7   | 0,4  |
| 329           |  |              | 1,8                   | 5,65  | 6,2    | 82,95                          | 0,02           | 0,2   | 0,2  |       | 47,7                       | 7,9    | 41,16  | 0,18 |
| 312           | Картофельное пюре                              | 150          | 3,07                  | 4,8   | 20,44  | 137,25                         | 0,14           | 18,16 |      | 0,18  | 36,98                      | 86,59  | 27,75  | 1,01 |
| 349           | Компот из сухофруктов                          | 180          | 1,04                  | 0,3   | 42,5   | 132,12                         | 0,02           | 0,7   |      | 0,18  | 5,3                        | 41,4   | 29,7   | 0,8  |
| б/н           | Хлеб пшеничный (батон)                         | 20           | 1,58                  | 0,2   | 9,66   | 46,76                          | 0,02           |       |      | 0,26  | 4,6                        | 17,4   | 6,6    | 0,22 |
| б/н           | Хлеб ржаной                                    | 30           | 1,4                   | 0,47  | 7,8    | 42                             | 0,04           |       |      | 0,36  | 9,2                        | 42,4   | 10     | 1,24 |
|               | Соль иодированная                              | 1            |                       |       |        |                                |                |       |      |       |                            |        |        |      |
| <b>ИТОГО:</b> |  | 740          | 22,5                  | 20,85 | 111,59 | 705,98                         | 0,41           | 28,09 | 27,5 | 10,19 | 214,02                     | 378,15 | 278,36 | 6,39 |

День: шестой  
Неделя: вторая

| № рец.        | Приём пищи, наименование блюда                 | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |       |       | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |      |   |      | Минеральные вещества (мг.) |        |       |      |
|---------------|--|--------------|-----------------------|-------|-------|--------------------------------|----------------|------|---|------|----------------------------|--------|-------|------|
|               |  |              | Б                     | Ж     | У     |                                | В1             | С    | А | Е    | Са                         | Р      | Mg    | Fe   |
| б/н           | Кабачковая икра                                | 60           | 0,6                   | 2,9   | 3,2   | 41,6                           | 0,02           | 3,9  |   | 1,4  | 59,1                       | 33,4   | 10,3  | 0,4  |
| 96            | Рассольник по-Ленинградски на кур.бульоне      | 200          | 2,3                   | 4,2   | 9,6   | 113,8                          | 0,07           | 6,7  |   | 1,88 | 24,92                      | 45,38  | 19,34 | 0,74 |
|               | Сосиска отварная                               | 90           | 9,9                   | 21,51 | 0,34  | 234,5                          |                |      |   | 0,54 | 17,28                      | 88,74  | 9,54  | 1,1  |
| 309           | Макароньы отварные со сливочным маслом         | 150          | 5,52                  | 4,52  | 26,45 | 168,45                         | 0,06           |      |   | 0,97 | 4,86                       | 37,17  | 21,12 | 1,1  |
| 346           | Компот из свежих плодов (мандарины, апельсины) | 200          | 0,44                  | 0,1   | 33,88 | 141,2                          | 0,02           | 12   |   | 0,02 | 23                         | 11,5   | 7,7   | 0,2  |
| б/н           | Хлеб ржаной                                    | 20           | 0,9                   | 0,3   | 5,2   | 28                             | 0,01           |      |   | 0,24 | 6,1                        | 28,3   | 6,6   | 0,8  |
|               | Соль иодированная                              | 1            |                       |       |       |                                |                |      |   |      |                            |        |       |      |
| <b>ИТОГО:</b> |  | 720          | 19,66                 | 33,53 | 78,67 | 727,55                         | 0,18           | 22,6 | 0 | 5,05 | 135,26                     | 244,49 | 74,6  | 4,34 |

День: седьмой

Неделя: вторая

| № рец.        | Приём пищи, наименование блюда       | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |             |             |             | Минеральные вещества (мг.) |               |               |             |
|---------------|--------------------------------------|--------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------------------------|----------------|-------------|-------------|-------------|----------------------------|---------------|---------------|-------------|
|               |                                      |              | Б                     | Ж            | У            |                                | В1             | С           | А           | Е           | Са                         | Р             | Mg            | Fe          |
| 59            | Салат из моркови с яблоком           | 60           | 0,64                  | 0,1          | 5,1          | 39,9                           | 0,03           | 2,6         |             | 4,34        | 14,4                       | 26,7          | 18,2          | 0,6         |
| 82            | Борщ с картофелем на курином бульоне | 200          | 2,08                  | 4,1          | 8,7          | 111                            | 0,04           | 8,5         |             | 1,92        | 41,4                       | 43,68         | 20,9          | 0,98        |
| 290<br>331    | Птица тушеная с соусом (60/30)       | 90           | 10,5                  | 10,5         | 3,2          | 145,8                          | 0,04           | 0,6         | 27,1        | 0,45        | 27,3                       | 71,1          | 10            | 0,63        |
| 302           | Каша рассыпчатая гречневая           | 150          | 8,6                   | 6,09         | 38,64        | 243,8                          | 0,02           |             |             | 0,61        | 14,82                      | 203,93        | 135,83        | 4,56        |
| 349           | Компот из сухофруктов                | 180          | 1,04                  | 0,3          | 42,5         | 132,12                         | 0,02           | 0,7         |             | 0,18        | 5,3                        | 41,4          | 29,7          | 0,8         |
| б/н           | Хлеб пшеничный (батон)               | 20           | 1,58                  | 0,2          | 9,66         | 46,76                          | 0,02           |             |             | 0,26        | 4,6                        | 17,4          | 6,6           | 0,22        |
| б/н           | Хлеб ржаной                          | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8          | 42                             | 0,04           |             |             | 0,36        | 9,2                        | 42,4          | 10            | 1,24        |
|               | Соль иодированная                    | 1            |                       |              |              |                                |                |             |             |             |                            |               |               |             |
| <b>ИТОГО:</b> |                                      | <b>720</b>   | <b>25,84</b>          | <b>21,76</b> | <b>115,6</b> | <b>761,38</b>                  | <b>0,21</b>    | <b>12,4</b> | <b>27,1</b> | <b>8,12</b> | <b>117,02</b>              | <b>446,61</b> | <b>231,23</b> | <b>9,03</b> |

День: восьмой

Неделя: вторая

| № рец.        | Приём пищи, наименование блюда         | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |             |            |             | Минеральные вещества (мг.) |               |              |             |
|---------------|--|--------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------------------------|----------------|-------------|------------|-------------|----------------------------|---------------|--------------|-------------|
|               |  |              | Б                     | Ж            | У            |                                | В1             | С           | А          | Е           | Са                         | Р             | Mg           | Fe          |
| 48            | Салат витаминный с растительным маслом | 60           | 0,49                  | 3,66         | 3,15         | 47,64                          | 0,02           | 5,3         |            | 1,7         | 11,63                      | 18,5          | 10,9         | 0,6         |
| 99            | Суп овощной на курином бульоне         | 200          | 1,44                  | 4,21         | 8,55         | 84,68                          | 0,06           | 8,3         |            | 1,86        | 27,88                      | 39,42         | 16,6         | 0,6         |
| 259           | Жаркое по-домашнему с мясом свинины    | 200          | 14,05                 | 33,7         | 18,9         | 437,7                          | 0,3            | 7,7         | 3,5        | 0,4         | 32,8                       | 205,9         | 48,96        | 3,4         |
| 342           | Компот из свежих плодов (яблок)        | 200          | 0,15                  | 0,15         | 27,8         | 114,6                          | 0,01           | 0,8         |            | 0,07        | 17                         | 5,1           | 7,1          | 1           |
| б/н           | Сушка                                  | 20           | 2,14                  | 0,34         | 14,24        | 52,2                           |                |             |            |             |                            |               |              |             |
| б/н           | Хлеб ржаной                            | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8          | 42                             | 0,04           |             |            | 0,36        | 9,2                        | 42,4          | 10           | 1,24        |
|               | Соль иодированная                      | 1            |                       |              |              |                                |                |             |            |             |                            |               |              |             |
| <b>ИТОГО:</b> |  | <b>710</b>   | <b>19,67</b>          | <b>42,53</b> | <b>80,44</b> | <b>778,82</b>                  | <b>0,43</b>    | <b>22,1</b> | <b>3,5</b> | <b>4,39</b> | <b>98,51</b>               | <b>311,32</b> | <b>93,56</b> | <b>6,84</b> |

День: девятый

Неделя: вторая

| № рец.        | Приём пищи, наименование блюда                       | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |               | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |              |              |              | Минеральные вещества (мг.) |              |               |             |
|---------------|--|--------------|-----------------------|--------------|---------------|--------------------------------|----------------|--------------|--------------|--------------|----------------------------|--------------|---------------|-------------|
|               |  |              | Б                     | Ж            | У             |                                | В1             | С            | А            | Е            | Са                         | Р            | Мg            | Fe          |
| 52            | Салат из свеклы с растительным маслом                | 60           | 0,8                   | 3            | 4,8           | 50,1                           | 0,01           | 2,4          | 0,6          | -            | 19,5                       | 22,5         | 11,5          | 0,7         |
| 88            | Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне | 200          | 2,1                   | 4,12         | 6,32          | 99,8                           | 0,05           | 12,6         |              | 1,88         | 41                         | 39,2         | 17,7          | 0,7         |
| 297<br>329    | Фрикадельки из мяса птицы с соусом (60/40)           | 100          | 9,6                   | 12,42        | 9,66          | 189,96                         | 0,32           | 2,26         | 43,55        | 105,5        | 70,6                       | 65,25        | 62            | 0,6         |
| 304           | Рис отварной   | 150          | 3,65                  | 5,37         | 36,68         | 209,7                          | 0,03           |              |              | 0,28         | 1,37                       | 60,95        | 16,34         | 0,53        |
| 349           | Компот из сухофруктов                                | 180          | 1,04                  | 0,3          | 42,5          | 132,12                         | 0,02           | 0,7          |              | 0,18         | 5,3                        | 41,4         | 29,7          | 0,8         |
| б/н           | Хлеб ржаной  | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8           | 42                             | 0,04           |              |              | 0,36         | 9,2                        | 42,4         | 10            | 1,24        |
|               | Соль иодированная                                    | 1            |                       |              |               |                                |                |              |              |              |                            |              |               |             |
| <b>ИТОГО:</b> |  | <b>720</b>   | <b>18,59</b>          | <b>25,68</b> | <b>107,76</b> | <b>723,68</b>                  | <b>0,47</b>    | <b>17,96</b> | <b>44,15</b> | <b>108,2</b> | <b>146,97</b>              | <b>271,7</b> | <b>147,24</b> | <b>4,57</b> |

День: десятый

Неделя: вторая

| № рец.        | Приём пищи, наименование блюда                 | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |             | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |              |             |              | Минеральные вещества (мг.) |               |              |             |
|---------------|--|--------------|-----------------------|--------------|-------------|--------------------------------|----------------|--------------|-------------|--------------|----------------------------|---------------|--------------|-------------|
|               |  |              | Б                     | Ж            | У           |                                | В1             | С            | А           | Е            | Са                         | Р             | Мg           | Fe          |
| 46            | Салат из белокочанной капусты с яблоком        | 60           | 0,07                  | 3,1          | 6,6         | 54,06                          | 0,01           | 10,1         |             | 9,24         | 20,1                       | 17,6          | 9,6          | 0,6         |
| 96            | Рассольник по -Ленинградски на курином бульоне | 200          | 2,3                   | 4,2          | 9,6         | 113,8                          | 0,07           | 6,7          |             | 1,88         | 24,92                      | 45,38         | 19,34        | 0,74        |
| 278.1         | Тефтели из мяса птицы с соусом (60/40)         | 100          | 15,69                 | 15,08        | 14,65       | 257,4                          | 0,17           | 0,81         | 30,2        | 61,6         | 53,79                      | 72            | 19,98        | 3,26        |
| 309           | Макароны отварные                              | 150          | 5,52                  | 4,52         | 26,45       | 168,45                         | 0,06           |              |             | 0,97         | 4,86                       | 37,17         | 21,12        | 1,1         |
| 342           | Компот из свежих яблок                         | 180          | 0,14                  | 0,14         | 25,1        | 103,14                         | 0,01           | 0,8          |             | 0,07         | 15,3                       | 4,6           | 6,4          | 0,9         |
| б/н           | Хлеб ржаной                                    | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8         | 42                             | 0,04           |              |             | 0,36         | 9,2                        | 42,4          | 10           | 1,24        |
|               | Соль иодированная                              | 1            |                       |              |             |                                |                |              |             |              |                            |               |              |             |
| <b>ИТОГО:</b> |  | <b>710</b>   | <b>25,12</b>          | <b>27,51</b> | <b>90,2</b> | <b>738,85</b>                  | <b>0,36</b>    | <b>18,41</b> | <b>30,2</b> | <b>74,12</b> | <b>128,17</b>              | <b>219,15</b> | <b>86,44</b> | <b>7,84</b> |

«СОГЛАСОВАНО»

Директор

 Н.Б. Шикунова

« \_\_\_\_\_ » 2023 года.



«УТВЕРЖДАЮ»

 А.И. Митрякова

« \_\_\_\_\_ » 2023 года.

## Меню завтраков для обучающихся 5-11-х классов с ограниченными возможностями здоровья

### Основание:

1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. №32
2. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2015 года.

Сезон: осенне - зимний

Возрастная категория: 12 лет и старше

первый

Неделя: первая

| № рецептуры   | Приём пищи, наименование блюда                     | Масса порции (г) | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |          |              |            | Минеральные вещества (мг.) |              |             |             |
|---------------|--|------------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------------------------|----------------|----------|--------------|------------|----------------------------|--------------|-------------|-------------|
|               |  |                  | Б                     | Ж            | У            |                                | В1             | С        | А            | Е          | Са                         | Р            | Mg          | Fe          |
| 175           | Каша «Дружба» молочная с маслом слив. (рис, пшено) | 250              | 7,6                   | 12,25        | 39,15        | 296,87                         | 0,1            | 0,8      | 20,9         | -          | 17,1                       | 180,6        | 38,6        | 0,75        |
| 382           | Какао с молоком                                    | 200              | 6,5                   | 1,3          | 19           | 94,7                           | 0,05           | 1,2      | 21,96        | -          | 119,9                      | 112,1        | 23          | 1,8         |
| 6             | Бутерброд с колбасой полукопченной 40/20           | 60               | 6,3                   | 10,6         | 18,7         | 204,5                          | 0,4            |          |              | 1,9        | 14,52                      | 79,8         | 17,9        | 0,9         |
| б/н           | Вафли  | 40               | 1,12                  | 9,8          | 18,4         | 185,5                          | 0,05           | -        | 38,4         | 0,7        | 66,7                       | 46,4         | 8           | 0,5         |
|               | Соль йодированная                                  | 1                |                       |              |              |                                |                |          |              |            |                            |              |             |             |
| <b>ИТОГО:</b> |  | <b>550</b>       | <b>21,52</b>          | <b>33,95</b> | <b>95,25</b> | <b>781,57</b>                  | <b>0,6</b>     | <b>2</b> | <b>81,26</b> | <b>2,6</b> | <b>218,2</b>               | <b>418,9</b> | <b>87,5</b> | <b>3,95</b> |

День: второй

Неделя: первая

| № рецептуры   | Приём пищи, наименование блюда | Масса порции (г) | Пищевые вещества (г.) |           |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |             |          |             | Минеральные вещества (мг.) |              |             |             |
|---------------|--------------------------------|------------------|-----------------------|-----------|--------------|--------------------------------|----------------|-------------|----------|-------------|----------------------------|--------------|-------------|-------------|
|               |                                |                  | Б                     | Ж         | У            |                                | В1             | С           | А        | Е           | Са                         | Р            | Mg          | Fe          |
| 401           | Оладьи с повидлом 170/50       | 220              | 11,9                  | 12,4      | 96,7         | 542,3                          | 0,01           | 1,9         |          |             | 125,8                      | 2,97         | 54,7        | 2,86        |
| 377           | Чай с сахаром и лимоном 195/5  | 200              | 0,13                  | 0,02      | 9,9          | 29,5                           |                | 2,8         |          | 0,01        | 14,9                       | 4,3          | 2,3         | 0,34        |
| б/н           | Шоколад "Аленка"               | 15               | 1,05                  | 5,1       | 7,5          | 82,5                           |                |             |          |             |                            |              |             |             |
| 338           | Фрукты                         | 120              | 0,48                  | 0,48      | 11,76        | 56,4                           | 0,04           | 12          | -        | 0,24        | 19,2                       | 13,2         | 10,8        | 2,64        |
|               | Соль йодированная              | 1                |                       |           |              |                                |                |             |          |             |                            |              |             |             |
| <b>ИТОГО:</b> |                                | <b>555</b>       | <b>13,56</b>          | <b>18</b> | <b>125,9</b> | <b>710,7</b>                   | <b>0,05</b>    | <b>16,7</b> | <b>0</b> | <b>0,25</b> | <b>159,9</b>               | <b>20,47</b> | <b>67,8</b> | <b>5,84</b> |



День: третий

Неделя: первая

| № рецептуры   | Приём пищи, наименование блюда      | Масса порции (г) | Пищевые вещества (г.) |             |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |              |             |             | Минеральные вещества (мг.) |              |             |             |
|---------------|-------------------------------------|------------------|-----------------------|-------------|--------------|--------------------------------|----------------|--------------|-------------|-------------|----------------------------|--------------|-------------|-------------|
|               |                                     |                  | Б                     | Ж           | У            |                                | В1             | С            | А           | Е           | Са                         | Р            | Mg          | Fe          |
| 259           | Жаркое по-домашнему с мясом свинины | 220              | 15,4                  | 37          | 20,8         | 481,4                          | 0,4            | 9,68         | 3,8         | 0,44        | 36,1                       | 226,5        | 71,9        | 3,8         |
| 379           | Кофейный напиток                    | 200              | 3,17                  | 2,68        | 15,95        | 100,6                          | 0,04           | 1,3          | 20          |             | 125,78                     | 90           | 14          | 0,13        |
| б/н           | Хлеб обогащенный микронутриентами   | 30               | 2,31                  | 0,12        | 12,66        | 60,3                           |                |              |             |             |                            |              |             |             |
| 338           | Фрукты                              | 100              | 0,4                   | 0,4         | 9,8          | 47                             | 0,03           | 10           | -           | 0,2         | 16                         | 11           | 9           | 2,2         |
|               | Соль йодированная                   | 1                |                       |             |              |                                |                |              |             |             |                            |              |             |             |
| <b>ИТОГО:</b> |                                     | <b>550</b>       | <b>21,28</b>          | <b>40,2</b> | <b>59,21</b> | <b>689,3</b>                   | <b>0,47</b>    | <b>20,98</b> | <b>23,8</b> | <b>0,64</b> | <b>177,9</b>               | <b>327,5</b> | <b>94,9</b> | <b>6,13</b> |

День: четвертый

Неделя: первая

| № рецептуры   | Приём пищи, наименование блюда            | Масса порции (г) | Пищевые вещества (г.) |             |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |              |            |              | Минеральные вещества (мг.) |             |              |             |
|---------------|---|------------------|-----------------------|-------------|--------------|--------------------------------|----------------|--------------|------------|--------------|----------------------------|-------------|--------------|-------------|
|               |   |                  | Б                     | Ж           | У            |                                | В1             | С            | А          | Е            | Са                         | Р           | Mg           | Fe          |
| 223           | Запеканка творожная с повидлом или джемом | 200              | 18,9                  | 12,9        | 59,7         | 430,5                          | 0,6            | 2,2          | 0,9        | 92,6         | 173,6                      | 33,5        | 236,7        | 1,1         |
|               |   | 30               | 0,15                  |             | 21,48        | 86,52                          |                | 0,72         |            | 0,24         | 3,6                        | 5,4         | 2,7          | 0,12        |
| 376           | Чай с сахаром                             | 200              | 0,12                  | 0,02        | 7            | 28,6                           |                | 1,6          |            | 0,01         | 15,3                       | 4,4         | 2,4          | 0,4         |
| 338           | Фрукты                                    | 120              | 0,48                  | 0,48        | 11,76        | 56,4                           | 0,04           | 12           | -          | 0,24         | 19,2                       | 13,2        | 10,8         | 2,64        |
|               | Соль йодированная                         | 1                |                       |             |              |                                |                |              |            |              |                            |             |              |             |
| <b>ИТОГО:</b> |   | <b>550</b>       | <b>19,65</b>          | <b>13,4</b> | <b>99,94</b> | <b>602,02</b>                  | <b>0,64</b>    | <b>16,52</b> | <b>0,9</b> | <b>93,09</b> | <b>211,7</b>               | <b>56,5</b> | <b>252,6</b> | <b>4,26</b> |

День: пятый

Неделя: первая

| № рецептуры   | Приём пищи, наименование блюда       | Масса порции (г) | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая ценность | Витамины (мг.) |              |             |              | Минеральные вещества (мг.) |              |              |             |
|---------------|--------------------------------------|------------------|-----------------------|--------------|--------------|-------------------------|----------------|--------------|-------------|--------------|----------------------------|--------------|--------------|-------------|
|               |                                      |                  | Б                     | Ж            | У            |                         | В1             | С            | А           | Е            | Са                         | Р            | Mg           | Fe          |
| 202           | Макароны отварные с маслом сливочным | 150              | 5,53                  | 5,12         | 26,5         | 174,25                  | 0,06           |              |             | 0,97         | 6,06                       | 37,17        | 21,12        | 1,12        |
| 278.1 вариант | Тефтели из мяса птицы 60/40          | 100              | 17,4                  | 16,8         | 16,3         | 286                     | 0,2            | 0,9          | 33,7        | 68,4         | 59,8                       | 80           | 22,2         | 3,6         |
| 377           | Чай с лимоном и сахаром 180/5        | 185              | 0,12                  | 0,02         | 9,18         | 27,3                    | -              | 2,55         | -           | 0,01         | 13,78                      | 3,96         | 2,16         | 0,32        |
| 338           | Фрукты                               | 100              | 0,4                   | 0,4          | 9,8          | 47                      | 0,03           | 10           | -           | 0,2          | 16                         | 11           | 9            | 2,2         |
| б/н           | Хлеб ржаной                          | 30               | 1,4                   | 0,47         | 7,8          | 42                      | 0,04           |              |             | 0,36         | 9,2                        | 42,4         | 10           | 1,24        |
|               | Соль йодированная                    | 1                |                       |              |              |                         |                |              |             |              |                            |              |              |             |
| <b>ИТОГО:</b> |                                      | <b>565</b>       | <b>24,85</b>          | <b>22,81</b> | <b>69,58</b> | <b>576,55</b>           | <b>0,33</b>    | <b>13,45</b> | <b>33,7</b> | <b>69,94</b> | <b>104,8</b>               | <b>174,5</b> | <b>64,48</b> | <b>8,48</b> |

День: шестой

Неделя: вторая

| № рецептуры   | Приём пищи, наименование блюда         | Масса порции (г) | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая ценность | Витамины (мг.) |              |              |            | Минеральные вещества (мг.) |              |             |             |
|---------------|--|------------------|-----------------------|--------------|--------------|-------------------------|----------------|--------------|--------------|------------|----------------------------|--------------|-------------|-------------|
|               |  |                  | Б                     | Ж            | У            |                         | В1             | С            | А            | Е          | Са                         | Р            | Mg          | Fe          |
| 398           | Блинчики с фруктовой начинкой с соусом | 150              | 5,75                  | 8,1          | 65,7         | 395,4                   | 0,1            | 0,13         | 63,75        |            | 32,6                       | 74,6         | 23,7        | 1,8         |
|               |  | 50               | 0,17                  | 0,06         | 33,3         | 136                     | 0,003          | 13,6         |              |            | 7,3                        | 5,2          | 5,7         | 0,31        |
| 382           | Какао с молоком                        | 200              | 6,5                   | 1,3          | 19           | 94,7                    | 0,05           | 1,2          | 21,96        | -          | 119,9                      | 112,1        | 23          | 1,8         |
| 338           | Фрукты                                 | 150              | 0,6                   | 0,6          | 14,7         | 70,5                    | 0,045          | 15           |              | 0,3        | 24                         | 16,5         | 13,5        | 3,3         |
|               | Соль йодированная                      | 1                |                       |              |              |                         |                |              |              |            |                            |              |             |             |
| <b>ИТОГО:</b> |  | <b>550</b>       | <b>13,02</b>          | <b>10,06</b> | <b>132,7</b> | <b>696,6</b>            | <b>0,198</b>   | <b>29,93</b> | <b>85,71</b> | <b>0,3</b> | <b>183,8</b>               | <b>208,4</b> | <b>65,9</b> | <b>7,21</b> |

День: седьмой

Неделя: вторая

| № рецептуры   | Приём пищи, наименование блюда    | Масса порции (г) | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |             |              |             | Минеральные вещества (мг.) |              |              |             |
|---------------|-----------------------------------|------------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------------------------|----------------|-------------|--------------|-------------|----------------------------|--------------|--------------|-------------|
|               |                                   |                  | Б                     | Ж            | У            |                                | В1             | С           | А            | Е           | Са                         | Р            | Мg           | Fe          |
| 281           | Биточки паровые с соусом 60/40    | 100              | 9,2                   | 7,8          | 7,6          | 137,5                          | 0,05           | 0,01        | 22,05        | 0,5         | 19,3                       | 91,3         | 17,45        | 0,7         |
| 304           | Рис отварной                      | 180              | 6,54                  | 8,64         | 54           | 251,6                          | 0,04           |             |              | 0,3         | 1,6                        | 73,14        | 19,6         | 0,6         |
| 377           | Чай с сахаром и лимоном 195/5     | 200              | 0,13                  | 0,02         | 9,9          | 29,5                           |                | 2,8         |              | 0,01        | 14,9                       | 4,3          | 2,3          | 0,34        |
| б/н           | Хлеб обогащенный микронутриентами | 40               | 3,08                  | 0,16         | 16,88        | 80,4                           |                |             |              |             |                            |              |              |             |
| б/н           | Вафли                             | 30               | 0,84                  | 7,36         | 15,3         | 139,16                         | 0,04           | -           | 28,8         | 0,52        | 50                         | 34,8         | 6            | 0,6         |
|               | Соль йодированная                 | 1                |                       |              |              |                                |                |             |              |             |                            |              |              |             |
| <b>ИТОГО:</b> |                                   | <b>550</b>       | <b>19,79</b>          | <b>18,23</b> | <b>103,7</b> | <b>638,16</b>                  | <b>0,13</b>    | <b>2,81</b> | <b>50,85</b> | <b>1,33</b> | <b>85,8</b>                | <b>203,5</b> | <b>45,35</b> | <b>2,24</b> |

День: восьмой

Неделя: вторая

| № рецептуры   | Приём пищи, наименование блюда | Масса порции (г) | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |              |            |            | Минеральные вещества (мг.) |              |             |             |
|---------------|--------------------------------|------------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------------------------|----------------|--------------|------------|------------|----------------------------|--------------|-------------|-------------|
|               |                                |                  | Б                     | Ж            | У            |                                | В1             | С            | А          | Е          | Са                         | Р            | Мg          | Fe          |
| 212           | Омлет с вареной колбасой д/л   | 200              | 13,9                  | 28,6         | 2,7          | 331,71                         | 0,1            | 0,26         | 324        |            | 289,6                      | 215,8        | 16,1        | 2,6         |
| 379           | Кофейный напиток               | 200              | 3,2                   | 2,7          | 15,9         | 100,6                          | 0,03           | 1,17         | 20         |            | 125,78                     | 90           | 14          | 0,13        |
| б/н           | Хлеб ржаной                    | 30               | 1,35                  | 0,3          | 7,8          | 42                             | 0,03           | -            | -          | 0,36       | 9,15                       | 42,3         | 9,9         | 1,2         |
| 338           | Фрукты                         | 120              | 0,48                  | 0,48         | 11,76        | 56,4                           | 0,04           | 12           | -          | 0,24       | 19,2                       | 13,2         | 10,8        | 2,64        |
|               | Соль йодированная              | 1                |                       |              |              |                                |                |              |            |            |                            |              |             |             |
| <b>ИТОГО:</b> |                                | <b>550</b>       | <b>18,93</b>          | <b>32,08</b> | <b>38,16</b> | <b>530,71</b>                  | <b>0,2</b>     | <b>13,43</b> | <b>344</b> | <b>0,6</b> | <b>443,7</b>               | <b>361,3</b> | <b>50,8</b> | <b>6,57</b> |

День: девятый

Неделя: вторая

| № рецептуры   | Приём пищи, наименование блюда   | Масса порции (г) | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая ценность | Витамины (мг.) |              |             |              | Минеральные вещества (мг.) |             |              |              |
|---------------|----------------------------------|------------------|-----------------------|--------------|--------------|-------------------------|----------------|--------------|-------------|--------------|----------------------------|-------------|--------------|--------------|
|               |                                  |                  | Б                     | Ж            | У            |                         | В1             | С            | А           | Е            | Са                         | Р           | Mg           | Fe           |
| 219           | Сырники с молочным соусом 150/50 | 200              | 25                    | 22,1         | 20,4         | 380                     | 0,09           | 0,56         | 92,7        | -            | 247,6                      | 320,8       | 90           | 1            |
| 378           | Чай с сахаром и лимоном 195/5    | 200              | 0,13                  | 0,02         | 9,9          | 29,5                    |                | 2,8          |             | 0,01         | 14,9                       | 4,3         | 2,3          | 0,34         |
| б/н           | Фруктовое пюре "Фрутто НяНЯ"     | 90               |                       |              | 8,1          | 32,4                    | 1,35           | 81           | -           | 13,5         | 16,2                       | 720         | 360          | 16,2         |
| б/н           | Пряники                          | 60               | 1,26                  | 1,2          | 12,75        | 103                     |                |              |             |              |                            |             |              |              |
|               | Соль йодированная                | 1                |                       |              |              |                         |                |              |             |              |                            |             |              |              |
| <b>ИТОГО:</b> |                                  | <b>550</b>       | <b>26,39</b>          | <b>23,32</b> | <b>51,15</b> | <b>544,9</b>            | <b>1,44</b>    | <b>84,36</b> | <b>92,7</b> | <b>13,51</b> | <b>278,7</b>               | <b>1045</b> | <b>452,3</b> | <b>17,54</b> |

День: десятый

Неделя: вторая

| № рецептуры   | Приём пищи, наименование блюда | Масса порции (г) | Пищевые вещества (г.) |              |             | Энергетическая ценность | Витамины (мг.) |              |              |              | Минеральные вещества (мг.) |              |              |             |
|---------------|--------------------------------|------------------|-----------------------|--------------|-------------|-------------------------|----------------|--------------|--------------|--------------|----------------------------|--------------|--------------|-------------|
|               |                                |                  | Б                     | Ж            | У           |                         | В1             | С            | А            | Е            | Са                         | Р            | Mg           | Fe          |
| 234           | Котлета рыбная                 | 100              | 9,7                   | 7,8          | 11,8        | 156,2                   | 0,45           | 6,29         | 3,28         | 48,51        | 48,51                      | 116,01       | 37,32        | 1,32        |
| 312           | Картофельное пюре              | 180              | 3,7                   | 5,8          | 24,5        | 164,7                   | 0,17           | 21,8         |              | 0,2          | 44,4                       | 103,9        | 33,3         | 1,2         |
| 376           | Чай с сахаром                  | 200              | 0,12                  | 0,02         | 7           | 28,6                    |                | 1,6          |              | 0,01         | 15,3                       | 4,4          | 2,4          | 0,4         |
| б/н           | Вафли                          | 40               | 1,12                  | 9,8          | 20,4        | 185,5                   | 0,05           | -            | 38,4         | 0,6          | 66,6                       | 46,4         | 8            | 0,5         |
| б/н           | Хлеб ржаной                    | 30               | 1,4                   | 0,47         | 7,8         | 42                      | 0,04           | -            | -            | 0,36         | 9,2                        | 42,4         | 10           | 1,24        |
|               | Соль йодированная              | 1                |                       |              |             |                         |                |              |              |              |                            |              |              |             |
| <b>ИТОГО:</b> |                                | <b>550</b>       | <b>16,04</b>          | <b>23,89</b> | <b>71,5</b> | <b>577</b>              | <b>0,71</b>    | <b>29,69</b> | <b>41,68</b> | <b>49,68</b> | <b>184</b>                 | <b>313,1</b> | <b>91,02</b> | <b>4,66</b> |

**Основные показатели в пищевых веществах и  
энергетической ценности (к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

| Осно   | Пищевые вещества (г)                        |   |  | Энергетическая<br>ценность<br>(ккал)                  |
|--|---|---|--|---|
|  | Б   | Ж   | У  |   |
| 1 день   | 21,52                                       | 33,95                                     | 95,25                                      | 781,57  |
| 2 день   | 13,56                                       | 18  | 125,86                                     | 710,7   |
| 3 день   | 21,28                                       | 40,2                                      | 59,21                                      | 689,3   |
| 4 день   | 19,65                                       | 13,4                                      | 99,94                                      | 602,02  |
| 5 день   | 24,85                                       | 22,81                                     | 69,58                                      | 576,55  |
| 6 день   | 13,02                                       | 10,06                                     | 132,7                                      | 696,6   |
| 7 день   | 19,79                                       | 18,23                                     | 103,68                                     | 638,16  |
| 8 день   | 18,93                                       | 32,08                                     | 38,16                                      | 530,71  |
| 9 день   | 26,39                                       | 23,32                                     | 51,15                                      | 544,9   |
| 10 день  | 16,04                                       | 23,89                                     | 71,5                                       | 577   |
| <b>Итого за весь период:</b>                   | <b>195,03</b>                               | <b>235,94</b>                             | <b>847,03</b>                              | <b>6347,51</b>  |
| <b>Итого в среднем за 1 день (прием пищи):</b> | <b>19,503</b>                               | <b>23,594</b>                             | <b>84,703</b>                              | <b>634,751</b>  |
| <b>Завтрак – 20% от нормы</b>                  | 20 %- от нормы 90.00,<br>составит<br><br>18 | 20% - от нормы 92.00,<br>составит<br>18,4 | 20% - от нормы 383.00,<br>составит<br>76,6 | 20% - от нормы 2720.00,<br>составит<br>544,00<br>ккал |

+

**10** дней

«СОГЛАСОВАНО»

Директор



Н.Б. Шикунова

2023 года.



«УТВЕРЖДАЮ»

А.И.Митрякова

2023 года.

## Меню обедов для обучающихся 5-11-х классов с ограниченными возможностями здоровья

### Основание:

1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. №32
2. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2015 года.

Сезон: осенне - зимний

Возрастная категория: 12 лет и старше

День: первый

Неделя: первая

| № рец.       | Приём пищи, наименование блюда        | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |               | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |              |             |             | Минеральные вещества (мг.) |               |              |              |
|--------------|---------------------------------------|--------------|-----------------------|--------------|---------------|--------------------------------|----------------|--------------|-------------|-------------|----------------------------|---------------|--------------|--------------|
|              |                                       |              | Б                     | Ж            | У             |                                | В1             | С            | А           | Е           | Са                         | Р             | Мg           | Fe           |
| 59           | Салат из моркови с яблоком            | 100          | 1,06                  | 0,16         | 8,5           | 66,5                           | 0,05           | 4,3          | -           | 7,23        | 24                         | 44,5          | 30,3         | 1            |
| 102          | Суп с бобовыми (горох) на кур.бульоне | 250          | 6,86                  | 6,58         | 20,7          | 185,4                          | 0,2            | 0,8          | -           | 17,8        | 41,9                       | 76,4          | 29,6         | 2,1          |
| 255          | Печень по-строгиновски (60/40)        | 100          | 15,6                  | 11,3         | 3,52          | 171                            | 0,2            | 5,61         | 2443        | 3,44        | 33,24                      | 239,32        | 17,47        | 5            |
| 304          | Рис отварной                          | 180          | 6,54                  | 8,64         | 54            | 251,64                         | 0,04           |              |             | 0,3         | 1,6                        | 73,14         | 19,6         | 0,6          |
| 342          | Компот из свежих плодов               | 180          | 0,14                  | 0,14         | 25,1          | 103,14                         | 0,01           | 0,8          |             | 0,07        | 15,3                       | 4,6           | 6,4          | 0,9          |
| б/н          | Хлеб ржаной                           | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8           | 42                             | 0,04           |              |             | 0,36        | 9,2                        | 42,4          | 10           | 1,24         |
|              | Соль иодированная                     | 1            |                       |              |               |                                |                |              |             |             |                            |               |              |              |
| <b>ИТОГО</b> |                                       | <b>840</b>   | <b>31,6</b>           | <b>27,29</b> | <b>119,62</b> | <b>819,68</b>                  | <b>0,54</b>    | <b>11,51</b> | <b>2443</b> | <b>29,2</b> | <b>125,24</b>              | <b>480,36</b> | <b>13,37</b> | <b>10,84</b> |

День: второй

Неделя: первая

| № рец.       | Приём пищи, наименование блюда                          | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |               | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |              |             |             | Минеральные вещества (мг.) |               |               |             |
|--------------|---|--------------|-----------------------|--------------|---------------|--------------------------------|----------------|--------------|-------------|-------------|----------------------------|---------------|---------------|-------------|
|              |   |              | Б                     | Ж            | У             |                                | В1             | С            | А           | Е           | Са                         | Р             | Мg            | Fe          |
| 52           | Салат из свеклы с растительным маслом                   | 100          | 1,3                   | 5            | 8             | 83,5                           | 0,01           | 4            | 1           | -           | 32,5                       | 37,5          | 19,2          | 1,2         |
| 88           | Щи из свежей капусты на курином бульоне                 | 250          | 2,6                   | 5,15         | 7,9           | 124,75                         | 0,06           | 15,75        |             | 2,35        | 51,25                      | 49            | 22,12         | 0,9         |
| 294          | Котлета рубленая из мяса птицы с красным соусом (60/40) | 100          | 10,2                  | 11,92        | 12,6          | 199,8                          | 0,06           | 1            | 45,9        |             | 45,5                       | 16,5          | 66,9          | 1,2         |
| 309          | Макароны отварные                                       | 150          | 5,52                  | 4,52         | 26,45         | 168,45                         | 0,06           |              |             | 0,97        | 4,86                       | 37,17         | 21,12         | 1,1         |
| 349          | Компот из сухофруктов                                   | 180          | 1,04                  | 0,3          | 42,5          | 132,12                         | 0,02           | 0,7          |             | 0,18        | 5,3                        | 41,4          | 29,7          | 0,8         |
| б/н          | Хлеб пшеничный (батон)                                  | 20           | 1,58                  | 0,2          | 9,66          | 46,76                          | 0,02           |              |             | 0,26        | 4,6                        | 17,4          | 6,6           | 0,22        |
| б/н          | Хлеб ржаной   | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8           | 42                             | 0,04           |              |             | 0,36        | 9,2                        | 42,4          | 10            | 1,24        |
|              | Соль иодированная                                       | 1            |                       |              |               |                                |                |              |             |             |                            |               |               |             |
| <b>ИТОГО</b> |   | <b>860</b>   | <b>23,64</b>          | <b>27,56</b> | <b>114,91</b> | <b>797,38</b>                  | <b>0,27</b>    | <b>21,45</b> | <b>46,9</b> | <b>4,12</b> | <b>153,21</b>              | <b>241,37</b> | <b>125,64</b> | <b>6,66</b> |



День: третий  
Неделя: первая

| № рец.       | Приём пищи, наименование блюда                | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |               | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |              |          |             | Минеральные вещества (мг.) |               |               |              |
|--------------|---|--------------|-----------------------|--------------|---------------|--------------------------------|----------------|--------------|----------|-------------|----------------------------|---------------|---------------|--------------|
|              |   |              | Б                     | Ж            | У             |                                | В1             | С            | А        | Е           | Са                         | Р             | Mg            | Fe           |
| 48           | Салат витаминный с маслом растительным        | 100          | 0,8                   | 6,1          | 5,25          | 79,4                           | 0,03           | 8,8          |          | 2,8         | 19,3                       | 30,8          | 18,1          | 1            |
| 103          | Суп картофельный с вермишелью на курином б-не | 250          | 2,68                  | 2,8          | 16,3          | 118,25                         | 0,1            | 7,5          |          | 1,4         | 29,2                       | 67,6          | 27,3          | 1,2          |
| 256          | Мясо тушеное (свинина 60/40)                  | 100          | 10,58                 | 28,17        | 2,56          | 305                            | 0,28           | 0,18         |          | 2,58        | 19,08                      | 65,25         | 11,11         | 0,77         |
| 302          | Каша рассыпчатая гречневая                    | 180          | 10,32                 | 7,3          | 46,4          | 292,56                         | 0,02           |              |          | 0,7         | 17,8                       | 244,7         | 162,9         | 5,5          |
| 342          | Компот из свежих яблок                        | 180          | 0,14                  | 0,14         | 25,1          | 103,14                         | 0,01           | 0,8          |          | 0,07        | 15,3                       | 4,6           | 6,4           | 0,9          |
| б/н          | Хлеб ржаной                                   | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8           | 42                             | 0,04           |              |          | 0,36        | 9,2                        | 42,4          | 10            | 1,24         |
|              | соль иодированная                             | 1            |                       |              |               |                                |                |              |          |             |                            |               |               |              |
| <b>ИТОГО</b> |   | <b>840</b>   | <b>25,92</b>          | <b>44,98</b> | <b>103,41</b> | <b>940,35</b>                  | <b>0,48</b>    | <b>17,28</b> | <b>0</b> | <b>7,91</b> | <b>109,88</b>              | <b>455,35</b> | <b>235,81</b> | <b>10,61</b> |

День: четвертый  
Неделя: первая

| № рец.       | Приём пищи, наименование блюда                 | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |             | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |              |              |              | Минеральные вещества (мг.) |               |               |              |
|--------------|--|--------------|-----------------------|--------------|-------------|--------------------------------|----------------|--------------|--------------|--------------|----------------------------|---------------|---------------|--------------|
|              |  |              | Б                     | Ж            | У           |                                | В1             | С            | А            | Е            | Са                         | Р             | Mg            | Fe           |
| 67           | Винегрет овощной с маслом растительным         | 100          | 1,4                   | 10           | 7,3         | 125,1                          | 0,03           | 9,6          |              | 4,5          | 31,16                      | 43,16         | 19,5          | 0,83         |
| 99/105       | Суп овощной с фрикадельками на курином бульоне | 250          | 11,68                 | 11,4         | 11          | 203,85                         | 3,66           | 0,09         | 10           | 1,6          | 40,45                      | 16            | 175,9         | 11,9         |
| 291          | Плов из мяса птицы                             | 250          | 21,1                  | 13,12        | 44,6        | 381,6                          | 0,13           | 7,5          | 24,25        | 0,6          | 52,8                       | 219,1         | 67,55         | 1,4          |
| 388          | Напиток из шиповника                           | 180          | 0,6                   | 0,25         | 18,7        | 79,38                          | 0,01           | 90           |              | 68           | 190,2                      | 3,1           | 3,1           | 0,57         |
| б/н          | Хлеб ржаной                                    | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8         | 42                             | 0,04           |              |              | 0,36         | 9,2                        | 42,4          | 10            | 1,24         |
|              | Соль иодированная                              | 1            |                       |              |             |                                |                |              |              |              |                            |               |               |              |
| <b>ИТОГО</b> |  | <b>810</b>   | <b>36,18</b>          | <b>35,24</b> | <b>89,4</b> | <b>831,93</b>                  | <b>3,87</b>    | <b>107,2</b> | <b>34,25</b> | <b>75,06</b> | <b>323,81</b>              | <b>323,76</b> | <b>276,05</b> | <b>15,94</b> |

День: пятый  
Неделя: первая

| № рец.        | Приём пищи, наименование блюда              | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |               | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |              |              |              | Минеральные вещества (мг.) |               |              |             |
|---------------|---|--------------|-----------------------|--------------|---------------|--------------------------------|----------------|--------------|--------------|--------------|----------------------------|---------------|--------------|-------------|
|               |   |              | Б                     | Ж            | У             |                                | В1             | С            | А            | Е            | Са                         | Р             | Mg           | Fe          |
| 59            | Салат из моркови с яблоком                  | 100          | 1,06                  | 0,16         | 8,5           | 66,5                           | 0,05           | 4,3          | -            | 7,23         | 24                         | 44,5          | 30,3         | 0,1         |
| 84            | Борщ с картофелем и фасолью на кур. бульоне | 250          | 7,9                   | 5,5          | 14,2          | 149                            | 0,1            | 7,03         | 12,6         | 2,4          | 55,7                       | 50,6          | 131,6        | 2,4         |
| 234           | Котлета или биточек рыбный с соусом 60/50   | 110          | 7,9                   | 5,94         | 10,2          | 126,96                         | 0,06           | 0,96         | 20,16        | 3,48         | 61,56                      | 138,36        | 47,64        | 1           |
| 329           |   |              | 1,8                   | 5,65         | 6,2           | 82,95                          | 0,02           | 0,2          | 0,2          |              | 47,7                       | 7,9           | 41,16        | 0,18        |
| 312           | Картофельное пюре                           | 180          | 3,68                  | 5,76         | 24,5          | 164,7                          | 0,16           | 21,79        |              | 0,2          | 44,4                       | 103,9         | 33,3         | 1,2         |
| 349           | Компот из сухофруктов                       | 180          | 1,04                  | 0,3          | 42,5          | 132,12                         | 0,02           | 0,7          |              | 0,18         | 5,3                        | 41,4          | 29,7         | 0,8         |
| б/н           | Хлеб ржаной                                 | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8           | 42                             | 0,04           |              |              | 0,36         | 9,2                        | 42,4          | 10           | 1,24        |
| б/н           | Сушки                                       | 20           | 2,14                  | 0,34         | 14,24         | 52,2                           |                |              |              |              |                            |               |              |             |
|               | Соль иодированная                           | 1            |                       |              |               |                                |                |              |              |              |                            |               |              |             |
| <b>ИТОГО:</b> |   | <b>870</b>   | <b>26,92</b>          | <b>24,12</b> | <b>128,14</b> | <b>816,43</b>                  | <b>0,45</b>    | <b>34,98</b> | <b>32,96</b> | <b>13,85</b> | <b>247,86</b>              | <b>429,06</b> | <b>323,7</b> | <b>6,92</b> |

День: шестой  
Неделя: вторая

| № рец.        | Приём пищи, наименование блюда                 | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |               | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |             |          |             | Минеральные вещества (мг.) |              |               |             |
|---------------|--|--------------|-----------------------|--------------|---------------|--------------------------------|----------------|-------------|----------|-------------|----------------------------|--------------|---------------|-------------|
|               |  |              | Б                     | Ж            | У             |                                | В1             | С           | А        | Е           | Са                         | Р            | Mg            | Fe          |
| б/н           | Кабачковая икра                                | 100          | 0,25                  | 0            | 35,8          | 144,2                          | 0,03           | 1,2         |          | 2,3         | 98,5                       | 55,6         | 17,16         | 0,66        |
| 96            | Рассольник по-Ленинградски на курдюном бульоне | 250          | 2,87                  | 5,25         | 12            | 141,25                         | 0,08           | 8,4         |          | 2,35        | 31,15                      | 56,7         | 24,2          | 0,9         |
| 243           | Сосиска отварная                               | 100          | 10,4                  | 23,9         | 0,37          | 260,5                          |                |             |          | 0,6         | 19,2                       | 98,6         | 10,6          | 1,2         |
| 309           | Макаронные отварные со сливочным маслом        | 180          | 6,6                   | 5,4          | 31,74         | 202,14                         | 0,07           |             |          | 1,2         | 5,8                        | 44,6         | 25,3          | 1,32        |
| 346           | Компот из свежих плодов (мандарины, апельсины) | 200          | 0,44                  | 0,1          | 33,88         | 141,2                          | 0,02           | 12          |          | 0,02        | 23                         | 11,5         | 7,7           | 0,2         |
| б/н           | Хлеб пшеничный (батон)                         | 20           | 1,58                  | 0,2          | 9,66          | 46,76                          | 0,02           |             |          | 0,26        | 4,6                        | 17,4         | 6,6           | 0,22        |
| б/н           | Хлеб ржаной                                    | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8           | 42                             | 0,02           |             |          | 0,36        | 9,2                        | 42,4         | 10            | 1,24        |
|               | Соль иодированная                              | 1            |                       |              |               |                                |                |             |          |             |                            |              |               |             |
| <b>ИТОГО:</b> |  | <b>880</b>   | <b>23,54</b>          | <b>35,32</b> | <b>131,25</b> | <b>978,05</b>                  | <b>0,24</b>    | <b>21,6</b> | <b>0</b> | <b>7,09</b> | <b>191,45</b>              | <b>326,8</b> | <b>101,56</b> | <b>5,74</b> |

День: седьмой

Неделя: вторая

| № рец.                | Приём пищи, наименование блюда       | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |             |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |             |             |              | Минеральные вещества (мг.) |               |              |            |
|-----------------------|--------------------------------------|--------------|-----------------------|-------------|--------------|--------------------------------|----------------|-------------|-------------|--------------|----------------------------|---------------|--------------|------------|
|                       |                                      |              | Б                     | Ж           | У            |                                | В1             | С           | А           | Е            | Са                         | Р             | Mg           | Fe         |
| 59                    | Салат из моркови с яблоком           | 100          | 1,06                  | 0,16        | 8,5          | 66,5                           | 0,05           | 4,3         | -           | 7,23         | 24                         | 44,5          | 30,3         | 0,1        |
| 82                    | Борщ с картофелем на курином бульоне | 250          | 3,4                   | 6,8         | 14,5         | 185                            | 0,06           | 14,1        |             | 3,2          | 69                         | 72,8          | 34,8         | 1,6        |
| <del>290</del><br>331 | Птица тушеная с соусом (60/40)       | 100          | 13,28                 | 11,84       | 3,8          | 162                            | 0,04           | 0,7         | 30,1        | 0,5          | 29,52                      | 76,93         | 11,1         | 0,7        |
| 302                   | Каша рассыпчатая гречневая           | 180          | 10,32                 | 7,3         | 46,4         | 292,56                         | 0,02           |             |             | 0,7          | 17,8                       | 244,7         | 162,9        | 5,5        |
| 349                   | Компот из сухофруктов                | 180          | 1,04                  | 0,3         | 42,5         | 132,12                         | 0,02           | 0,7         |             | 0,18         | 5,3                        | 41,4          | 29,7         | 0,8        |
| б/н                   | Хлеб ржаной                          | 20           | 0,9                   | 0,3         | 5,2          | 28                             | 0,01           |             |             | 0,24         | 6,1                        | 28,3          | 6,6          | 0,8        |
|                       | Соль иодированная                    | 1            |                       |             |              |                                |                |             |             |              |                            |               |              |            |
| <b>ИТОГО:</b>         |                                      | <b>830</b>   | <b>30</b>             | <b>26,7</b> | <b>120,9</b> | <b>866,18</b>                  | <b>0,2</b>     | <b>19,8</b> | <b>30,1</b> | <b>12,05</b> | <b>151,72</b>              | <b>508,63</b> | <b>275,4</b> | <b>9,5</b> |

День: восьмой

Неделя: вторая

| № рец.        | Приём пищи, наименование блюда         | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |              |          |             | Минеральные вещества (мг.) |               |               |             |
|---------------|--|--------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------------------------|----------------|--------------|----------|-------------|----------------------------|---------------|---------------|-------------|
|               |  |              | Б                     | Ж            | У            |                                | В1             | С            | А        | Е           | Са                         | Р             | Mg            | Fe          |
| 48            | Салат витаминный с растительным маслом | 100          | 0,8                   | 6,1          | 5,25         | 79,4                           | 0,03           | 8,8          |          | 2,8         | 19,3                       | 30,8          | 18,1          | 1           |
| 99            | Суп овощной на курином бульоне         | 250          | 1,8                   | 5,26         | 10,69        | 105,85                         | 0,07           | 10,38        |          | 2,3         | 34,85                      | 49,25         | 20,75         | 0,75        |
| 259           | Жаркое по-домашнему с мясом свинины    | 200          | 14,05                 | 33,7         | 18,9         | 437,7                          | 0,4            | 7,7          |          | 3,5         | 32,8                       | 205,9         | 48,96         | 3,4         |
| 342           | Компот из свежих плодов                | 200          | 0,15                  | 0,15         | 27,8         | 114,6                          | 0,01           | 0,8          |          | 0,07        | 17,5                       | 5,1           | 7,1           | 1           |
| б/н           | Сушка                                  | 25           | 2,6                   | 0,4          | 17,8         | 64,2                           |                |              |          |             |                            |               |               |             |
| б/н           | Хлеб ржаной                            | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8          | 42                             | 0,04           |              |          | 0,36        | 9,2                        | 42,4          | 10            | 1,24        |
|               | Соль иодированная                      | 1            |                       |              |              |                                |                |              |          |             |                            |               |               |             |
| <b>ИТОГО:</b> |  | <b>805</b>   | <b>20,8</b>           | <b>46,08</b> | <b>88,24</b> | <b>843,75</b>                  | <b>0,55</b>    | <b>27,68</b> | <b>0</b> | <b>9,03</b> | <b>113,65</b>              | <b>333,45</b> | <b>104,91</b> | <b>7,39</b> |

День: девятый

Неделя: вторая

| № рец.        | Приём пищи, наименование блюда                       | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |               | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |              |              |               | Минеральные вещества (мг.) |               |               |             |
|---------------|--|--------------|-----------------------|--------------|---------------|--------------------------------|----------------|--------------|--------------|---------------|----------------------------|---------------|---------------|-------------|
|               |  |              | Б                     | Ж            | У             |                                | В1             | С            | А            | Е             | Са                         | Р             | Мg            | Fe          |
| 52            | Салат из свеклы отварной с растительным маслом       | 100          | 1,3                   | 5            | 8             | 83,5                           | 0,01           | 4            | 1            | -             | 32,5                       | 37,5          | 19,2          | 1,2         |
| 88            | Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне | 250          | 2,6                   | 5,15         | 7,9           | 124,75                         | 0,06           | 15,75        |              | 2,35          | 51,25                      | 49            | 22,12         | 0,9         |
| 297<br>329    | Фрикадельки из мяса птицы с соусом (60/40)           | 100          | 9,6                   | 12,42        | 9,66          | 189,96                         | 0,32           | 2,26         | 43,55        | 105,5         | 70,6                       | 65,25         | 62            | 0,6         |
| 304           | Рис отварной   | 180          | 6,54                  | 8,64         | 54            | 251,64                         | 0,04           |              |              | 0,3           | 1,6                        | 73,14         | 19,6          | 0,6         |
| 349           | Компот из сухофруктов                                | 200          | 1,15                  | 0,4          | 47,2          | 146,8                          | 0,02           | 0,8          |              | 0,2           | 5,8                        | 46            | 33            | 0,9         |
| б/н           | Хлеб ржаной  | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8           | 42                             | 0,04           |              |              | 0,36          | 9,2                        | 42,4          | 10            | 1,24        |
|               | Соль иодированная                                    | 1            |                       |              |               |                                |                |              |              |               |                            |               |               |             |
| <b>ИТОГО:</b> |  | <b>860</b>   | <b>22,59</b>          | <b>32,08</b> | <b>134,56</b> | <b>838,65</b>                  | <b>0,49</b>    | <b>22,81</b> | <b>44,55</b> | <b>108,71</b> | <b>170,95</b>              | <b>313,29</b> | <b>165,92</b> | <b>5,44</b> |

День: десятый

Неделя: вторая

| № рец.        | Приём пищи, наименование блюда                 | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |               | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |              |             |              | Минеральные вещества (мг.) |              |              |            |
|---------------|--|--------------|-----------------------|--------------|---------------|--------------------------------|----------------|--------------|-------------|--------------|----------------------------|--------------|--------------|------------|
|               |  |              | Б                     | Ж            | У             |                                | В1             | С            | А           | Е            | Са                         | Р            | Мg           | Fe         |
| 46            | Салат из белокочанной капусты с яблоком        | 100          | 0,11                  | 5,16         | 11            | 90,1                           | 0,02           | 16,8         |             | 15,4         | 33,5                       | 29,3         | 16           | 1          |
| 96            | Рассольник по -Ленинградски на курином бульоне | 250          | 2,9                   | 5,3          | 12            | 141,3                          | 0,08           | 8,4          |             | 2,35         | 31,15                      | 56,7         | 24,2         | 0,9        |
| 278.1         | Тефтели из мяса птицы с соусом (60/40)         | 100          | 15,69                 | 15,08        | 14,65         | 257,4                          | 0,17           | 0,81         | 30,2        | 61,6         | 53,79                      | 72           | 19,98        | 3,26       |
| 309           | Макароны отварные                              | 180          | 6,6                   | 5,4          | 31,74         | 202,14                         | 0,07           |              |             | 1,2          | 5,8                        | 44,6         | 25,3         | 1,32       |
| 348           | Компот из изюма                                | 200          | 0,15                  | 0,15         | 27,8          | 114,6                          | 0,05           | 0,9          |             | 0,08         | 14,2                       | 4,4          | 5,1          | 0,9        |
| б/н           | Хлеб пшеничный (батон)                         | 20           | 1,58                  | 0,2          | 9,66          | 46,76                          | 0,02           |              |             | 0,26         | 4,6                        | 17,4         | 6,6          | 0,22       |
|               | Соль иодированная                              | 1            |                       |              |               |                                |                |              |             |              |                            |              |              |            |
| <b>ИТОГО:</b> |  | <b>850</b>   | <b>27,03</b>          | <b>31,29</b> | <b>106,85</b> | <b>852,3</b>                   | <b>0,41</b>    | <b>26,91</b> | <b>30,2</b> | <b>80,89</b> | <b>143,04</b>              | <b>224,4</b> | <b>97,18</b> | <b>7,6</b> |

«СОГЛАСОВАНО»

Директор

 Н.Б. Шилунова

« \_\_\_\_\_ » 2023 года.



«УТВЕРЖДАЮ»

 А.И.Митрякова

« \_\_\_\_\_ » 2023 года.



## Меню полдника для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

### Основание:

1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. №32
2. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2015 года.

Сезон: осенне - зимний

Возрастная категория: 7-11 лет, 12 лет и старше

первый

Неделя: первая

| № рецептуры   | Приём пищи, наименование блюда                         | Масса порции (г) | Пищевые вещества (г.) |       |             | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |              |             |             | Минеральные вещества (мг.) |              |              |             |
|---------------|--|------------------|-----------------------|-------|-------------|--------------------------------|----------------|--------------|-------------|-------------|----------------------------|--------------|--------------|-------------|
|               |  |                  | Б                     | Ж     | У           |                                | В1             | С            | А           | Е           | Са                         | Р            | Mg           | Fe          |
| 206           | Макароньы отварные с сыром и маслом сливочным 150/5/15 | 170              | 10,5                  | 11,3  | 25,7        | 247,1                          | 0,05           | 0,14         |             | -           | 104,6                      |              |              | 1,14        |
| 376           | Чай с сахаром  | 200              | 0,1                   | 0,02  | 6,3         | 25,78                          | -              | 1,44         | -           | 0,01        | 13,78                      | 3,96         | 2,16         | 0,32        |
| 338           | Фрукты   | 100              | 0,4                   | 0,4   | 9,8         | 47                             | 0,02           | 10           | -           | 0,2         | 16                         | 11           | 9            | 2,2         |
| б/н           | Вафли  | 30               | 0,84                  | 7,36  | 15,3        | 130,8                          | 0,04           | -            | 28,8        | 0,52        | 50                         | 34,8         | 6            | 0,4         |
|               | Соль йодированная                                      | 1                |                       | 19,08 |             |                                |                |              |             |             |                            |              |              |             |
| <b>ИТОГО:</b> |  | <b>500</b>       | <b>11,84</b>          |       | <b>57,1</b> | <b>450,68</b>                  | <b>0,11</b>    | <b>11,58</b> | <b>28,8</b> | <b>0,73</b> | <b>184,4</b>               | <b>49,76</b> | <b>17,16</b> | <b>4,06</b> |

День: второй

Неделя: первая

| № рецептуры   | Приём пищи, наименование блюда | Масса порции (г) | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |              |          |            | Минеральные вещества (мг.) |             |              |             |
|---------------|--------------------------------|------------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------------------------|----------------|--------------|----------|------------|----------------------------|-------------|--------------|-------------|
|               |                                |                  | Б                     | Ж            | У            |                                | В1             | С            | А        | Е          | Са                         | Р           | Mg           | Fe          |
| 401           | Оладьи с повидлом 150/50       | 200              | 10,82                 | 11,23        | 87,94        | 493                            | 0,01           | 1,76         |          |            | 114,38                     | 2,7         | 49,77        | 2,6         |
| 389           | Сок плодово-ягодный            | 200              | 1,0                   | 0,0          | 20,2         | 84,7                           | 0,2            | 6,0          |          | 0,2        | 14,0                       | 14,0        | 8,0          | 8,0         |
| б/н           | Шоколад "Аленка"               | 15               | 1,05                  | 5,1          | 7,5          | 82,5                           |                |              |          |            |                            |             |              |             |
| 338           | Фрукты                         | 100              | 0,4                   | 0,4          | 9,8          | 47                             | 0,02           | 10           | -        | 0,2        | 16                         | 11          | 9            | 2,2         |
|               | Соль йодированная              | 1                |                       |              |              |                                |                |              |          |            |                            |             |              |             |
| <b>ИТОГО:</b> |                                | <b>515</b>       | <b>13,27</b>          | <b>16,73</b> | <b>125,4</b> | <b>707,2</b>                   | <b>0,21</b>    | <b>17,76</b> | <b>0</b> | <b>0,4</b> | <b>144,4</b>               | <b>27,7</b> | <b>66,77</b> | <b>12,8</b> |

День: третий

Неделя: первая

| № рецептуры   | Приём пищи, наименование блюда      | Масса порции (г) | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |              |            |             | Минеральные вещества (мг.) |              |              |             |
|---------------|-------------------------------------|------------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------------------------|----------------|--------------|------------|-------------|----------------------------|--------------|--------------|-------------|
|               |                                     |                  | Б                     | Ж            | У            |                                | В1             | С            | А          | Е           | Са                         | Р            | Mg           | Fe          |
| 259           | Жаркое по-домашнему с мясом Свинина | 200              | 14,05                 | 33,7         | 18,9         | 437,7                          | 0,3            | 8,8          | 3,5        | 0,4         | 32,8                       | 205,9        | 60,12        | 3,45        |
| 376           | Чай с сахаром                       | 200              | 0,1                   | 0,02         | 6,3          | 25,78                          | -              | 1,44         | -          | 0,01        | 13,78                      | 3,96         | 2,16         | 0,32        |
| б/н           | Хлеб обогащенный микронутриентами   | 30               | 2,31                  | 0,12         | 12,66        | 60,3                           |                |              |            |             |                            |              |              |             |
| 338           | Фрукты                              | 100              | 0,4                   | 0,4          | 9,8          | 47                             | 0,03           | 10           | -          | 0,2         | 16                         | 11           | 9            | 2,2         |
|               | Соль йодированная                   | 1                |                       |              |              |                                |                |              |            |             |                            |              |              |             |
| <b>ИТОГО:</b> |                                     | <b>530</b>       | <b>16,86</b>          | <b>34,24</b> | <b>47,66</b> | <b>570,78</b>                  | <b>0,33</b>    | <b>20,24</b> | <b>3,5</b> | <b>0,61</b> | <b>62,58</b>               | <b>220,9</b> | <b>71,28</b> | <b>5,97</b> |

День: четвертый

Неделя: первая

| № рецептуры   | Приём пищи, наименование блюда            | Масса порции (г) | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |              |            |              | Минеральные вещества (мг.) |              |              |             |
|---------------|---|------------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------------------------|----------------|--------------|------------|--------------|----------------------------|--------------|--------------|-------------|
|               |   |                  | Б                     | Ж            | У            |                                | В1             | С            | А          | Е            | Са                         | Р            | Mg           | Fe          |
| 223           | Запеканка творожная с повидлом или джемом | 200              | 18,9                  | 12,9         | 59,7         | 430,5                          | 0,6            | 2,2          | 0,9        | 92,6         | 173,6                      | 33,5         | 236,7        | 1,1         |
|               |   | 30               | 0,15                  |              | 21,48        | 86,52                          |                | 0,72         |            | 0,24         | 3,6                        | 5,4          | 2,7          | 0,12        |
| 377           | Чай с сахаром и лимоном 180/5             | 185              | 0,12                  | 0,02         | 9,18         | 27,3                           | -              | 2,55         | -          | 0,01         | 13,78                      | 3,96         | 2,16         | 0,32        |
| 338           | Фрукты (яблоко)                           | 100              | 0,4                   | 0,4          | 9,8          | 47                             | 0,03           | 10           | -          | 0,2          | 16                         | 11           | 9            | 2,2         |
|               | Соль йодированная                         | 1                |                       |              |              |                                |                |              |            |              |                            |              |              |             |
| <b>ИТОГО:</b> |   | <b>515</b>       | <b>19,57</b>          | <b>13,32</b> | <b>100,2</b> | <b>591,32</b>                  | <b>0,63</b>    | <b>15,47</b> | <b>0,9</b> | <b>93,05</b> | <b>207</b>                 | <b>53,86</b> | <b>250,6</b> | <b>3,74</b> |

День: пятый

Неделя: первая

| № рецептуры   | Приём пищи, наименование блюда       | Масса порции (г) | Пищевые вещества (г.) |             |              | Энергетическая ценность | Витамины (мг.) |              |              |             | Минеральные вещества (мг.) |              |              |             |
|---------------|--------------------------------------|------------------|-----------------------|-------------|--------------|-------------------------|----------------|--------------|--------------|-------------|----------------------------|--------------|--------------|-------------|
|               |                                      |                  | Б                     | Ж           | У            |                         | В1             | С            | А            | Е           | Са                         | Р            | Mg           | Fe          |
| 202           | Макароны отварные с маслом сливочным | 150              | 5,53                  | 5,12        | 26,5         | 174,25                  | 0,06           |              |              | 0,97        | 6,06                       | 37,17        | 21,12        | 1,12        |
| 278(1)        | Тефтели мясные 60/30                 | 90               | 12,7                  | 9,29        | 12,17        | 183,72                  | 0,04           | 3,87         | 32,87        | 3,29        | 62,33                      |              | 47,59        | 1,09        |
| 377           | Чай с лимоном и сахаром 180/5        | 185              | 0,12                  | 0,02        | 9,18         | 27,3                    | -              | 2,55         | -            | 0,01        | 13,78                      | 3,96         | 2,16         | 0,32        |
| 338           | Фрукты                               | 100              | 0,4                   | 0,4         | 9,8          | 47                      | 0,03           | 10           | -            | 0,2         | 16                         | 11           | 9            | 2,2         |
| б/н           | Хлеб ржаной                          | 30               | 1,4                   | 0,47        | 7,8          | 42                      | 0,04           |              |              | 0,36        | 9,2                        | 42,4         | 10           | 1,24        |
|               | Соль йодированная                    | 1                |                       |             |              |                         |                |              |              |             |                            |              |              |             |
| <b>ИТОГО:</b> |                                      | <b>555</b>       | <b>20,15</b>          | <b>15,3</b> | <b>65,45</b> | <b>474,27</b>           | <b>0,17</b>    | <b>16,42</b> | <b>32,87</b> | <b>4,83</b> | <b>107,4</b>               | <b>94,53</b> | <b>89,87</b> | <b>5,97</b> |

День: шестой

Неделя: вторая

| № рецептуры   | Приём пищи, наименование блюда         | Масса порции (г) | Пищевые вещества (г.) |             |              | Энергетическая ценность | Витамины (мг.) |              |           |             | Минеральные вещества (мг.) |             |              |              |
|---------------|--|------------------|-----------------------|-------------|--------------|-------------------------|----------------|--------------|-----------|-------------|----------------------------|-------------|--------------|--------------|
|               |  |                  | Б                     | Ж           | У            |                         | В1             | С            | А         | Е           | Са                         | Р           | Mg           | Fe           |
| 398           | Блинчики с фруктовой начинкой с соусом | 120              | 4,6                   | 6,48        | 52,56        | 316,3                   | 0,09           | 0,1          | 51        |             | 26,04                      | 59,7        | 18,96        | 1,44         |
|               |  | 30               | 0,1                   | 0,04        | 20           | 81,6                    | 0,002          | 8,16         |           |             | 4,4                        | 3,1         | 3,4          | 0,19         |
| 389           | Сок фруктово-ягодный                   | 200              | 1,0                   | 0,0         | 20,2         | 84,7                    | 0,2            | 6,0          |           | 0,2         | 14,0                       | 14,0        | 8,0          | 8,0          |
| 338           | Фрукты                                 | 150              | 0,6                   | 0,6         | 14,7         | 70,5                    | 0,045          | 15           |           | 0,3         | 24                         | 16,5        | 13,5         | 3,3          |
|               | Соль йодированная                      | 1                |                       |             |              |                         |                |              |           |             |                            |             |              |              |
| <b>ИТОГО:</b> |  | <b>500</b>       | <b>6,3</b>            | <b>7,12</b> | <b>107,5</b> | <b>553,1</b>            | <b>0,317</b>   | <b>29,26</b> | <b>51</b> | <b>0,48</b> | <b>68,44</b>               | <b>93,3</b> | <b>43,86</b> | <b>12,93</b> |



День: седьмой

Неделя: вторая

| № рецептуры   | Приём пищи, наименование блюда    | Масса порции (г) | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |             |              |             | Минеральные вещества (мг.) |              |              |             |
|---------------|-----------------------------------|------------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------------------------|----------------|-------------|--------------|-------------|----------------------------|--------------|--------------|-------------|
|               |                                   |                  | Б                     | Ж            | У            |                                | В1             | С           | А            | Е           | Са                         | Р            | Mg           | Fe          |
| 281           | Биточки паровые с соусом 60/40    | 100              | 9,2                   | 7,8          | 7,6          | 137,5                          | 0,05           | 0,01        | 22,05        | 0,5         | 19,3                       | 91,3         | 17,45        | 0,7         |
| 304           | Рис отварной                      | 150              | 3,65                  | 5,37         | 36,68        | 209,7                          | 0,03           | -           | -            | 0,28        | 1,37                       | 60,95        | 16,34        | 0,53        |
| 377           | Чай с сахаром и лимоном 195/5     | 200              | 0,13                  | 0,04         | 10,2         | 30,3                           | -              | 2,8         | -            | 0,01        | 15,3                       | 0,44         | 2,4          | 0,35        |
| б/н           | Хлеб обогащенный микронутриентами | 30               | 2,31                  | 0,12         | 12,66        | 60,3                           |                |             |              |             |                            |              |              |             |
| б/н           | Вафли                             | 20               | 0,56                  | 4,9          | 10,2         | 106,4                          | 0,03           | -           | 19,2         | 0,35        | 33,3                       | 23,2         | 4            | 0,3         |
|               | Соль йодированная                 | 1                |                       |              |              |                                |                |             |              |             |                            |              |              |             |
| <b>Итого:</b> |                                   | <b>500</b>       | <b>15,85</b>          | <b>18,23</b> | <b>77,34</b> | <b>544,2</b>                   | <b>0,11</b>    | <b>2,81</b> | <b>41,25</b> | <b>1,14</b> | <b>69,27</b>               | <b>175,9</b> | <b>40,19</b> | <b>1,88</b> |

День: восьмой

Неделя: вторая

| № рецептуры   | Приём пищи, наименование блюда                | Масса порции (г) | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |              |              |             | Минеральные вещества (мг.) |              |             |             |
|---------------|---|------------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------------------------|----------------|--------------|--------------|-------------|----------------------------|--------------|-------------|-------------|
|               |   |                  | Б                     | Ж            | У            |                                | В1             | С            | А            | Е           | Са                         | Р            | Mg          | Fe          |
| 212           | Омлет с вареной колбасой для детского питания | 180              | 12,5                  | 25,22        | 2,43         | 287,2                          | 0,09           | 0,23         | 291,6        |             | 260,6                      | 194,2        | 14,5        | 2,3         |
| 389           | Сок плодово-ягодный                           | 200              | 1,0                   | 0,0          | 20,2         | 84,7                           | 0,2            | 6,0          |              | 0,2         | 14,0                       | 14,0         | 8,0         | 8,0         |
| б/н           | Хлеб ржаной                                   | 30               | 1,35                  | 0,3          | 7,8          | 42                             | 0,03           | -            | -            | 0,36        | 9,15                       | 42,3         | 9,9         | 1,2         |
| 338           | Фрукты  | 100              | 0,4                   | 0,4          | 9,8          | 47                             | 0,03           | 10           | -            | 0,2         | 16                         | 11           | 9           | 2,2         |
|               | Соль йодированная                             | 1                |                       |              |              |                                |                |              |              |             |                            |              |             |             |
| <b>Итого:</b> |   | <b>510</b>       | <b>15,25</b>          | <b>25,92</b> | <b>40,23</b> | <b>460,9</b>                   | <b>0,33</b>    | <b>16,23</b> | <b>291,6</b> | <b>0,76</b> | <b>299,8</b>               | <b>261,5</b> | <b>41,4</b> | <b>13,7</b> |

День: девятый

Неделя: вторая

| № рецептуры   | Приём пищи, наименование блюда    | Масса порции (г) | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая ценность | Витамины (мг.) |              |             |             | Минеральные вещества (мг.) |             |              |              |
|---------------|-----------------------------------|------------------|-----------------------|--------------|--------------|-------------------------|----------------|--------------|-------------|-------------|----------------------------|-------------|--------------|--------------|
|               |                                   |                  | Б                     | Ж            | У            |                         | В1             | С            | А           | Е           | Са                         | Р           | Mg           | Fe           |
| 219           | Сырники с молочным соусом 120/50  | 170              | 21,3                  | 18,8         | 17,36        | 323                     | 0,08           | 0,48         | 78,8        | -           | 210,5                      | 272,7       | 76,5         | 0,85         |
| 378           | Чай с сахаром и молоком 150/50/15 | 200              | 0,13                  | 1,35         | 15,9         | 81                      | 0,04           | 1,33         | 10          | -           | 126,6                      | 92,8        | 15,4         | 0,41         |
| б/н           | Фруктовое пюре "Фрутто НяНЯ"      | 90               |                       |              | 8,1          | 32,4                    | 1,35           | 81           | -           | 13,5        | 16,2                       | 720         | 360          | 16,2         |
| б/н           | Пряники                           | 40               | 0,84                  | 0,8          | 8,5          | 68,68                   |                |              |             |             |                            |             |              |              |
|               | Соль йодированная                 | 1                |                       |              |              |                         |                |              |             |             |                            |             |              |              |
| <b>ИТОГО:</b> |                                   | <b>500</b>       | <b>22,27</b>          | <b>20,95</b> | <b>49,86</b> | <b>505,08</b>           | <b>1,47</b>    | <b>82,81</b> | <b>88,8</b> | <b>13,5</b> | <b>353,3</b>               | <b>1086</b> | <b>451,9</b> | <b>17,46</b> |

День: десятый

Неделя: вторая

| № рецептуры   | Приём пищи, наименование блюда | Масса порции (г) | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая ценность | Витамины (мг.) |              |              |              | Минеральные вещества (мг.) |              |              |             |
|---------------|--------------------------------|------------------|-----------------------|--------------|--------------|-------------------------|----------------|--------------|--------------|--------------|----------------------------|--------------|--------------|-------------|
|               |                                |                  | Б                     | Ж            | У            |                         | В1             | С            | А            | Е            | Са                         | Р            | Mg           | Fe          |
| 234           | Котлета рыбная                 | 90               | 8,73                  | 7,02         | 10,6         | 100,4                   | 0,45           | 6,29         | 3,28         | 48,51        | 48,51                      | 116,01       | 37,32        | 1,32        |
| 312           | Картофельное пюре              | 150              | 3,06                  | 4,8          | 20,44        | 137,25                  | 0,14           | 18,16        |              | 0,18         | 36,98                      | 86,59        | 27,75        | 1,01        |
| 376           | Чай с сахаром                  | 200              | 0,1                   | 0,02         | 7            | 28,6                    | -              | 1,6          | -            |              | 15,3                       | 4,4          | 2,4          | 0,3         |
| б/н           | Вафли                          | 40               | 1,12                  | 9,8          | 20,4         | 185,5                   | 0,05           | -            | 38,4         | 0,6          | 66,6                       | 46,4         | 8            | 0,5         |
| б/н           | Хлеб ржаной                    | 30               | 1,4                   | 0,47         | 7,8          | 42                      | 0,04           | -            | -            | 0,36         | 9,2                        | 42,4         | 10           | 1,24        |
|               | Соль йодированная              | 1                |                       |              |              |                         |                |              |              |              |                            |              |              |             |
| <b>ИТОГО:</b> |                                | <b>511</b>       | <b>14,41</b>          | <b>22,11</b> | <b>66,24</b> | <b>493,75</b>           | <b>0,68</b>    | <b>26,05</b> | <b>41,68</b> | <b>49,65</b> | <b>176,6</b>               | <b>295,8</b> | <b>85,47</b> | <b>4,37</b> |

**Основные показатели в пищевых веществах и  
энергетической ценности (к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

| Осно   | Пищевые вещества (г)                                      |   |  | Энергетическая<br>ценность<br>(ккал)                              |
|--|---|---|--|---|
|  | Б   | Ж   | У  |   |
| 1 день   | 11,84   | 0   | 57,1   | 450,68  |
| 2 день   | 13,27   | 16,73   | 125,44   | 707,2   |
| 3 день   | 16,86   | 34,24   | 47,66  | 570,78  |
| 4 день   | 19,57   | 13,32   | 100,16   | 591,32  |
| 5 день   | 20,15   | 15,3  | 65,45  | 474,27  |
| 6 день   | 6,3   | 7,12  | 107,46   | 553,1   |
| 7 день   | 15,85   | 18,23   | 77,34  | 544,2   |
| 8 день   | 15,25   | 25,92   | 40,23  | 460,9   |
| 9 день   | 22,27   | 20,95   | 49,86  | 505,08  |
| 10 день  | 14,41   | 22,11   | 66,24  | 493,75  |
| <b>Итого за весь период:</b>                   | <b>155,77</b>   | <b>173,92</b>   | <b>736,94</b>  | <b>5351,28</b>  |
| <b>Итого в среднем за 1 день (прием пищи):</b> | <b>15,577</b>   | <b>17,392</b>   | <b>73,694</b>  | <b>535,128</b>  |
| <b>Завтрак – 20-25% от нормы</b>               | 20-25% - от нормы<br>77.00, составит<br><br>15.40 – 19.25 | 20-25% - от нормы<br>- 79.00,<br>составит<br>15.80 –<br>19.75 | 20-25% - от нормы<br>- 335.00,<br>составит<br>67.00 –<br>83.75 | 20-25% - от нормы<br>- 2350.00,<br>составит<br>470.00 –<br>587.50 |

+

**10** дней

## Набор пищевых продуктов, используемых при составлении меню.

| Наименование товара                 | Сорт, другие требования   | Соответствие нормативному документу   |
|-------------------------------------|---|---|
| 1                                   | 2   | 3   |
| Молоко *                            | Изготовлено из коровьего молока.<br>Питьевое, пастеризованное, ультрапастеризованное.<br>Массовая доля жира: не менее 2,5% и не более 3,2 %.<br>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».<br>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.<br>Немолочные компоненты: без немолочных компонентов<br>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%.   |   |
| Йогурты*                            | Определение по ТР ТС 033/2013 - йогурт.<br>Массовая доля жира - не менее 2,5 % с наполнителем.  |   |
| Биокефир*                           | Определение по ТР ТС 033/2013- кефир, обогащенный пробиотическими микроорганизмами и (или) пребиотиками.<br>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 %  |   |
| Молочный коктейль*                  | Классификация по ГОСТ Р 53914-2010: ультрапастеризованный, с массовой долей жира от 0,5% до 6,0 %. Молочный напиток термически обработан, упакован в потребительскую тару, предназначенную для непосредственного употребления в пищу. | 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».<br>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.<br>Массовая доля жира: не более 15%. Без растительных жиров и масел.  |   |
| Сыр*                                | Гип - полутвердый.<br>Сорт высший.<br>Массовая доля жира - не менее 45%.  |   |
| Творог                              | Классификация по ГОСТ 31453-2013: изготовлен из нормализованного молока с использованием заквасочных микроорганизмов.<br>Массовая доля жира – 9%.   |   |
| Масло коровье сливочное             | Сладко-сливочное (несоленое), без растительных добавок. Сорт по ГОСТ 32261-2013 - высший. Массовая доля жира не менее 72,5 %. 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  |   |
| Мясо говядина                       | Термическое состояние: замороженное в блоках<br>Класс по ГОСТ 31799-2012 - А<br>Группа по ГОСТ 31799-2012 - первая<br>Подгруппа по ГОСТ 31799-2012 - 1.1 (массовая доля соединительной и жировой ткани не более 9% включительно).     |   |
| Мясо свинина                        | Термическое состояние: замороженное в блоках<br>Класс по ГОСТ 31799-2012 – А<br>Группа по ГОСТ 31799-2012 – вторая<br>Подгруппа по ГОСТ 31799-2012 - 2.1 (массовая доля жировой ткани не более от 13% до 17% включительно).           |   |

| Наименование товара                            | Сорт, другие требования  | Соответствие нормативному документу   |
|--|--|---|
| 1  | 2  | 3   |
| Печень говяжья*                                | Термическое состояние: замороженная.   | 005/2011 «О безопасности упаковки».   |
| 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».<br>Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».   |
| Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров) | Сорт по ГОСТ 31962-2013: первый.<br>Термическое состояние: охлажденное с температурой от минус 2 °С до плюс 4 °С включительно.<br>Вид по ГОСТ 31962-2013: потрошенные  |   |
| Мясо кур (части тушек)*                        | Сорт первый.<br>Термическое состояние: охлажденное с температурой от минус 2 °С до плюс 4 °С включительно.   |   |
| Изделия колбасные вареные (сосиски)*           | Внешний вид по ГОСТ 31498-2012 – батончики с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, бульонных и жировых отеков, батончики в оболочке. Без содержания фосфатов, без консервантов, в составе могут присутствовать только натуральные пищевые ароматизаторы |   |
| Колбаса полукопченая                           | Внешний вид по ГОСТ 31779-2012 - батоны с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков. Без содержания фосфатов, без консервантов, в составе могут присутствовать только натуральные пищевые ароматизаторы            | 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 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «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». |
| Изделия колбасные вареные (колбаса)*           | Внешний вид по ГОСТ 31498-2012 – батончики с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, бульонных и жировых отеков, батончики в оболочке. Без содержания фосфатов, без консервантов, в составе могут присутствовать только натуральные пищевые ароматизаторы |   |
| Ветчина вареная                                | Внешний вид по ГОСТ Р 54753-2011 – батоны с чистой сухой поверхностью в оболочке, без бахромы, отеков и видимых повреждений оболочки. Батоны с чистой, сухой поверхностью; без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, слабосоленая                                 |   |
| Яйцо куриное                                   | Категория по ГОСТ 31654-2012 - не ниже первой.<br>Вид по ГОСТ 31654-2012 - столовое.<br>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».<br>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.<br>Термическое состояние: мороженая<br>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».<br>ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»<br><br>Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».   |
| Горбуша  | Сорт по ГОСТ 32366-2013: первый.<br>Термическое состояние: мороженая<br>Вид разделки мороженой рыбы: потрошенная обезглавленная.   |   |
| Филе горбуши                                   | Категория по ГОСТ 3948-2016 высшая.<br>Внешний вид (после размораживания) по ГОСТ 3948-2016: целый, ровный.<br>Поверхность чистая.   |   |
| Филе трески                                    | Внешний вид (после размораживания) по ГОСТ 32006-2012: целый, ровный.<br>Поверхность чистая.<br>Цвет: свойственный мясу трески.  |   |
| Филе минтая                                    | Категория по ГОСТ 3948-2016 высшая.<br>Внешний вид (после размораживания) по ГОСТ 3948-2016: целый, ровный.<br>Поверхность чистая.   |   |
| Филе хека                                      | Категория по ГОСТ 3948-2016 – высшая. Внешний вид: филе целое, ровное.<br>Поверхность чистая. Экземпляры филе отделены друг от друга.<br>Цвет: свойственный данному виду рыбы.<br>Термическое состояние: мороженое.  |   |

| Наименование товара         | Сорт, другие требования   | Соответствие нормативному документу   |
|-----------------------------|---|---|
| 1                           | 2   | 3   |
| Капуста белокочанная свежая | Класс по ГОСТ Р 51809-2001-первый.<br>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».<br><br>Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Свекла столовая свежая      | Сорт по ГОСТ 32285-2013 – высший.<br>Корнеплоды целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности  |   |
| Лук репчатый свежий         | Товарный сорт по ГОСТ 34306-2017– первый.<br>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.<br>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.<br>Луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые.   |   |
| 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.                        |   |
| 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.<br>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.<br>Плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений.   |   |
| Кабачки свежие              | Сорт по ГОСТ 31822-2012 – высший.<br>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.<br>Внешний вид: плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности.   |   |
| Лимоны                      | Сорт по ГОСТ 34307-2017 – высший.<br>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. |   |

| Наименование товара               | Сорт, другие требования  | Соответствие нормативному документу  |
|-----------------------------------|--|--|
| 1                                 | 2  | 3  |
| Апельсины                         | Товарный сорт по ГОСТ 34307-2017 – высший.<br>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. |  |
| Мандарины                         | Товарный сорт по ГОСТ 34307-2017 – высший.<br>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. |  |
| Бананы свежие                     | Класс по ГОСТ Р 51603-2000 - не ниже первого. Плоды здоровые, свежие, целые, чистые, без механических повреждений.   |  |
| Груши свежие                      | Сорт по ГОСТ 33499-2015 – высший.<br>Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, неповрежденные, не вялые, не подмороженные, без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности.  |  |
| Киви                              | Товарный сорт по ГОСТ 31823-2012- высший. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, твердые, в стадии товарной зрелости, хорошо сформировавшиеся, без стебля, не перезревшие, без повреждений насекомыми-вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, типичной для помологического сорта формы и окраски.   |  |
| Фруктовое пюре                    | Внешний вид по ГОСТ 32742-2014 – однородная пюреобразная текучая масса без частиц, волокон, кожицы, семян, плодоножек и листьев<br>Продукция упакована. Масса нетто - 90 г.  |  |
| Быстрозамороженные фрукты (ягоды) | Сорт по ГОСТ 33823-2016 – высший.<br>Без посторонних привкуса и запаха.  |  |
| Горошек зеленый                   | Классификация по ГОСТ Р 54683-2011 – быстрозамороженный. Зерна целые молочной стадии зрелости, не битые, без примесей оболочек, остатков створок бобов.  |  |
| Капуста квашеная                  | Не мороженая, приготовленная без уксуса или уксусной кислоты.<br>Классификация по ГОСТ 34220-2017 – капуста квашеная, шинкованная.   |  |
| Горошек зеленый                   | Товарный сорт по ГОСТ 34112-2017 – высший.<br>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.<br>Не допускается наличие зерен, поврежденных сельскохозяйственными вредителями.<br>Вкус и запах свойственные данному виду консервов.<br>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 *                          | Тип по ГОСТ 7758-2020: I, II, III. Цвет свойственный типу фасоли. Запах свойственный фасоли (без затхлого, солодового, плесневого и постороннего запахов).<br>Фасоль должна быть одного типа, в негреющемся состоянии.   |  |
| Огурцы соленые                    | Классификация по ГОСТ 34220-2017 – огурцы соленые.<br>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.  |  |



| Наименование товара                               | Сорт, другие требования  | Соответствие нормативному документу   |
|---|--|---|
| 1   | 2  | 3   |
| Томаты консервированные*                          | Томаты однородные по степени зрелости, по размеру, целые, разнообразной формы, но не уродливые, без плодоножек. Без содержания уксуса или уксусной кислоты.<br>Промышленного производства.                               |   |
| Консервы рыбные (сайра) *                         | Промышленного производства. Не допускаются консервы бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.  | 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<br>ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».<br>ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»<br>Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Консервы рыбные (горбуша) *                       | Промышленного производства. Не допускаются консервы бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.  | 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<br>ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».<br>ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»<br>Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Консервы рыбные (сардина) *                       | Промышленного производства. Не допускаются консервы бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.  | 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<br>ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».<br>ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»<br>Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Курага  | Сорт по ГОСТ 32896-2014: не ниже высшего.<br>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.<br>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.<br>Сорт по ГОСТ 6882-88: высший.  | ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».   |
| Шиповник  | Внешний вид по ГОСТ 1994-93: плоды цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек, стенки плодов твердые, хрупкие, наружная поверхность блестящая, реже матовая.  | Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».   |
| Компотная смесь                                   | Сорт по ГОСТ 32896-2014 – не ниже высшего, необработанная, чистая, без примесей и личинок насекомых.   |   |
| Томатная паста                                    | Классификация по ГОСТ 3343-2017 – томатная паста, категория «Экстра».  |   |
| Икра овощная                                      | Сорт по ГОСТ 2654-2017 - высший, икра из кабачков. Однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян переспелых овощей. Консистенция мажущаяся или слегка зернистая. |   |
| 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                                  | Зид: растворимый<br>Классификация по ГОСТ Р 50364-92: напиток с цикорием без содержания натурального кофе.<br>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 32920-2022, 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".<br>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  |
| Хлеб пшеничный (батон нарезной)       | Классификация по ГОСТ 27844-88 – из пшеничной муки высшего сорта.<br>Форма: продолговато-овальная с косыми надрезами.<br>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».<br>Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки | Классификация по ГОСТ 31807-2018 – смесь ржаной и пшеничной муки.<br>Форма: формовой.  |  |
| Хлеб недлительного хранения           | Вид хлеба - ржано-пшеничный.<br>Хлеб обогащенный микронутриентами.   |  |
| Батон отрубной*                       | Из пшеничной муки высшего сорта с пшеничными отрубями  |  |
| Мука пшеничная, хлебопекарная         | Сорт по ГОСТ 26574-2017 – не ниже высшего.<br>Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями.  |  |
| Кисель плодово-ягодный                | Вид по ГОСТ 18488-2000 - концентрат на плодовых или ягодных экстрактах концентрированных соков.  |  |
| 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 7022-2019 - МТ.<br>Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями.   | 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 21149-2022 - Геркулес.   |  |
| Крупа гречневая                       | Вид крупы по ГОСТ 5550-2021 - ядрица<br>Сорт по ГОСТ 5550-2021 - высший  |  |
| Крупа пшено                           | Вид - шлифованное<br>Сорт по ГОСТ 572-2016 - высший.   |  |
| Крупа пшеничная                       | Вид по ГОСТ 276-2021 – Полтавская<br>Номер по ГОСТ 276-2021 - №2 и(или) №3 и(или) №4.  |  |
| Крупа рисовая                         | Сорт по ГОСТ 6292-93 - не ниже первого.<br>Вид крупы по ГОСТ 6292-93 - шлифованный   |  |
| Крупа ячменная                        | Вид по ГОСТ 5784-2022 - перловая. Номер по ГОСТ 5784-2022 - №2. Цвет - белый с желтоватым, зеленоватым оттенком.   |  |
| Горох                                 | Вид: колотый, шлифованный<br>Сорт по ГОСТ 28674-2019 - первый.   | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».<br>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.<br>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».  |
| Печенье                               | Классификация по ГОСТ 24901-2014 – сахарное, неглазированное, без начинки.<br>Форма: плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края.<br>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.   | Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».  |
| Печенье                               | Классификация по ГОСТ 24901-2014- затяжное, без начинки, слоистой структуры.<br>Форма: плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края.<br>Поверхность: со сквозными проколами на поверхности.   |  |

| Наименование товара                   | Сорт, другие требования   | Соответствие нормативному документу  |
|---------------------------------------|---|--|
| 1                                     | 2   | 3  |
| Сушки                                 | Классификация по ГОСТ 32124-2013- сушки.<br>Цвет: от светло-желтого до темно-коричневого, без подгорелости.<br>Поверхность: глянцевитая, без вздутий и загрязнений.   |  |
| Вафли                                 | Классификация по ГОСТ 14031-2014 - неглазированные, с начинкой.<br>Начинка: жировая или пралине или типа пралине.<br>Внешний вид: Вафли одинакового размера и правильной формы.<br>Строение в изломе: вафли плотно соприкасаются с начинкой. Начинка распределена равномерно и не выступает за края продукта. |  |
| 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.<br>Сорт по ГОСТ 32099-2013 - не ниже первого.<br>Классификация по ГОСТ 32099-2013 - стерилизованное, в том числе фасованное методом "горячего розлива" в герметично укупоренную упаковку (консервы).<br>Консистенция - не засахаренное.                                     | Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».  |
| Шоколад молочный *                    | Вид: молочный в форме плитки.<br>Продукция упакована. Масса нетто - 15 гр.  | 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».   |
| Сахар белый                           | Способ производства по ГОСТ 33222-2015: кристаллический.<br>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, йодированная | 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». |
| Дрожжи хлебопекарные сухие            | 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».   |
| 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   | Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».  |
| Крахмал картофельный                  | Сорт по ГОСТ Р 53876-2010: не ниже высшего. Без загрязнения различными примесями.   |  |
| Ванилин*                              | Внешний вид: кристаллический порошок.<br>Цвет: от белого до светло-желтого.<br>Запах: ваниль.   |  |

*\*В соответствии с Приказом Минпромторга России от 27.05.2016 N 1730 «Об утверждении Порядка свободного доступа к документам, разрабатываемым и применяемым в национальной системе стандартизации» документы национальной системы стандартизации размещаются на официальном сайте Росстандарта <http://www.gost.ru>. Действующие документы национальной системы стандартизации на продукты питания не покрывают потребность Заказчика в части качественных и иных характеристик продуктов. На основании вышеизложенного, Заказчиком установлены иные требования, связанные с определением соответствия закупаемых продуктов питания потребностям Заказчика.*

Перечень оказываемых услуг и их стоимость

Таблица №1

| № | Наименование услуги  | Ед. изм | Цена за единицу, руб.* |
|---|--|---------|------------------------|
| 1 | 2  | 3       | 4                      |
| 1 | Организация завтрака обучающихся 1-4 классов (1 смена) с ограниченными возможностями здоровья  | чел-дн  | 70,38                  |
| 2 | Организация завтрака обучающихся 5-11 классов (1 смена) с ограниченными возможностями здоровья |         | 70,38                  |
| 3 | Организация обеда обучающихся 1-4 классов (2 смена) с ограниченными возможностями здоровья     | чел-дн  | 70,38                  |
| 4 | Организация обеда обучающихся 5-11 классов (2 смена) с ограниченными возможностями здоровья    |         | 70,38                  |
| 5 | Организация полдника обучающихся 1-11 классов (1 смена) с ограниченными возможностями здоровья | чел-дн  | 70,38                  |

\*При заключении контракта в Таблице №1 Приложения №2 указывается цена единицы услуги, предложенная участником закупки, с которым заключается контракт.

Исполнитель:  
ООО «Лиман»



Директор А.И.Митрякова

Заказчик:  
МОУ СОШ №17



Директор Н.Б.Шикунова