

## КОНТРАКТ № 21

на оказание услуги по организации питания с предоставлением мер социальной поддержки детям из семей лиц, принимающих участие в СВО, обучающихся в МБОУ «БСШ № 4 им. Героя Советского Союза П.Р. Мурашова»

п. Березовка

«02» декабря 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 Тимошиной Натальи Сергеевны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Киреева Алена Николаевна (ИП Киреева А.И.), 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 питания с предоставлением мер социальной поддержки детям из семей лиц, принимающих участие в СВО 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 «02» декабря 2024 г. по «28» декабря 2024 г.

1.5. «При заключении настоящего контракта Исполнитель заверяет Заказчика в том, что он соответствует требованиям установленным частью 1 статьи 31 Федерального закона от 05.04.2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

1.6. Идентификационный код закупки: 243240400918624040100100020000000000

### 2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена настоящего Контракта составляет 14153,68 рублей (Четырнадцать тысяч сто пятьдесят три рубля 68 копеек), из них: организация питания - 10484,21 рубля (Десять тысяч четыреста восемьдесят четыре рубля 21 копейки), расходы на приготовление льготного питания 35% - 3669,47 рублей (Три тысячи шестьсот шестьдесят девять рублей 47 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.

### 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 неустраняемых 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 оказывать 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 причин<sup>1</sup>.

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.

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 ежесекундного 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 предприятием 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 неадекватного 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 блюд<sup>2</sup>.

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.

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 утвержденном 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).

Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается контрактом в размере одной 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).

Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается контрактом в размере 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 статьёй 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 путём.

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 до 31 декабря 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

<b>ЗАКАЗЧИК</b> Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Березовская средняя школа № 4 имени Героя Советского Союза П.Р. Мурашова»	<b>ЗАКАЗЧИК</b> Индивидуальный предприниматель Киреева Алена Николаевна
Юридический адрес: 662521, Красноярский край, Березовский район, пгт. Березовка, ул. Солнечная, 2а Адрес электронной почты: <a href="mailto:mboy_bssh4@mail.ru">mboy_bssh4@mail.ru</a> тел.8(391)222-07-78 <b>ИНН 2404009186, КПП240401001</b> Единый казначейский счет 40102810245370000011 ОТДЕЛЕНИЕ КРАСНОЯРСК БАНКА РОССИИ/УФК по Красноярскому краю г. Красноярск, Казначейский счет 03234643046050001900 БИК 010407105 ОГРН: 1022400556353  Директор МБОУ «БСШ № 4 им. Героя Советского Союза П.Р. Мурашова»  Н. С. Тимошина	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  И.П. Киреева А.И.  А. Н. Киреева



## Техническое задание

**Наименование и объем оказываемых услуг:** Исполнитель принимает на себя обязательства по организации питания с предоставлением мер социальной поддержки детям из семей лиц, принимающих участие в СВО в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Березовской средней школы № 4 имени Героя Советского Союза П.Р. Мурашова»

**Сроки оказания услуг:** с 02.12.2024 г. по 28.12.2024 г.

**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 02.10.2023 по 27.10.2023, 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;"><b>Заказчик</b></p> <p>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Березовская средняя школа № 4 имени Героя Советского Союза П.Р. Мурашова»</p> <p>Директор МБОУ «БСН № 4 им. Героя Советского Союза П.Р. Мурашова» Н. С. Тимошина</p> 	<p style="text-align: center;"><b>Исполнитель</b></p> <p>Индивидуальный предприниматель Киреева Елена Николаевна</p> <p>И.И. Киреева А. И. А. Н. Киреева</p> 
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

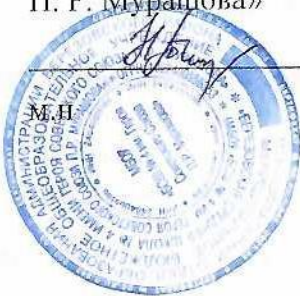
**Спецификация**

на оказание услуг по организации питания с предоставлением мер социальной поддержки детям из семей лиц, принимающих участие в СВО в МБОУ «БСШ № 4 им. Героя Советского Союза П. Р. Мурашова»:

Пп/п №	Наименование работ/услуг	Количество	Сумма на 1 ребенка в день (руб.)	Сумма всего (руб.)
1.	Горячий завтрак обучающихся с 12 до 18 лет	99	71,45	7073,55
2.	Горячий обед обучающихся с 6 до 11 лет	37	92,18	3410,66
	Сумма всего			10484,21
	Расходы на приготовление льготного питания			3669,47
	Итоговая сумма			14153,68

Заказчик:  
Директор  
МБОУ «БСШ № 4 им. Героя Советского Союза  
П. Р. Мурашова»

Н. С. Тимошина



Исполнитель:  
ИП Киреева А. Н.

А. Н. Киреева



### **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.

*Федотов И. С.*

№ ПК (ТТК)*/Взрост 1 1 несут	Наименование блюда 2	Вес блюда 3	Пищевые вещества (г)			Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe

9/262	Каша манная молочная жидкая	200	6.33	7.38	32.1	0.07	1.42	0.05	0.5	137.16	125.53	20.81	0.41
6/15)	Сыр (поршавин)	10	2.63	2.66	0.00	0.00	0.07	0.03	0.04	100.00	60.00	5.50	0.07
П11	Банан, или груша, или яблоко, или др.	100	1.50	0.50	21.00	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	0.03	0.42	0.02	0.01	89.25	85.43	24.53	0.86
П11	Хлеб ржаной	20	0.98	0.20	8.96	0.02	0.00	0.00	0.14	3.60	18.40	4.00	0.38
П11	Хлеб пшеничный или батон	20	1.52	0.16	9.84	0.02	0.00	0.00	0.22	4.00	13.00	2.80	0.22
Итого		550	16.05	13.19	85.77	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										
Икра кабаньков (промысленного происхождения)			Обед										
27/115	Суп "Воин" с мясом птицы	60	0.72	2.82	4.62	0.02	5.76	0.00	1.26	19.20	18.00	7.80	0.48
60/ТТК	Азу	250	10.84	7.89	21.92	0.16	25.60	0.07	0.38	34.20	13.90	37.96	1.93
61/364	Компот из смеси сухофруктов	240	12.92	13.76	31.14	0.19	17.84	0.04	0.66	34.91	192.27	53.64	2.99
17/349	Хлеб ржаной	200	0.44	0.00	18.90	0.00	0.40	0.00	0.08	44.70	15.40	6.00	1.23
П11	Хлеб пшеничный	30	1.47	0.30	13.44	0.03	0.00	0.00	0.21	5.40	27.60	6.00	0.87
П11	Итого	30	2.28	0.24	14.76	0.03	0.00	0.00	0.33	6.00	19.50	4.20	0.33
	Предель калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности	810	28.67	25.01	104.78	0.43	49.60	0.11	2.92	144.41	286.67	115.60	7.83
			705-822.5										
			Полдник										
57/375.376	Чай с сахаром	200	0.00	0.00	10.01	0.00	0.00	0.00	0.00	2.77	4.12	2.20	0.44
П11	Банан, или груша, или яблоко, или др.	100	1.50	0.50	21.00	0.04	10.00	0.00	0.40	8.00	28.00	42.00	0.60
56/ТТК	Пицца шклованная	60	7.10	4.79	15.44	0.05	3.46	0.01	0.52	59.03	69.05	10.68	0.61
	Итого	360	8.60	5.29	46.45	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 стетни 1,2 гр. соли подприванной 1,8 гр.													
			Б										
			Ж										
			У										
			Эн/л										
			В1										
			С										
			А										
			Е										
			Са										
			Р										
			Mg										
			Fe										
Итого за день			53.32	43.49	237.00	0.70	74.97	0.22	5.15	556.22	718.20	270.12	12.22
Суточная потребность			77.00	79.00	335.00	1.20	60.00	0.70	10.00	1100.00	1100.00	250.00	12.00
Процент удовлетворения суточной потребности			69.25	55.05	70.75	58.33	124.95	31.43	51.52	50.57	65.29	108.05	101.83



Дети 7-11 лет

День 3

№ ТК (ТТК)*/№рек	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)					
			Б	ЖК	У	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
43/267	Каша пшеница молочная жидкая	200	8.01	8.64	38	260	0.21	1.49	0.05	0.17	149.18	200.83	50.45	1.21
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 (1+)	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)	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
П11	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
П11	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 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	Итого	500	18.48	21.14	79.27	582.79	0.47	5.48	0.21	0.90	311.46	382.54	92.71	3.28
Предел калорийности в пределах 20-25% от нормы калорийности		470-587.5												
		Обез												

4/70.71	Овощи натуральные свежие (или соевые)	60	0.48	0.06	1.02	8.00	0.01	3.00	0.02	0.06	13.00	14.40	8.40	0.36
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	Каша ста тушеная с рисом с мясом птицы	240	14.31	14.62	16.60	271.00	0.06	29.19	0.01	2.90	117.19	153.80	48.85	2.39
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
П11	Хлеб ржаной	50	2.45	0.50	22.40	105.00	0.05	0.00	0.00	0.35	9.00	46.00	10.00	1.45
П11	Хлеб пшеничный	50	3.80	0.40	24.60	117.50	0.05	0.00	0.00	0.55	10.00	32.50	7.00	0.55
Итого	Итого	850	29.79	23.28	110.74	807.50	0.34	54.07	0.04	6.53	178.97	409.77	132.29	7.12
Предел калорийности в пределах 30-35% от нормы калорийности		705-822.5												
		Полдник												

29/636	Напиток "Виталюк" 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																								
П11	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	Теплица 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																								
Предел калорийности в пределах 10-15% от нормы калорийности		235-352.5																																				
		Норма выдачи специй 1,2 гр. соли йодированной 1,8 гр.																																				
Итого за день			Б			ЖК			У			Эн/л			В1			С			А			Е			Са			Р			Mg			Fe		
Суточная потребность			54.79			50.33			253.41			1735.29			1.22			69.93			0.41			10.80			545.31			873.80			273.37			11.40		
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		
Итого			71.16			63.71			75.64			73.84			101.67			116.55			58.57			108.00			49.57			79.44			109.35			95.00		



День 7-11 лет

День 5

№ ТК (ГТК)*/№рек	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	378.00	0.13	1.46	0.05	0.58	172.01	279.75	45.72	1.06			
ГТТ	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 (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 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			
ГТТ	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			
ГТТ	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	Престел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности	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			
						Закваска											
						Обсн											
						470-587.5											
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-тольятински	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	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			
ГТТ	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			
ГТТ	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	Престел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности	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			
						Подлинк											
						705-822.5											
54/375.376	Чай с медомом с душицами	200	2.74	3.23	24.11	138	0.02	0.38	0.02	0.08	119.22	87.34	15.12	0.5			
ГТТ	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)	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			
ГТТ	Макарин, или грюха, или батон, 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	Престел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности	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			
						235-352.5											
						Норма выдачи специй 1.2 гр. соли йодированной 1.8 гр.											
						Б											
						Ж											
						У											
						Эн/л											
						В1											
						С											
						А											
						Е											
						Са											
						Р											
						Mg											
						Fe											
						Итого за день											
						Суточная потребность											
						Процент удовлетворения суточной потребности											
						55.94											
						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 (ТТК)/№рек I	Наименование блюда 2	Вес блюда 3	Пищевые вещества (г)				Эн/л (ккал.) 7	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б 4	Ж 5	У 6	В1 8		С 9	А 10	Е 11	Са 12	Р 13	Мg 14	Fe 15	
<b>Завтрак</b>															
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, тушенная 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 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	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															
<b>Обед</b>															
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															
<b>Полдник</b>															
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	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 специй 1,2 гр., соли йодированной 1,8 гр.															
<b>Итого за день</b>															
Суточная потребность															
Процент удовлетворения суточной потребности															
			55,65	45,84	72,81	65,71	55,75	384,88	28,57	95,00	23,02	58,69	84,80	81,67	
			42,85	36,21	243,92	1544,09	0,67	230,93	0,20	9,50	253,19	645,64	212,01	9,80	
			77,00	79,00	335,00	2350,00	1,20	60,00	0,70	10,00	1100,00	1100,00	250,00	12,00	

235-352,5

705-822,5

Дети 7-11 лет

День 7

№ ТК (ТТК)/Адрес 1	Наименование блюда 2	Вес блюда 3	Пищевые вещества (г)							Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	Угл	Кккл	В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe				
			<b>Завтрак</b>																
26/268	Каша 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 (порционная)	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 (порционный)	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					
111	1.ворожное 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					
111	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					
111	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	20,45	77,04	568,40	0,35	2,29	0,21	0,91	359,90	392,05	92,84	2,89					
			<b>Предель калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности</b>																
			<b>Обел</b>																
			470-587,5																

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	Шип 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			
71/279	Тфтели (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	Каша из смеси сухих фруктов	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			
111	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			
111	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			
			<b>Предель калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности</b>														
			705-822,5														

Норма выдачи специй 1,2 гр., соли гидрокарбонатной 1,8 гр.	Итого за день																
	Б	Ж	У	Угл	В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe					
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			
111	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	Пития пшеничная	60	7,10	4,79	15,44	140,40	0,05	3,46	0,01	0,52	59,03	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			
			<b>Предель калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности</b>														
			235-352,5														

Норма выдачи специй 1,2 гр., соли гидрокарбонатной 1,8 гр.	Итого за день																
	Б	Ж	У	Угл	В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe					
	51,03	53,25	216,85	1563,76	0,75	48,80	0,31	8,26	574,62	820,12	257,63	10,37					
	77,00	79,00	335,00	2350,00	1,20	60,00	0,70	10,00	1100,00	1100,00	250,00	12,00					
			<b>Процент удовлетворения суточной потребности</b>														
	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 (ТТК)/№реп 1	Наименование блюда 2	Питательные вещества (г)			Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)						
		Вес блюда 3	Б 4	Ж 5	У 6	Этп (ккал) 7	В1 8	С 9	А 10	Е 11	Са 12	Р 13	Мг 14	Fe 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
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 каргофельный с клетками	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	Батон (или сухки, или баранки, или бублики, или сухарики)	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	77,00	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	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	83,40	69,86	98,42							

Дети 7-11 лет

День 9

№ ТК (ТТК)/№реп	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)							Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	Энл (ккал)	В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15							
47/121	Суп молочный с крупой	200	4.13	4.49	19.70	136.00	0.05	0.65	0.05	9.00	119.02	115.88	22.00	0.29							
38/209	Ябло 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 (порошок)	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 (порошок)	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							
111	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							
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		500	18.22	22.96	54.09	492.00	0.16	2.02	0.28	9.71	371.32	377.08	53.10	11.27							
Предел калорийности в пределах 20-25% от нормы калорийности			470-587.5																		
			Обсг																		

59/75	Икра морская	60	1.17	5.05	5.12	69.00	0.03	5.44	0.00	2.24	16.72	37.47	21.71	0.55
28/96	Рассольник Ленинградский со сметаной	200	1.75	5.03	15.70	106.40	0.08	5.96	0.01	1.70	16.96	59.26	20.82	0.78
67/372	Котлеты, биточки, пшенисти	90	14.88	10.43	13.7	207	0.08	0	0.02	0.64	13.23	132.67	23.85	1.31
42/442	Соев сметанный	20	0.28	2.73	0.95	29.00	0.00	0.01	0.02	0.06	8.27	6.25	0.85	0.04
11/291	Макаронные изделия отварные с маслом	150	6.63	5.67	38.78	223.00	0.06	0.00	0.03	0.71	7.56	43.03	9.37	0.92
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
111	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
111	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		760	27.89	29.55	112.69	820.40	0.30	211.41	0.08	6.47	82.64	313.48	86.80	5.03
Предел калорийности в пределах 30-35% от нормы 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	Бакан, 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	Лепешка 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												
Предел калорийности в пределах 10-15% от нормы калорийности			235-352.5																							
Норма выдачи специй 1,2 гр, соли йодированной 1,8 гр.																										
Итого за день			Б		Ж		У		Энл		В1		С		А		Е		Са		Р		Мг		Fe	
Суточная потребность			52.63		58.42		220.79		1620.40		0.57		223.47		0.40		17.21		511.61		776.17		190.47		17.74	
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	
			68.35		73.95		65.91		68.95		47.50		372.45		57.14		172.10		46.51		70.56		76.19		147.83	

Дети 7-11 лет

День 10

№ ТК (ТК)/А/рец	Наименование блюда	Пищевые вещества (г)					Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
		Вес блюда 3	Б 4	Ж 5	У 6	Э/ц (ккал)	В1 8	С 9	А 10	Е 11	Са 12	Р 13	Мг 14	Fe 15		
<b>Завтрак</b>																
14/294	Котлеты рубленые 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		
ГП	Кондитерские изделия (вафли, или пряники, или печенье, или эсфир, 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	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		
	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														
<b>Обед</b>																
4/70,71	Овощи натуральные свежие (или соленьые)	60	0,48	0,06	1,02	8,00	0,01	3,00	0,02	0,06	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	437,00	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		
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	27,04	29,16	94,61	758,50	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														
<b>Полдник</b>																
63/386	Кислоломочный 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	Батон (или сухки, или баранки, или булочки, или сухарики)	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 сладкой 1,2 гр., соли йодированной 1,8 гр.																
<b>Итого за день</b>		<b>Б</b>	<b>Ж</b>	<b>У</b>	<b>Э/ц</b>	<b>В1</b>	<b>С</b>	<b>А</b>	<b>Е</b>	<b>Са</b>	<b>Р</b>	<b>Мг</b>	<b>Fe</b>			
Суточная потребность		59,92	53,94	198,79	1561,50	0,45	60,33	0,17	9,23	509,64	706,27	388,22	13,10			
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			
по 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			

Дети 7-11 лет

День II

№ ТК (ТТК)/Адрес	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)							Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	Угле	К	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	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							
	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							
	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																
					Обес																

1/13.1.132.133	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
	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
49/104.105	Тесто	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	Калуста тушеная /шоре картофеляное (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
	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
17/349	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
111	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
111	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									

№ ТК	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)							Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	Угле	К	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15							
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							
	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 (норшвик)	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 (норшвик)	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							
ГП	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	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 йодированной 1,8 гр.															
Итого за день		Б	Ж	У	Угле	К	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	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		
Итого		68.75	66.72	72.86	72.48	59.17	139.27	30.00	115.60	44.17	72.70	75.67	106.50		

Дети 7-11 лет

День 12

№ ТК (ТТК)/№рек	Наименование б.пола	Вес б.пола	Пищевые вещества (г)				Эн/л (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	Ф		В1	С	А	Е	Са	Р	К	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
<b>Завтрак</b>																
46/260	Капса "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 (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)	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 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		
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																
<b>Обед</b>																
470-587,5																
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	Коллеты рубленые 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	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	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	830	31,27	25,49	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																
<b>Полдник</b>																
705-822,5																
29/636	Напиток "Витонка" 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 борожаная 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 специй 1,2 гр., соли йодированной 1,8 гр.																
<b>Итого за день</b>																
54,14 54,44 230,97 1672,46 1,15 32,76 0,45 8,75 374,72 800,27 279,99 15,36																
77,00 79,00 335,00 2350,00 1,20 60,00 0,70 10,00 1100,00 250,00 12,00																
70,31 68,91 68,95 71,17 95,42 54,60 64,29 87,50 34,07 72,75 112,00 128,00																
Процент удовлетворения суточной потребности																

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

	Пищевые вещества (г)			Эн/д (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)				
	Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	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 дней	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.

1 неделя	Пищевые вещества (г)			Эн/ц (ккал)
	Б	Ж	У	
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	70,30	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 пищевых веществ и энергии	77,00	79,00	335,00	2350,00
<b>Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии согласно меню</b>	<b>23</b>	<b>20</b>	<b>23</b>	<b>23</b>
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии по СанПиН	20-25%	20-25%	20-25%	20-25%
	Пищевые вещества (г)			Эн/ц (ккал)
2 неделя	Б	Ж	У	
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 пищевых веществ и энергии	77,00	79,00	335,00	2350,00
<b>Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии согласно меню</b>	<b>24</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>23</b>
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии по СанПиН	20-25%	20-25%	20-25%	20-25%
	Пищевые вещества (г)			Эн/ц (ккал)
1 неделя	Б	Ж	У	
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 пищевых веществ и энергии	77,00	79,00	335,00	2350,00
<b>Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии согласно меню</b>	<b>32</b>	<b>30</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии по СанПиН	30-35%	30-35%	30-35%	30-35%

2 недели обеды	Пищевые вещества (г)			Эн/дл (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 согласно меню	35	35	30	33

Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии по СанПиН

1 неделя подлинки	Пищевые вещества (г)			Эн/дл (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 согласно меню	11	10	15	13

Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии по СанПиН

2 недели подлинки	Пищевые вещества (г)			Эн/дл (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 согласно меню	11	11	14	13

Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии по СанПиН

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



Дети 12 лет и старше

День 1

№ ТП (ТТК)*/№гр 1	Наименование блюда 2	Вес блюда 3	Пищевые вещества (г)			Эн/д (ккал)	В1	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У			7	8	9	10	11	12	13	14	15	
			<b>Завтрак</b>														
9/262	Каша манная молочная жидкая	200	6.33	7.38	32.1	220	0.07	1.42	0.05	0.5	137.16	125.53	20.81	0.41			
6(15)	Сыр (португалич)	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			
	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	Кавказ 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			
	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			
	Итого	572	17.83	13.90	95.17	579.91	0.20	11.92	0.10	1.50	365.81	358.06	104.14	3.15			
			Предельная калорийность в пределах 20-25% от норм калорийности														
			544-680														
			<b>Обед</b>														
			816-952														

№ ТП (ТТК)*/№гр 1	Наименование блюда 2	Вес блюда 3	Пищевые вещества (г)			Эн/д (ккал)	В1	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У			7	8	9	10	11	12	13	14	15	
27/115	Икра кабаньих (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			
60/ТТК	Суп "Волга" с мясом птицы	250	10.84	7.89	21.92	204.00	0.16	25.60	0.07	0.38	34.20	13.90	37.96	1.93			
61/364	Азу	280	15.07	16.05	36.33	351.19	0.22	20.81	0.05	0.77	40.73	224.32	62.58	3.49			
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			
	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	32.55	29.36	122.45	891.52	0.49	56.41	0.12	4.05	166.83	346.42	133.14	9.05			
			Предельная калорийность в пределах 30-35% от норм калорийности														
			816-952														

№ ТП (ТТК)*/№гр 1	Наименование блюда 2	Вес блюда 3	Пищевые вещества (г)			Эн/д (ккал)	В1	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У			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			
	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	Питча лимонная	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	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			
			Предельная калорийность в пределах 10-15% от норм калорийности														
			272-408														
			Норма выдачи специй 1,2 гр., соли йодированной 3 гр.														
			<b>Б</b>														
			<b>ЖК</b>														
			<b>У</b>														
			<b>Эн/д</b>														
			<b>В1</b>														
			<b>С</b>														
			<b>А</b>														
			<b>Е</b>														
			<b>Са</b>														
			<b>Р</b>														
			<b>Mg</b>														
			<b>Fe</b>														
			<b>Итого за день</b>														
			<b>Суточная потребность</b>														
			<b>Процент удовлетворения суточной потребности</b>														
			68.17	54.51	70.29	66.02	57.14	118.49	25.56	55.35	51.84	69.06	98.57	78.06			





Дети 12 лет и старше

День 4

№ ГК (ТТК)*Характер	Наименование блюда 2	Вес блюда 3	Пищевые вещества (г)			Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)				
			Б 4	Ж 5	У 6	Эн/д (ккал) 7	В1 8	С 9	А 10	Е 11	Са 12	Р 13	Мg 14	Fe 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			
111	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 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	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											
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			
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	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	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											
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 сухих, 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 едний 1,2 гр., соли йодированной 3 гр.																
	Итого за день		63,96	52,35	279,11	1879,14	0,90	71,23	0,12	12,25	544,92	998,69	264,29	16,03			
	Суточная потребность		90,00	92,00	383,00	2750,00	1,40	70,00	0,90	12,00	1200,00	1200,00	300,00	18,00			
	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

№ ТН (ТТБ)*/№рек	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	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	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
Т11	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 (поршнями)	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 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
Т11	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
Т11	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		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
	Предельная калорийность в пределах 20-25% от норм калорийности													
						544-680								

Обед

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-тольятинскому	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
Т11	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
Т11	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	26,82	30,78	120,58	864,90	0,51	35,66	0,10	8,06	151,13	424,65	136,47	9,36
	Предельная калорийность в пределах 30-35% от норм калорийности													
						816-952								

Полдник

54/375,376	Чай с молоком ступеным	200	2,74	3,23	24,11	138	0,02	0,38	0,02	0,08	119,22	87,34	15,12	0,5
Т11	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 (поршнями)	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 (поршнями)	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
Т11	Маггарин, 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	46,52	366,50	0,11	38,46	0,17	0,70	283,10	199,44	36,92	1,03
	Предельная калорийность в пределах 10-15% от норм калорийности													
						272-408								

Норма выт.вещ.специй 1,2 гр., соли йодированной 3 гр.

Итого за день		Б	Ж	У	Энл	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Суточная потребность		48,93	62,23	265,91	1827,90	0,84	88,38	0,42	10,13	641,61	970,60	241,35	15,35
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
		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)*/№реп	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)				Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	Эн/л (ккал)	В1	С	А	Е	Са	Р	12	13	14
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
	<b>Завтрак</b>														
ПП	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, тушенная 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	
ПП	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	
ПП	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														
	Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности														
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	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	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	2,00	0	0,76	12,3	3,4	3,4	0,63	
ПП	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	
ПП	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 816-932 норм калорийности														
	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	
ПП	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 слесей 1,2 гр., соли йодированной 3 гр.														
	Предел калорийности 272-408														
	Итого за день														
	Суточная потребность														
	Процент удовлетворения суточной потребности														
	Б	Ж	У	Эн/л	В1	С	А	Е	Са	Р	12	13	14	15	
	52,35	41,28	287,56	1808,10	0,89	236,12	0,23	7,91	290,82	783,29	251,98	11,71	18,00	65,06	
	90,00	92,00	383,00	2720,00	1,40	70,00	0,90	12,00	1200,00	1200,00	300,00	65,27	83,99	65,06	
	58,17	44,87	75,08	66,47	63,50	337,31	25,22	65,92	24,24	65,27	83,99	65,06	65,06	65,06	

Норма выдачи слесей 1,2 гр., соли йодированной 3 гр.

Предел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности

272-408

816-932

Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности

544-680

Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности

Дети 12 лет и старше

День 7

№ ТК (ТТК)/№рек 1 2 недели	Наименование блюда 2	Вес блюда 3	Пищевые вещества (г)			Эн/л (ккал)	Витамин С 9	Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У			А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак</b>														
26/268	Каша жидкая молочная рисовая	230	6,29	7,03	36,2	233,21	0,06	0,72	0,035	0,21	152,41	159,74	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 (поршьями)	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 (поршьями)	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
ПП	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
ПП	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
ПП	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	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
Предельная калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности			544-680											
<b>Обед</b>														
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 картошкой 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
7/1279	Терфегли (из пшны)	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	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	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
ПП	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
ПП	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	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
Предельная калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности			816-952											
<b>Полдник</b>														
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
ПП	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	Пицца школьная	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	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
Предельная калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности			272-408											
Норма выдачи снейки 1,2 гр., соли йодированной 3 гр.														
			<b>Б</b>											
<b>Итого за день</b>			60,59	59,60	253,82	1808,24	0,88	55,40	0,33	9,36	655,59	956,94	291,32	12,04
<b>Суточная потребность</b>			90,00	92,00	383,00	2720,00	1,40	70,00	0,90	12,00	1200,00	1200,00	300,00	18,00
<b>Процент удовлетворения суточной потребности</b>			67,32	64,78	66,27	66,48	62,50	79,14	36,11	78,02	54,63	79,75	97,11	66,89





Дети 12 лет и старше  
День 9

№ ТК (ТТК)/Хурец	Панчеповские блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	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 молочный 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	Слив 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 (порциамн)	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 (порциамн)	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	
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	
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)/Хурец	Панчеповские блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	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	Икра 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 суп с овощами	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	Колбасы, биточки, пиндуси	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	0.85	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	
П1	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)/Хурец	Панчеповские блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	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	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	Лепешка 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 спешей 1,2 гр. соли йодированной 3 гр.														
	<b>Итого за день</b>		<b>Б</b>	<b>Ж</b>	<b>У</b>	<b>Эн/л</b>	<b>В1</b>	<b>С</b>	<b>А</b>	<b>Е</b>	<b>Са</b>	<b>Р</b>	<b>Mg</b>	<b>Fe</b>	
	<b>Суточная потребность</b>		58.31	66.75	243.98	1808.50	0.65	228.76	0.41	21.63	582.11	887.61	222.79	18.94	
	<b>Процент удовлетворения суточной потребности</b>		90.00	92.00	383.00	2720.00	1.40	70.00	0.90	12.00	1200.00	1200.00	300.00	18.00	
			64.79	72.55	63.70	66.49	46.43	326.80	45.56	180.25	48.51	73.97	74.26	105.22	



Дети 12 лет и старше

День 11

№ ТК (П/К)*/№рек	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)						Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У	Эн/л (ккал)	В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15						
32.479	Макароник 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 (ваф.пл. или пряники или печенье, или зефир, или мармелад)	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						
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						
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						
	Предельная калорийность в пределах 20-25% от норм калорийности				544.680															
					Общ															

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 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
12/279	Тфреглл	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	Картофель тушеная /порез 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	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	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
	Предельная калорийность в пределах 30-35% от норм калорийности				816.952									

		Полдник													
		Б	Ж	У	Эн/л	В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe		
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	
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	
3 (14)	Масло сливочное (порциями)	12	0.10	8.59	0.15	78.00	0.00	0.00	0.12	2.88	3.60	0.00	0.02		
6(15)	Сыр (порциями)	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	Мандарин, или груша, или батат, 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	46.52	366.50	0.11	38.46	0.17	0.70	283.10	199.44	36.92	1.03	
	Предельная калорийность в пределах 10-15% от норм калорийности				272.408										

Норма выдачи спеший 1.2 гр. соли йодированной 3 гр.		Итого за день													
		Б	Ж	У	Эн/л	В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe		
	Суточная потребность	59.70	58.19	273.70	1898.66	0.81	87.91	0.23	12.88	526.73	894.10	209.87	14.27		
	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		
	погрешности	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 (ТТК)/№реп	Имя	№ 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	
46/260	Каши "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 (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)	15	3,95	3,99	0,00	52,50	0,00	0,10	0,94	0,06	150,00	90,00	8,25	0,10	
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	
ГП	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	
Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности		544-680													

Обед

27/115	Утра 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	
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		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	
Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности		816-952													

Полдник

29/636	Напиток "Витолка" 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		272-408													

Норма выдачи спешей 1,2 гр., соли йодированной 3 гр.

Итого за день	Б	Ж	У	Эн/л	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	Эт/н (ккал)	В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe
Итого за 12 дней	728,05	699,15	3170,11	22363,90	10,77	1532,30	3,74	136,42	6657,51	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 удовлетворения суточной 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.

1 неделя	Пищевые вещества (г)			Эн/ц (ккал)
	Б	Ж	У	
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	108,53	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
<b>Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии согласно меню</b>	<b>23</b>	<b>20</b>	<b>24</b>	<b>23</b>
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии по СанПиН	20-25%	20-25%	20-25%	20-25%
	Пищевые вещества (г)			Эн/ц (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
<b>Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии согласно меню</b>	<b>24</b>	<b>22</b>	<b>24</b>	<b>23</b>
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии по СанПиН	20-25%	20-25%	20-25%	20-25%
	Пищевые вещества (г)			Эн/ц (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
<b>Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии согласно меню</b>	<b>31</b>	<b>30</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии по СанПиН	30-35%	30-35%	30-35%	30-35%

2 неделя обеда	Пищевые вещества (г)			Эн/л (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  
**35 35 30 33**

Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии по СанПиН

1 неделя подлунки	Пищевые вещества (г)			Эн/л (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  
**11 10 15 13**

Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии по СанПиН

2 неделя подлунки	Пищевые вещества (г)			Эн/л (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  
**11 10 14 13**

Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии по СанПиН

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