

КОНТРАКТ № 8
на оказание услуг по организации бесплатного питания обучающихся
с ограниченными возможностями здоровья

п. Березовка

«01» апреля 2024 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Березовская средняя школа № 4 имени Героя Советского Союза П.Р. Мурашова» (МБОУ «БСШ № 4 им. Героя Советского Союза П.Р. Мурашова»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Кобы Романа Валерьевича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Киреева Алена Николаевна (ИП Киреева А.Н), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Индивидуального предпринимателя Киреевой Алены Николаевны, действующей на основании ОГРНИП 318246800061115 от 22.05.2018г., с другой стороны, вместе именуемые «Стороны» в соответствии с п. 5 ч.1 ст.93 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», заключили настоящий Контракт о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Предметом настоящего контракта является оказание услуг по организации бесплатного питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 1), и Спецификацией (Приложение № 2), являющимися неотъемлемой частью настоящего контракта.

1.2. Оказание Услуг осуществляется Исполнителем в соответствии с законодательством Российской Федерации, требованиями иных нормативных правовых актов, регулирующих порядок предоставления такого вида Услуг, устанавливающих требования к качеству такого вида Услуг, в соответствии с условиями Контракта.

1.3. Место оказания услуги: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Березовская средняя школа № 4 имени Героя Советского Союза П.Р. Мурашова», 662521, Красноярский край, Березовский район, пгт. Березовка ул. Солнечная, 2а

1.4. Срок оказания услуг: с «01» апреля 2024 г. по «31» мая 2024 г.

1.5. Идентификационный код закупки: 243240400918624040100100020000000000

2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена настоящего Контракта составляет **393405,84** рубля (триста девяносто три тысячи четыреста пять) рублей 84 копейки, из них: организация питания - 291411,74 рублей (двести девяносто одна тысяча четыреста одиннадцать рублей 74 копейки), расходы на приготовление льготного питания 35% - 101994,10 рублей (сто одна тысяча девятьсот девяносто четыре рубля 10 копеек) без НДС в соответствии с пунктом 3 статьи 346.11 НК РФ. Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, за исключением случаев, предусмотренных Законом №44-ФЗ, настоящим контрактом.

Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, за исключением случаев, предусмотренных Законом №44-ФЗ, настоящим контрактом.

2.2. Оплата по Контракту осуществляется в рублях Российской Федерации.

2.3. Цена Контракта (максимальное значение цены и цена единицы услуги) включает расходы на уплату налогов, таможенных пошлин, сборов и других обязательных платежей в бюджеты всех уровней, приобретение материалов, необходимых для оказания услуг.

2.4. Оплата по контракту осуществляется в безналичной форме путем перечисления денежных средств на расчетный счет исполнителя, указанный в Контракте в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания заказчиком акта сдачи-приемки оказанных услуг (документа о приемке), предусмотренного частью 7 статьи 94 настоящего Федерального закона без замечаний Заказчика.

2.5. Источник финансирования: Средства бюджетных учреждений

3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

3.1. Заказчик обязан:

3.1.1. Принять и оплатить оказанные услуги при отсутствии у него замечаний по качеству, объему, соответствию оказанных услуг условиям Контракта.

3.1.2. Для взыскания неустойки (штрафов, пеней) направлять Исполнителю претензию, содержащую требование об уплате сумм неустойки (штрафов, пеней), предусмотренных Контрактом за неисполнение (ненадлежащее исполнение) Исполнителем своих обязательств по Контракту.

3.1.3. При приемке оказанных услуг проводить экспертизу в части соответствия их условиям контракта. Экспертиза может проводиться своими силами или с привлечением экспертов, экспертных организаций на основании контрактов, заключенных в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.1.4. Исполнять иные обязанности, предусмотренные законодательством Российской Федерации и условиями Контракта.

3.1.5. Осуществлять контроль за соблюдением условий контракта, в том числе, контроль и мониторинг за объемом, качеством и сроками оказания услуг на любом этапе технологического цикла оказания услуг.

3.1.6. Заказчик обязан предоставить исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

3.1.7. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случае, если в ходе исполнения контракта установлено, что:

1) исполнитель перестал соответствовать установленным извещением об осуществлении закупки требованиям к участникам закупки (за исключением требования, предусмотренного частью 1.1 (при наличии такого требования) статьи 31 Закона № 44-ФЗ;

2) при определении исполнителя исполнитель представил недостоверную информацию о своем соответствии требованиям, указанным в подпункте 1" настоящего пункта, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

3.2. Заказчик вправе:

3.2.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с условиями Контракта.

3.2.2. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе и состоянии исполнения обязательств Исполнителя по Контракту.

3.2.3. Направлять мотивированный отказ в подписании акта сдачи-приемки оказанных по результатам приемки услуг в порядке, установленном ч.13 ст.94 Закона № 44-ФЗ.

3.2.4. Отказаться от приемки результата услуг в случаях, предусмотренных Контрактом и законодательством Российской Федерации, в том числе в случае обнаружения неустранимых недостатков.

3.2.5. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с Законом о контрактной системе.

3.2.6. Пользоваться иными установленными Контрактом и законодательством Российской Федерации правами.

3.2.7. В период срока оказания услуг по согласованию с Исполнителем вносить изменения в действующее меню. В случае необходимости, предоставить специализированное меню для людей с заболеваниями ЖКТ, диабета и пр.

3.2.8. *Требовать от Исполнителя своевременного представления надлежащим образом оформленного комплекта отчетных документов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с условиями настоящего Контракта:*

3.2.9. *В соответствии с действующим законодательством РФ Заказчик предоставляет во временное безвозмездное пользование Исполнителю имущество (производственные площади и оборудование), принадлежащие Заказчику и необходимые Исполнителю для оказания услуг.*

Объем предоставляемых площадей и количество оборудования необходимого. Исполнителю для оказания услуг согласовывается при заключении договора безвозмездного пользования. Срок предоставления указанных прав на такое имущество не может превышать срок исполнения настоящего контракта. Договор безвозмездного пользования заключается в течение 3-х рабочих дней с момента заключения настоящего контракта.

3.2.10. Проводить бракераж образцов сырья и каждой партии изготовленной кулинарной продукции самостоятельно и (или) с привлечением экспертных организаций, а также запрашивать необходимую информацию и документы.

3.3. Исполнитель обязан:

3.3.1. Оказывать услуги по организации горячего питания (далее - услуги) в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

3.3.2. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

3.3.3. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

3.3.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню основного (организованного) питания.

3.3.5. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.

3.3.7. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

3.3.8. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

3.3.9. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

3.3.10. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, условиями Контракта и Техническим заданием (Приложение 1 к Контракту).

3.3.11. Организовать горячее питание в соответствии с утвержденным примерным циклическим меню (Приложение 3 к Контракту), согласованным с заказчиком.

При оказании услуг по организации горячего питания допускается по согласованию с заказчиком проводить замену одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий при условии оформления соответствующего документа, подтверждающего факт замены с указанием причин¹.

3.3.12. Обеспечивать соответствие оказываемых услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям сертификации, безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам и т.п.), лицензирования, установленным законодательством Российской Федерации.

3.3.13. Осуществлять контроль за соблюдением технологий приготовления блюд и санитарно-гигиенических правил работниками.

¹ Замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий должна происходить в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности согласно приложения № 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения». Если в период действия Контракта изменяются нормативно-технические документы, Исполнитель обязан осуществлять оказание услуг в соответствии с нормативно-технической документацией, действующей в момент исполнения Контракта.

3.3.14. Контролировать качество используемых и поставляемых продуктов при их поступлении на склад, правильность хранения запаса продуктов питания.

3.3.15. Использовать продукты и полуфабрикаты качества ГОСТ или ТУ (с качественными характеристиками не ниже ГОСТа).

3.3.16. Проводить лабораторные исследования пищевой продукции и готовых блюд на соответствие обязательным требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза и ЕАЭС (микробиологические, санитарно-химические, физико-химические, радиологические, паразитологические показатели, содержание антибиотиков, ГМО и др.), в испытательных лабораторных центрах, имеющих аттестат аккредитации и соответствующую область аккредитации на проведение данных лабораторных исследований.

3.3.17. Осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд.

3.3.18. Контролировать правильность ведения документации (меню-раскладка, меню-требование и др.).

3.3.19. Осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками правил личной гигиены.

В течение 3-х рабочих дней, со дня получения запроса от Заказчика, предоставить документы, подтверждающие соответствие мест хранения продуктов питания санитарно-эпидемиологическому законодательству.

3.3.20. Представлять по запросу Заказчика документы, подтверждающие качество используемых продуктов, сырья (удостоверения о качестве продукции, декларация соответствия, сертификат соответствия, паспорт качества и безопасности, ветеринарное удостоверение на продукцию животного происхождения).

Поставка пищевых продуктов должна сопровождаться документами, подтверждающими безопасность поставляемых товаров, предусмотренными действующим законодательством Российской Федерации для данного вида товара. В случае, если поставляемые продукты включены в перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденными приказом Минсельхоза России от 18.12.2015 № 648, приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 №589, поставка должна сопровождаться ветеринарными сопроводительными документами, оформленными в электронном виде через систему «Цербер» и «Меркурий». В случае если поставляемые продукты имеют растительное происхождение – документами, подтверждающими прохождение ежедекадного производственного контроля в местах хранения.

Скоропортящийся груз (товар) должен перевозиться с соблюдением температурного режима, определенного условиями его перевозки, обеспечивающими сохранность его потребительских свойств. Перевозка скоропортящихся грузов автомобильным транспортом в городском, пригородном и междугородном сообщении осуществляется в соответствии с требованиями, установленными Соглашением о международных перевозках скоропортящихся пищевых продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок, подписанным в г. Женеве 1 сентября 1970 г. (СПС), и Правилами, утвержденными Постановлением Правительства РФ от 21.12.2020 № 2200 «Об утверждении Правил перевозок грузов автомобильным транспортом и о внесении изменений в пункт 2.1.1 Правил дорожного движения Российской Федерации».

Доставка продуктов питания и полуфабрикатов должна осуществляться на специально оборудованном для этих нужд транспорте (в соответствии с санитарными нормами), в том числе, необходимом для доставки бакалейных, мясных, рыбных и молочных продуктов.

3.3.21. Проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные и технологические обследования, испытания, проверки документации, относящейся к качеству, транспортировке и хранению продовольственного сырья; контроль технологии производства), установленными предприятиями общественного питания.

3.3.22. С целью осуществления постоянного контроля качества поступающих сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд, создать бракеражную комиссию, которая будет проводить бракераж образцов сырья и каждой партии изготовленной кулинарной продукции, с заполнением бракеражных журналов (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья и (или) журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (сырых продуктов) и (или) журнал бракеража готовой кулинарной продукции и (или) журнал бракеража готовых блюд).

Бракераж блюд, готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов производится до отпуска (выдачи) потребителям из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки.

3.3.23. В течении 3-х рабочих дней, со дня получения запроса от Заказчика, предоставлять необходимую и достоверную информацию о товарах (работах, услугах), обеспечивающую возможность их правильного выбора в соответствии с пунктом 1 статьи 10 Закона Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей», пунктом 1 статьи 495 Гражданского кодекса Российской Федерации, в том числе:

результаты производственного контроля;

сведения об основных потребительских свойствах продуктов, пищевой продукции (состав, информация об использовании в процессе изготовления пищевых добавок, БАДов, наличие компонентов, полученных с применением ГМО, пищевая ценность, назначение, условия применения и хранения, способы изготовления готовых блюд, вес (объем), дата и место изготовления и упаковки (расфасовки), противопоказания для применения при отдельных заболеваниях и т.д.).

3.3.24. Выполнять мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации на территории Исполнителя согласно ст. 29 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

3.3.25. В случае проведения уполномоченными надзорными органами контроля соответствия мест хранения продуктов питания и оказания услуг по организации горячего питания ветеринарно-санитарным требованиям (включая контроль за проведением на складах мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации) сообщать заказчику о результатах такого контроля в течение 3-х рабочих дней с даты получения заключения о результатах контроля.

3.3.26. Иметь на производстве обязательную документацию в соответствии с действующим законодательством.

3.3.27. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима производственных помещений, оборудования и инвентаря помещения для приготовления питания, предназначенных для оказания услуг. Осуществлять уборку указанных помещений с частотой и качеством, определяемыми правилами и требованиями санитарно-эпидемиологического надзора.

3.3.28. В случае выдачи Заказчику питания ненадлежащего качества, Исполнитель должен обеспечить замену на аналогичную продукцию в тот же день в течение двух часов.

В случае непредвиденных обстоятельств, объективно препятствующих Исполнителю выполнить взятые на себя обязательства, незамедлительно уведомить об этом Заказчика любыми доступными средствами.

3.3.29. Обеспечить соблюдение температурного режима выдаваемых готовых блюд.

3.3.30. Обеспечить соблюдение сроков годности выдаваемых готовых блюд².

3.3.31. Привлекать к оказанию услуг только персонал, прошедший медицинские осмотры, имеющий соответствующую квалификацию и личные медицинские (санитарные) книжки установленного образца, в соответствии с действующим законодательством РФ. Лица, привлекаемые к оказанию услуг по организации горячего питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленных требованиями законодательства РФ, а также, обеспечить прохождение работниками обследований на кишечные вирусы с периодичностью, предусмотренной требованиями санитарного законодательства РФ.

3.3.32. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.

3.3.33. Исполнять иные обязанности, предусмотренные действующим законодательством Российской Федерации и Контрактом.

² Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов должны соответствовать СанПиН 1.2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Если в период действия Контракта изменятся нормативно-технические документы, Исполнитель обязан осуществлять оказание услуг в соответствии с нормативно-технической документацией, действующей в момент исполнения Контракта.

3.3.34. В течение 3-х рабочих дней с момента заключения исполнителем договора с поставщиком пищевых продуктов в письменном виде представляет информацию о заключенных договорах, которая должна содержать в том числе, наименование поставщика пищевых продуктов, дату и номер договора, его цену, копии документов о приемке товаров, которые являются предметом договора, заключенного между исполнителем и поставщиком, копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств исполнителем поставщику пищевых продуктов, а также документы, подтверждающие качество пищевых продуктов, сырья (удостоверения о качестве продукции, декларация соответствия, сертификат соответствия, паспорт качества и безопасности, ветеринарное удостоверение на продукцию животного происхождения).

3.3.35. В случае замены поставщика пищевых продуктов на этапе исполнения контракта на другого поставщика пищевых продуктов представлять заказчику документы, указанные в п. 3.3.34 контракта, в течение 3-х рабочих дней со дня заключения договора с новым поставщиком пищевых продуктов.

3.3.36. Исполнитель обязан передать Заказчику вместе с оказанными услугами документы, указанные в п. 4.7 контракта.

3.3.37. Обеспечить, в целях осуществления мониторинга и контроля на любом этапе технологического цикла оказания услуг за соблюдением условий контракта, беспрепятственный доступ представителей заказчика в помещения пищеблоков и столовых.

3.3.38. Обеспечить надлежащее санитарное состояние и соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима в производственных помещениях пищеблоков.

3.3.39. Обеспечивать необходимые противопожарные мероприятия и мероприятия по технике безопасности и охране труда.

3.3.40. В случае необходимости, принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.

3.3.41. В течение 3-х рабочих дней, со дня получения запроса от Заказчика в соответствии с п.3.2.2 контракта, предоставить заказчику требуемую информацию в письменном виде.

3.3.42. Соблюдать Требования к транспортировке, хранению и приему пищевой продукции при оказании услуги по организации горячего питания в соответствии с Приложением 4 к Контракту.

3.3.43. Соблюдать Требования к сотрудникам при оказании услуг по организации горячего питания в соответствии с Приложением 5 к Контракту.

3.3.44. Соблюдать Требования к противоэпидемическому режиму при оказании услуги по организации горячего питания в соответствии с Приложением 6 к Контракту.

3.4. Исполнитель имеет право:

3.4.1. Требовать оплаты оказанных надлежащим образом услуг.

3.4.2. Запрашивать у Заказчика предоставления разъяснений и уточнений по вопросам оказания услуг в рамках Контракта.

3.4.3. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом.

3.4.4. Пользоваться иными правами, установленными Контрактом и законодательством Российской Федерации.

3.4.5. *В соответствии с действующим законодательством РФ заключить с заказчиком Договор безвозмездного пользования на предоставление во временное пользование имущества Заказчика (производственные площади, оборудование). Объем предоставляемых площадей и количество оборудования необходимого Исполнителю для оказания услуг согласовывается при заключении договора безвозмездного пользования. Срок предоставления указанных прав на такое имущество не может превышать срок исполнения настоящего контракта. Договор безвозмездного пользования заключается в течение 5-ти рабочих дней с момента заключения настоящего контракта.*

4. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

4.1. Приемку готового питания осуществляет уполномоченный представитель Заказчика, который проверяет на соответствие ассортимент, количество и качество изготовленных блюд, указанных в утверждённом меню, ежедневной меню-раскладке, раздаточной ведомости,

действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией, контракта и технического задания.

4.3. Исполнитель должен осуществлять отбор и хранение суточных проб от каждой партии пищевых продуктов приготовленной продукции питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями в полном объеме согласно меню.

4.5. В случае, несоответствия изготовленных блюд, Заказчик вправе отказать в приеме, либо потребовать от Исполнителя безвозмездного устранения недостатков в сроки, установленные Заказчиком.

4.6. Заказчик, обнаруживший после приемки услуг несоответствие или иные недостатки, которые не могли быть установлены при приемке (скрытые недостатки), в том числе такие, которые были умышленно скрыты Исполнителем, обязан известить об этом Исполнителя в течение 1 часа с момента их обнаружения и вправе потребовать безвозмездного их устранения в течение 2 часов с момента извещения Исполнителя, а также возмещения убытков до конца расчетного периода.

4.7. Заказчик осуществляет приемку результатов оказанных услуг (этапа услуг), включая оформление результатов приемки, в течение 10-ти рабочих дней, следующих за днем поступления Заказчику подписанного исполнителем *акта сдачи-приемки оказанных услуг (документа о приемке)* в соответствии с ч. 13. ст. 94 Федерального закона о контрактной системе.

При обнаружении расхождений Заказчик и Исполнитель в течение одного рабочего дня производят совместную сверку. Если в результате совместной сверки расхождения подтверждаются, Исполнитель в течение двух рабочих дней представляет Заказчику исправленный акт сдачи-приемки оказанных услуг.

4.9. При наличии претензий к результату оказанных услуг Заказчик направляет Исполнителю мотивированный отказ от приемки услуг в порядке, предусмотренном ч.13 ст.94 Закона № 44-ФЗ, в сроки предусмотренные п. 4.7. Исполнитель за свой счет и в согласованные Сторонами сроки устраняет выявленные недостатки. Акт сдачи-приемки оказанных услуг подписывается после устранения замечаний, в сроки и порядке, предусмотренные данным разделом.

4.10. Для проверки оказанных услуг в части соответствия условиям Контракта Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза проводится Заказчиком своими силами или с привлечением экспертов, экспертных организаций.

Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Контракта. Срок представления Исполнителем дополнительных материалов составляет 5 рабочих дней с момента направления запроса. Результаты экспертизы оформляются в виде заключения о соответствии/несоответствии оказанных услуг условиям настоящего контракта.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных контрактом, стороны несут ответственность в соответствии с настоящим Контрактом и действующим законодательством Российской Федерации, в размере, установленном положениями Федерального закона от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и Постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем) о внесении изменений в Постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу Постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063»(далее – Постановление Правительства РФ от 30.08.2017 № 1042).

5.2. Убытки, возникшие вследствие неисполнения либо ненадлежащего исполнения Сторонами обязательств по Контракту, возмещаются в объеме и порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации.

5.3. 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).

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

Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.

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

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

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

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

Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненным исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном Правительством Российской Федерации, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

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

5.6. Стороны освобождаются от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажут, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

5.7. Заказчик вправе удержать сумму неисполненных подрядчиком требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных заказчиком в соответствии с Законом № 44-ФЗ, из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

6. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, ДОПОЛНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

6.1. Изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в случаях, предусмотренных Законом №44-ФЗ.

6.2. Расторжение контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством. В случае принятия Заказчиком решения об одностороннем

отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским Кодексом Российской Федерации, такой отказ осуществляется в соответствии со статьей 95 Закона №44-ФЗ.

6.3. В случаях, установленных ч.15 ст.95 Закона № 44-ФЗ, Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта.

7. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА

7.1. При исполнении своих обязательств по настоящему контракту, стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам, для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или иные неправомерные цели.

При исполнении своих обязательств по настоящему контракту, стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей настоящего контракта законодательством, как коррупционные действия: дача/ получение взятки, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

В случае возникновения у стороны подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящей статьи, соответствующая сторона обязуется уведомить другую сторону в письменной форме.

В письменном уведомлении сторона обязана сослаться на факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящей статьи.

Вторая сторона обязана рассмотреть уведомление в течение 10 рабочих дней с даты его получения.

8. ФОРС-МАЖОРНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА

8.1. Обстоятельствами, наступление которых освобождает от ответственности за нарушения обязательства, являются обстоятельства непреодолимой силы, как то: вооруженные конфликты, акты терроризма, правовые акты государственных органов, аварийные и иные чрезвычайные ситуации, забастовки, массовые беспорядки, если такие обстоятельства непосредственно влияют на возможность Стороны исполнить соответствующее обязательство.

8.2. При невыполнении или частичном невыполнении любой из Сторон обязательств по Контракту вследствие наступления обстоятельств, указанных в п.9.1. Контракта, если они непосредственно повлияли на сроки исполнения Сторонами своих обязательств, срок исполнения обязательств отодвигается соразмерно времени, в течение которого будут действовать эти обстоятельства.

8.3. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств в силу вышеуказанных причин, должна письменно известить об этом другую Сторону в течение 5 (Пяти) рабочих дней со дня наступления таких обстоятельств. Доказательством указанных в извещении фактов должны служить документы, выдаваемые компетентными органами.

8.4. Незвещение, либо несвоевременное извещение другой стороны согласно п.9.3. Контракта влечет за собой утрату права ссылаться на эти обстоятельства.

9. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

9.1. Все споры или разногласия, возникающие между Сторонами по Контракту или в связи с ним, разрешаются в претензионном порядке в соответствии с частью 16 статьи 94 Федерального закона от 05.04.2013 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Срок рассмотрения претензии составляет 5 рабочих дней со дня ее получения.»

9.2. В случае невозможности разрешения разногласий в претензионном порядке, они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Красноярского края.

10. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

10.1. К отношениям Сторон, неурегулированным настоящим Контрактом, применяются нормы действующего гражданского законодательства Российской Федерации.

10.2. Контракт вступает в силу с момента его заключения и действует 31 мая 2024 года, но в любом случае до полного исполнения сторонами своих обязательств.

10.3. Документооборот в рамках Контракта осуществляется в письменной форме. Для оперативного уведомления допускается обмен документами посредством

факсимильной/телефонной связи, электронной почты с обязательной досылкой (передачей) подлинного документа в течение 3 (Трех) рабочих дней.

Срок ответа на входящий документ в рамках Контракта не может превышать 5 (Пяти) рабочих дней со дня его получения.

10.4. Контракт составлен в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации и подписан надлежащим образом уполномоченными представителями Сторон.

10.5. 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. В случае перемены Заказчика по Контракту права и обязанности Заказчика, предусмотренные Контрактом, переходят к новому заказчику в соответствии с частью 6 статьи 95 Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

10.6. Все приложения к Контракту должны быть оформлены в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и подписаны надлежащим образом уполномоченными представителями Сторон. Все приложения, составленные в надлежащей форме и в соответствии с условиями Контракта, являются его неотъемлемой частью.

10.7. Исполнитель обязан представить Заказчику сведения об изменении своего адреса в срок не позднее 2 (Двух) рабочих дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления адресом Исполнителя будет считаться адрес, указанный в Контракте.

При изменении у Исполнителя номеров телефонов, факсов, адреса электронной почты, реквизитов банка для осуществления расчетов по Контракту Исполнитель должен уведомить об этом Заказчика в течение 24 часов с момента изменений. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении указанной информации номерами телефонов, факсов, адресами электронной почты, реквизитами банка для осуществления расчетов по Контракту будут считаться сведения, указанные в Контракте.

11.8. Приложения:

Приложение №1 Техническое задание

Приложение №2 Спецификация

Приложение №3 Циклическое меню

Приложение №4 Требования к транспортировке, хранению и приему пищевой продукции при оказании услуги по организации горячего питания.

Приложение №5 Требования к сотрудникам при оказании услуг по организации горячего питания.

Приложение №6 Требования к противоэпидемическому режиму при оказании услуги по организации горячего питания.

12. АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК	ЗАКАЗЧИК
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Березовская средняя школа № 4 имени Героя Советского Союза П.Р. Мурашова»	Индивидуальный предприниматель Киреева Алена Николаевна
Юридический адрес: 662521, Красноярский край, Березовский район, пгт. Березовка, ул.Солнечная, 2а Адрес электронной почты: besoh4@mail.ru тел.8(391)222-07-78 ИНН 2404009186, КПП240401001 Единый казначейский счет 40102810245370000011 ОТДЕЛЕНИЕ КРАСНОЯРСК БАНКА РОССИИ/УФК по Красноярскому краю г.Красноярск, Казначейский счет 03234643046050001900 БИК 010407105 ОГРН: 1022400556353	Юридический адрес: 662520, Красноярский край, п.Березовка, ул.Маяковского, д.9, кв.7 Телефон: 89082228708 ИНН 240401194361 р/с 40802810323410000646 к/с 30101810600000000774 Филиал Новосибирский АО АЛЬФА-БАНК г.Новосибирск БИК: 045004774 ОГРНИП: 318246800061115

Директор МБОУ «БСШ № 4
им. Героя Советского Союза П.Р. Мурашова»
Р.В.Коба

М.П.



Индивидуальный предприниматель

А.Н.Киреева



Техническое задание

Наименование и объем оказываемых услуг: Исполнитель принимает на себя обязательства на оказание услуг по организации бесплатного питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в **Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Березовской средней школы № 4 имени Героя Советского Союза П.Р. Мурашова»**

Сроки оказания услуг: с 01.04.2024 г. по 31.05.2024г.

Требования к качеству оказываемых услуг:

Качество оказываемых услуг должно соответствовать государственным стандартам, предусмотренным для данного вида услуг, в соответствии с ГОСТ Р50763-2007, Р50764-95, Федеральным Законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (от 02.01.2000 № 29-ФЗ), Законом Российской Федерации «О защите прав потребителей» (от 07.02.92 № 2300-1), Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036.

Исполнитель предоставляет качественное питание, предоставляет готовые блюда соответствующее санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (СанПиН 2.3.6 1079-01), СанПиН 2.4.5.2409-08 - Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, СанПиН 2.3.2.1324-03 - Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов, СанПиН 2.4.2.1178-02 - Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях.

С учетом положений действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов готовые блюда для детей не должны содержать: ароматизаторов, красителей, стабилизаторов, консервантов, пищевых добавок, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания санитарными правилами и нормативами СанПиН

Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное меню на период с 09.01.2024 по 31.12.2024, в соответствии с пунктами 9 и 10 СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиеническими требованиями к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», а также количество в зависимости от возрастной категории детей, и оформляться по предложенной СанПиНом форме.

Исполнитель использует продукты и полуфабрикаты, имеющие сертификаты качества, качественные удостоверения, осуществляет доставку указанных продуктов и полуфабрикатов, на специально оборудованном для этих нужд транспорте (в соответствии с санитарными нормами), в количестве, необходимом для доставки бакалейных, мясных, рыбных и молочных продуктов (в соответствии с санитарными нормами).

Остаточный срок годности на все поставляемые продукты питания - не менее 80% от установленного предприятием-изготовителем срока годности на дату поставки.

<p style="text-align: center;">Заказчик</p> <p>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Березовская средняя школа № 4 имени Героя Советского Союза П.Р. Мурашова»</p> <p>Директор МБОУ «БСШ № 4 им. Героя Советского Союза П.Р. Мурашова» _____ Р.В.Коба</p> <p style="text-align: center;">М.П.</p>	<p style="text-align: center;">Исполнитель</p> <p>Индивидуальный предприниматель Кирсева Алена Николаевна</p> <p>Индивидуальный предприниматель _____ А.Н.Кирсева</p>
---	---

Спецификация

на оказание услуг по организации бесплатного питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в МБОУ «БСШ № 4 им. Героя Советского Союза П.Р. Мурашова»;

п/п №	Наименование работ/услуг	Количество	Сумма на 1 ребенка в день (руб.)	Сумма всего (руб.)
1.	Горячий завтрак обучающихся с 6 до 11 лет	1016	61,45	62433,20
2.	Горячий завтрак обучающихся с 12 до 18 лет	304	71,45	21720,80
3.	Горячий обед обучающихся с 6 до 11 лет	1602	92,18	147672,36
4.	Полдник обучающихся с 6 до 11 лет	586	46,09	27008,74
5.	Горячий обед обучающихся с 12 до 18 лет	304	107,16	32576,64
	Сумма всего			291411,74
	Расходы на приготовление льготного питания			101994,10
	Итоговая сумма			393405,84

Заказчик:

Директор

МБОУ «БСШ № 4 им. Героя Советского Союза

П.Р. Мурашова»



Р.В.Коба

Исполнитель:

Индивидуальный предприниматель



А.Н.Кирсева

Требования к транспортировке, хранению и приему пищевой продукции при оказании услуги по организации горячего питания

1. Предоставить заказчику список поставщиков пищевых продуктов с их фактическими адресами осуществления деятельности.
2. Предусмотреть в заключаемых с поставщиками договорах на поставку пищевой продукции, следующие условия:
 - осуществление процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней техническими регламентами Таможенного союза.
 - обеспечение производства (изготовление) пищевой продукции в соответствии с технической документацией (ГОСТ или ТУ с характеристиками качественных показателей изготавливаемой пищевой продукции не ниже, чем в ГОСТ),
 - обеспечение наличие складов, оборудованных соответствующим образом, для осуществления хранения с соблюдением должных условий пищевой продукции, проведения входного (приемочного) контроля, проведения лабораторных исследований в рамках производственного контроля, организации ротации, логистики, подтверждения прослеживаемости пищевой продукции, поставки пищевой продукции в необходимом количестве на специализированном транспорте, предназначенном для перевозки исключительно пищевой продукции, при условии соблюдения температурных режимов.
 - обеспечение мойки и обработки (дезинфекции) специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции с установленной периодичностью;
 - обеспечение использования при поставке пищевой продукции грузчиками (экспедиторами) специальной (рабочей) одежды, наличие у грузчиков (экспедиторов) личных медицинских книжек с внесенными результатами медицинского осмотра, профилактических прививок, перенесенных инфекционных заболеваний, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.
 - обеспечение наличия необходимых документов и (или) их реквизитов, подтверждающих соответствие и прослеживаемость каждой партии пищевой продукции обязательным требованиям в местах хранения общего запаса пищевой продукции;
 - обеспечение неукоснительного соблюдения заключенных договоров на поставку пищевой продукции,
 - представление результатов лабораторных исследований пищевой продукции по показателям качества и безопасности, результатов исследования смывов с объектов внешней среды в складах (включая холодильное оборудование), грузовых отсеков транспорта для перевозки пищевой продукции,
 - уведомление о смене производителя (поставщика) пищевой продукции в трехдневный срок с указанием причины,
 - разработку и осуществление комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
 - извещение об аварийных ситуациях на объектах хранения пищевой продукции, регистрации случаев инфекционной заболеваемости среди работников.
3. Обеспечить наличие складских помещений, оборудованных должным образом, позволяющим обеспечить условия хранения каждой группы пищевой продукции в соответствии с условиями и сроками хранения, установленными предприятием-производителем, а также не менее чем трехдневный запас пищевой продукции;
4. Обеспечивать централизованную поставку пищевой продукции, оценку каждой партии поступающей пищевой продукции, проведение выборочного лабораторного контроля за качеством и безопасностью поступившей пищевой продукции по результатам проведенного входного контроля, хранение не менее трехсуточного запаса пищевой продукции, организацию ротации, логистики, подтверждения прослеживаемости пищевой продукции, поставку пищевой продукции, прошедшей входной (приемочный) контроль, в учреждения в необходимом количестве на специализированном транспорте,

5. Обеспечить централизацию проведения входного (приемочного) контроля каждой партии пищевой продукции с проведением оценки наличия и полноты заполнения сопроводительной документации, подтверждающей соответствие пищевой продукции обязательным требованиям и прослеживаемость, проведения идентификации каждой партии пищевой продукции, бракеража каждой партии пищевой продукции, оформление соответствующей документации и ее заполнение, организации корректной ротации и логистики;

6. Обеспечивать наличие не менее трехдневного запаса пищевой продукции, обеспечить поставку в пищеблоки пищевой продукции (за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи, фрукты свежие и т.п.), имеющей резерв на момент поставки в сроках годности не менее чем 50,0%, для пищевой продукции со сроком годности до 10 суток – не менее 30,0% от установленного изготовителем срока годности.

7. Обеспечить поставку пищевой продукции в пищеблоки специализированным транспортом, предназначенным для перевозки исключительно пищевой продукции, при условии соблюдения температурных режимов;

8. Обеспечить мойку и обработку (дезинфекцию) специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции с установленной периодичностью;

9. Обеспечить поставку пищевой продукции в пищеблоки при наличии на каждом тарном месте маркировки с полной информацией, при наличии документов и (или) их реквизитов, подтверждающих соответствие обязательным требованиям и прослеживаемость.

10. Обеспечить хранение пищевой продукции в пищеблоках при условии сохранения качественных характеристик и безопасности в соответствии с требованиями действующих законодательных, нормативных и других документов.

11. Уведомлять в обязательном порядке заказчика в случае смены поставщиков пищевой продукции с указанием причин.

Требования к сотрудникам при оказании услуг по организации горячего питания

1. Разработать и утвердить на каждый пищеблок штатное расписание, определить количество работников пищеблоков в зависимости от количества обслуживаемых с предоставлением данной информации Заказчику на момент заключения договора;
2. Укомплектовать в полном объеме утвержденные штатные расписания каждого пищеблока работниками со специальным образованием, в том числе заведующими производством (шеф-поварами), поварами с квалификацией не менее 3 разряда, прошедших профессиональную переподготовку и повышение квалификации в установленном порядке;
3. Трудоустраивать работников, имеющих личные медицинские книжки установленного образца с внесенными результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;
4. Обеспечить своевременность прохождения работниками медицинских осмотров, профилактических прививок, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;
5. Обеспечивать контроль за должными условиями труда, соблюдением правил безопасности и охраны труда, правильным применением работниками средств индивидуальной и коллективной защиты, наличием у каждого работника и правильного ношения специальной (рабочей) одежды.

Требования к противоэпидемическому режиму при оказании услуги по организации горячего питания

1. Содержать помещения в должном санитарном состоянии, проводить ежедневную уборку помещений и оборудования с применением моющих и дезинфекционных средств, рабочих мест – после каждой проведенной технологической операции, не реже 1 раза в месяц проводить генеральную уборку;

2. Использовать оборудование, инвентарь, посуду, тару, соответствующих требованиям действующих санитарных правил и выполненных из материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией;

3. Извещать в течение часа заказчика об аварийных ситуациях на объектах хранения пищевой продукции, пищеблоках, а также о регистрации случаев инфекционной заболеваемости среди работников.

4. Обеспечить организацию и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с требованиями действующего законодательства.

№ ТК (ТТК)*/Взрш	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)					Эн/л (ккал)	В1	В2	В3	В4	В5	В6	В7	В8	В9	В10	В11	В12	В13	В14	В15
			Б	Ж	У	Х	С																

Завтрак																						
9/262	Каша манная молочная жидкая	200	6,33	7,38	32,1	220	0,07	0,07	1,42	0,05	0,5	137,16	125,53	20,81	0,41							
6/15	Сыр (поручивши)	10	2,63	2,66	0,00	35,00	0,00	0,07	0,07	0,03	0,04	100,00	60,00	5,50	0,07							
ТТ	Банан, или груша, или яблоко, или др.	100	1,50	0,50	21,00	96,00	0,04	10,00	0,00	0,40	8,00	28,00	42,00	0,60								
36/382	Какао с молоком	200	3,09	2,29	13,87	88,41	0,03	0,42	0,02	0,01	89,25	85,43	24,53	0,86								
ТТ	Хлеб ржаной	20	0,98	0,20	8,96	42,00	0,02	0,00	0,00	0,00	0,14	3,60	18,40	4,00	0,58							
ТТ	Хлеб пшеничный или батон	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,02	0,00	0,00	0,00	0,22	4,00	13,00	2,80	0,22							
Итого		550	16,05	13,19	85,77	528,41	0,18	11,91	0,10	1,31	342,01	330,36	99,64	2,74								
Предель калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности		470-587,5																				

Обед																						
Игра кабанчиков (промышленного производства)																						
27/115	Суп "Валда" с мясом птицы	250	10,84	7,89	21,92	204,00	0,16	25,60	0,07	0,38	34,20	13,90	57,96	1,93								
61/364	Азу	240	12,92	13,76	31,14	301,02	0,19	17,84	0,04	0,66	34,91	192,27	53,64	2,99								
17/349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,44	0,00	18,90	80,00	0,00	0,40	0,00	0,08	44,70	15,40	6,00	1,23								
ТТ	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	63,00	0,03	0,00	0,00	0,21	5,40	27,60	6,00	0,87								
ТТ	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,03	0,00	0,00	0,33	6,00	19,50	4,20	0,33								
Итого		810	28,67	25,01	104,78	765,52	0,43	49,60	0,11	2,92	144,41	286,67	115,60	7,83								
Предель калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности		705-822,5																				

Полдник																						
57/375,376	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,01	41,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,77	4,12	2,20	0,44								
ТТ	Банан, или груша, или яблоко, или др.	100	1,50	0,50	21,00	96,00	0,04	10,00	0,00	0,40	8,00	28,00	42,00	0,60								
56/ТТК	Полша львовская	60	7,10	4,79	15,44	140,40	0,05	3,46	0,01	0,52	59,05	69,05	10,68	0,61								
Итого		360	8,60	5,29	46,45	277,40	0,09	13,46	0,01	0,92	69,80	101,17	54,88	1,65								
Предель калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности		235-352,5																				
Норма выдачи специ 1,2 гр, соли йодированной 1,8 гр.																						

Итого за день		Б	Ж	У	Эн/л	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Суточная потребность		53,32	43,49	237,00	1571,33	0,70	74,97	0,22	5,15	556,22	718,20	270,12	12,22
Процент удовлетворения суточной потребности		77,00	79,00	335,00	2350,00	1,20	60,00	0,70	10,00	1100,00	1100,00	250,00	12,00
		69,25	55,05	70,75	66,87	58,33	124,95	31,43	51,52	50,57	65,29	108,05	101,83

День 7-11 лет

День 2

№ ТК (ТТК)/А/реп	Наименование блюда 2	Вес блюда 3	Пищевые вещества (г)			Эн/п (ккал)	В1	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)								
			Б	Ж	У			С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe					
1	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15							
Завтрак																			
39/143,241,330	Рагу из овощей с мясом	200	8,54	15,19	14,57	234,00	0,09	11,04	2,60	41,89	126,39	33,47	1,67						
57/375,376	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,01	41,00	0,00	0,00	0,00	2,77	4,12	2,20	0,44						
ГП	Творожное печенье	60	7,37	2,83	19,14	132,30	0,35	1,75	0,43	42,17	109,97	40,77	1,09						
ГП	Хлеб ржаной	20	0,98	0,20	8,96	42,00	0,02	0,00	0,14	3,60	18,40	4,00	0,58						
ГП	Хлеб пшеничный или блан	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,02	0,00	0,22	4,00	13,00	2,80	0,22						
	Итого	500	18,41	18,38	62,52	496,30	0,48	12,79	3,39	94,43	271,88	83,24	4,00						
Предельная калорийность в пределах 20-25% от норм калорийности													470-587,5						
Обед																			
59/75	Икра свекольная	60	1,32	4,54	6,69	77,00	0,02	7,60	2,23	17,06	33,69	17,06	0,98						
28/96	Рассольник ленинградский со сметаной	200	1,75	5,03	15,70	106,40	0,08	5,96	1,70	16,96	59,26	20,82	0,78						
14/294	Котлеты рубленные из птицы	90	16,06	10,50	10,25	211,00	0,05	0,00	0,04	28,31	73,59	17,92	1,58						
15/331	Соус сметанный с томатом	25	0,24	2,78	0,71	29,00	0,00	0,33	0,06	5,78	5,65	1,58	0,07						
32/ГТК	Рис отварной с овощами	150	3,22	6,76	21,25	176,00	0,05	5,50	0,37	7,07	73,19	33,37	0,93						
35/519	Налиток из сливочника	200	0,68	0,28	19,64	97	0,01	200	0,76	12,3	3,4	3,4	0,63						
ГП	Хлеб ржаной	20	0,98	0,20	8,96	42,00	0,02	0,00	0,14	3,60	18,40	4,00	0,58						
ГП	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,02	0,00	0,22	4,00	13,00	2,80	0,22						
	Итого	765	25,77	30,25	93,04	785,40	0,25	219,39	5,52	95,08	280,18	100,95	5,77						
Предельная калорийность в пределах 30-35% от норм калорийности													705-822,5						
Полдник																			
63/386	Кисломолочный продукт (в ассортименте)	200	5,6	6,4	8,2	118	0,06	1,4	0	240	190	228	0,2						
ГП	Яблоко, или груша, или банан, или др.	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	10,00	0,20	16,00	11,00	9,00	2,20						
ГП	Батон (или сухик, или баранки, или булочки, или сухарики)	50	3,75	1,45	25,70	131,00	0,06	0,00	0,00	9,50	32,50	6,00	0,60						
	Итого	350	9,75	8,25	43,70	296,00	0,15	11,40	0,20	265,50	233,50	243,00	3,00						
Предельная калорийность в пределах 10-15% от норм калорийности													235-352,5						
Норма выдачи снейш 1,2 гр., соли йодированной 1,8 гр.																			
Итого за день																			
Суточная потребность													С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
Процент удовлетворения суточной потребности													243,58	0,29	9,11	455,01	785,56	427,19	12,77
													60,00	0,70	10,00	1100,00	1100,00	250,00	12,00
													405,97	41,43	91,10	41,36	71,41	170,88	106,42

Дети 7-11 лет

День 5

№ ТК (ТТК)*/№рек	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)					Этил (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	У	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15						
50/255	Каши ячневая вязкая	200	8,74	7,90	50,46	308,00	0,13	1,46	0,05	0,58	172,01	279,75	45,72	1,06						
ТТ	Яблоко, или груша, или банан, или др.	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	10,00	0,00	0,20	16,00	11,00	9,00	2,20						
3 (14)	Масло сливочное (поршневки)	10	0,08	7,15	0,13	65,00	0,00	0,00	0,10	0,04	2,40	3,00	0,00	0,02						
30/375,377	Чай с лимонком	200	0,06	0,01	10,22	43,00	0,00	2,80	0,00	0,01	5,57	5,66	3,04	0,48						
ТТ	Хлеб ржаной	20	0,98	0,20	8,96	42,00	0,02	0,00	0,00	0,14	3,60	18,40	4,00	0,58						
ТТ	Хлеб пшеничный или багет	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,02	0,00	0,00	0,22	4,00	13,00	2,80	0,22						
Итого		550	11,78	15,82	89,41	552,00	0,20	14,26	0,15	1,19	203,58	330,81	64,56	4,56						
Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности		470-587,5																		
		Обед																		
68,463	Маринад овощной томатом	60	1,18	5,32	6,98	81,35	0,02	6,24	0,03	2,80	17,62	29,61	14,87	0,78						
5/102	Суп картофельный с бобовыми	250	5,26	5,26	21,24	146,00	0,20	5,82	0,00	1,94	29,41	87,15	35,44	2,02						
66/374	Жаркое по-домашнему	240	12,13	13,65	26,75	278,84	0,17	16,32	0,04	0,56	27,81	179,96	48,56	2,75						
17/349	Колбас из смеси сухофруктов	200	0,44	0,00	18,90	80,00	0,00	0,40	0,00	0,08	44,70	15,40	6,00	1,23						
ТТ	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	63,00	0,03	0,00	0,00	0,21	5,40	27,60	6,00	0,87						
ТТ	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,03	0,00	0,00	0,33	6,00	19,50	4,20	0,33						
Итого		810	22,76	24,77	102,07	719,69	0,45	28,78	0,07	5,92	130,94	359,22	115,07	7,98						
Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности		705-822,5																		
		Полдник																		
54/375,376	Чай с молоком стуженым	200	2,74	3,23	24,11	138	0,02	0,38	0,02	0,08	119,22	87,34	15,12	0,5						
ТТ	Хлеб пшеничный или багет	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,03	0,00	0,00	0,33	6,00	19,50	4,20	0,33						
3 (14)	Масло сливочное (поршневки)	10	0,08	7,15	0,13	65,00	0,00	0,00	0,10	0,04	2,40	3,00	0,00	0,02						
6(15)	Сыр (поршневки)	10	2,63	2,66	0,00	35,00	0,00	0,07	0,03	0,04	100,00	60,00	5,50	0,07						
ТТ	Макароны, или груша, или банан, или др.	100	0,80	0,20	7,50	38,00	0,06	38,00	0,00	0,20	35,00	17,00	11,00	0,10						
Итого		350	8,53	13,48	46,50	346,50	0,11	38,45	0,15	0,69	262,62	186,84	35,82	1,02						
Предел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности		235-352,5																		
Норма выдачи спешки 1,2 гр., соли кипяченой 1,8 гр.																				
Итого за день			Б	Ж	У	Этил	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe						
Суточная потребность			43,07	54,07	237,98	1618,19	0,76	81,49	0,37	7,80	597,14	876,87	215,45	13,56						
Процент удовлетворения суточной потребности			77,00	79,00	335,00	2350,00	1,20	60,00	0,70	10,00	1100,00	1100,00	250,00	12,00						
			53,94	68,44	71,04	68,86	62,92	135,82	52,86	78,00	54,29	79,72	86,18	113,00						

Дети 7-11 лет

День 6

№ ТК (ТК)*/№прп	Наименование блюда	Пищевые вещества (г)			Эн/л (ккал)			Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
		Вес блюда	Б	Ж	У	Эн/л	В1	С	А	Е	Са	Р	12	13	14
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
	Завтрак														
ГП	Творожное печенье	20	2,46	0,94	6,38	44,10	0,12	0,58	0,02	0,14	14,06	36,66	13,59	0,36	
41/304	Рис отварной	150	3,69	5,48	30,04	209,00	0,02	0,00	0,03	0,19	1,38	61,49	19,17	0,52	
51/229	Рыба, тушеная в томате с овощами	90	8,67	4,47	4,67	94,00	0,06	2,80	0,01	1,92	29,87	148,76	39,96	0,76	
20/375,376	Чай с молоком	200	0,92	0,69	10,41	51,49	0,01	0,21	0,04	0,00	40,78	27,61	7,15	0,46	
ГП	Хлеб ржаной	20	0,98	0,20	8,96	42,00	0,02	0,00	0,00	0,14	3,60	18,40	4,00	0,58	
ГП	Хлеб пшеничный или батон	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,02	0,00	0,00	0,22	4,00	13,00	2,80	0,22	
	Итого	500	18,24	11,94	70,30	487,59	0,25	3,59	0,10	2,61	93,69	305,92	86,67	2,90	
	Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности					470-587,5									
	Обед														
1/131,132,133	Зеленый горошек (или кукуруза) отварные	60	1,86	0,12	3,90	24,00	0,07	6,00	0,00	0,12	12,00	37,20	12,60	0,42	
10/131	Свекольник со сметаной	250	2,22	4,83	11,84	118,00	0,06	9,54	0,03	0,23	39,89	70,63	31,10	1,53	
23/479	Макароник с мясом	240	9,58	12,59	56,03	376	0,11	1,76	0,03	4,21	26,26	95,78	17,47	1,68	
35/519	Напиток из шиповника	200	0,68	0,28	19,64	97	0,01	200	0	0,76	12,3	3,4	3,4	0,63	
ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	63,00	0,03	0,00	0,00	0,21	5,40	27,60	6,00	0,87	
ГП	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,03	0,00	0,00	0,33	6,00	19,50	4,20	0,33	
	Итого	810	18,09	18,36	119,61	748,50	0,31	217,30	0,06	5,86	101,85	254,11	74,77	5,46	
	Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности					705-822,5									
	Полдник														
57/375,376	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,01	41,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,77	4,12	2,20	0,44	
ГП	Банан, или груша, или яблоко, или др.	100	1,50	0,50	21,00	96,00	0,04	10,00	0,00	0,40	8,00	28,00	42,00	0,60	
44/553	Шоколадка с картофельм	50	5,02	5,41	23,00	171,00	0,07	0,04	0,04	0,63	46,88	53,49	6,37	0,40	
	Итого	350	6,52	5,91	54,01	308,00	0,11	10,04	0,04	1,03	57,65	85,61	50,57	1,44	
	Предел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности					235-352,5									
	Норма выдачи сладкой 1,2 гр., соли йодированной 1,8 гр.														
	Итого за день														
	Суточная потребность		42,85	36,21	243,92	1544,09	0,67	230,93	0,20	9,50	253,19	645,64	212,01	9,80	
	Процент удовлетворения суточной потребности		77,00	79,00	335,00	2350,00	1,20	60,00	0,70	10,00	1100,00	1100,00	250,00	12,00	
			55,65	45,84	72,81	65,71	55,75	384,88	28,57	95,00	23,02	58,69	84,80	81,67	

№ ТК (ТТК)*/№реп	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	

		Завтрак														
26/268	Каши жидкая молочная рисовая	200	5.47	6.11	31.48	202.79	0.05	0.63	0.03	0.18	132.53	138.9	28.83	0.41		
36/382	Каша с молоком	200	3.09	2.29	13.87	88.41	0.03	0.42	0.02	0.01	89.25	85.43	24.53	0.86		
3 (14)	Масло сливочное (порошковое)	10	0.08	7.15	0.13	65.00	0.00	0.00	0.10	0.04	2.40	3.00	0.00	0.02		
6(15)	Сыр (порошковый)	10	2.63	2.66	0.00	35.00	0.00	0.07	0.03	0.04	100.00	60.00	5.50	0.07		
ТТ	Творожное печенье	40	4.92	1.88	12.76	88.20	0.23	1.17	0.03	0.28	28.12	73.32	27.18	0.73		
ТТ	Хлеб ржаной	20	0.98	0.20	8.96	42.00	0.02	0.00	0.00	0.14	3.60	18.40	4.00	0.58		
ТТ	Хлеб пшеничный или батон	20	1.52	0.16	9.84	47.00	0.02	0.00	0.00	0.22	4.00	13.00	2.80	0.22		
Итого		500	18.69	20.43	77.04	568.40	0.35	2.29	0.21	0.91	359.90	392.05	92.84	2.89		
Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности			470-587,5													
		Обед														
1/131,132,133	Зеленый горошек (или кукуруза) отварные	60	1.86	0.12	3.90	24.00	0.07	6.00	0.00	0.12	12.00	37.20	12.60	0.42		
33/88	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	250	1.82	6.18	7.73	100.00	0.04	18.10	0.01	2.05	37.73	49.71	22.40	0.78		
71/279	Тертая (из птицы)	90	11.50	13.55	10.79	211.13	0.07	1.54	0.01	3.00	16.32	109.11	18.39	1.02		
31/456	Соус красный основной	20	0.29	0.39	1.36	10.33	0.01	1.11	0.03	0.06	2.77	5.18	2.96	0.11		
16/ТТК	Макаронные изделия отварные с овощами	150	4.08	6.73	22.48	159.00	0.06	5.90	0.04	0.60	20.00	63.20	37.36	1.07		
17/349	Кочуот из смеси сухофруктов	200	0.44	0.00	18.90	80.00	0.00	0.40	0.00	0.08	44.70	15.40	6.00	1.23		
ТТ	Хлеб ржаной	30	1.47	0.30	13.44	63.00	0.03	0.00	0.00	0.21	5.40	27.60	6.00	0.87		
ТТ	Хлеб пшеничный	30	2.28	0.24	14.76	70.50	0.03	0.00	0.00	0.33	6.00	19.50	4.20	0.33		
Итого		830	23.74	27.51	93.36	717.96	0.31	33.05	0.09	6.43	144.92	326.90	109.91	5.83		
Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности			705-822,5													
		Полдник														
57/375,376	Чай с сахаром	200	0.00	0.00	10.01	41.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2.77	4.12	2.20	0.44		
ТТ	Бискв. или груш. или яблоко. или др.	100	1.50	0.50	21.00	96.00	0.04	10.00	0.00	0.40	8.00	28.00	42.00	0.60		
56/ТТК	Пшени школьная	60	7.10	4.79	15.44	140.10	0.05	3.46	0.01	0.52	59.03	69.03	10.68	0.61		
Итого		360	8.60	5.29	46.45	277.40	0.09	13.46	0.01	0.92	69.80	101.17	54.88	1.65		
Предел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности			235-352,5													

		Витаминно-минеральный состав																																			
		Б			Ж			У			Энд.			В1			С			А			Е			Са			Р			Mg			Fe		
		51.03	53.25	216.85	1563.76	0.75	48.80	0.31	8.26	574.62	820.12	237.63	10.37	77.00	79.08	335.00	2350.00	1.20	60.00	0.70	10.00	1100.00	1100.00	250.00	12.00	66.27	67.41	64.73	66.54	62.08	81.33	44.29	82.62	52.24	74.56	103.05	86.42

Дети 7-11 лет

День 8

№ ТК (ТК)*/№реп	Наименование блюда 2	Вес блюда 3	Пищевые вещества (г)			Эн/п (ккал) 7	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
1	4	5	6	8	9	10	11	12	13	14	15			
37/295	Макаронные изделия отварные с сыром	160	10,90	10,91	29,23	246,00	0,06	0,18	0,09	0,62	135,94	133,55	15,80	0,94
27/115	Икра кабачковая (промышленного производства)	60	0,72	2,82	4,62	47,00	0,02	5,76	0,00	1,26	19,20	18,00	7,80	0,48
	Завтрак													
ГП	Кондитерские изделия (вафли, или пряники, или печенье, или зефир, или мармелад)	40	3,04	0,32	19,44	96,00	0,04	0,00	0,00	0,52	11,60	36,00	8,00	0,84
ГП	Хлеб ржаной	20	0,98	0,20	8,96	42,00	0,02	0,00	0,00	0,14	3,60	18,40	4,00	0,58
ГП	Хлеб пшеничный или багет	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,02	0,00	0,00	0,22	4,00	13,00	2,80	0,22
20/375,376	Чай с молоком	200	0,92	0,69	10,41	51,49	0,01	0,21	0,04	0,00	40,78	27,61	7,15	0,46
	Итого	500	18,08	15,10	82,50	529,49	0,17	6,15	0,13	2,76	215,12	246,56	45,55	3,52
	Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности					470-587,5								
	Обед													
59/75	Икра свекольная	60	1,32	4,54	6,69	77,00	0,02	7,60	0,00	2,23	17,06	33,69	17,06	0,98
55/108,109	Суп картофельный с клецками	200	3,88	3,95	20,02	148,80	0,09	4,60	0,02	1,24	16,06	62,66	17,78	0,92
19/405	Курица в соусе с томатом	90	11,35	12,51	3,76	151,00	0,02	2,32	0,05	0,37	26,83	60,28	19,64	1,30
45/416	Рис, припущенный с томатом	150	3,90	5,47	30,19	210,00	0,02	2,08	0,03	0,22	1,73	64,53	21,43	0,66
35/519	Напиток из шиповника	200	0,68	0,28	19,64	97	0,01	200	0	0,76	12,3	3,4	3,4	0,63
ГП	Хлеб ржаной	20	0,98	0,20	8,96	42,00	0,02	0,00	0,00	0,14	3,60	18,40	4,00	0,58
ГП	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,02	0,00	0,00	0,22	4,00	13,00	2,80	0,22
	Итого	740	23,63	27,11	99,10	772,80	0,20	216,60	0,10	5,18	81,58	255,96	86,11	5,29
	Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности					705-822,5								
	Полдник													
8/385	Молоко кипяченое	200	5,80	7,00	9,40	124,00	0,08	2,60	0,06	0,20	240,00	180,00	28,00	0,20
ГП	Яблоко, или груша, или банан, или др.	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	10,00	0,00	0,20	16,00	11,00	9,00	2,20
ГП	Багет (или сухки, или баранки, или бублики, или сушарки)	50	3,75	1,45	25,70	131,00	0,06	0,00	0,00	0,00	9,50	32,50	6,00	0,60
	Итого	350	9,95	8,85	44,90	302,00	0,17	12,60	0,06	0,40	265,50	223,50	43,00	3,00
	Предел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности					235-352,5								
	Норма выдачи специй 1,2 гр., соли йодированной 1,8 гр.													
	Итого за день		51,66	51,06	226,50	1604,29	0,54	235,35	0,29	8,34	562,20	726,02	174,66	11,81
	Суточная потребность		77,00	79,00	335,00	2350,00	1,20	60,00	0,70	10,00	1100,00	1100,00	250,00	12,00
	Процент удовлетворения суточной потребности		67,09	64,63	67,61	68,27	44,92	392,25	41,43	83,40	51,11	66,00	69,86	98,42

Дети 7-11 лет

День 10

№ ТК (ТТК)/№рек	Наименование блюда	Пищевые вещества (г)					Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
		Вес блюда 3	Б 4	Ж 5	У 6	Эн/л (ккал) 7	В1 8	С 9	А 10	Е 11	Са 12	Р 13	Мg 14	Fe 15		
14/294	Котлеты рубленные из птицы	90	16,06	10,50	10,25	211,00	0,05	0,00	0,06	0,04	28,31	73,59	17,92	1,58		
64/139	Капуста тушеная	150	3,05	5,51	11,70	118,00	0,03	25,63	0,00	2,10	82,86	59,65	30,69	1,20		
	Завтрак															
III	Кондитерские изделия (вафли, или пряники, или печенье, или зефир, или маршмэлл)	20	1,52	0,16	9,72	48,00	0,02	0,00	0,00	0,26	5,80	18,00	4,00	0,42		
57/375,376	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,01	41,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,77	4,12	2,20	0,44		
III	Хлеб ржаной	20	0,98	0,20	8,96	42,00	0,02	0,00	0,00	0,14	3,60	18,40	4,00	0,58		
III	Хлеб пшеничный или багет	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,02	0,00	0,00	0,22	4,00	13,00	2,80	0,22		
	Итого	500	23,13	16,53	60,48	507,00	0,14	25,63	0,06	2,76	127,34	186,76	61,61	4,44		
	Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности					470-587,5										
	Обед															
4/70,71	Овощи натуральные свежие (или соленные)	60	0,48	0,06	1,02	8,00	0,01	3,00	0,02	0,05	13,00	14,40	8,40	0,36		
33/88	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	250	1,82	6,18	7,73	100,00	0,04	18,10	0,01	2,03	37,73	49,71	22,40	0,78		
34/291	Плов из птицы	240	20,55	22,38	38,76	457,00	0,05	1,80	0,02	3,56	9,97	159,40	36,61	2,09		
17/349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,44	0,00	18,90	80,00	0,00	0,40	0,00	0,08	44,70	15,40	6,00	1,23		
III	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	63,00	0,03	0,00	0,00	0,21	5,40	27,60	6,00	0,87		
III	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,03	0,00	0,00	0,33	6,00	19,50	4,20	0,33		
	Итого	810	27,04	29,16	94,61	738,50	0,16	23,30	0,05	6,27	116,80	286,01	83,61	5,66		
	Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности					705-822,5										
	Полдник															
63/386	Кисломолочный продукт (в ассортименте)	200	5,6	6,4	8,2	118	0,06	1,4	0,06	0	2,40	190	228	0,2		
III	Яблоко, или груша, или банан, или др.	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	10,00	0,00	0,20	16,00	11,00	9,00	2,20		
III	Батон (или сухих, или баранок, или бублики, или сухариков)	50	3,75	1,45	25,70	131,00	0,06	0,00	0,00	0,00	9,50	32,50	6,00	0,60		
	Итого	350	9,75	8,25	43,70	296,00	0,15	11,40	0,06	0,20	265,50	233,50	243,00	3,00		
	Предел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности					235-352,5										
	Норма выдачи специй 1,2 гр., соли йодированной 1,8 гр.															
	Итого за день		59,92	53,94	198,79	1561,50	0,45	60,33	0,17	9,23	509,64	706,27	388,22	13,10		
	Суточная потребность		77,00	79,00	335,00	2350,00	1,20	60,00	0,70	10,00	1100,00	1100,00	250,00	12,00		
	Процент удовлетворения суточной потребности		77,82	68,28	59,34	66,45	37,50	100,55	24,29	92,30	46,33	64,21	155,29	109,17		

№ ТК (ТТК)*/Дарен	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)						Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	Эн/л (ккал)	7	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15				
32,479	Макароник с мясом	200	7,99	10,49	46,69	313,33	0,09	1,47	0,03	3,51	21,88	79,81	14,56	1,4				
	Кондитерские изделия (вафли, или пряники, или печенье, или зефир, или маршмэлл)	60	4,56	0,48	29,16	144,00	0,06	0,00	0,00	0,78	17,40	54,00	12,00	1,26				
ТТ	Хлеб ржаной	20	0,98	0,20	8,96	42,00	0,02	0,00	0,00	0,14	3,60	18,40	4,00	0,58				
ТТ	Хлеб пшеничный или батон	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,02	0,00	0,00	0,22	4,00	13,00	2,80	0,22				
57,375,376	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,01	41,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,77	4,12	2,20	0,44				
	Итого	500	15,05	11,33	104,66	587,33	0,19	1,47	0,03	4,65	49,65	169,33	35,56	3,90				
	Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности				470-587,5													
					Обез													
1/31,132,133	Зеленый горошек (или кукуруза) отварные	60	1,86	0,12	3,90	24,00	0,07	6,00	0,00	0,12	12,00	37,20	12,60	0,42				
49,104,105	Суп картофельный с мясными фрикадельками из говядины	250	8,15	7,70	13,12	170,00	0,13	9,88	0,01	1,07	19,78	133,07	34,04	1,97				
122,279	Тфетеси	90	11,45	13,49	10,79	210,47	0,05	1,08	0,00	3,06	13,81	122,99	19,88	1,71				
69,70/139,310,31	Картофель тушеная (норе картофельное (или картошка отварной) (90/90)	180	3,71	6,05	18,01	131,50	0,10	26,28	0,02	1,35	71,88	87,73	35,08	1,33				
17,349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,44	0,00	18,90	80,00	0,00	0,40	0,00	0,08	44,70	15,40	6,00	1,23				
ТТ	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	63,00	0,03	0,00	0,00	0,21	5,40	27,60	6,00	0,87				
ТТ	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,03	0,00	0,00	0,33	6,00	19,50	4,20	0,33				
	Итого	840	29,36	27,90	92,92	769,47	0,41	43,64	0,03	6,22	173,57	443,49	117,80	7,86				
	Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности				705-822,5													
54,375,376	Чай с молоком сгущенным	200	2,74	3,23	24,11	138	0,02	0,38	0,02	0,08	119,22	87,34	15,12	0,5				
ТТ	Хлеб пшеничный или батон	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,03	0,00	0,00	0,33	6,00	19,50	4,20	0,33				
3 (14)	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,15	0,13	65,00	0,00	0,00	0,10	0,04	2,40	3,00	0,00	0,02				
6(15)	Сыр (порциями)	10	2,63	2,66	0,00	35,00	0,00	0,07	0,03	0,04	100,00	60,00	5,50	0,07				
ТТ	Макароник или груша, или банан, или др.	100	0,80	0,20	7,50	38,00	0,06	38,00	0,00	0,20	35,00	17,00	11,00	0,10				
	Итого	350	8,53	13,48	46,50	346,50	0,11	38,45	0,15	0,69	262,62	186,84	35,82	1,02				
	Предел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности				235-352,5													
	Норма выдачи специй 1,2 гр. соли растворенной 1,8 гр.																	
	Итого за день		Б	Ж	У	Эн/л	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe				
	Суточная потребность		52,94	52,71	244,08	1703,30	0,71	83,56	0,21	11,56	485,84	799,66	189,18	12,78				
	Процент удовлетворения суточной потребности		77,00	79,00	335,00	2350,00	1,20	60,00	0,70	10,00	1100,00	1100,00	250,00	12,00				
			68,75	66,72	72,86	72,48	59,17	139,27	50,00	115,60	44,17	72,70	75,67	106,50				

Дети 7-11 лет

День 12

№ ТК (ТТК)*№рек	Наименование блюда 2	Пищевые вещества (г)					Эн/л (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
		Вес блюда 3	Б	Ж	У	В		С	А	Е	Са	Р	К	Мg	Fe		
Завтрак																	
46/260	Каша "Дружба"	200	5,24	7,44	28,11	199	0,09	1,36	0,05	0,13	13,02	142,69	31,02	0,52			
30/375,377	Чай с лимоном	200	0,06	0,01	10,22	43,00	0,00	2,80	0,00	0,01	5,57	5,66	3,04	0,48			
3 (14)	Масло сливочное (порциямг)	10	0,08	7,15	0,13	65,00	0,00	0,00	0,10	0,04	2,40	3,00	0,00	0,02			
6(15)	Сыр (порциямг)	12	3,16	3,19	0,00	42,00	0,00	0,08	0,03	0,05	120,00	72,00	6,60	0,08			
ГП	Хлеб ржаной	20	0,98	0,20	8,96	42,00	0,02	0,00	0,00	0,14	3,60	18,40	4,00	0,58			
ГП	Хлеб пшеничный или батон	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,02	0,00	0,00	0,22	4,00	13,00	2,80	0,22			
ГП	Творожное печенье	38	4,67	1,79	12,12	83,79	0,22	1,11	0,03	0,27	26,71	69,65	25,82	0,69			
	Итого	500	15,71	19,94	69,38	521,79	0,35	5,35	0,21	0,86	175,30	324,40	73,28	2,59			
Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности																	
Обед																	
27/115	Икра кабачковая (промышленного производства)	60	0,72	2,82	4,62	47,00	0,02	5,76	0,00	1,26	19,20	18,00	7,80	0,48			
22/82	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250	1,80	6,09	9,73	113,00	0,04	9,80	0,01	2,04	37,71	53,32	24,96	1,12			
14/294	Котлеты рубленные из птицы	90	16,06	10,50	10,25	211,00	0,05	0,00	0,06	0,04	28,31	73,59	17,92	1,58			
31/456	Соус красный основной	20	0,29	0,39	1,36	10,33	0,01	1,11	0,03	0,06	2,77	5,18	2,96	0,11			
24/171	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,21	5,15	35,91	222,84	0,21	0,00	0,01	0,60	18,07	180,19	121,05	4,03			
17/349	Копilot из смеси сухофруктов	200	0,44	0,00	18,90	80,00	0,00	0,40	0,00	0,21	44,70	15,40	6,00	1,23			
ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	63,00	0,03	0,00	0,00	0,08	5,40	27,60	6,00	0,87			
ГП	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,03	0,00	0,00	0,33	6,00	19,50	4,20	0,33			
	Итого	830	31,27	23,49	108,97	817,67	0,39	17,07	0,11	4,62	162,16	392,78	190,89	9,75			
Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности																	
Полдник																	
29/636	Напиток "Витшока" с витаминами	200	0,00	0,00	19,40	78,00	0,30	0,34	0,12	2,34	0,00	0,00	0,00	0,00			
ГП	Яблоко или груша, или банан, или др.	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	10,00	0,00	0,20	16,00	11,00	9,00	2,20			
58/565	Булочка дорожная или др. выпечка	50	6,76	8,61	23,42	208,00	0,08	0,00	0,01	0,73	21,26	72,09	6,82	0,82			
	Итого	350	7,16	9,01	52,62	333,00	0,41	10,34	0,13	3,27	37,26	83,09	15,82	3,02			
Предел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности																	
235-352,5																	
Норма выдачи снещей 1,2 гр., соли йодированной 1,8 гр.																	
Итого за день			54,14	54,44	230,97	1672,46	1,15	32,76	0,45	8,75	374,72	800,27	279,99	15,36			
Суточная потребность			77,00	79,00	335,00	2350,00	1,20	60,00	0,70	10,00	1100,00	1100,00	250,00	12,00			
Процент удовлетворения суточной потребности			70,31	68,91	68,95	71,17	95,42	54,60	64,29	87,50	34,07	72,75	112,00	128,00			

Средние показатели энергетической ценности и химического состава рациона питания детей 7-11 лет

	Пищевые вещества (г)			Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)			
	Б	Ж	У	Э/и (ккал)	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
Итого за 12 дней	622,96	609,12	2739,34	19335,14	9,11	1445,53	3,44	115,86	5926,42	9384,93	3104,34	154,61		
Итого за 1 день	51,91	50,76	228,28	1611,26	0,76	120,46	0,29	9,66	493,87	782,08	258,70	12,88		
Суточная потребность	77,00	79,00	335,00	2350,00	1,20	60,00	0,70	10,00	1100,00	1100,00	250,00	12,00		
Процент удовлетворения суточной потребности	67,42	64,25	68,14	68,56	63,28	200,77	40,95	96,55	44,90	71,10	103,48	107,37		

Примечание: ПП - готовый продукт.

	Пищевые вещества (г)			Эн/л (ккал)
	Б	Ж	У	
1 неделя				
завтраки				
1 день	16,05	13,19	85,77	528,41
2 день	18,41	18,38	62,52	496,30
3 день	18,48	21,14	79,27	582,79
4 день	21,10	15,72	77,99	541,33
5 день	11,78	15,82	89,41	552,00
6 день	18,24	11,94	70,36	487,59
Итого согласно меню	104,06	96,19	465,26	3188,42
Ср знач, согласно меню	17,34	16,03	77,54	531,40
Норма по СанПиН	77,00	79,00	335,00	2350,00
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии согласно меню	23	20	23	23
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии по СанПиН	20-25%	20-25%	20-25%	20-25%
	Пищевые вещества (г)			Эн/л (ккал)
	Б	Ж	У	
2 неделя				
завтраки				
7 день	18,69	20,45	77,04	568,40
8 день	18,08	15,10	82,50	529,49
9 день	18,22	22,96	54,09	492,00
10 день	23,13	16,53	60,48	507,00
11 день	15,05	11,33	104,66	587,33
12 день	15,71	19,94	69,38	521,79
Итого согласно меню	108,88	106,31	448,15	3206,01
Ср знач, согласно меню	18,15	17,72	74,69	534,34
Норма по СанПиН	77,00	79,00	335,00	2350,00
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии согласно меню	24	22	22	23
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии по СанПиН	20-25%	20-25%	20-25%	20-25%
	Пищевые вещества (г)			Эн/л (ккал)
	Б	Ж	У	
1 неделя				
обеды				
1 день	28,67	25,01	104,78	765,52
2 день	25,77	30,25	93,04	785,40
3 день	29,79	23,28	110,74	807,50
4 день	21,63	19,75	106,90	719,50
5 день	22,76	24,77	102,07	719,69
6 день	18,09	18,36	119,61	748,50
Итого согласно меню	146,71	141,42	637,14	4546,11
Ср знач, согласно меню	24,45	23,57	106,19	757,69
Норма по СанПиН	77,00	79,00	335,00	2350,00
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии согласно меню	32	30	32	32
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии по СанПиН	30-35%	30-35%	30-35%	30-35%

2 недели	Пищевые вещества (г)			Эн/л (ккал)
	Б	Ж	У	

7 день	23,74	27,51	93,36	717,96
8 день	23,63	27,11	99,10	772,80
9 день	27,89	29,55	112,69	820,40
10 день	27,04	29,16	94,61	758,50
11 день	29,36	27,90	92,92	769,47
12 день	31,27	25,49	108,97	817,67
Итого согласно меню	162,93	166,72	601,65	4656,80
Ср.знач. согласно меню	27,16	27,79	100,28	776,13
Норма по СанПиН пищевых веществ и энергии	77,00	79,00	335,00	2350,00
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии	35	35	30	33

Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии по СанПиН

1 неделя	Пищевые вещества (г)			Эн/л (ккал)
	Б	Ж	У	

1 день	8,60	5,29	46,45	277,40
2 день	9,75	8,25	43,70	296,00
3 день	6,52	5,91	63,40	345,00
4 день	9,95	8,85	44,90	302,00
5 день	8,53	13,48	46,50	346,50
6 день	6,52	5,91	54,01	308,00
Итого согласно меню	49,87	47,69	298,96	1874,90
Ср.знач. согласно меню	8,31	7,95	49,83	312,48
Норма по СанПиН пищевых веществ и энергии	77,00	79,00	335,00	2350,00
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии	11	10	15	13

Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии по СанПиН

2 недели	Пищевые вещества (г)			Эн/л (ккал)
	Б	Ж	У	

7 день	8,60	5,29	46,45	277,40
8 день	9,95	8,85	44,90	302,00
9 день	6,52	5,91	54,01	308,00
10 день	9,75	8,25	43,70	296,00
11 день	8,53	13,48	46,50	346,50
12 день	7,16	9,01	52,62	333,00
Итого согласно меню	50,51	50,79	288,18	1862,90
Ср.знач. согласно меню	8,42	8,47	48,03	310,48
Норма по СанПиН пищевых веществ и энергии	77,00	79,00	335,00	2350,00
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии	11	11	14	13

Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии по СанПиН

Дети 12 лет и старше

День 3

№ ТК (ТК)*/Мясо	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)						Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	Энц (ккал)	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15					
43/267	Каши пшеница молочная жидкая	230	9.21	9.94	43.7	299	0.24	1.71	0.06	0.2	171.56	230.95	58.02	1.39					
30/375,377	Чай с лимоном	200	0.06	0.01	10.22	43.00	0.00	2.80	0.00	0.01	5.57	5.66	3.04	0.48					
3 (14)	Масло сливочное (поршиски)	10	0.08	7.15	0.13	65.00	0.00	0.00	0.10	0.04	2.40	3.00	0.00	0.02					
6(15)	Сыр (поршиски)	15	3.95	3.99	0.00	52.50	0.00	0.10	0.04	0.06	150.00	90.00	8.25	0.10					
ТП	Творожное печенье	38	4.67	1.79	12.12	83.79	0.22	1.11	0.03	0.27	26.71	69.65	25.82	0.69					
ТП	Хлеб ржаной	30	1.47	0.30	13.44	63.00	0.03	0.00	0.00	0.21	5.40	27.60	6.00	0.87					
ТП	Хлеб пшеничный или батон	30	2.28	0.24	14.76	70.50	0.03	0.00	0.00	0.33	6.00	19.50	4.20	0.33					
Итого	Итого	553	21.72	23.42	94.37	676.79	0.52	5.72	0.23	1.12	367.64	446.36	105.33	3.88					
	Предель калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности					544-680													

Обед

4/70,71	Овощи натуральные свежие (или соевые)	100	0.80	0.10	1.70	13.00	0.02	5.00	0.03	0.10	23.00	24.00	14.00	0.60
49/104,105	Суп картофельный с мясными фрикадельками из говядины	250	8.15	7.70	13.12	170.00	0.13	9.88	0.01	1.07	19.78	133.07	34.04	1.97
48/ТТК	Капустка тушеная с рыбом с мясом птицы	280	16.70	17.06	19.37	316.17	0.07	34.06	0.01	3.38	136.72	179.43	56.99	2.79
25/389	Сок	200	0.60	0.00	33.00	136.00	0.04	12.00	0.00	1.60	10.00	30.00	24.00	0.40
ТП	Хлеб ржаной	60	2.94	0.60	26.88	126.00	0.06	0.00	0.00	0.42	10.80	55.20	12.00	1.74
ТП	Хлеб пшеничный	60	4.56	0.48	29.52	141.00	0.06	0.00	0.00	0.66	12.00	39.00	8.40	0.66
Итого	Итого	950	33.75	25.94	123.59	902.17	0.38	60.94	0.05	7.23	212.30	460.70	149.43	8.16
	Предель калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности					816-952								

Полдник

29/636	Напиток "Янголка" с витаминами	200	0.00	0.00	19.40	78.00	0.30	0.34	0.12	2.34	0.00	0.00	0.00	0.00
ТП	Банан, или груша, или яблоко, или др.	100	1.50	0.50	21.00	96.00	0.04	10.00	0.00	0.40	8.00	28.00	42.00	0.60
62/ТТК	Джемная с сыром	50	5.02	5.41	23.00	171.00	0.07	0.04	0.04	0.63	46.88	53.49	6.37	0.40
Итого	Итого	350	6.52	5.91	63.40	345.00	0.41	10.38	0.16	3.37	54.88	81.49	48.37	1.00
	Предель калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности					272-408								

Норма выдачи спешд 1,2 гр., соев йодированной 3 гр.

		Б	Ж	У	Энц	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Итого за день		61.99	55.27	281.36	1923.96	1.31	77.04	0.44	11.72	634.82	988.55	303.13	13.04
Суточная потребность		90.00	92.00	383.00	2720.00	1.40	70.00	0.90	12.00	1200.00	1200.00	300.00	18.00
Процент удовлетворения суточной потребности		68.88	60.08	73.46	70.73	93.57	110.06	48.89	97.67	52.90	82.38	101.04	72.44

Дети 12 лет и старше

День 4

№ ТК (ТТК)*/№рек 1	Наименование блюда 2	Вес блюда 3	Пищевые вещества (г)						Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У	Эт/и (ккал)	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe	15					
			4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15						
34/291	Плов из птицы	200	17,13	18,65	32,30	364,16	0,04	1,50	0,01	2,96	8,31	132,84	30,51	1,74						
1/131,132,133	Зеленый горошек (или кукуруза) отварные	100	3,10	0,20	6,50	40,00	0,11	10,00	0,00	0,20	20,00	62,00	21,00	0,70						
			Завтрак																	
ГП	Кондитерские изделия (вафли, или пряники, или печенье, или зефир, или мармелад)	40	3,04	0,32	19,44	96,00	0,04	0,00	0,00	0,52	11,60	36,00	8,00	0,84						
57/375,376	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,01	41,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,77	4,12	2,20	0,44						
ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	63,00	0,03	0,00	0,00	0,21	5,40	27,60	6,00	0,87						
ГП	Хлеб пшеничный или багет	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,03	0,00	0,00	0,33	6,00	19,50	4,20	0,33						
	Итого	600	27,02	19,71	96,45	674,66	0,25	11,50	0,01	4,22	54,08	282,06	71,91	4,92						
			Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности																	
			544-680																	
			Обед																	
27/115	Игра кабачковая (промышленного производства)	100	1,20	4,70	7,70	78,33	0,03	9,60	0,00	2,10	32,00	30,00	13,00	0,80						
22/82	Берси с капустой и картофелем со сметаной	250	1,80	6,09	9,73	113,00	0,04	9,80	0,01	2,04	37,71	53,32	24,96	1,12						
51/229	Рыба, тушеная в томате с овощами	100	9,63	4,97	5,19	104,44	0,07	3,11	0,01	2,13	33,19	165,29	44,40	0,84						
7/310,312	Пюре картофельное (или картофель отварной)	200	4,17	6,08	24,42	181,11	0,18	24,22	0,03	0,20	49,24	115,42	37,02	1,36						
17/349	Кремль из смеси сухофруктов	200	0,44	0,00	18,90	80,00	0,00	0,40	0,00	0,08	44,70	15,40	6,00	1,23						
ГП	Хлеб ржаной	60	2,94	0,60	26,88	126,00	0,06	0,00	0,00	0,42	10,80	55,20	12,00	1,74						
ГП	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	141,00	0,06	0,00	0,00	0,66	12,00	39,00	8,40	0,66						
	Итого	970	24,74	22,92	122,34	823,88	0,44	47,13	0,05	7,63	219,64	473,63	145,78	7,75						
			Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности																	
			816-952																	
			Полдник																	
8/385	Молоко кипяченое	200	5,80	7,00	9,40	124,00	0,08	2,60	0,06	0,20	240,00	180,00	28,00	0,20						
ГП	Яблоко, или груша, или банан, или др.	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	10,00	0,00	0,20	16,00	11,00	9,00	2,20						
ГП	Багет (или сухки, или баранки, или булочки, или сухарики)	80	6,00	2,32	41,12	209,60	0,10	0,00	0,00	0,00	15,20	52,00	9,60	0,96						
	Итого	380	12,20	9,72	60,32	380,60	0,21	12,60	0,06	0,40	271,20	243,00	46,60	3,36						
			Предел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности																	
			272-408																	
			Норма выдачи спелый 1,2 гр., соли поджариванной 3 гр.																	
			Итого за день																	
			Б	Ж	У	Эт/и	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe						
			63,96	52,35	279,11	1879,14	0,90	71,23	0,12	12,25	544,92	998,69	264,29	16,03						
			90,00	92,00	383,00	2720,00	1,40	70,00	0,90	12,00	1200,00	1200,00	300,00	18,00						
			Суточная потребность																	
			Процент удовлетворения суточной потребности																	
			71,07	56,90	72,87	69,09	64,29	101,76	13,33	102,08	45,41	83,22	88,10	89,06						

Дети 12 лет и старше

День 5

№ ТК (ТК)*/Днев	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)						Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	Эн/л (ккал)	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15				
50/255	Каша ячневая вязкая	200	8,74	7,90	50,46	308,00	0,13	1,46	0,05	0,58	172,01	279,75	45,72	1,06				
ТТ	Яблоко, или груша, или баян, или др.	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	10,00	0,00	0,20	16,00	11,00	9,00	2,20				
3 (14)	Масло сливочное (порошковое)	10	0,08	7,15	0,13	65,00	0,00	0,00	0,10	0,04	2,40	3,00	0,00	0,02				
30/375,377	Чай с лимонном	200	0,06	0,01	10,22	43,00	0,00	2,80	0,00	0,01	5,57	5,66	3,04	0,48				
ТТ	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	63,00	0,03	0,00	0,21	0,21	5,40	27,60	6,00	0,87				
ТТ	Хлеб пшеничный или батон	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,03	0,00	0,00	0,33	6,00	19,50	4,20	0,33				
Итого	Предель калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности	570	13,03	16,00	98,81	596,50	0,22	14,26	0,15	1,37	207,38	346,51	67,96	4,96				
			544-680															

Обед															
Предель калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности															
68/463	Маринад овощной, томатом	100	1,97	8,87	11,63	135,59	0,03	10,40	0,05	4,67	29,37	49,35	24,78	1,30	
5/102	Суп картофельный с бобовыми	250	5,26	5,26	21,24	146,00	0,20	5,82	0,00	1,94	29,41	87,15	35,44	2,02	
66/374	Жаркое по-домашнему	280	14,15	15,93	31,21	325,31	0,20	19,04	0,05	0,65	32,45	209,95	56,65	3,21	
17/349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,44	0,00	18,90	80,00	0,00	0,40	0,00	0,08	44,70	15,40	6,00	1,23	
ТТ	Хлеб ржаной	40	1,96	0,40	17,92	84,00	0,04	0,00	0,00	0,28	7,20	36,80	8,00	1,16	
ТТ	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,00	0,04	0,00	0,00	0,44	8,00	26,00	5,60	0,44	
Итого	Предель калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности	910	26,82	30,78	120,58	864,90	0,51	35,66	0,10	8,06	151,13	424,65	136,47	9,36	
			816-952												

Полдник															
Предель калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности															
Норма выдачи слесей 1,2 гр., соли водированной 3 гр.															
54/375,376	Чай с молоком ступенчатым	200	2,74	3,23	24,11	138	0,02	0,38	0,02	0,08	119,22	87,34	15,12	0,5	
ТТ	Хлеб пшеничный или батон	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,03	0,00	0,00	0,33	6,00	19,50	4,20	0,33	
3 (14)	Масло сливочное (порошковое)	12	0,10	8,59	0,15	78,00	0,00	0,00	0,12	0,04	2,88	3,60	0,00	0,02	
6(15)	Сыр (порошковый)	12	3,16	3,19	0,00	42,00	0,00	0,08	0,05	0,05	120,00	72,00	6,60	0,08	
ТТ	Макарон, или груша, или баян, или др.	100	0,80	0,20	7,50	38,00	0,06	38,00	0,00	0,20	35,00	17,00	11,00	0,10	
Итого	Предель калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности	354	9,08	15,45	46,52	366,50	0,11	38,46	0,17	0,70	283,10	199,44	36,92	1,03	
			272-408												
Итого за день			48,93	62,23	265,91	1827,90	0,84	88,38	0,42	10,13	641,61	970,60	241,35	15,35	
Суточная потребность			90,00	92,00	383,00	2720,00	1,40	70,00	0,90	12,00	1200,00	1200,00	300,00	18,00	
Процент удовлетворения суточной потребности			54,37	67,64	69,43	67,20	60,00	126,26	46,67	84,42	53,47	80,88	80,45	85,28	

Дети 12 лет и старше

День 6

№ ТК (ТТК)/№рен	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Эн/л (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
	Завтрак															
ГП	Творожное печенье	40	4,92	1,88	12,76	88,20	0,23	1,17	0,03	0,28	28,12	73,32	27,18	0,73		
41/304	Рис отварной	180	4,43	6,58	36,05	250,80	0,02	0,00	0,04	0,23	1,66	73,79	23,00	0,62		
51/229	Рыба, тушеная в томате с овощами	100	9,63	4,97	5,19	104,44	0,07	3,11	0,01	2,13	33,19	165,29	44,40	0,84		
20/375,376	Чай с молоком	200	0,92	0,69	10,41	51,49	0,01	0,21	0,04	0,00	40,78	27,61	7,15	0,46		
ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	63,00	0,03	0,00	0,00	0,21	5,40	27,60	6,00	0,87		
ГП	Хлеб пшеничный или батон	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,03	0,00	0,00	0,33	6,00	19,50	4,20	0,33		
	Итого	580	23,65	14,66	92,61	628,43	0,39	4,49	0,12	3,18	115,15	387,11	111,93	3,85		
	Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности															
	Обед															
1/131,132,133	Зеленый горошек (или кукуруза) отварные	100	3,10	0,20	6,50	40,00	0,11	10,00	0,00	0,20	20,00	62,00	21,00	0,70		
10/131	Секольник со сметаной	250	2,22	4,83	11,84	118,00	0,06	9,54	0,03	0,23	39,89	70,63	31,10	1,53		
23,479	Макароник с мясом	280	11,18	14,68	65,36	438,67	0,13	2,05	0,037	1,79	30,63	111,74	20,384	1,96		
35/519	Напиток из шиповника	200	0,68	0,28	19,64	97	0,01	200	0	0,76	12,3	3,4	3,4	0,63		
ГП	Хлеб ржаной	40	1,96	0,40	17,92	84,00	0,04	0,00	0,00	0,28	7,20	36,80	8,00	1,16		
ГП	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,00	0,04	0,00	0,00	0,44	8,00	26,00	5,60	0,44		
	Итого	910	22,18	20,71	140,94	871,67	0,39	221,59	0,07	3,70	118,02	310,57	89,48	6,42		
	Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности															
	Полдник															
57/575,376	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,01	41,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,77	4,12	2,20	0,44		
ГП	Банан, или груша, или яблоко, или др.	100	1,50	0,50	21,00	96,00	0,04	10,00	0,00	0,40	8,00	28,00	42,00	0,60		
44/553	Шанежка с картофелем	50	5,02	5,41	23,00	171,00	0,07	0,04	0,04	0,63	46,88	53,49	6,37	0,40		
	Итого	350	6,52	5,91	54,01	308,00	0,11	10,04	0,04	1,03	57,65	85,61	50,57	1,44		
	Предел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности															
	Норма выдачи спешей 1,2 гр., соли водированной 3 гр.															
	Норма калорийности															
	Итого за день															
	Суточная потребность															
	Процент удовлетворения суточной потребности															
			58,17	44,87	75,08	66,47	63,50	337,31	25,22	65,92	24,24	65,27	83,99	65,06		
			52,35	41,28	287,56	1808,10	0,89	236,12	0,23	7,91	290,82	783,29	251,98	11,71		
			90,00	92,00	383,00	2720,00	1,40	70,00	0,90	12,00	1200,00	1200,00	300,00	18,00		

Дети 12 лет и старше

День 7

№ ТК (ЛТК)*/№прел	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)					Энд (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	У	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15						

Завтрак

26/268	Каши жидкая молочная рисовая	230	6,29	7,03	36,2	233,21	0,06	0,72	0,035	0,21	152,41	199,74	33,15	0,47
36/382	Какао с молоком	200	3,09	2,29	13,87	88,41	0,03	0,42	0,02	0,01	89,25	85,43	24,53	0,86
3 (14)	Масло сливочное (пшеницы)	10	0,08	7,15	0,13	65,00	0,00	0,00	0,10	0,04	2,40	3,00	0,00	0,02
6(15)	Сыр (пшеницы)	12	3,16	3,19	0,00	42,00	0,00	0,08	0,03	0,05	120,00	72,00	6,60	0,08
П1	Творожное печенье	40	4,92	1,88	12,76	88,20	0,23	1,17	0,03	0,28	28,12	73,32	27,18	0,73
П1	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	63,00	0,03	0,00	0,00	0,21	5,40	27,60	6,00	0,87
П1	Хлеб пшеничный или батон	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,03	0,00	0,00	0,33	6,00	19,50	4,20	0,33
Итого	Предель калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности	552	21,29	22,08	91,16	650,32	0,38	2,39	0,22	1,13	403,58	440,59	101,66	3,36
		544-680												

Обед

1/131,132,133	Зеленый горошек (или кукуруза) отварные	100	3,10	0,20	6,50	40,00	0,11	10,00	0,00	0,20	20,00	62,00	21,00	0,70
33/88	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	250	1,82	6,18	7,73	100,00	0,04	18,10	0,01	2,03	37,73	49,71	22,40	0,78
7/2/79	Терфези (из птицы)	100	12,78	15,06	11,99	234,59	0,08	1,71	0,01	3,33	18,13	121,23	20,43	1,13
31/456	Соевые хрустящей основой	20	0,29	0,39	1,36	10,33	0,01	1,11	0,03	0,06	2,77	5,18	2,96	0,11
16/ТТК	Макаронные изделия отварные с овощами	180	4,90	8,08	26,98	190,80	0,07	7,08	0,05	0,72	24,00	75,84	44,83	1,28
17/349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,44	0,00	18,90	80,00	0,00	0,40	0,00	0,08	44,70	15,40	6,00	1,23
П1	Хлеб ржаной	40	1,96	0,40	17,92	84,00	0,04	0,00	0,00	0,28	7,20	36,80	8,00	1,16
П1	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,00	0,04	0,00	0,00	0,44	8,00	26,00	5,60	0,44
Итого	Предель калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности	930	28,33	30,63	111,06	833,72	0,39	38,40	0,10	7,14	162,53	392,16	131,22	6,83
		816-952												

Полдник

57/375,376	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,01	41,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,77	4,12	2,20	0,44
П1	Выпек. или груша, или яблоко, или др.	100	1,50	0,50	21,00	96,00	0,04	10,00	0,00	0,40	8,00	28,00	42,00	0,60
36/ТТК	Пшеница пшеничная	80	9,47	6,39	20,59	187,20	0,07	4,61	0,01	0,69	78,71	92,07	14,24	0,81
Итого	Предель калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности	380	10,97	6,89	51,60	324,20	0,11	14,61	0,01	1,09	89,48	124,19	58,44	1,85
		272-408												

Норма выпечки специй 1,2 гр. соли поджариванной 3 гр.

		Б												
		Ж	У	Энд	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe		
		60,59	253,82	1808,24	0,88	55,40	0,33	9,36	655,59	956,94	291,32	12,04		
		90,00	383,00	2720,00	1,40	70,00	0,90	12,00	1200,00	1200,00	300,00	18,00		
		67,32	64,78	66,27	66,48	62,50	79,14	36,11	78,02	54,63	79,75	97,11	66,89	
Итого за день														
Суточная потребность														
Процент удовлетворения суточной потребности														

Дети 12 лет и старше

День 8

№ ТК (ТК)*№Эрен	Наименование блюда	Вес блюда			Пищевые вещества (г)			Эн/л (ккал)			Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)							
		1	2	3	4	5	Ж	У	Эн/л	7	8	9	С	А	Е	11	12	13	14	15	
37/295	Макаронные изделия отварные с сыром		2	200	13,63	13,64	36,54	307,50	0,08	0,23	0,11	0,78	169,93	19,75	1,18						
27/115	Икра кабачковая (промышленного производства)		2	60	1,20	4,70	7,70	78,33	0,03	9,60	0,00	2,10	30,00	13,00	0,80						
			2	Завтрак																	
ГП	Кондитерские изделия (вафли, или пряники, или печенье, или зефир, или мармелад)	50		3,80	0,40	24,30	120,00	0,05	0,00	0,00	0,65	14,50	10,00	1,05							
ГП	Хлеб ржаной	20		0,98	0,20	8,96	42,00	0,02	0,00	0,14	3,60	18,40	4,00	0,58							
ГП	Хлеб пшеничный	20		1,52	0,16	9,84	47,00	0,02	0,00	0,22	4,00	13,00	2,80	0,22							
20/375,376	Чай с молоком	200		0,92	0,69	10,41	51,49	0,01	0,21	0,04	0,00	40,78	27,61	7,15	0,46						
	Итого	550		22,05	19,79	97,75	646,32	0,21	10,04	0,15	3,89	264,81	300,95	56,70	4,29						
	Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности			544-680																	
				Обед																	
59/75	Икра свекольная	100		2,20	7,57	11,15	128,33	0,03	12,67	0,00	3,72	28,43	56,15	28,43	1,63						
55/108,109	Суп картофельный с клецками	250		4,85	4,94	25,03	186,00	0,11	5,75	0,02	1,55	20,08	78,32	22,22	1,15						
19/405	Курица в соусе с томатом	100		12,61	13,90	4,18	167,78	0,02	2,58	0,06	0,41	29,81	66,98	21,82	1,44						
45/416	Рис: припущенный с томатом	180		4,68	6,56	26,23	232,00	0,02	2,50	0,04	0,26	2,08	77,44	25,72	0,79						
35/519	Напиток из шиповника	200		0,68	0,28	19,64	97	0,01	200	0	0,76	12,3	3,4	3,4	0,63						
ГП	Хлеб ржаной	20		0,98	0,20	8,96	42,00	0,02	0,00	0,00	0,14	3,60	18,40	4,00	0,58						
ГП	Хлеб пшеничный	20		1,52	0,16	9,84	47,00	0,02	0,00	0,00	0,22	4,00	13,00	2,80	0,22						
	Итого	870		27,52	33,61	105,03	920,11	0,23	223,50	0,12	7,06	100,30	313,69	108,39	6,44						
	Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности			816-952																	
				Полдник																	
8/385	Молоко кипяченое	200		5,80	7,00	9,40	124,00	0,08	2,60	0,06	0,20	240,00	180,00	28,00	0,20						
ГП	Яблоко, или груша, или банан, или др.	100		0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	10,00	0,00	0,20	16,00	11,00	9,00	2,20						
ГП	Батон (или сухки, или баранки, или булочки, или сухарики)	80		6,00	2,32	41,12	209,60	0,10	0,00	0,00	0,00	15,20	52,00	9,60	0,96						
	Итого	380		12,20	9,72	60,32	380,60	0,21	12,60	0,06	0,40	271,20	243,00	46,60	3,36						
	Предел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности			272-408																	
	Норма выдачи специй 1,2 гр., соли йодированной 3 гр																				
				Итого за день																	
	Суточная потребность			61,77	63,12	263,10	1947,03	0,65	246,14	0,33	11,35	636,31	857,64	211,69	14,09						
	Процент удовлетворения суточной потребности			90,00	92,00	383,00	2720,00	1,40	70,00	0,90	12,00	1200,00	1200,00	300,00	18,00						
				68,63	68,61	68,69	71,58	46,36	351,63	36,67	94,58	53,03	71,47	70,36	78,28						

Дети 12 лет и старше

День 9

№ ТК (ТТК)/№реп	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)						Витаминный (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	Энд (ккал)	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15				
47/121	Суп мясной с крупой	250	5.16	5.61	24.63	170.00	0.06	0.81	0.06	11.25	148.78	144.85	27.50	0.36				
38/209	Мясо вареное	40	5.08	4.60	0.28	63.00	0.03	0.00	0.10	0.24	22.00	76.80	4.80	10.00				
3 (14)	Масло сливочное (порошковое)	10	0.08	7.15	0.13	65.00	0.00	0.00	0.10	0.04	2.40	3.00	0.00	0.02				
6(13)	Сыр (порошковый)	12	3.16	3.19	0.00	42.00	0.00	0.08	0.03	0.05	120.00	72.00	6.60	0.08				
П1	Хлеб ржаной	30	1.47	0.30	13.44	63.00	0.03	0.00	0.00	0.21	5.40	27.60	6.00	0.87				
П11	Хлеб пшеничный или батон	30	2.28	0.24	14.76	70.50	0.03	0.00	0.00	0.33	6.00	19.50	4.20	0.33				
2/379	Кофейный напиток с молоком	200	3.80	3.70	15.18	104.00	0.04	1.30	0.00	0.03	120.30	90.00	14.00	0.09				
	Итого	572	21.03	24.79	68.42	577.50	0.19	2.19	0.29	12.15	424.88	433.75	63.10	11.75				
	Предель калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности					544-680												

№ ТК (ТТК)/№реп	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)						Витаминный (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	Энд (ккал)	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15				
59/75	Нкра морковная	100	1.95	8.42	8.53	115.00	0.05	9.07	0.00	3.73	27.81	62.45	36.18	0.92				
28/96	Рисовый десерт разлитый со сметаной	250	2.19	6.29	19.62	133.00	0.10	7.45	0.01	2.12	21.20	74.07	26.02	0.97				
67/372	Котлеты, биточки, пинцезы	100	16.53	11.59	15.22	230	0.09	0	0.02	0.71	14.7	147.41	26.5	1.46				
42/442	Суп сметанный	20	0.28	2.73	0.95	29.00	0.00	0.01	0.02	0.06	8.27	6.25	0.83	0.04				
11/291	Макаронные изделия отварные с маслом	180	6.63	6.38	38.79	230.00	0.06	0.00	0.03	0.71	7.70	43.27	9.37	0.93				
35/519	Напиток из шиповника	200	0.68	0.28	19.64	97	0.01	200	0	0.76	12.3	3.4	3.4	0.63				
П1	Хлеб ржаной	20	0.98	0.20	8.96	42.00	0.02	0.00	0.00	0.14	3.60	18.40	4.00	0.58				
П11	Хлеб пшеничный	20	1.52	0.16	9.84	47.00	0.02	0.00	0.00	0.22	4.00	13.00	2.80	0.22				
	Итого	890	30.76	36.05	121.55	923.00	0.35	216.53	0.08	8.45	99.58	368.25	109.12	5.75				
	Предель калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности					816-952												

№ ТК (ТТК)/№реп	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)						Витаминный (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	Энд (ккал)	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15				
57/375,376	Чай с сахаром	200	0.00	0.00	10.01	41.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2.77	4.12	2.20	0.44				
П1	Ванна, или грелка, или яблочно, или др.	100	1.50	0.50	21.00	96.00	0.04	10.00	0.00	0.40	8.00	28.00	42.00	0.60				
62/ТТК	Десница с сыром	50	5.02	5.41	23.00	171.00	0.07	0.04	0.04	0.63	46.88	53.49	6.37	0.40				
	Итого	350	6.52	5.91	54.01	308.00	0.11	10.04	0.04	1.03	57.65	85.61	50.57	1.44				
	Предель калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности					272-408												
	Норма выдачи специй 1,2 гр. соли йодированной 3 гр.																	
	Итого за день		58.31	66.75	243.98	1808.50	0.65	228.76	0.41	21.63	582.11	887.61	222.79	18.94				
	Суточная потребность		90.00	92.00	383.00	2720.00	1.40	70.00	0.90	12.00	1200.00	1200.00	300.00	18.00				
	Процент удовлетворения суточной потребности		64.79	72.55	63.70	66.49	46.13	326.80	45.56	180.25	48.51	73.97	74.26	105.22				

Дети 12 лет и старше

День 10

№ ТК (ТК)*/№рек	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)				Эн/л (ккал)				Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У	Эн/л	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
14/294	Коплеты рубленые из птицы	100	17,84	11,67	11,39	234,44	0,06	0,00	0,07	0,04	31,46	81,77	19,91	1,76				
64/139	Капуста тушеная	180	3,66	6,61	14,04	141,60	0,04	30,76	0,00	2,52	99,43	71,58	36,83	1,44				
	Завтрак																	
ГП	Кондитерские изделия (вафли, или пряники, или печенье, или зефир, или мармелад)	20	1,52	0,16	9,72	48,00	0,02	0,00	0,00	0,26	5,80	18,00	4,00	0,42				
57/375,376	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,01	41,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,77	4,12	2,20	0,44				
ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	63,00	0,03	0,00	0,00	0,21	5,40	27,60	6,00	0,87				
ГП	Хлеб пшеничный или багет	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,03	0,00	0,00	0,33	6,00	19,50	4,20	0,33				
	Итого	560	26,77	18,98	73,36	598,54	0,18	30,76	0,07	3,36	150,86	222,57	73,14	5,26				
	Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности					544-680												
	Обед																	
4/70,71	Овощи натуральные свежие (или соленные)	100	0,80	0,10	1,70	13,00	0,02	5,00	0,03	0,10	23,00	24,00	14,00	0,60				
33/88	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	250	1,82	6,18	7,73	100,00	0,04	18,10	0,01	2,03	37,73	49,71	22,40	0,78				
34/291	Плов из птицы	280	23,98	26,11	45,22	509,83	0,06	2,10	0,02	4,15	11,63	183,97	42,71	2,44				
17/349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,44	0,00	18,90	80,00	0,00	0,40	0,00	0,08	44,70	15,40	6,00	1,23				
ГП	Хлеб ржаной	40	1,96	0,40	17,92	84,00	0,04	0,00	0,00	0,28	7,20	36,80	8,00	1,16				
ГП	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,00	0,04	0,00	0,00	0,44	8,00	26,00	5,60	0,44				
	Итого	910	32,04	33,11	111,15	880,83	0,20	25,60	0,06	7,08	132,26	337,88	98,71	6,65				
	Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности					816-952												
	Полдник																	
63/386	Кисло-молочный продукт (в ассортименте)	200	5,6	6,4	8,2	118	0,06	1,4	0,06	0	240	190	228	0,2				
ГП	Яблоко, или груша, или банан, или др.	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	10,00	0,00	0,20	16,00	11,00	9,00	2,20				
ГП	Багет (или сухарь, или баранки, или бублики, или сухарики)	80	6,00	2,32	41,12	209,60	0,10	0,00	0,00	0,00	15,20	52,00	9,60	0,96				
	Итого	380	12,00	9,12	59,12	374,60	0,19	11,40	0,06	0,20	271,20	253,00	246,60	3,36				
	Предел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности					272-408												
	Норма выдачи свежий 1,2 гр...соли йодированной 3 гр.																	
	Итого за день																	
	Суточная потребность																	
	Процент удовлетворения суточной потребности																	
			78,68	66,53	63,61	68,16	40,71	96,80	21,11	88,67	46,19	67,79	139,48	84,83				

Дети 12 лет и старше

День 11

№ ТК (ТТН)/№рек	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)						Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	Эн/д (ккал)	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15					
32.479	Макаронник с мясом	230	9.19	12.06	53.69	360.3	0.1	1.69	0.03	4.04	25.16	91.78	16.74	1.61					
	Кондитерские изделия (вафли, или пряники, или печенье, или зефир, или маршмэлл)																		
	Пшеница	60	4.56	0.48	29.16	144.00	0.06	0.00	0.00	0.78	17.40	54.00	12.00	1.26					
	Хлеб ржаной	30	1.47	0.30	13.44	63.00	0.03	0.00	0.00	0.21	5.40	27.60	6.00	0.87					
	Хлеб пшеничный или батон	30	2.28	0.24	14.76	70.50	0.03	0.00	0.00	0.33	6.00	19.50	4.20	0.33					
57.375.376	Чай с сахаром	200	0.00	0.00	10.01	41.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2.77	4.12	2.20	0.44					
	Итого	550	17.50	13.08	121.06	678.80	0.22	1.69	0.03	5.36	56.73	197.00	41.14	4.51					
	Предель калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности					544-680													
						Обед													
1/131.132.133	Зеленый горошек (или кукуруза) отварные	100	3.10	0.20	6.50	40.00	0.11	10.00	0.00	0.20	20.00	62.00	21.00	0.70					
49/104.105	Суп картофельный с мясками фрикадельками из говядины	250	8.15	7.70	13.12	170.00	0.13	9.88	0.01	1.07	19.78	133.07	34.04	1.97					
12/279	Зефирлин	100	12.72	14.99	11.99	233.86	0.06	1.20	0.00	3.40	15.34	136.66	22.09	1.90					
69.70/139.310.31	Капуста тушеная /порее картофельное (или картофель отварной) (90/90)	180	3.71	6.05	18.01	151.50	0.10	26.28	0.02	1.35	71.88	87.73	35.08	1.33					
17/349	Копчет из смеси сухофруктов	200	0.44	0.00	18.90	80.00	0.00	0.40	0.00	0.08	44.70	15.40	6.00	1.23					
	Хлеб ржаной	40	1.96	0.40	17.92	84.00	0.04	0.00	0.00	0.28	7.20	36.80	8.00	1.16					
	Хлеб пшеничный	40	3.04	0.32	19.68	94.00	0.04	0.00	0.00	0.44	8.00	26.00	5.60	0.44					
	Итого	910	33.12	29.66	106.12	853.36	0.48	47.76	0.03	6.82	186.90	497.66	131.81	8.73					
	Предель калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности					816-952													
						Полдник													
54/375.376	Чай с молоком ступенчатым	200	2.74	3.23	24.11	138	0.02	0.38	0.02	0.08	119.22	87.34	15.12	0.5					
	Хлеб пшеничный или батон	30	2.28	0.24	14.76	70.50	0.03	0.00	0.00	0.33	6.00	19.50	4.20	0.33					
3 (14)	Мясо свиное (поршмяки)	12	0.10	8.59	0.15	78.00	0.00	0.00	0.12	0.04	2.88	3.60	0.00	0.02					
6(15)	Сыр (поршмяки)	12	3.16	3.19	0.00	42.00	0.00	0.08	0.03	0.05	120.00	72.00	6.60	0.08					
	Мандарин, или груша, или банан, или др.	100	0.80	0.20	7.50	38.00	0.06	38.00	0.00	0.20	35.00	17.00	11.00	0.10					
	Итого	354	9.08	15.45	46.32	366.50	0.11	38.46	0.17	0.70	283.10	199.44	36.92	1.03					
	Предель калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности					272-408													
	Норма выдачи смеси 1,2 гр., соли водопроводной 3 гр.																		
						В	Ж	У	Эн/д	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe		
	Итого за день		59.70	58.19	273.70	1898.66	0.81	87.91	0.23	12.88	526.73	894.10	209.87	14.27					
	Суточная потребность		90.00	92.00	383.00	2720.00	1.40	70.00	0.90	12.00	1200.00	1200.00	300.00	18.00					
	Процент удовлетворения суточной потребности		66.33	63.25	71.46	69.80	57.86	125.59	25.56	107.33	43.89	74.51	69.96	79.28					

Дети 12 лет и старше

День 12

№ ТК (ТК)*/Дзрен	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)				Эш/и (ккал)	В1	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	С			А	Е	Са	Р	Мg	Fe			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
Завтрак																	
46/260	Каша "Дружба"	200	5,24	7,44	28,11	199	0,09	1,36	0,05	0,13	13,02	142,69	31,02	0,52			
30/375,377	Чай с лимоном	200	0,06	0,01	10,22	43,00	0,00	2,80	0,00	0,01	5,57	5,66	3,04	0,48			
3 (14)	Масло сливочное (порция)	10	0,08	7,15	0,13	65,00	0,00	0,00	0,10	0,04	2,40	3,00	0,00	0,02			
6(15)	Сыр (порция)	15	3,95	3,99	0,00	52,50	0,00	0,10	0,04	0,06	150,00	90,00	8,25	0,10			
П1	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	63,00	0,03	0,00	0,00	0,21	5,40	27,60	6,00	0,87			
П1	Хлеб пшеничный или багет	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,03	0,00	0,00	0,33	6,00	19,50	4,20	0,33			
П1	Творожное печенье	76	9,34	3,58	24,24	167,58	0,44	2,22	0,06	0,54	53,42	139,30	51,64	1,38			
	Итого	561	22,42	22,71	90,90	660,58	0,59	6,48	0,25	1,32	235,81	427,75	104,15	3,70			
Предель калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности																	
Обед																	
27/115	Икра кабачковая (промышленного производства)	100	1,20	4,70	7,70	78,33	0,03	9,60	0,00	2,10	32,00	30,00	13,00	0,80			
22/82	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250	1,80	6,09	9,73	113,00	0,04	9,80	0,01	2,04	37,71	53,32	24,96	1,12			
14/294	Котлеты рубленые из птицы	100	17,84	11,67	11,39	234,44	0,06	0,00	0,07	0,04	31,46	81,77	19,91	1,76			
31/456	Соус красный основной	20	0,29	0,39	1,36	10,33	0,01	1,11	0,03	0,06	2,77	5,18	2,96	0,11			
24/171	Каша гречневая рассыпчатая	200	10,94	6,87	47,88	297,12	0,28	0,00	0,01	0,80	24,09	240,26	161,40	5,38			
17/349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,44	0,00	18,90	80,00	0,00	0,40	0,00	0,08	44,70	15,40	6,00	1,23			
П1	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	63,00	0,03	0,00	0,00	0,21	5,40	27,60	6,00	0,87			
П1	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,03	0,00	0,00	0,33	6,00	19,50	4,20	0,33			
	Итого	930	36,26	30,26	125,16	946,72	0,48	20,91	0,12	5,66	184,13	473,03	238,43	11,60			
Предель калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности																	
Полдник																	
29/636	Напиток "Виташка" с витаминами	200	0,00	0,00	19,40	78,00	0,30	0,34	0,12	2,34	0,00	0,00	0,00	0,00			
П1	Яблоко, или груша, или банан, или др.	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	10,00	0,00	0,20	16,00	11,00	9,00	2,20			
58/565	Булочка дорожная или др. выпечка	50	6,76	8,61	23,42	208,00	0,08	0,00	0,01	0,73	21,26	72,09	6,82	0,82			
	Итого	350	7,16	9,01	52,62	333,00	0,41	10,34	0,13	3,27	37,26	83,09	15,82	3,02			
Предель калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности																	
Норма выдачи спелый 1,2 гр., соли йодированной 3 гр.																	
Итого за день																	
			Б	Ж	У	Эш/и	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe			
			65,84	61,98	268,68	1940,30	1,48	37,73	0,50	10,25	457,20	983,87	358,40	18,32			
Суточная потребность			90,00	92,00	383,00	2720,00	1,40	70,00	0,90	12,00	1200,00	1200,00	300,00	18,00			
Процент удовлетворения суточной потребности			73,16	67,37	70,15	71,33	105,36	53,90	55,56	85,42	38,10	81,99	119,47	101,78			

Средние показатели энергетической ценности и химического состава рациона питания детей 12 лет и старше

	Пищевые вещества (г)				Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)			
	Б	Ж	У	Энд (ккал)	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe		
Итого за 12 дней	728,05	699,15	3170,11	22363,90	10,77	1532,30	3,74	136,42	6637,51	10863,22	3533,43	178,10		
Итого за 1 день	60,67	58,26	264,18	1863,66	0,90	127,69	0,31	11,37	553,13	905,27	294,45	14,84		
Суточная потребность	90,00	92,00	383,00	2720,00	1,40	70,00	0,90	12,00	1200,00	1200,00	300,00	18,00		
Процент удов. потребности	67,41	63,33	68,98	68,52	64,10	182,42	34,65	94,74	46,09	75,44	98,15	82,45		

Примечание: ПП - готовый продукт.

	Пищевые вещества (г)			Эн/и (ккал)
	Б	Ж	У	
1 неделя				
завтраки				
1 день	17,83	13,90	95,17	579,91
2 день	20,94	20,84	74,11	575,90
3 день	21,72	23,42	94,37	676,79
4 день	27,02	19,71	96,45	674,66
5 день	13,03	16,00	98,81	596,50
6 день	23,65	14,66	92,61	628,43
Итого согласно меню	124,19	108,33	551,52	3732,19
Ср.знач. согласно меню	20,70	18,09	91,92	622,03
Норма по СанПиН пищевых веществ и энергии	90,00	92,00	383,00	2720,00
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии согласно меню	23	20	24	23
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии по СанПиН	20-25%	20-25%	20-25%	20-25%
	Пищевые вещества (г)			Эн/и
	Б	Ж	У	(ккал)
2 неделя				
завтраки				
7 день	21,29	22,08	91,16	650,32
8 день	22,05	19,79	97,75	646,32
9 день	21,03	24,79	68,42	577,50
10 день	26,77	18,98	73,36	598,54
11 день	17,50	13,08	121,06	678,80
12 день	22,42	22,71	90,90	660,58
Итого согласно меню	131,06	121,43	542,65	3812,06
Ср.знач. согласно меню	21,84	20,24	90,44	635,34
Норма по СанПиН пищевых веществ и энергии	90,00	92,00	383,00	2720,00
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии согласно меню	24	22	24	23
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии по СанПиН	20-25%	20-25%	20-25%	20-25%
	Пищевые вещества (г)			Эн/и
	Б	Ж	У	(ккал)
1 неделя				
обеды				
1 день	32,55	29,36	122,45	891,52
2 день	29,51	37,06	106,81	921,97
3 день	33,75	25,94	123,59	902,17
4 день	24,74	22,92	122,34	823,88
5 день	26,82	30,78	120,58	864,90
6 день	22,18	20,71	140,94	871,67
Итого согласно меню	169,55	166,77	736,71	5276,11
Ср.знач. согласно меню	28,26	27,80	122,79	879,35
Норма по СанПиН пищевых веществ и энергии	90,00	92,00	383,00	2720,00
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии согласно меню	31	30	32	32
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии по СанПиН	30-35%	30-35%	30-35%	30-35%

2 неделя обеды	Пищевые вещества (г)			Энд (ккал)
	Б	Ж	У	
7 день	28,33	30,63	111,06	833,72
8 день	27,52	33,61	105,03	920,11
9 день	30,76	36,05	121,55	923,00
10 день	32,04	33,11	111,15	880,83
11 день	33,12	29,66	106,12	853,36
12 день	36,26	30,26	125,16	946,72
Итого согласно меню	188,03	193,32	680,07	5357,74
Ср. знач. согласно меню	31,34	32,22	113,35	892,96
Норма по СанПиН	90,00	92,00	383,00	2720,00

Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии согласно меню

Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии по СанПиН

30-35%	30-35%	30-35%	30-35%
Пищевые вещества (г)			Энд
Б	Ж	У	(ккал)

1 неделя полдники	Пищевые вещества (г)			Энд (ккал)
Б	Ж	У		
1 день	10,97	6,89	51,60	324,20
2 день	12,00	9,12	59,12	374,60
3 день	6,52	5,91	63,40	345,00
4 день	12,20	9,72	60,32	380,60
5 день	9,08	15,45	46,52	366,50
6 день	6,52	5,91	54,01	308,00
Итого согласно меню	57,29	53,00	334,97	2098,90
Ср. знач. согласно меню	9,55	8,83	55,83	349,82
Норма по СанПиН	90,00	92,00	383,00	2720,00

Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии

Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии по СанПиН

10-15%	10-15%	10-15%	10-15%
Пищевые вещества (г)			Энд
Б	Ж	У	(ккал)

2 неделя полдники	Пищевые вещества (г)			Энд (ккал)
Б	Ж	У		
7 день	10,97	6,89	51,60	324,20
8 день	12,20	9,72	60,32	380,60
9 день	6,52	5,91	54,01	308,00
10 день	12,00	9,12	59,12	374,60
11 день	9,08	15,45	46,52	366,50
12 день	7,16	9,01	52,62	333,00
Итого согласно меню	57,93	56,10	324,19	2086,90
Ср. знач. согласно меню	9,66	9,35	54,03	347,82
Норма по СанПиН	90,00	92,00	383,00	2720,00

Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии

Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии по СанПиН

10-15%	10-15%	10-15%	10-15%
--------	--------	--------	--------