

Контракт № 2
на оказание услуги по организации питания учащихся
Идентификационный код закупки: 243482602974848260100100070000000000

г. Липецк

« ____ » декабря 2024 года

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением отдельных предметов №47 г. Липецка (МБОУ СОШ № 47 г. Липецка), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Катасонова Игоря Александровича, действующего на основании Устава, с одной стороны и ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "НПК СПЕЦИПИТАНИЕ", именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице Генерального директора Шадрина Даниила Витальевича, действующего на основании Устава, именуемые в дальнейшем «Стороны», в соответствии с требованиями пункта 5 части 1 статьи 93 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее - № 44-ФЗ) заключили настоящий Контракт о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. Исполнитель обязуется оказать Заказчику услугу по организации питания учащихся (далее – услуга). Под услугой понимается закупка, хранение, обработка, доставка продуктов питания, приготовление и раздача готовых блюд, кондитерских, кулинарных и других видов готовой продукции, выработанной из сырья Исполнителя.

1.2. Оказание услуги Исполнителем Заказчику осуществляется с **09.01.2025** по **31.01.2025** в течение учебного периода, ежедневно, в соответствии с графиком работы Заказчика, за исключением выходных и праздничных дней, а также каникулярного периода в соответствии с основным (организованным) меню приготавливаемых блюд двухнедельных завтраков, обедов и полдников (далее – меню) для питания:

Категории питающихся <i>(определены в соответствии с Законами Липецкой области от 30 декабря 2004 года N 166-ОЗ "О социальной поддержке обучающихся образовательных организаций и дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в Липецкой области", от 21.10.2022 № 205-ОЗ "О мерах социальной поддержки членов семьи лиц, принимающих участие в специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской и Херсонской областей")</i>	Рекомендуемая форма меню
5-11 классы	
Учащиеся муниципальных общеобразовательных организаций, имеющих государственную аккредитацию, обучающиеся по образовательным программам основного общего, среднего общего образования (за исключением учащихся, находящихся на полном государственном обеспечении)	Приложение № 2.3
Учащиеся муниципальных общеобразовательных организаций, имеющих государственную аккредитацию, обучающиеся по образовательным программам основного общего, среднего общего образования (за исключением учащихся, находящихся на полном государственном обеспечении) из малоимущих семей, посещающих -группы продленного дня; из семей опекуна (попечителя); из приемных семей.	Приложение № 2.4
Учащиеся муниципальных общеобразовательных организаций, имеющих государственную аккредитацию, обучающиеся по образовательным программам основного общего, среднего общего образования (за исключением учащихся,	Приложения № 2.5

находящихся на полном государственном обеспечении) с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды; из многодетных семей; из семей погибших участников военных операций	
Учащиеся муниципальных общеобразовательных организаций, имеющих государственную аккредитацию, обучающиеся по образовательным программам основного общего, среднего общего образования (за исключением учащихся, находящихся на полном государственном обеспечении) из семей погибших участников военных операций, посещающих группы продленного дня.	Приложение № 2.6
Дети участника специальной военной операции, обучающиеся по образовательным программам основного общего и среднего общего образования	Приложение № 2.5

1.3. Заказчик обязуется принять и оплатить услугу в соответствии со спецификацией (Приложение № 1 к Контракту), а также в целях выполнения обязательств по настоящему Контракту на основании пункта 2 части 3.2 статьи 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции», главы 5 решения Липецкого городского Совета депутатов от 01.11.2005 № 158 «О Положении о сделках с муниципальным имуществом», распоряжения администрации г. Липецка от 09.10.2020 № 579-р «Об утверждении типовых форм договоров безвозмездного пользования движимым имуществом», распоряжения главы администрации города Липецка от 28.04.2006 № 2301-р «Об утверждении типового договора безвозмездного пользования» предоставить Исполнителю производственные и подсобные помещения пищеблока, находящееся в них технологическое и производственное оборудование, а также иное движимое имущество в безвозмездное пользование на срок не превышающий срок исполнения настоящего Контракта.

1.4. Стороны Контракта договорились о том, что оказание услуги должно осуществляться по конкретным заявкам представителей Заказчика, направляемым в адрес Исполнителя в электронном виде через модуль «Учет питания» ГИС «Электронная школа» или в случае отсутствия технической возможности со стороны Заказчика на электронный почтовый адрес Исполнителя за 24 часа до выдачи питания. Адрес электронной почты Исполнителя для приема заявок: tender@npr-s.ru

1.5. В случае отсутствия у Заказчика потребности в услуге - оказание услуги Исполнителем не производится.

2. Обязательства сторон

2.1. Заказчик обязуется на срок действия Контракта:

2.1.1. Согласовывать меню, предоставленное Исполнителем по рекомендуемой форме согласно Приложениям №№ 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 к настоящему Контракту в срок не более одного рабочего дня со дня предоставления утвержденного меню Исполнителем или направить в указанный срок мотивированный отказ от согласования.

2.1.2. 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.

Осуществить передачу имущества по договорам безвозмездного пользования недвижимым и движимым имуществом, находящимся в муниципальной собственности города Липецка.

2.1.3. Обеспечить Исполнителя на период оказания услуги электроэнергией, горячей и холодной водой, отоплением, а также контролировать их использование исключительно на нужды Заказчика, связанные с организацией питания по настоящему Контракту.

2.1.4. Организовать на территории Заказчика и предоставить Исполнителю место для хранения отходов, образующихся в результате оказания Исполнителем услуг по Контракту.

2.1.5. Обеспечивать за свой счет своевременный вывоз и утилизацию ртутьсодержащих отходов (люминесцентных ламп).

2.1.6. Обеспечить в соответствии с внутренними правилами Заказчика беспрепятственный подъезд и допуск персонала Исполнителя к помещению пищеблока для ежедневного ввоза-вывоза продуктов питания и выполнения функциональных обязанностей для исполнения условия настоящего Контракта.

2.1.7. Организовать доступ к модулю «Учет питания» ГИС «Электронная школа» с правами организатора питания (в случае наличия технической возможности со стороны Заказчика), а также обеспечивать своевременную, не позднее, чем за 24 часа до выдачи питания, подачу электронной заявки с корректировкой на фактическое количество питающихся в день кормления, в случае отсутствия технической возможности со стороны Заказчика на электронный почтовый адрес Исполнителя, указанный в пункте 1.4 Контракта.

2.1.8. Не позднее 20 рабочих дней с даты получения Заказчиком Акта/Акта об оказанных услугах (далее – Акт) подписывать Акт либо направлять мотивированный отказ от подписания Акта. Подписание Заказчиком Акта подтверждает приемку оказанной услуги (в случае создания приемочной комиссии подписывается всеми членами приемочной комиссии и утверждается заказчиком). В указанном случае Акт является документом о приемке оказанной услуги, составление иного документа о приемке не требуется.

В случае несогласия со сведениями, отраженными в Акте, Заказчик в двухдневный срок с момента ознакомления с Актом обязан письменно уведомить Исполнителя и представить документы или сведения, подтверждающие расхождение между учетными и фактическими данными.

В случае, если Заказчик не выразил своего несогласия с Актом в срок, установленный абзацем вторым настоящего пункта, или не потребовал предоставления документов или сведений, считается, что Заказчик согласен с тем, что услуга оказана в срок, в указанном объеме и надлежащего качества, а состояние взаиморасчетов соответствует действительности.

2.1.9. Своевременно (ежемесячно) оплачивать услугу Исполнителя надлежащего качества в порядке и сроки, предусмотренные Контрактом.

2.1.10. Утверждать, согласовав с Исполнителем, режим работы школьной столовой, график группового посещения учащимися столовой под руководством учителя или воспитателя группы продленного дня.

2.1.11. Осуществлять за свой счет охрану пищеблока во внерабочее время, оснащать его охранно-пожарной сигнализацией.

2.1.12. Обеспечивать систематический контроль за организацией питания обучающихся Заказчика.

2.1.13. Выделять ответственного работника, на которого возложена обязанность вести учет и расчеты за питание.

2.1.14. Проводить за свой счет замену устаревшего оборудования.

2.2. Порядок и сроки проведения Заказчиком экспертизы и приёмки оказанной услуги:

2.2.1. Заказчик обязан провести экспертизу качества оказанной услуги для проверки предоставленного Исполнителем результата оказанной услуги, предусмотренной Контрактом, в части ее соответствия условиям Контракта. Экспертиза результата (качества) оказанной услуги, предусмотренной Контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании Контрактов, заключенных в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ.

2.2.2. Для проведения экспертизы результата (качества) оказанной услуги эксперты имеют право запрашивать у Заказчика и Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Контракта (отдельным этапам исполнения Контракта). Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, в срок не позднее дня оказания услуги, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации.

2.2.3. В случае непривлечения эксперта или экспертной организации для проведения экспертизы результата (качества) оказанной услуги Заказчик обязан назначить своим распорядительным актом должностное лицо, ответственное за экспертизу (качество) и приемку результатов оказанной услуги. По решению Заказчика для экспертизы (качества) и приемки

оказанной услуги может создаваться комиссия, которая состоит не менее чем из пяти человек.

2.2.4. Экспертиза качества и приемка оказанной услуги осуществляется с учетом требований, установленных санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), Рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (далее - МР 2.4.0179-20).

2.2.5. Экспертиза качества оказанной услуги проводится в месте нахождения Заказчика в срок до двух дней с момента ее оказания и оформляется Заключением о проведении экспертизы оказанной услуги.

2.2.6. Заказчик не принимает оказанную услугу, если по результатам проведенной экспертизы качества оказанной услуги обнаружится, что она не соответствует условиям Контракта.

2.2.7. Экспертиза качества оказанной услуги осуществляется через: визуальный (наружный) осмотр и (или) проверку потребительских свойств услуги, в том числе, путем отбора проб на экспертизу в порядке, установленном соответствующими санитарными нормами и правилами, ГОСТ и (или) техническими регламентами Таможенного союза, и (или) другие обычно применяемые правила экспертизы качества оказанной услуги, аналогично правилам, применяемым к проверке качества товара (п. 2 ст. 513, п. 2 ст. 474 ГК РФ).

2.2.8. Если в процессе проведения экспертизы качества оказанной услуги или по результатам проведенной экспертизы качества оказанной услуги обнаружится, что она не соответствует условиям Контракта, Заказчик обязан незамедлительно приостановить оказание услуги, составить акт об обнаруженных нарушениях (с указанием даты и времени составления акта) и направить уведомление Исполнителю для продолжения экспертизы качества и приемки оказанной услуги с участием представителя Исполнителя.

2.2.9. Уведомление о вызове должно содержать:

- дату, время и место оказания услуги;
- выявленные недостатки оказанной услуги (в том числе количество и стоимость порций);
- дату и время, на которую назначено продолжение экспертизы качества и приемки оказанной услуги, и место их осуществления;
- требование Заказчика к Исполнителю об устранении недостатков оказанной услуги в течение 1,5-2 часов с момента получения уведомления представителем Исполнителя о выявлении недостатков оказанной услуги.

Заказчик не принимает оказанную услугу, если в ходе осмотра и экспертизы качества оказанной услуги с участием представителя Исполнителя обнаружится, что услуга не соответствует условиям Контракта.

В случае неприбытия представителя Исполнителя для экспертизы качества и приемки оказанной услуги выявленные недостатки, указанные в уведомлении, считаются установленными. При этом Заказчик не оплачивает такую услугу.

2.2.10. Результаты экспертизы качества оказанной услуги распространяются на всю услугу, оказанную за рабочий день Заказчика.

2.2.11. Заказчик вправе не отказывать в приемке результатов оказанной услуги в случае выявления несоответствия этих результатов услуги условиям Контракта, если выявленное несоответствие не препятствует приемке этих результатов услуги и устранено Исполнителем.

2.3. Исполнитель обязуется на срок действия Контракта:

2.3.1. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

2.3.2. 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.

2.3.3. 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)

2.3.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания по рекомендуемой форме согласно Приложениям №№ 2, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 к настоящему Контракту; направить разработанное и утвержденное меню Заказчику для согласования в срок не позднее, чем за 3 (три) рабочих дня до даты начала оказания услуги.

В случае получения мотивированного отказа от согласования меню, Исполнитель обязан устранить замечания и представить доработанное меню Заказчику для повторного согласования в течение одного рабочего дня со дня получения мотивированного отказа.

Исполнитель обязан приступить к началу оказания услуги в соответствии с согласованным меню в сроки, указанные настоящим контрактом.

2.3.5. Обеспечить сбалансированное, качественное и своевременное питание учащихся Заказчика в соответствии с утвержденными меню и требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20, «МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации» (далее - МР 2.3.6.0233-21).

2.3.6. Согласовывать с Заказчиком изменения в меню. Замену одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий производить в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение № 3 к настоящему Контракту).

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.

2.3.7. При наличии технической возможности у Заказчика принимать и обрабатывать заявки на питание в электронном виде через модуль «Учет питания» ГИС «Электронная школа», а в случае отсутствия технической возможности со стороны Заказчиков - на электронный почтовый адрес Исполнителя, указанный в Контракте.

2.3.8. Ежедневно при отпуске пищевой продукции представлять меню для всех категорий учащихся с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, стоимости блюд.

2.3.9. Обеспечивать сроки и правила хранения продуктов. Качество продуктов, используемых при оказании услуги по организации питания учащихся должно соответствовать требованиям ГОСТ и СанПиН, гигиеническим, ветеринарным требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, действующим на момент оказания услуги.

Перечень продуктов, используемых при оказании услуги по организации питания должен соответствовать МР 2.4.0179-20 (Приложение № 5 к настоящему Контракту).

Не допускать использование пищевой продукции для питания учащихся, перечень которой приведен в Приложении № 4 к настоящему Контракту.

Качество оказываемой услуги должно соответствовать действующему законодательству РФ.

2.3.10. Соблюдать сроки и условия хранения продуктов на складах, сроки и условия поставки Заказчику, в том числе скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011).

2.3.11. Обеспечивать сопровождение всех производственных процессов необходимой рабочей и технической документацией.

Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

2.3.12. Осуществлять на постоянной основе контроль за качеством готовой продукции в столовой Заказчика.

2.3.13. Осуществлять производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, включая лабораторные исследования, с предоставлением Заказчику результатов исследований по микробиологическим показателям.

2.3.14. 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.

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

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

2.3.15. Осуществлять выдачу готовой к употреблению пищи с предварительным накрыванием столов согласно ежедневному меню, в столовых с буфетами-раздаточными, осуществляющими реализацию готовых блюд, дополнительно согласно «Бланку выдачи готовой продукции» или «Накладной».

2.3.16. Обеспечить за свой счет закупку и доставку продуктов для приготовления готовых блюд.

Осуществлять прием пищевых продуктов и продовольственного сырья при наличии маркировки, соответствующей требованиям ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» (далее - ГОСТ Р 51074-2003), Решению Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (вместе с "ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки") (далее - ТР ТС 022/2011) и товаросопроводительной документации, установленной решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (вместе с «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции») (далее - ТР ТС 021/2011).

2.3.17. Установить время выдачи столовой пищи для последующей раздачи согласно утвержденному режиму работы школьной столовой и графику группового посещения учащимися столовой.

2.3.18. Приготавливать завтраки, обеды и полдники высокого качества. Проводить ежедневно бракераж пищи с участием членов бракеражной комиссии Заказчика.

2.3.19. Комплектовать за свой счет штаты для организации питания (в соответствии с нормами и требованиями нормативных документов, в том числе СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (табл. 6.19) (далее - СанПиН 1.2.3685-21), привлекать для исполнения обязательств по настоящему Контракту лиц, соответствующих требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной, гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации, с отметкой о результатах прохождения медицинских осмотров и гигиенического обучения в личных медицинских книжках.

Осуществлять контроль за обязательными периодическими медицинскими осмотрами работников в соответствии с действующим законодательством РФ, своевременной

профессиональной переподготовкой и санитарно – гигиеническим обучением работников.

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

2.3.20. Произвести на основании письменной претензии Заказчика (по органолептическим свойствам) замену некачественных продуктов и (или) сырья или продуктов со скрытыми дефектами на аналогичный продукт в тот же день в случае, если в процессе получения услуги Заказчиком будут обнаружены некачественные продукты и (или) сырье или продукты со скрытыми дефектами.

2.3.21. В случае получения от Заказчика уведомления для продолжения экспертизы качества и приемки оказанной услуги с участием представителя Исполнителя, предусмотренного пунктами 2.2.8 и 2.2.9 настоящего контракта направить представителя Исполнителя для продолжения экспертизы качества и приемки оказанной услуги, а также устранить выявленные недостатки оказанной услуги в течение срока, указанного в уведомлении.

2.3.22. В целях приемки оказанной услуги Исполнитель оформляет и предоставляет Заказчику Акт для подписания не позднее 20-го числа месяца, следующего за отчетным месяцем.

2.3.23. В случае неустранения Исполнителем выявленных нарушений, отраженных в акте об обнаруженных нарушениях, предусмотренным пунктом 2.2.8 настоящего контракта в установленный Заказчиком срок, Исполнитель несет ответственность в соответствии с разделом 4 «Ответственность сторон» настоящего Контракта.

2.3.24. Обеспечивать работников, занятых на работах, которые связаны с перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией санитарной одеждой, обувью.

2.3.25. Обеспечивать работников пищеблока для выполнения обязательств по настоящему контракту необходимыми моющими, чистящими, дезинфицирующими средствами, а также уборочным инвентарем.

2.3.26. Содержать и эксплуатировать предоставленные помещения, а также зал приема пищи (столовую) в соответствии с действующими нормами СанПиН, обеспечивать сохранность оборудования, мебели, инвентаря, предназначенные для оказания услуги.

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

2.3.28. Обеспечить за свой счет количество комплектуемых столовой посуды и столовых приборов в соответствии с количеством порций для однократного применения, а также обеспечить запас салфеток, бокалов, стаканов и чашек.

2.3.29. Осуществлять мытье столовой посуды посудомоечными машинами и ручным способом.

2.3.30. Обеспечить за свой счет своевременный вывоз пищевых и бытовых отходов из специальных контейнеров Заказчиков.

2.3.31. Обеспечить дезинсекцию, дератизацию, ежедневную уборку всех помещений, связанных с объектами приема пищи, а также обработку и чистку мебели в зале приема пищи (столовой).

2.3.32. Ежемесячно проводить санитарный день на пищеблоке Заказчика с использованием собственных средств и материалов.

2.3.33. Соблюдать действующие у Заказчика правила внутреннего трудового распорядка, правила техники безопасности и пожарной безопасности, а также пропускной режим, в том числе на территорию Заказчика. Обеспечивать соблюдение работниками на территории школьного пищеблока санитарных правил и норм.

2.3.34. Предоставлять ответственным лицам Заказчика необходимую информацию и документацию при проведении проверок пищеблока.

2.3.35. Обеспечить столовую официантами.

2.3.36. Обеспечивать на объектах Заказчика экономию электроэнергии, горячей и холодной воды, а также использовать указанные и иные ресурсы исключительно на нужды Заказчика.

2.3.37. В случае приведения в непригодность по вине Исполнителя производственных и подсобных помещений пищеблока, находящегося в них технологического и производственного оборудования, а также иного движимого имущества, переданных Исполнителю для оказания услуги по договорам безвозмездного пользования недвижимым и движимым имуществом, находящимся в муниципальной собственности города Липецка, возмещать Заказчику стоимость основных средств, иного оборудования по рыночной цене, действующей на момент установления такого факта.

2.3.38. Обеспечить возмещение стоимости услуг, предусмотренных договором безвозмездного пользования недвижимым имуществом, находящимся в муниципальной собственности города Липецка, в целях организации оказания услуги питания учащихся организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

2.4. Нести ответственность за объективность, полноту, достоверность предоставленных сведений, необходимых для исполнения Контракта.

2.5. Транспортные средства, используемые Исполнителем для перевозки пищевой продукции, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Доставка пищевой продукции должна производиться транспортом в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1324-03, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 N 98 "О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03" (далее - СанПиН 2.3.2.1324-03).

2.5.1. Перевозка (транспортирование) пищевой продукции должна осуществляться транспортными средствами в соответствии с требованиями статьи 17 ТР ТС 021/2011 с соблюдением условий перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

2.5.2. Конструкции грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должны обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

2.5.3. Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции.

2.5.4. Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

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

2.5.6. Скоропортящиеся продукты должны перевозиться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки.

2.5.7. Не допускать случаев перевозки пищевой продукции случайными транспортными средствами, а также совместно с непродовольственными товарами.

2.6. Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора, соблюдения им санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

2.7. Исполнитель несет ответственность за недопуск к работам, связанным с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний.

2.8. Исполнитель подтверждает, что соответствует требованиям, установленным пунктами 1, 3-5, 7, 7.1., 8-11 части 1 и частью 1.1. статьи 31 Закона о контрактной системе. В случае, если

Исполнитель в ходе исполнения контракта перестал соответствовать одному или нескольким требованиям, в течение одного рабочего дня направляет заказчику уведомление с указанием требования, которому не соответствует.

3. Цена контракта и порядок расчетов.

3.1. Цена Контракта составляет **243 176 (двести сорок три тысячи сто семьдесят шесть) рублей 00 копеек.** (НДС не облагается на основании пп. 38 п.3 статьи 149 Налогового кодекса Российской Федерации).

Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, за исключением случаев, установленных Федеральным законом № 44-ФЗ и Контрактом.

В указанную цену включены все затраты Исполнителя, в том числе на перевозку, страхование, уплату таможенных пошлин, налогов и других обязательных платежей.

3.2. Источник финансирования: средства бюджетных учреждений.

КВР: 244.

3.3. Оплата по Контракту осуществляется Заказчиком ежемесячно путем безналичного перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя. Ежемесячная оплата производится Заказчиком в российских рублях на основании следующих документов:

- счета Исполнителя на оплату оказанной услуги;

- акта/акта оказанной услуги.

Срок оплаты Заказчиком оказанной услуги составляет не более 10 (десяти) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке, предусмотренного пунктом 2.1.8. настоящего Контракта.

Датой оплаты считается дата списания денежных средств со счета Заказчика.

3.4. Авансовый платеж, за исключением периода января, в размере 30 % осуществляется в следующие сроки:

3.4.1. Счет на оплату авансового платежа предоставляется Исполнителем до 5 числа месяца предоставления услуги.

3.4.2. Оплата счета, указанного в пункте 3.4.1. осуществляется Заказчиком в срок не более 10 (десяти) рабочих дней с даты получения счета.

3.5. В случае, если Контракт заключается с юридическим лицом или физическим лицом, в том числе зарегистрированным в качестве индивидуального предпринимателя, сумма Контракта, подлежащая уплате заказчиком, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации заказчиком.

4. Ответственность сторон

4.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Контракта.

4.2. В случае полного (частичного) неисполнения условий Контракта одной из Сторон эта Сторона обязана возместить другой Стороне причиненные убытки в части, непокрытой неустойкой.

4.3. 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.

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

4.5. 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 исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

4.6. Размер штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, а также размер штрафа за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, устанавливается в соответствии с 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 – Правила, Постановление № 1042).

4.7. Размер штрафа устанавливается Контрактом в соответствии с Правилами, в том числе рассчитывается как процент цены Контракта, или в случае, если Контрактом предусмотрены этапы исполнения Контракта, как процент этапа исполнения Контракта (далее - цена Контракта (этапа)).

4.8. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа составляет 10 процентов цены Контракта.

4.9. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, *которое не имеет стоимостного выражения*, размер штрафа составляет 1000 рублей.

4.10. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа составляет 1000 рублей.

4.11. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

4.12. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

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

4.14. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства Исполнителем, предусмотренного Контрактом, Заказчик вправе произвести оплату по Контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени).

4.15. Исполнитель предоставляет по запросу Заказчика, в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему Контракту.

4.16. Уплата неустойки не освобождает Стороны от исполнения обязательств или устранения

недостатков.

4.17. Порядок списания начисленных Исполнителю, но не списанных Заказчиком сумм неустоек (штрафов, пеней) в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязательств, предусмотренных контрактом, определяется Постановлением Правительства Российской Федерации от 04.07.2018 № 783 «О списании начисленных поставщику (подрядчику, исполнителю), но не списанных заказчиком сумм неустоек (штрафов, пеней) в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязательств, предусмотренных контрактом».

5. Рассмотрение и разрешение споров

5.1. Претензионный порядок разрешения споров:

5.1.1. До предъявления иска, вытекающего из Контракта, сторона, считающая, что ее права нарушены (далее - заинтересованная сторона), обязана направить другой стороне письменную претензию.

5.1.2. Претензия должна содержать требования заинтересованной стороны и их обоснование с указанием нарушенных другой стороной норм законодательства и (или) условий Контракта. К претензии должны быть приложены копии документов, подтверждающих изложенные в ней обстоятельства.

5.1.3. Сторона, которая получила претензию, обязана ее рассмотреть и направить письменный мотивированный ответ другой стороне в течение 10 дней с момента получения претензии.

5.1.4. В случае неполучения ответа в указанный срок либо несогласия с ответом заинтересованная сторона вправе обратиться в суд.

5.1.5. Все споры и разногласия, возникающие между сторонами в рамках Контракта или в связи с ним, в том числе касающиеся его заключения, исполнения, нарушения, расторжения или признания недействительным, подлежат разрешению в Арбитражном суде Липецкой области.

6. Случаи освобождения от ответственности

6.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по настоящему Контракту в случае, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, а именно: наводнения, пожара, землетрясения, диверсии, военных действий, блокад, введения ограничительных мер уполномоченных органов власти, изменения законодательства, препятствующих надлежащему исполнению обязательств по настоящему Контракту, а также других чрезвычайных обстоятельств, подтвержденных в установленном законодательством порядке, которые возникли после заключения настоящего Контракта и непосредственно повлияли на исполнение Сторонами своих обязательств, а также которые Стороны были не в состоянии предвидеть и предотвратить.

6.2. При наступлении таких обстоятельств срок исполнения обязательств по настоящему Контракту отодвигается соразмерно времени действия данных обстоятельств, поскольку эти обстоятельства значительно влияют на исполнение настоящего Контракта в срок, но не более срока действия Контракта.

6.3. Сторона, для которой надлежащее исполнение обязательств оказалось невозможным вследствие возникновения обстоятельств непреодолимой силы, обязана в течение 5 (пяти) дней с даты возникновения таких обстоятельств уведомить в письменной форме другую Сторону об их возникновении, виде и возможной продолжительности действия.

6.4. Если обстоятельства, указанные в пункте 6.1 настоящего Контракта, будут длиться более 2 (двух) месяцев от даты соответствующего уведомления, каждая из Сторон вправе расторгнуть настоящий Контракт без требования возмещения убытков, понесенных в связи с наступлением таких обстоятельств.

6.5. Не уведомление или несвоевременное уведомление о наступлении обстоятельств непреодолимой силы лишает права любую из Сторон ссылаться на эти обстоятельства как на основание, освобождающее ее от ответственности за невыполнение обязательств по отношению к

другой Стороне.

7. Изменение и расторжение контракта

7.1. При исполнении Контракта изменение его существенных условий не допускается, за исключением случаев, предусмотренных статьями 95 и 112 Федерального закона № 44-ФЗ и настоящим Контрактом:

7.1.1. Цена Контракта может быть снижена по соглашению сторон без изменения предусмотренных Контрактом объема услуги, качества оказываемой услуги и иных условий Контракта.

7.1.2. Если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Контракта пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в Контракте цены услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренного Контрактом объема услуги стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены услуги.

7.1.3. В случае уменьшения в соответствии со статьей 78.1. Бюджетного Кодекса РФ получателю бюджетных средств, предоставляющему субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии на оказание услуг, подлежащей оплате за счет субсидий бюджетным учреждениям на финансовое обеспечение выполнения ими муниципального задания, Стороны вправе по соглашению сторон изменить размер и (или) сроки оплаты и (или) объем услуг.

7.2. При исполнении Контракта по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуги, качество и потребительские свойства которой являются улучшенными по сравнению с соответствующими качеством и потребительскими свойствами, указанными в Контракте.

7.3. Расторжение Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом Стороны от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации, в порядке, предусмотренном положениями частей 9-23 статьи 95 Закона о контрактной системе.

7.3.1. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в связи с неоднократными (два и более) нарушениями условий контракта со стороны Исполнителя:

- нарушение требований СанПиН 1.2.3685-21 (табл. 6.19) по комплектованию минимального количества работников пищеблока в образовательных организациях;
- нарушение требований о привлечении для исполнения обязательств по настоящему Контракту лиц, соответствующих требованиям законодательства РФ, в части наличия профессиональной, гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации, с отметкой о результатах прохождения медицинских осмотров;
- нарушение времени выдачи пищи и утвержденного двухнедельного меню;
- нарушение требований к продуктам питания, используемых при оказании услуги *(отсутствие маркировки на упаковке изделий (этикетки), соответствующей требованиям ГОСТ Р 51074-2003 и ТР ТС 022/2011, отсутствие документов (сертификатов или деклараций соответствия), подтверждающих безопасность и качество продуктов питания, а животноводческого сырья (молоко, молочная продукция, яйца, мясо птицы, мясо, рыба) - без ветеринарных свидетельств);*
- нарушение условий хранения, температурно-влажностных режимов или транспортировки продуктов питания, установленных изготовителем *(наличие бомбажных консервов, круп и муки, поврежденных амбарными вредителями, продуктов с истекшими сроками годности);*
- несоответствие выхода готовых блюд с заявленными выходами в меню;
- отсутствие сопроводительных ярлыков на продукцию, приготовленную на базовом

предприятия (в случае приготовления таковой) (наименование блюда, дата и час приготовления, название предприятия-изготовителя, срок хранения);

- причинение вреда жизни и (или) здоровью учащихся при оказании услуги, в том числе, в случае отравления (инфицирования) некачественными продуктами и (или) готовыми блюдами и (или) несоблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил;

- нарушение требований, установленных контрактом и (или) законодательством РФ к лицам, участвующим в оказании услуги питания;

- иные нарушения, признанные существенными действующим законодательством РФ.

8. Родительский контроль за организацией питания

8.1. Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в общеобразовательных организациях, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания.

Мониторинг проводят учредитель общеобразовательной организации, государственные и муниципальные органы управления образованием и орган управления общеобразовательной организацией.

Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

8.2. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся осуществляется в соответствии с требованиями Методических рекомендаций МР2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 года).

8.3. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

Итоги проверок обсуждаются на общих родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

9. Прочие условия

9.1. Настоящий Контракт вступает в силу с даты его подписания обеими Сторонами и действует до **28.02.2025г.**, а в части неисполненных обязательств - до полного их исполнения Сторонами. Окончание срока действия настоящего Контракта не влечет прекращения неисполненных обязательств Сторон по настоящему Контракту.

9.2. Все изменения и дополнения к настоящему Контракту должны быть составлены в письменной форме и подписаны обеими Сторонами.

9.3. Настоящий Контракт заключен в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу.

9.4. При исполнении Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по такому Контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

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

9.6. В случае если в ходе исполнения контракта нормативно-правовые акты были признаны недействующими или утратившими силу, стороны обязаны руководствоваться нормативно-правовыми актами, действующими на момент исполнения контракта.

10. Адреса и банковские реквизиты сторон

	Исполнитель	Заказчик
ИНН	5036169909	4826029748
КПП	773101001	482601001

Полное наименование	Общество с ограниченной ответственностью «НПК Спецпитание»	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением отдельных предметов №47 г. Липецка
Краткое наименование	ООО «НПК Спецпитание»	МБОУ СОШ № 47 г. Липецка
Место нахождения	121596, г.Москва, ул.Горбунова, д.2, стр.3 этаж 8, пом. 2, ком.38Д, офис 10А	398043,г.Липецк,ул.Космонавтов, д.11, корп. «б»
Почтовый адрес	121596, г.Москва, ул.Горбунова, д.2, стр.3 этаж 8, пом. 2, ком.38Д, офис 10А	398043,г.Липецк,ул.Космонавтов, д.11, корп. «б»
Контактный телефон	+7 (495)125-24-04 доб.1247 Надежда	89005991509
Адрес электронной почты	Шадрин Данила Витальевич	Специалист по закупкам Бабкина Мария Викторовна
Номер расчетного счета	tender@nprk-s.ru	Sc47@mail.ru
Наименование банка	40702810212010865765	03234643427010004600
БИК	Филиал «Корпоративный» ПАО «Совкомбанк» г.Москва	Отделение Липецк Банка России //УФК по Липецкой области г. Липецк
Корреспондентский счет	044525360	014206212
Лицевой счет	30101810445250000360	40102810945370000039
ОКПО		21620001630

Исполнитель:

Директор

 Шадрин Д.В.

Заказчик:

Директор

 Катасонов И.А.

Спецификация

Место оказания услуги: 398043, г. Липецк, ул. Космонавтов, д.11, корп. «б»

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количе- ство	Цена в день на 1 ученика, рублей	Сумма контракта, рублей ¹
ЯНВАРЬ 2025 года					
5-11 классы					
1	Учащиеся муниципальных общеобразовательных организаций, имеющих государственную аккредитацию, обучающиеся по образовательным программам основного общего, среднего общего образования (за исключением учащихся, находящихся на полном государственном обеспечении)	детодень	4400	20	88 000
2	Учащиеся муниципальных общеобразовательных организаций, имеющих государственную аккредитацию, обучающиеся по образовательным программам основного общего, среднего общего образования (за исключением учащихся, находящихся на полном государственном обеспечении) из малоимущих семей, посещающих группы продленного дня; из семей опекуна (попечителя); из приемных семей.	детодень	910	110	100 100
3	Учащиеся муниципальных общеобразовательных организаций, имеющих государственную аккредитацию, обучающиеся по образовательным программам основного общего, среднего общего образования (за исключением учащихся, находящихся на полном государственном обеспечении) с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды; из многодетных семей; из семей погибших участников военных операций	детодень	150	172	25 800
4	Учащиеся муниципальных общеобразовательных организаций, имеющих государственную аккредитацию, обучающиеся по образовательным программам основного общего, среднего общего образования (за исключением учащихся, находящихся на полном государственном обеспечении) из семей погибших участников военных операций,	детодень	60	207	12 420

	посещающих группы продленного дня.				
5	Дети участника специальной военной операции, обучающиеся по образовательным программам основного общего и среднего общего образования	детодень	98	172	16 856
Итого:					243 176,00

¹ НДС не облагается на основании пп. 38 п. 3 статьи 149 Налогового кодекса Российской Федерации. В указанную цену Контракта включены все затраты Исполнителя, в том числе на перевозку, страхование, уплату таможенных пошлин, налогов и других обязательных платежей

Исполнитель:

Директор



Шабрин Д.В.

Заказчик:



Директор

Катасонов И.А

620 1003 00000 00000 244 226 50610005 € 226320 =

€20 1003 00000 00000 244 226 50610007 € 16856 =

243 176 =

Таблица
замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности
(сформирована на основе Приложения № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20

Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

**Перечень
пищевой продукции, которая не допускается при организации
питания учащихся**

(сформирован на основе Приложения № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

**Перечень продуктов,
используемых при оказании услуги по организации питания**
(сформирован на основе Приложения № 6 к МР 2.4.0179-20)

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям <*>)
11	абрикосы свежие	ГОСТ 32787-2014
22	абрикосы сушеные без косточки (курага)	ГОСТ 32896-2014
33	апельсины свежие	ГОСТ 34307-2017
44	баклажаны свежие	ГОСТ 31821-2022
55	бананы свежие	ГОСТ Р 51603-2000
66	брусника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
77	варенье	ГОСТ 34113-2017
88	виноград сушеный	ГОСТ 6882-88
99	вишня быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
110	горох шлифованный: целый или колотый	ГОСТ 6201-2020
111	горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011
112	горошек зеленый консервированный	ГОСТ 34112-2017
113	груши свежие	ГОСТ 33499-2015
114	джем	ГОСТ 31712-2012
115	зелень свежая (лук, укроп)	ГОСТ 34214-2017, ГОСТ 32856-2014
116	йогурт или биоийогурт	ГОСТ 31981-2013
117	кабачки (цукини) быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011
118	кабачки свежие	ГОСТ 31822-2012
119	какао-порошок	ГОСТ 108-2014
220	капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001
221	капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
222	капуста брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
223	капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017
224	капуста китайская (пекинская) свежая	ГОСТ 34323-2017

225	капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)	ТУ изготовителя
226	капуста цветная быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
227	капуста цветная свежая	ГОСТ 33952-2016
228	картофель продовольственный свежий	ГОСТ 7176-2017
229	картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
330	киви свежие	ГОСТ 31823-2012
331	кислота лимонная	ГОСТ 908-2004
332	клубника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
333	клюква быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
334	икра овощная из кабачков	ГОСТ 2654-2017
335	консервы рыбные	ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013
336	крахмал картофельный	ГОСТ Р 53876-2010
337	крупа гречневая ядрица	ГОСТ Р 55290-2021
338	крупа кукурузная шлифованная	ГОСТ 6002-2022
439	крупа овсяная	ГОСТ 3034-2021
440	крупа пшеничная	ГОСТ 276-2021
441	крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-2016
442	крупа рис шлифованный)	ГОСТ 6292-93
443	крупа ячменная перловая	ГОСТ 5784-2022
444	кукуруза сахарная в зернах, консервированная	ГОСТ 34114-2017
445	лавровый лист	ГОСТ 17594-81
446	лимоны свежие	ГОСТ 34307-2017
447	лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017
448	лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
549	мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006
550	макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные	ГОСТ 31743-2017
551	малина быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
552	мандарины свежие (не ниже I сорта)	ГОСТ 34307-2017
553	масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013
554	масло сладко-сливочное несоленое	ГОСТ 32261-2013
555	мед натуральный	ГОСТ 19792-2017

556	молоко питьевое	ГОСТ 32252-2013 ГОСТ 31450-2013
557	молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012
558	молоко стерилизованное концентрированное	ГОСТ 34254-2017
659	морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013
660	мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017
661	мясо, замороженное в блоках - говядина, для детского питания	ГОСТ 31799-2012
662	мясо индейки охлажденное, замороженное	ГОСТ Р 52820-2007
663	натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76
664	нектарины свежие	ГОСТ 34340-2017
665	нектары фруктовые и фруктово-овощные	ГОСТ 32104-2013
666	огурцы консервированные без добавления уксуса	ТУ производителя, ГОСТ 13799-2016
667	огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016
668	огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)	ГОСТ 34220-2017
769	перец сладкий свежий	ГОСТ 34325-2017
770	плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93
771	повидло	ГОСТ 32099-2013
772	полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные	ГОСТ Р 54754-2021
773	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные	ГОСТ 31465-2012
774	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные	ГОСТ 31465-2012
775	редис свежий	ГОСТ 34216-2017
776	рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ГОСТ 32366-2013
777	салат свежий (листовой, кочанный)	ГОСТ 33985-2016
778	сахар-песок или сахар белый кристаллический	ГОСТ 33222-2015
879	сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный	ГОСТ 33222-2015
880	свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
881	свекла столовая свежая	ГОСТ 32285-2013
882	сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014
883	слива свежая	ГОСТ 32286-2013

884	сметана	ГОСТ 31452-2012
885	смородина черная быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
886	соль поваренная пищевая выварочная йодированная	ГОСТ Р 51574-2018
887	субпродукты - печень	ГОСТ 31799-2012
888	сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89
989	сыры полутвердые	ГОСТ 32260-2013
990	творог (не выше 9% жирности)	ГОСТ 31453-2013
991	томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017
992	томаты свежие	ГОСТ 34298-2017
993	тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные	ГОСТ Р 52306-2005
994	фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-2020
995	фруктовая смесь быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
996	фрукты косточковые сушеные (чернослив)	ГОСТ 32896-2014
997	хлеб белый из пшеничной муки	ГОСТ 26987-86 ГОСТ 31752-2012.
998	хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015
199	хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89
1100	хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами	ТУ изготовителя
1101	хлопья овсяные (вид геркулес, экстра.)	ГОСТ 21149-2022
1102	чай черный байховый в ассортименте	ГОСТ 32573-2013
1103	черешня свежая	ГОСТ 33801-2016
1104	яблоки свежие	ГОСТ 34314-2017
1106	яйца куриные диетические	ГОСТ 31654-2012
1107	крупа манная	ГОСТ 7022-2019

Примечание:

<*> По ГОСТ или по ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ.

В случае если в ходе исполнения контракта ГОСТы были признаны недействующими или утратившими силу, Исполнитель обязан руководствоваться ГОСТами действующими на момент исполнения контракта.

СОГЛАСОВАНО:

Директор

МБОУ СОШ №47

(наименование общеобразовательного учреждения)

Катасонов И.А.

(Ф.И.О. руководителя учреждения)

« _____ »

202

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

ООО НПК "СПЕЦИТАНИЕ"

(наименование учреждения)

Шадрин Д.В.

(Ф.И.О. руководителя учреждения)

« _____ »

202

Меню приготавливаемых блюд двухнедельное (завтраки, обеды и полдники) для трехразового питания

1. учащихся муниципальных общеобразовательных организаций, имеющих государственную аккредитацию, обучающихся по образовательным программам основного общего, среднего общего образования (за исключением учащихся, находящихся на полном государственном обеспечении) из семей погибших участников военных операций, посещающих группы продленного дня;

2. детей участника специальной военной операции, обучающихся по программам основного общего образования, посещающих группу продленного дня
(возрастная категория: от 12 лет и старше)

1 неделя

Сезон: осень-зима

День 1 понедельник

Завтрак:

№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
204	Макароны отварные с сыром (125/5/20)	150	9,42	11,51	26,67	248,25	0,060	0,140	0,08	0,807	186,84	133,094	14,137	0,916
382	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,6	0,056	1,588	0,024	0,000	152,220	124,560	21,340	0,478
2	Бутерброд с джемом/ повидлом (30/20)	50	1,44	2,32	15,4	88,6	0,024	0,050	0,012	0,234	5,720	13,500	3,220	0,336
338	Фрукты свежие (по сезону)	100	1,50	0,50	21,00	96,00	0,040	10,000	0,000	0,400	8,000	28,000	42,000	0,600
	Итого завтрак:	500	16,44	17,87	80,65	551,45	0,180	11,778	0,116	1,441	352,780	299,154	80,697	2,330
Обед:														
45	Салат из белокочанной капусты	100	1,31	3,25	6,47	60,40	0,022	17,098	0,000	8,390	24,971	28,307	15,091	0,466
96	Рассольник ленинградский со сметаной (250/10)	260	2,28	6,59	15,84	137,43	0,093	8,420	0,010	2,353	37,950	62,830	25,080	0,950
291	Плов из птицы	180	18,00	16,63	30,11	342,00	0,225	0,461	0,054	0,574	38,475	175,613	38,475	1,631
349	Компот из смеси с/фруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	0,020	0,730	0,000	0,510	32,480	23,440	17,460	0,700

	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	7,20	0,78	33,30	154,50	0,095	0,000	0,000	0,000	16,380	51,720	22,050	1,005
	Итого обед:	800	29,45	27,34	117,73	827,13	0,455	26,709	0,064	11,827	150,256	341,910	118,156	4,752

Полдник:														
	Кондитерское изделие промышленного производства (печенье)	30	3,38	4,39	33,53	187,65	0,033	0,000	0,003	1,575	13,050	40,500	9,000	0,945
375/376	Чай с сахаром (200/15)	215	0,07	0,02	15,00	60,00	0,000	0,030	0,000	0,000	11,100	2,800	1,400	0,280
338	Флоды свежие (по сезону)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,030	10,000	0,000	0,200	16,000	11,000	9,000	2,200
	Итого полдник:	345	3,85	4,81	58,33	294,65	0,063	10,030	0,003	1,775	40,150	54,300	19,400	3,425
	Всего за день:	1645	49,74	50,02	256,71	1673,23	0,698	48,517	0,183	15,043	543,186	695,364	218,253	10,507

День 2 вторник														
Завтрак:														
№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
222/336	Пудинг из творога (запеченный) с ягодным соусом 120/30	150	20,77	14,12	29,72	328,68	0,107	0,696	0,085	0,648	197,364	262,068	33,636	1,302
375/377	Чай с лимоном (200/15/7)	222	0,13	0,02	15,20	62,00	0,000	2,830	0,000	0,010	14,200	4,400	2,400	0,360
338	Флоды свежие (по сезону)	130	1,95	0,65	27,30	124,80	0,052	13,000	0,000	0,520	10,400	36,400	54,600	0,780
	Итого завтрак:	502	22,85	14,79	72,22	515,48	0,159	16,526	0,085	1,178	221,964	302,868	90,636	2,442

Обед:														
82	Борщ с капустой и картофелем со сметаной (250/10)	260	2,06	6,42	11,29	119,95	0,053	10,720	0,010	2,403	58,530	55,506	27,030	1,250
179/331	Тефтели (2 вариант) 60/30 (свин.)	90	6,61	15,11	10,21	206,98	0,187	0,651	0,010	2,002	15,770	79,590	15,365	0,800
102/ТТК	Каша рассыпчатая гречневая/икра кабачковая 180/60	240	11,32	11,11	50,77	347,00	0,282	9,000	0,024	2,232	34,284	264,116	175,356	5,892
342	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	27,88	114,60	0,012	0,900	0,000	0,160	14,180	4,400	5,140	0,950
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	7,20	0,78	33,30	154,50	0,095	0,000	0,000	0,000	16,380	51,720	22,050	1,005
	Итого обед:	850	27,35	33,58	133,45	943,03	0,629	21,271	0,044	6,797	139,144	455,332	244,941	9,897

Полдник:														
ТТК	Мучное кулинарное изделие	75	9,22	5,48	29,18	202,00	0,080	0,040	0,034	0,900	50,800	90,200	21,600	0,900
386	Кисломолочная продукция	200	5,80	5,00	8,40	102,00	0,040	0,600	0,040	0,000	248,000	184,000	28,000	0,200
	Итого полдник:	275	15,02	10,48	37,58	304,00	0,120	0,640	0,074	0,900	298,800	274,200	49,600	1,100
	Всего за день:	1627	65,22	58,85	243,25	1762,51	0,908	38,437	0,203	8,875	659,908	1032,400	385,177	13,439

День 3 среда

Завтрак:

№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
173	Каша молочная вязкая из овс.хл. "Геркулес" с м/сл 175/5	180	8,31	13,12	37,63	303,00	0,180	0,960	0,055	0,620	149,620	234,980	70,820	1,730
15	Сыр порциями	15	3,48	4,43	0,00	54,00	0,01	0,11	0,04	0,08	132,00	75,00	5,25	0,15
	Батон йодированный	30	2,31	0,54	10,76	55,00	0,022	0,000	0,000	0,340	3,800	13,000	2,600	0,240
375/377	Чай с сахаром (200/15)	215	0,07	0,02	15,00	60,00	0,000	0,030	0,000	0,000	11,100	2,800	1,400	0,280
338	Плоды свежие (по сезону)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,030	10,000	0,000	0,200	16,000	11,000	9,000	2,200
	Итого завтрак:	540	14,57	18,51	73,19	519,00	0,237	11,095	0,094	1,235	312,520	336,780	89,070	4,600

Обед:

103	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,69	2,84	17,46	118,25	0,113	8,250	0,000	1,425	29,200	67,575	27,275	1,125
288/366	Птица отварная с соусом (60/40)	100	14,61	17,97	2,64	230,96	0,073	2,833	0,074	0,597	40,780	156,913	5,135	1,640
143/70	Рагу из овощей/овощи натуральные соленные (огурцы) 180/60	240	3,53	13,32	16,50	203,20	0,128	25,098	0,047	3,580	74,928	96,300	37,668	1,362
349	Компот из смеси с/фруктов	200	0,68	0,28	20,76	88,20	0,012	100,000	0,000	0,760	21,340	3,440	3,440	0,634
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	7,20	0,78	33,30	154,50	0,095	0,000	0,000	0,000	16,380	51,720	22,050	1,005
	Итого обед:	850	28,71	35,19	90,66	795,11	0,421	136,181	0,121	6,362	182,628	375,948	95,568	5,766

Полдник:

209	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	0,030	0,000	0,100	0,240	22,000	76,800	4,800	1,000
	Батон йодированный	30	2,31	0,54	10,76	55,00	0,022	0,000	0,000	0,340	3,800	13,000	2,600	0,240
350	Кисель из ягод свежих /замороженных	200	0,13	0,05	24,54	117,00	0,008	2,160	0,000	0,072	14,380	8,340	3,940	0,066
	Кондитерское изделие промышленного производства (печенье)	30	3,38	4,39	19,80	135,00	0,080	0,150	0,002	0,078	11,100	41,400	9,900	0,774
	Итого полдник:	300	10,90	9,58	55,38	370,00	0,140	2,310	0,102	0,730	51,280	139,540	21,240	2,080
	Всего за день:	1690	54,18	63,28	219,23	1684,11	0,798	149,586	0,317	8,327	546,428	852,268	205,878	12,446

День 4 четверг

Завтрак:

сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
204	Макароны отварные с сыром (125/5/20)	150	9,42	11,51	26,67	248,25	0,060	0,140	0,08	0,807	186,84	133,094	14,137	0,916
75/377	Чай с сахаром и лимоном (200/15/7)	222	0,13	0,02	15,20	62,00	0,000	2,830	0,000	0,010	14,200	4,400	2,400	0,360
1	Бутерброд с маслом сливочн. 30/10	40	2,36	7,49	14,89	136,00	0,034	0,000	0,040	0,440	8,40	22,50	4,200	0,350
338	Плоды свежие (по сезону)	110	0,40	0,40	9,80	47,00	0,030	10,000	0,000	0,200	16,000	11,000	9,000	2,200

	Итого завтрак:	522	12,31	19,42	66,56	493,25	0,124	12,970	0,120	1,457	225,440	170,994	29,737	3,826
Обед:														
52	Салат из свеклы отварной	100	1,40	6,01	8,26	92,00	0,020	6,650	0,000	2,700	35,460	40,630	20,690	1,320
88	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной 250/10	260	2,03	6,45	10,20	136,00	0,063	15,820	0,010	2,353	58,050	55,100	23,030	0,850
229	Рыба, тушенная в томате с овощами	100	11,69	6,31	3,80	123,00	0,050	4,100	0,024	2,840	84,280	57,970	52,050	0,730
312	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,53	164,70	0,167	21,793	0,000	0,218	44,370	103,914	33,300	1,211
342	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	27,88	114,60	0,012	0,900	0,000	0,160	14,180	4,400	5,140	0,950
	Батон йодированный	18	1,39	0,50	9,10	48,30	0,013	0,000	0,000	0,200	2,280	7,800	1,560	0,144
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	7,20	0,78	33,30	154,50	0,095	0,000	0,000	0,000	16,380	51,720	22,050	1,005
	Итого обед:	918	27,55	25,97	117,07	833,10	0,420	49,263	0,034	8,471	255,000	321,534	157,820	6,210
Полдник:														
ТТК	Мучное кулинарное изделие	75	9,22	5,48	29,18	202,00	0,080	0,040	0,034	0,900	50,800	90,200	21,600	0,900
375/376	Чай с сахаром (200/15)	215	0,07	0,02	15,00	60,00	0,000	0,030	0,000	0,000	11,100	2,800	1,400	0,280
	Итого полдник:	290	9,29	5,50	44,18	262,00	0,080	0,070	0,034	0,900	61,900	93,000	23,000	1,180
	Всего за день:	1730	49,15	50,89	227,81	1588,35	0,624	62,303	0,188	10,828	542,340	585,528	210,557	11,216

День 5 пятница

№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
174	Каша молочная вязкая из риса	180	5,33	3,24	38,54	252	0,054	0,864	0,013	0,108	115,443	138,996	32,814	0,522
375/376	Чай с сахаром (200/15)	215	0,07	0,02	15,00	60,00	0,000	0,030	0,000	0,000	11,100	2,800	1,400	0,280
2	Бутерброд с джемом/повидлом (30/20)	50	1,44	2,32	15,4	88,6	0,024	0,050	0,012	0,234	5,720	13,500	3,220	0,336
338	Плоды свежие (по сезону)	100	1,50	0,50	21,00	96,00	0,040	10,000	0,000	0,400	8,000	28,000	42,000	0,600
	Итого завтрак:	545	8,34	6,08	89,94	496,60	0,1180	10,9440	0,0250	0,7420	140,2630	183,2960	79,4340	1,7380
Обед:														
102	Суп картофельный с горохом	250	5,49	5,27	16,54	148,25	0,228	5,825	0,000	2,425	5,825	88,100	35,575	2,050
68/331	Биточки с соусом (свинина) (60/40)	100	9,00	19,90	11,20	233,95	0,262	2,996	0,012	2,512	15,140	114,628	25,270	1,492
375/376	Макаронные изделия отварные/горошек зеленый консервированный 180/60	240	8,42	5,57	35,34	224,34	0,087	1,155	0,001	1,164	28,032	66,054	32,094	1,527
2020	Напиток апельсиновый/лимонный	200	0,00	0,00	26,00	105,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
ТТК	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	7,20	0,78	33,30	154,50	0,095	0,000	0,000	0,000	16,380	51,720	22,050	1,005
	Итого обед:	850	30,11	31,52	122,38	866,04	0,672	9,976	0,013	6,101	65,377	320,502	114,989	6,074

		Полдник:												
ТТК	Мучное кулинарное изделие	75	9,22	5,48	29,18	202,00	0,080	0,040	0,034	0,900	50,800	90,200	21,600	0,900
389	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,00	0,020	4,000	0,000	0,200	14,000	14,000	8,000	2,800
	Итого полдник:	275	10,22	5,48	49,38	286,00	0,100	4,040	0,034	1,100	64,800	104,200	29,600	3,700
	Всего за день:	1670	48,67	43,08	261,70	1648,64	0,890	24,960	0,072	7,943	270,440	607,998	224,023	11,512

2 неделя
День 6 понедельник

		Завтрак:												
№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
204	Макароны отварные с сыром (125/5/20)	150	9,42	11,51	26,67	248,25	0,060	0,140	0,08	0,807	186,84	133,094	14,137	0,916
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,16	2,68	15,94	100,00	0,040	1,300	0,020	0,000	125,780	90,000	14,000	0,140
2	Бутерброд с повидлом (30/5/15)	50	2,40	3,87	27,83	156,00	0,040	0,100	0,020	0,390	10,000	22,800	5,600	0,600
338	Фрукты свежие (по сезону)	100	1,50	0,50	21,00	96,00	0,040	10,000	0,000	0,400	8,000	28,000	42,000	0,600
	Итого завтрак:	500	16,48	18,56	91,44	600,25	0,18	11,54	0,12	1,597	330,62	273,894	75,737	2,256

		Обед:												
96	Рассольник ленинградский со сметаной (250/10)	260	2,28	6,59	12,34	123,45	0,093	8,420	0,010	2,353	37,950	62,830	25,080	0,950
290/366	Птица, тушенная в соусе (60/40)	100	13,98	11,15	2,81	167,58	0,057	2,243	0,038	1,928	41,993	106,343	16,166	1,132
302/59	Каша гречневая рассыпчатая/салат из моркови с яблоками 180/60	240	10,96	7,41	51,48	316,44	0,282	2,630	0,000	0,942	32,184	271,436	181,226	5,992
393	Компот из свежих (замороженных) ягод	200	0,30	0,12	22,15	90,80	0,008	25,800	0,000	0,210	19,180	9,900	9,300	0,450
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	7,20	0,78	33,30	154,50	0,095	0,000	0,000	0,000	16,380	51,720	22,050	1,005
	Итого обед:	860	34,72	26,05	122,08	852,77	0,535	39,093	0,048	5,433	147,687	502,229	253,822	9,529

		Полдник:												
	Кондитерское изделие промышленного производства (печенье)	30	3,38	4,39	33,53	187,65	0,033	0,000	0,003	1,575	13,050	40,500	9,000	0,945
75/376	Чай с сахаром (200/15)	215	0,07	0,02	15,00	60,00	0,000	0,030	0,000	0,000	11,100	2,800	1,400	0,280
338	Фрукты свежие (по сезону)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,030	10,000	0,000	0,200	16,000	11,000	9,000	2,200
	Итого полдник:	345	3,85	4,81	58,33	294,65	0,063	10,030	0,003	1,775	40,150	54,300	19,400	3,425
	Всего за день:	1705	55,05	49,42	271,85	1747,67	0,778	60,663	0,171	8,805	518,457	830,423	348,959	15,210

День 7 вторник

Завтрак:

№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
223/336	Запеканка из творога с ягодным соусом (120/30)	150	22,60	15,46	25,05	326,64	0,079	0,408	0,095	0,600	266,568	281,544	32,076	1,014
375/377	Чай с лимоном (200/15/7)	222	0,13	0,02	15,20	62,00	0,000	2,830	0,000	0,010	14,200	4,400	2,400	0,360
1	Бутерброд с маслом сливочн. 30/10	40	2,36	7,49	14,89	136,00	0,034	0,000	0,040	0,440	8,40	22,50	4,200	0,350
338	Фрукты свежие (по сезону)	100	0,40	0,30	10,3	47,00	0,020	5,000	0,000	0,400	19,000	16,000	12,000	2,300
	Итого завтрак:	512	25,49	23,27	65,44	571,64	0,133	8,238	0,135	1,45	308,168	324,444	50,676	4,024

Обед:

№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
45	Салат из белокочанной капусты	100	1,31	3,25	6,47	60,40	0,022	17,098	0,000	8,390	24,971	28,307	15,091	0,466
101	Суп картофельный с крупой (рисовый)	250	1,97	2,73	14,58	90,75	0,095	8,250	0,000	1,255	23,050	62,550	25,000	0,883
268/331	Котлета с соусом (свинина) (60/40)	100	9,00	19,90	11,20	233,95	0,262	2,996	0,012	2,512	15,140	114,628	25,270	1,492
312	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,53	164,70	0,167	21,793	0,000	0,218	44,370	103,914	33,300	1,211
349	Компот из смеси с/фруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	0,020	0,730	0,000	0,510	32,480	23,440	17,460	0,700
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	7,20	0,78	33,30	154,50	0,095	0,000	0,000	0,000	16,380	51,720	22,050	1,005
	Итого обед:	890	23,82	32,51	122,09	837,10	0,661	50,867	0,012	12,885	156,391	384,559	138,171	5,757

Полдник:

ТТК	Мучное кулинарное изделие	75	9,22	5,48	29,18	202,00	0,080	0,040	0,034	0,900	50,800	90,200	21,600	0,900
386	Кисломолочная продукция	200	5,80	5,00	8,40	102,00	0,040	0,600	0,040	0,000	248,000	184,000	28,000	0,200
	Итого полдник:	275	15,02	10,48	37,58	304,00	0,120	0,640	0,074	0,900	298,800	274,200	49,600	1,100
	Всего за день:	1677	64,33	66,26	225,11	1712,74	0,914	59,745	0,221	15,235	763,359	983,203	238,447	10,881

День 8 среда

Завтрак:

№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
173	Каша молочная вязкая из пшеничной крупы	180	6,8	8,3	33,1	234	0,126	0	0,085	0,202	170,87	168,5	30,69	2,088
75/376	Чай с сахаром (200/15)	215	0,07	0,02	15,00	60,00	0,000	0,030	0,000	0,000	11,100	2,800	1,400	0,280
	Батон йодированный	30	2,31	0,54	10,76	55,00	0,022	0,000	0,000	0,340	3,800	13,000	2,600	0,240
15	Сыр порциями	15	3,48	4,43	0,00	54,00	0,01	0,11	0,04	0,08	132,00	75,00	5,25	0,15
338	Фрукты свежие (по сезону)	100	1,50	0,50	21,00	96,00	0,040	10,000	0,000	0,400	8,000	28,000	42,000	0,600
	Итого завтрак:	540	14,16	13,79	79,86	499,00	0,193	10,135	0,124	1,017	325,77	287,3	81,94	3,358

Обед:														
№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
67	Винегрет овощной	100	1,40	6,18	8,44	94,80	0,055	10,500	0,000	2,795	23,200	36,750	20,750	0,850
103	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,57	2,78	15,69	109,00	0,090	6,080	0,000	1,450	29,500	57,730	23,800	1,000
318/331	Филе птицы, тушенное в соусе 50/50	100	13,53	3,38	9,19	195,34	0,050	0,338	0,017	0,050	19,562	100,312	11,400	0,907
304	Рис отварной	180	4,31	5,49	38,96	222,90	0,066	10,500	0,000	0,700	9,770	76,550	28,340	1,070
342	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	27,88	114,60	0,012	0,900	0,000	0,160	14,180	4,400	5,140	0,950
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	7,20	0,78	33,30	154,50	0,095	0,000	0,000	0,000	16,380	51,720	22,050	1,005
	Итого обед:	890	29,17	18,77	133,46	891,14	0,368	28,318	0,017	5,155	112,592	327,462	111,480	5,782
Полдник:														
401	Оладьи с повидлом (100/15)	115	7,77	7,65	50,79	302,5	0,154	0,447	0,018	3,670	85,920	124,900	33,620	1,592
375/377	Чай с сахаром (200/15)	215	0,07	0,02	15,00	60,00	0,000	0,030	0,000	0,000	11,100	2,800	1,400	0,280
	Итого полдник:	330	7,84	7,67	65,79	362,50	0,154	0,477	0,018	3,670	97,020	127,700	35,020	1,872
	Всего за день:	1760	51,17	40,23	279,11	1752,64	0,715	38,930	0,159	9,84	535,382	742,462	228,440	11,012

День 9 четверг

Завтрак:														
№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
210/4-203-2020	Омлет натуральный с зеленым горошком (90/60)	150	10,88	10,30	5,22	156,35	0,083	1,325	0,180	0,399	87,849	167,148	17,346	1,910
375/377	Чай с лимоном (200/15/7)	222	0,13	0,02	15,20	62,00	0,000	2,830	0,000	0,010	14,200	4,400	2,400	0,360
1	Бутерброд с маслом сливочн. 30/10	40	2,36	7,49	14,89	136,00	0,034	0,000	0,040	0,440	8,40	22,50	4,200	0,350
338	Фрукты свежие (по сезону)	100	1,50	0,50	21,00	96,00	0,040	10,000	0,000	0,400	8,000	28,000	42,000	0,600
	Итого завтрак:	512	14,87	18,31	56,31	450,35	0,157	14,155	0,220	1,249	118,449	222,048	65,946	3,220

Обед:														
№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
70	Овощи натуральные соленные (огурцы)	100	0,80	0,10	1,70	10,00	0,020	3,500	0,000	0,100	23,000	24,000	14,000	0,600
102	Суп картофельный с горохом	250	5,49	5,27	16,54	148,25	0,228	5,825	0,000	2,425	5,825	88,100	35,575	2,050
259	Жаркое по-домашнему (свинина)	200	14,06	33,71	20,03	437,71	0,423	7,726	0,000	3,531	32,780	205,966	48,960	3,451
349	Компот из смеси с/фруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	0,020	0,730	0,000	0,510	32,480	23,440	17,460	0,700

	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	7,20	0,78	33,30	154,50	0,095	0,000	0,000	0,000	16,380	51,720	22,050	1,005
	Итого обед:	810	28,21	39,95	103,58	883,26	0,786	17,781	0,000	6,566	110,465	393,226	138,045	7,806
Полдник:														
ТТК	Мучное кулинарное изделие	75	9,22	5,48	29,18	202,00	0,080	0,040	0,034	0,900	50,800	90,200	21,600	0,900
386	Кисломолочная продукция	200	5,80	5,00	8,40	102,00	0,040	0,600	0,040	0,000	248,000	184,000	28,000	0,200
	Итого полдник:	200	5,80	5,00	8,40	102,00	0,040	0,600	0,040	0,000	248,000	184,000	28,000	0,200
	Всего за день:	1522	48,88	63,26	168,29	1435,61	0,98	32,54	0,26	7,82	476,91	799,27	231,99	11,23

День 10 пятница

Завтрак:

№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом слив.	180	6,23	11,28	34,32	264,85	0,103	0,984	0,055	0,182	136,655	160,563	38,151	0,497
375/376 /сск	Чай с сахаром (200/15)	215	0,07	0,02	15,00	60,00	0,000	0,030	0,000	0,000	11,100	2,800	1,400	0,280
	Батон йодированный	30	2,31	0,54	10,76	55,00	0,022	0,000	0,000	0,340	3,800	13,000	2,600	0,240
15	Сыр порциями	15	3,48	4,43	0,00	54,00	0,01	0,11	0,04	0,08	132,00	75,00	5,25	0,15
338	Фрукты свежие (по сезону)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,030	10,000	0,000	0,200	16,000	11,000	9,000	2,200
	Итого завтрак:	540	12,49	16,67	69,88	480,85	0,160	11,119	0,094	0,797	299,555	262,363	56,401	3,367

Обед:

88	Щи из свежей капусты с картоф. со сметаной (250/10)	260	2,03	6,45	8,26	105,95	0,063	15,820	0,010	2,353	58,050	55,100	23,030	0,850
295/332	Котлеты рубленные из бройлер-цыплят с соусом (60/40)	100	11,21	11,99	12,95	205,05	0,168	1,380	0,033	1,960	35,260	75,250	17,620	1,120
309/52	Макаронные изделия отварные/салат из свеклы отварной	240	7,62	9,42	36,74	258,14	0,082	4,000	0,000	3,164	26,832	68,604	37,344	2,332
348	Компот из изюма	200	0,35	0,08	29,85	122,20	0,020	0,000	0,000	0,080	20,320	19,360	8,120	0,450
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	7,20	0,78	33,30	154,50	0,095	0,000	0,000	0,000	16,380	51,720	22,050	1,005
	Итого обед:	860	28,41	28,72	121,10	845,84	0,428	21,200	0,043	7,557	156,842	270,034	108,164	5,757

Полдник:

ТТК	Мучное кулинарное изделие	75	9,22	5,48	29,18	202,00	0,080	0,040	0,034	0,900	50,800	90,200	21,600	0,900
389	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,00	0,020	4,000	0,000	0,200	14,000	14,000	8,000	2,800
	Итого полдник:	275	10,22	5,48	49,38	286,00	0,100	4,040	0,034	1,100	64,800	104,200	29,600	3,700
	Всего за день:	1675	51,12	50,87	240,36	1612,69	0,688	36,359	0,171	9,454	521,197	636,597	194,165	12,824

и составлении меню была использована литература:

Санитарно – эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с

3. Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, М. П. Могильный, В. А. Тутельян- М.: Дели Плюс, 2016, 640 стр.
4. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста, М.; 2021, 289 с; подготовлен Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и
5. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Скурихин И.М., Тутельян В.А.
6. Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».

Примечания: *

в период с 1 октября по 1 марта овощи свежие заменяются на овощи соленные

з период с 1 марта овощи урожая прошлого используются только после термической обработки

Фрукты в ассортименте* в ассортименте подаются в зависимости от сезона: яблоко, мандарин, груша, банан.

При приготовлении блюд используется йодированная соль.

Слеб ржано-пшеничный - обогащенный микронутриентами

СОГЛАСОВАНО:

Директор _____

МБОУ СОШ №47

(наименование общеобразовательного учреждения)

Катасонов И.А.

(Ф.И.О. руководителя учреждения)

« _____ » _____ 2024

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____

ООО НПК "СПЕЦИПИТАНИЕ"

(наименование учреждения)

Шадрин Д.В.

(Ф.И.О. руководителя учреждения)

« _____ » _____ 2024

Меню приготавливаемых блюд двухнедельное (завтраки и обеды) для двухразового питания

1. для учащихся муниципальных общеобразовательных организаций, имеющих государственную аккредитацию, обучающихся по образовательным программам основного общего, среднего общего образования (за исключением учащихся, находящихся на полном государственном обеспечении) с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, из многодетных семей, из семей погибших участников военных операций;
2. детей участника специальной военной операции, обучающихся по образовательным программам основного общего и среднего общего образования (для обучающихся во 2-ю смену, возрастная категория: от 12 лет и старше)

1 неделя

Сезон: зима

День 1 понедельник

Обед

! сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
45	Салат из белокочанной капусты	100	1,31	3,25	6,47	60,40	0,022	17,098	0,000	8,390	24,971	28,307	15,091	0,466
96	Рассольник ленинградский со сметаной (250/10)	260	2,28	6,59	15,84	137,43	0,093	8,420	0,010	2,353	37,950	62,830	25,080	0,950
291	Плов из птицы	180	18,00	16,63	30,11	342,00	0,225	0,461	0,054	0,574	38,475	175,613	38,475	1,631
349	Компот из смеси с/фруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	0,020	0,730	0,000	0,510	32,480	23,440	17,460	0,700
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	7,20	0,78	33,30	154,50	0,095	0,000	0,000	0,000	16,380	51,720	22,050	1,005
	Итого обед:	800	29,45	27,34	117,73	827,13	0,455	26,709	0,064	11,827	150,256	341,910	118,156	4,752

Полдник														
	Кондитерское изделие промышленного производства (печенье)	30	3,38	4,39	33,53	187,65	0,033	0,000	0,003	1,575	13,050	40,500	9,000	0,945
375/376	Чай с сахаром (200/15)	215	0,07	0,02	15,00	60,00	0,000	0,030	0,000	0,000	11,100	2,800	1,400	0,280
338	Фрукты свежие (по сезону)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,030	10,000	0,000	0,200	16,000	11,000	9,000	2,200
	Итого полдник:	345	3,85	4,81	58,33	294,65	0,063	10,030	0,003	1,775	40,150	54,300	19,400	3,425
	Всего за день:	1145	33,30	32,15	176,06	1121,78	0,518	36,739	0,067	13,602	190,406	396,210	137,556	8,177

День 2 вторник

Обед														
№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
82	Борщ с капустой и картофелем со сметаной (250/10)	260	2,06	6,42	11,29	119,95	0,053	10,720	0,010	2,403	58,530	55,506	27,030	1,250
279/331	Тефтели (2 вариант) 60/30 (свин.)	90	6,61	15,11	10,21	206,98	0,187	0,651	0,010	2,002	15,770	79,590	15,365	0,800
302/ТТК	Каша рассыпчатая гречневая/ика кабачковая 180/60	240	11,32	11,11	50,77	347,00	0,282	9,000	0,024	2,232	34,284	264,116	175,356	5,892
342	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	27,88	114,60	0,012	0,900	0,000	0,160	14,180	4,400	5,140	0,950
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	7,20	0,78	33,30	154,50	0,095	0,000	0,000	0,000	16,380	51,720	22,050	1,005
	Итого обед:	850	27,35	33,58	133,45	943,03	0,629	21,271	0,044	6,797	139,144	455,332	244,941	9,897
Полдник														
ТТК	Мучное кулинарное изделие	75	9,22	5,48	29,18	202,00	0,080	0,040	0,034	0,900	50,800	90,200	21,600	0,900
386	Кисломолочная продукция	200	5,80	5,00	8,40	102,00	0,040	0,600	0,040	0,000	248,000	184,000	28,000	0,200
	Итого полдник:	275	15,02	10,48	37,58	304,00	0,120	0,640	0,074	0,900	298,800	274,200	49,600	1,100
	Всего за день:	1125	42,37	44,06	171,03	1247,03	0,749	21,911	0,118	7,697	437,944	729,532	294,541	10,997

День 3 среда

Обед														
сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
103	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,69	2,84	17,46	118,25	0,113	8,250	0,000	1,425	29,200	67,575	27,275	1,125
88/366	Птица отварная с соусом (60/40)	100	14,61	17,97	2,64	230,96	0,073	2,833	0,074	0,597	40,780	156,913	5,135	1,640
43/70	Рагу из овощей/овощи натуральные соленные (огурцы) 180/60	240	3,53	13,32	16,50	203,20	0,128	25,098	0,047	3,580	74,928	96,300	37,668	1,362
349	Компот из смеси с/фруктов	200	0,68	0,28	20,76	88,20	0,012	100,000	0,000	0,760	21,340	3,440	3,440	0,634
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	7,20	0,78	33,30	154,50	0,095	0,000	0,000	0,000	16,380	51,720	22,050	1,005
	Итого обед:	850	28,71	35,19	90,66	795,11	0,421	136,181	0,121	6,362	182,628	375,948	95,568	5,766

Полдник														
209	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	0,030	0,000	0,100	0,240	22,000	76,800	4,800	1,000
	Батон йодированный	30	2,31	0,54	10,76	55,00	0,022	0,000	0,000	0,340	3,800	13,000	2,600	0,240
350	Кисель из ягод свежих /замороженных	200	0,13	0,05	24,54	117,00	0,008	2,160	0,000	0,072	14,380	8,340	3,940	0,066
	Кондитерское изделие промышленного производства (печенье)	30	3,38	4,39	19,80	135,00	0,080	0,150	0,002	0,078	11,100	41,400	9,900	0,774
	Итого полдник:	300	10,90	9,58	55,38	370,00	0,140	2,310	0,102	0,730	51,280	139,540	21,240	2,080
	Итого полдник:	600	21,804	19,156	110,76	740	0,28	4,62	0,204	1,46	102,56	279,08	42,48	4,16
	Всего за день:	1450	50,51	54,35	201,42	1535,11	0,701	140,801	0,325	7,822	285,188	655,028	138,048	9,926

День 4 четверг

Обед														
№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
52	Салат из свеклы отварной	100	1,40	6,01	8,26	92,00	0,020	6,650	0,000	2,700	35,460	40,630	20,690	1,320
88	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной 250/10	260	2,03	6,45	10,20	136,00	0,063	15,820	0,010	2,353	58,050	55,100	23,030	0,850
229	Рыба, тушеная в томате с овощами	100	11,69	6,31	3,80	123,00	0,050	4,100	0,024	2,840	84,280	57,970	52,050	0,730
312	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,53	164,70	0,167	21,793	0,000	0,218	44,370	103,914	33,300	1,211
342	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	27,88	114,60	0,012	0,900	0,000	0,160	14,180	4,400	5,140	0,950
	Батон йодированный	18	1,39	0,50	9,10	48,30	0,013	0,000	0,000	0,200	2,280	7,800	1,560	0,144
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	7,20	0,78	33,30	154,50	0,095	0,000	0,000	0,000	16,380	51,720	22,050	1,005
	Итого обед:	918	27,55	25,97	117,07	833,10	0,420	49,263	0,034	8,471	255,000	321,534	157,820	6,210
Полдник														
ТТК	Мучное кулинарное изделие	75	9,22	5,48	29,18	202,00	0,080	0,040	0,034	0,900	50,800	90,200	21,600	0,900
175/376	Чай с сахаром (200/15)	215	0,07	0,02	15,00	60,00	0,000	0,030	0,000	0,000	11,100	2,800	1,400	0,280
	Итого полдник:	290	9,29	5,50	44,18	262,00	0,080	0,070	0,034	0,900	61,900	93,000	23,000	1,180
	Всего за день:	1208	36,84	31,47	161,25	1095,10	0,500	49,333	0,068	9,371	316,900	414,534	180,820	7,390

День 5 пятница

Обед														
сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
102	Суп картофельный с горохом	250	5,49	5,27	16,54	148,25	0,228	5,825	0,000	2,425	5,825	88,100	35,575	2,050
58/331	Биточки с соусом (свинина) (60/40)	100	9,00	19,90	11,20	233,95	0,262	2,996	0,012	2,512	15,140	114,628	25,270	1,492
/54-203 2020	Макаронные изделия отварные/горошек зеленый консервированный 180/60	240	8,42	5,57	35,34	224,34	0,087	1,155	0,001	1,164	28,032	66,054	32,094	1,527

ТТК	Напиток апельсиновый/лимонный	200	0,00	0,00	26,00	105,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	7,20	0,78	33,30	154,50	0,095	0,000	0,000	0,000	16,380	51,720	22,050	1,005
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	40	5	1	22	103	0,063	0,000	0,000	0,000	10,920	34,860	14,700	0,670
	Итого обед:	890	34,91	32,04	144,58	969,04	0,735	9,976	0,013	6,101	76,297	355,362	129,689	6,744
Полдник														
ТТК	Мучное кулинарное изделие	75	9,22	5,48	29,18	202,00	0,080	0,040	0,034	0,900	50,800	90,200	21,600	0,900
389	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,00	0,020	4,000	0,000	0,200	14,000	14,000	8,000	2,800
	Итого полдник:	275	10,22	5,48	49,38	286,00	0,100	4,040	0,034	1,100	64,800	104,200	29,600	3,700
	Всего за день:	1165	45,13	37,52	193,96	1255,04	0,835	14,016	0,047	7,201	141,097	459,562	159,289	10,444

2 неделя
День 6 понедельник

№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
96	Рассольник ленинградский со сметаной (250/10)	260	2,28	6,59	12,34	123,45	0,093	8,420	0,010	2,353	37,950	62,830	25,080	0,950
290/366	Птица, тушенная в соусе (60/40)	100	13,98	11,15	2,81	167,58	0,057	2,243	0,038	1,928	41,993	106,343	16,166	1,132
302/59	Каша гречневая рассыпчатая/салат из моркови с яблоками 180/60	240	10,96	7,41	51,48	316,44	0,282	2,630	0,000	0,942	32,184	271,436	181,226	5,992
393	Компот из свежих (замороженных) ягод	200	0,30	0,12	22,15	90,80	0,008	25,800	0,000	0,210	19,180	9,900	9,300	0,450
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	7,20	0,78	33,30	154,50	0,095	0,000	0,000	0,000	16,380	51,720	22,050	1,005
	Итого обед:	860	34,72	26,05	122,08	852,77	0,535	39,093	0,048	5,433	147,687	502,229	253,822	9,529
Полдник														
	Кондитерское изделие промышленного производства (печенье)	30	3,38	4,39	33,53	187,65	0,033	0,000	0,003	1,575	13,050	40,500	9,000	0,945
75/376	Чай с сахаром (200/15)	215	0,07	0,02	15,00	60,00	0,000	0,030	0,000	0,000	11,100	2,800	1,400	0,280
338	Фрукты свежие (по сезону)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,030	10,000	0,000	0,200	16,000	11,000	9,000	2,200
	Итого полдник:	345	3,85	4,81	58,33	294,65	0,063	10,030	0,003	1,775	40,150	54,300	19,400	3,425
	Всего за день:	1205	38,57	30,86	180,41	1147,42	0,598	49,123	0,051	7,208	187,837	556,529	273,222	12,954

День 7 вторник

Обед

№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
45	Салат из белокочанной капусты	100	1,31	3,25	6,47	60,40	0,022	17,098	0,000	8,390	24,971	28,307	15,091	0,466
101	Суп картофельный с крупой (рисовый)	250	1,97	2,73	14,58	90,75	0,095	8,250	0,000	1,255	23,050	62,550	25,000	0,883
268/331	Котлета с соусом (свинина) (60/40)	100	9,00	19,90	11,20	233,95	0,262	2,996	0,012	2,512	15,140	114,628	25,270	1,492
312	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,53	164,70	0,167	21,793	0,000	0,218	44,370	103,914	33,300	1,211
349	Компот из смеси с/фруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	0,020	0,730	0,000	0,510	32,480	23,440	17,460	0,700
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	7,20	0,78	33,30	154,50	0,095	0,000	0,000	0,000	16,380	51,720	22,050	1,005
	Итого обед:	890	23,82	32,51	122,09	837,10	0,661	50,867	0,012	12,885	156,391	384,559	138,171	5,757
Полдник														
ТТК	Мучное кулинарное изделие	75	9,22	5,48	29,18	202,00	0,080	0,040	0,034	0,900	50,800	90,200	21,600	0,900
386	Кисломолочная продукция	200	5,80	5,00	8,40	102,00	0,040	0,600	0,040	0,000	248,000	184,000	28,000	0,200
	Итого полдник:	275	15,02	10,48	37,58	304,00	0,120	0,640	0,074	0,900	298,800	274,200	49,600	1,100
	Всего за день:	1165	38,84	42,99	159,67	1141,10	0,781	51,507	0,086	13,785	455,191	658,759	187,771	6,857

День 8 среда

Обед

№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
67	Винегрет овощной	100	1,40	6,18	8,44	94,80	0,055	10,500	0,000	2,795	23,200	36,750	20,750	0,850
103	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,57	2,78	15,69	109,00	0,090	6,080	0,000	1,450	29,500	57,730	23,800	1,000
118/331	Филе птицы, тушенное в соусе 50/50	100	13,53	3,38	9,19	195,34	0,050	0,338	0,017	0,050	19,562	100,312	11,400	0,907
304	Рис отварной	180	4,31	5,49	38,96	222,90	0,066	10,500	0,000	0,700	9,770	76,550	28,340	1,070
342	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	27,88	114,60	0,012	0,900	0,000	0,160	14,180	4,400	5,140	0,950
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	7,20	0,78	33,30	154,50	0,095	0,000	0,000	0,000	16,380	51,720	22,050	1,005
	Итого обед:	890	29,17	18,77	133,46	891,14	0,368	28,318	0,017	5,155	112,592	327,462	111,480	5,782
Полдник														
401	Оладьи с повидлом (100/15)	115	7,77	7,65	50,79	302,5	0,154	0,447	0,018	3,670	85,920	124,900	33,620	1,592
75/377	Чай с сахаром (200/15)	215	0,07	0,02	15,00	60,00	0,000	0,030	0,000	0,000	11,100	2,800	1,400	0,280
	Итого полдник:	330	7,84	7,67	65,79	362,50	0,15	0,48	0,02	3,67	97,02	127,70	35,02	1,87
	Всего за день:	1220	37,01	26,44	199,25	1253,64	0,522	28,795	0,035	8,825	209,612	455,162	146,500	7,654

День 9 четверг

№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
70	Овощи натуральные соленные (огурцы)	100	0,80	0,10	1,70	10,00	0,020	3,500	0,000	0,100	23,000	24,000	14,000	0,600
102	Суп картофельный с горохом	250	5,49	5,27	16,54	148,25	0,228	5,825	0,000	2,425	5,825	88,100	35,575	2,050
259	Жаркое по-домашнему (свинина)	200	14,06	33,71	20,03	437,71	0,423	7,726	0,000	3,531	32,780	205,966	48,960	3,451
349	Компот из смеси с/фруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	0,020	0,730	0,000	0,510	32,480	23,440	17,460	0,700
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	7,20	0,78	33,30	154,50	0,095	0,000	0,000	0,000	16,380	51,720	22,050	1,005
	Итого обед:	810	28,21	39,95	103,58	883,26	0,786	17,781	0,000	6,566	110,465	393,226	138,045	7,806
Полдник														
ТТК	Мучное кулинарное изделие	75	9,22	5,48	29,18	202,00	0,080	0,040	0,034	0,900	50,800	90,200	21,600	0,900
386	Кисломолочная продукция	200	5,80	5,00	8,40	102,00	0,040	0,600	0,040	0,000	248,000	184,000	28,000	0,200
	Итого полдник:	275	15,02	10,48	37,58	304,00	0,120	0,640	0,074	0,900	298,800	274,200	49,600	1,100
	Всего за день:	1085	43,23	50,43	141,16	1187,26	0,91	18,42	0,07	7,47	409,27	667,43	187,65	8,91

День 10 пятница

№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
88	Щи из свежей капусты с картоф. со сметаной (250/10)	260	2,03	6,45	8,26	105,95	0,063	15,820	0,010	2,353	58,050	55,100	23,030	0,850
195/332	Котлеты рубленные из бройлер-цыплят с соусом (60/40)	100	11,21	11,99	12,95	205,05	0,168	1,380	0,033	1,960	35,260	75,250	17,620	1,120
309/52	Макаронные изделия отварные/салат из свеклы отварной	240	7,62	9,42	36,74	258,14	0,082	4,000	0,000	3,164	26,832	68,604	37,344	2,332
348	Компот из изюма	200	0,35	0,08	29,85	122,20	0,020	0,000	0,000	0,080	20,320	19,360	8,120	0,450
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	7,20	0,78	33,30	154,50	0,095	0,000	0,000	0,000	16,380	51,720	22,050	1,005
	Итого обед:	860	28,41	28,72	121,10	845,84	0,428	21,200	0,043	7,557	156,842	270,034	108,164	5,757
Полдник														
ТТК	Мучное кулинарное изделие	75	9,22	5,48	29,18	202,00	0,080	0,040	0,034	0,900	50,800	90,200	21,600	0,900
389	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,00	0,020	4,000	0,000	0,200	14,000	14,000	8,000	2,800
	Итого полдник:	275	10,22	5,48	49,38	286,00	0,100	4,040	0,034	1,100	64,800	104,200	29,600	3,700
	Всего за день:	1135	38,63	34,20	170,48	1131,84	0,528	25,240	0,077	8,657	221,642	374,234	137,764	9,457

При составлении меню была использована литература:

Санитарно – эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 стр.
 3. Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, М. П. Могильный, В. А. Тутельян- М.: ДеЛи Плюс, 2016, 640 стр.
 4. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста, М.: 2021, 289 с; подготовлен Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (А.Ю. Полова, И.В. Брагина, И.Г. Шевкун.)
 5. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Скурихин И.М., Тутельян В.А.
 6. Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».
- Примечания: *

в период с 1 октября по 1 марта овощи свежие заменяются на овощи соленые

в период с 1 марта овощи урожая прошлого используются только после термической обработки

Фрукты в ассортименте* в ассортименте подаются в зависимости от сезона: яблоко, мандарин, груша, банан.

При приготовлении блюд используется йодированная соль.

Слеб ржано-пшеничный - обогащенный микроэлементами

СОГЛАСОВАНО:

Директор

МБОУ СОШ №47

(наименование общеобразовательного учреждения)

Катасонов И.А.

(Ф.И.О. руководителя учреждения)

«____»

202

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

ООО НПК "СПЕЦИТАНИЕ"

(наименование учреждения)

Шадрин Д.В.

(Ф.И.О. руководителя учреждения)

«____»

202

Меню приготавливаемых блюд двухнедельное (завтраки или обеды) для одноразового питания для учащихся муниципальных общеобразовательных организаций, имеющих государственную аккредитацию, обучающихся по образовательным программам основного общего, среднего общего образования (за исключением учащихся, находящихся на полном государственном обеспечении) из малоимущих семей, посещающих группы продленного дня, из семей опекуна (попечителя), из приемных семей (возрастная категория: от 12 лет и старше)

1 неделя

Сезон: зима

День 1 понедельник

ЗАВТРАК

! сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
45	Салат из белокочанной капусты	100	1,31	3,25	6,47	60,40	0,022	17,098	0,000	8,390	24,971	28,307	15,091	0,466
291	Плов из птицы	180	18,00	16,63	30,11	342,00	0,225	0,461	0,054	0,574	38,475	175,613	38,475	1,631
75/376	Чай с сахаром (200/15)	215	0,07	0,02	15,00	60,00	0,000	0,030	0,000	0,000	11,100	2,800	1,400	0,280
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	7,20	0,78	33,30	154,50	0,095	0,000	0,000	0,000	16,380	51,720	22,050	1,005
	Кондитерское изделие	30	0,40	0,40	9,80	47,00	0,030	10,000	0,000	0,200	16,000	11,000	9,000	2,200
	Итого завтрак:	585	26,98	21,08	94,68	663,90	0,37	27,59	0,05	9,16	106,93	269,44	86,02	5,58

№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	ОБЕД							
							Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
45	Салат из белокочанной капусты	100	1,31	3,25	6,47	60,40	0,022	17,098	0,000	8,390	24,971	28,307	15,091	0,466
96	Рассольник ленинградский со сметаной (250/10)	260	2,28	6,59	15,84	137,43	0,093	8,420	0,010	2,353	37,950	62,830	25,080	0,950
291	Плов из птицы	180	18,00	16,63	30,11	342,00	0,225	0,461	0,054	0,574	38,475	175,613	38,475	1,631
349	Компот из смеси с/фруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	0,020	0,730	0,000	0,510	32,480	23,440	17,460	0,700
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	7,20	0,78	33,30	154,50	0,095	0,000	0,000	0,000	16,380	51,720	22,050	1,005
	Итого обед:	800	29,45	27,34	117,73	827,13	0,455	26,709	0,064	11,827	150,256	341,910	118,156	4,752

День 2 вторник

№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	ЗАВТРАК							
							Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
279/331	Тефтели (2 вариант) 60/40 (свин.)	100	6,61	15,11	10,21	206,98	0,187	0,651	0,010	2,002	15,770	79,590	15,365	0,800
302/ТТК	Каша рассыпчатая гречневая/икра кабачковая 180/60	240	11,32	11,11	50,77	347,00	0,282	9,000	0,024	2,232	34,284	264,116	175,356	5,892
375/377	Чай с сахаром и лимоном (200/15/7)	222	0,13	0,02	15,20	62,00	0,000	2,830	0,000	0,010	14,200	4,400	2,400	0,360
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	7,20	0,78	33,30	154,50	0,095	0,000	0,000	0,000	16,380	51,720	22,050	1,005
338	Фрукты свежие (по сезону)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,030	10,000	0,000	0,200	16,000	11,000	9,000	2,200
	Итого завтрак:	722	25,66	27,42	119,28	817,48	0,594	22,481	0,034	4,444	96,634	410,826	224,171	10,257

сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	ОБЕД							
							Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
82	Борщ с капустой и картофелем со сметаной (250/10)	260	2,06	6,42	11,29	119,95	0,053	10,720	0,010	2,403	58,530	55,506	27,030	1,250
79/331	Тефтели (2 вариант) 60/40 (свин.)	100	6,61	15,11	10,21	206,98	0,187	0,651	0,010	2,002	15,770	79,590	15,365	0,800
12/ТТК	Каша рассыпчатая гречневая/икра кабачковая 180/60	240	11,32	11,11	50,77	347,00	0,282	9,000	0,024	2,232	34,284	264,116	175,356	5,892
342	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	27,88	114,60	0,012	0,900	0,000	0,160	14,180	4,400	5,140	0,950
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	7,20	0,78	33,30	154,50	0,095	0,000	0,000	0,000	16,380	51,720	22,050	1,005
	Итого обед:	860	27,35	33,58	133,45	943,03	0,629	21,271	0,044	6,797	139,144	455,332	244,941	9,897

День 3 среда

ЗАВТРАК

№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
288/366	Птица отварная с соусом (60/40)	100	14,61	17,97	2,64	230,96	0,073	2,833	0,074	0,597	40,780	156,913	5,135	1,640
143/70	Рагу из овощей/овощи натуральные соленные (огурцы) 180/60	240	3,53	13,32	16,50	203,20	0,128	25,098	0,047	3,580	74,928	96,300	37,668	1,362
375/376	Чай с сахаром (200/15)	215	0,07	0,02	15,00	60,00	0,000	0,030	0,000	0,000	11,100	2,800	1,400	0,280
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	7,20	0,78	33,30	154,50	0,095	0,000	0,000	0,000	16,380	51,720	22,050	1,005
	Кондитерское изделие промышленного производства	30	0,24	0,03	23,94	97,80	0,000	0,000	0,000	0,000	7,500	3,600	1,800	0,420
	Итого завтрак:	645	25,65	32,12	91,38	746,46	0,296	27,961	0,121	4,177	150,688	311,333	68,053	4,707

№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
103	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,69	2,84	17,46	118,25	0,113	8,250	0,000	1,425	29,200	67,575	27,275	1,125
288/366	Птица отварная с соусом (60/40)	100	14,61	17,97	2,64	230,96	0,073	2,833	0,074	0,597	40,780	156,913	5,135	1,640
143/70	Рагу из овощей/овощи натуральные соленные (огурцы) 180/60	240	3,53	13,32	16,50	203,20	0,128	25,098	0,047	3,580	74,928	96,300	37,668	1,362
349	Компот из смеси с/фруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	0,020	0,730	0,000	0,510	32,480	23,440	17,460	0,700
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	7,20	0,78	33,30	154,50	0,095	0,000	0,000	0,000	16,380	51,720	22,050	1,005
	Итого обед:	850	28,69	35,00	101,91	839,71	0,429	36,911	0,121	6,112	193,768	395,948	109,588	5,832

День 4 четверг

сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
52	Салат из свеклы отварной	100	1,40	6,01	8,26	92,00	0,020	6,650	0,000	2,700	35,460	40,630	20,690	1,320
229	Рыба, тушенная в томате с овощами	100	11,69	6,31	3,80	123,00	0,050	4,100	0,024	2,840	84,280	57,970	52,050	0,730
312	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,53	164,70	0,167	21,793	0,000	0,218	44,370	103,914	33,300	1,211
5/377	Чай с сахаром и лимоном (200/15/7)	222	0,13	0,02	15,20	62,00	0,000	2,830	0,000	0,010	14,200	4,400	2,400	0,360
	Батон йодированный	18	1,39	0,50	9,10	48,30	0,013	0,000	0,000	0,200	2,280	7,800	1,560	0,144
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	7,20	0,78	33,30	154,50	0,095	0,000	0,000	0,000	16,380	51,720	22,050	1,005
338	Фрукты свежие (по сезону)	100	1,50	0,50	21,00	96,00	0,040	10,000	0,000	0,400	8,000	28,000	42,000	0,600
	Итого завтрак:	780	26,99	19,88	115,19	740,50	0,385	45,373	0,024	6,368	204,970	294,434	174,050	5,370

ОБЕД

№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
52	Салат из свеклы отварной	100	1,40	6,01	8,26	92,00	0,020	6,650	0,000	2,700	35,460	40,630	20,690	1,320
88	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной 250/10	260	2,03	6,45	10,20	136,00	0,063	15,820	0,010	2,353	58,050	55,100	23,030	0,850
229	Рыба, тушеная в томате с овощами	100	11,69	6,31	3,80	123,00	0,050	4,100	0,024	2,840	84,280	57,970	52,050	0,730
312	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,53	164,70	0,167	21,793	0,000	0,218	44,370	103,914	33,300	1,211
342	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	27,88	114,60	0,012	0,900	0,000	0,160	14,180	4,400	5,140	0,950
	Батон йодированный	18	1,39	0,50	9,10	48,30	0,013	0,000	0,000	0,200	2,280	7,800	1,560	0,144
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	7,20	0,78	33,30	154,50	0,095	0,000	0,000	0,000	16,380	51,720	22,050	1,005
	Итого обед:	918	27,55	25,97	117,07	833,10	0,420	49,263	0,034	8,471	255,000	321,534	157,820	6,210

День 5 пятница

ЗАВТРАК

№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
268/331	Биточки с соусом (свинина) (60/40)	100	9,00	19,90	11,20	233,95	0,262	2,996	0,012	2,512	15,140	114,628	25,270	1,492
09/54-203 2020	Макаронные изделия отварные/горошек зеленый консервированный 180/60	240	8,42	5,57	35,34	224,34	0,087	1,155	0,001	1,164	28,032	66,054	32,094	1,527
375/376	Чай с сахаром (200/15)	215	0,07	0,02	15,00	60,00	0,000	0,030	0,000	0,000	11,100	2,800	1,400	0,280
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	7,20	0,78	33,30	154,50	0,095	0,000	0,000	0,000	16,380	51,720	22,050	1,005
	Кондитерское изделие промышленного производства	30	0,40	0,40	9,80	47,00	0,030	10,000	0,000	0,200	16,000	11,000	9,000	2,200
	Итого завтрак:	645	25,09	26,67	104,64	719,79	0,474	14,181	0,013	3,876	86,652	246,202	89,814	6,504

№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	ОБЕД							
							Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
102	Суп картофельный с горохом	250	5,49	5,27	16,54	148,25	0,228	5,825	0,000	2,425	5,825	88,100	35,575	2,050
268/331	Биточки с соусом (свинина) (60/40)	100	9,00	19,90	11,20	233,95	0,262	2,996	0,012	2,512	15,140	114,628	25,270	1,492
309/54-203 2020	Макаронные изделия отварные/горошек зеленый консервированный 180/60	240	8,42	5,57	35,34	224,34	0,087	1,155	0,001	1,164	28,032	66,054	32,094	1,527
ТТК	Напиток апельсиновый/лимонный	200	0,00	0,00	26,00	105,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	7,20	0,78	33,30	154,50	0,095	0,000	0,000	0,000	16,380	51,720	22,050	1,005
	Итого обед:	850	30,11	31,52	122,38	866,04	0,672	9,976	0,013	6,101	65,377	320,502	114,989	6,074

2 неделя

День 6 понедельник

№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	ЗАВТРАК							
							Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
290/366	Птица, тушенная в соусе (60/40)	100	13,98	11,15	2,81	167,58	0,057	2,243	0,038	1,928	41,993	106,343	16,166	1,132
302/59	Каша гречневая рассыпчатая/салат из моркови с яблоками 180/60	240	10,96	7,41	51,48	316,44	0,282	2,630	0,000	0,942	32,184	271,436	181,226	5,992
375/376	Чай с сахаром (200/15)	215	0,07	0,02	15,00	60,00	0,000	0,030	0,000	0,000	11,100	2,800	1,400	0,280
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	7,20	0,78	33,30	154,50	0,095	0,000	0,000	0,000	16,380	51,720	22,050	1,005
338	Фрукты свежие (по сезону)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,030	10,000	0,000	0,200	16,000	11,000	9,000	2,200
	Итого завтрак:	715	32,61	19,76	112,39	745,52	0,464	14,903	0,038	3,070	117,657	443,299	229,842	10,609

сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	ОБЕД							
							Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
96	Рассольник ленинградский со сметаной (250/10)	260	2,28	6,59	12,34	123,45	0,093	8,420	0,010	2,353	37,950	62,830	25,080	0,950
10/366	Птица, тушенная в соусе (60/40)	100	13,98	11,15	2,81	167,58	0,057	2,243	0,038	1,928	41,993	106,343	16,166	1,132
102/59	Каша гречневая рассыпчатая/салат из моркови с яблоками 180/60	240	10,96	7,41	51,48	316,44	0,282	2,630	0,000	0,942	32,184	271,436	181,226	5,992
393	Компот из свежих (замороженных) ягод	200	0,30	0,12	22,15	90,80	0,008	25,800	0,000	0,210	19,180	9,900	9,300	0,450
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	7,20	0,78	33,30	154,50	0,095	0,000	0,000	0,000	16,380	51,720	22,050	1,005
	Итого обед:	860	34,72	26,05	122,08	852,77	0,535	39,093	0,048	5,433	147,687	502,229	253,822	9,529

День 7 вторник

ЗАВТРАК

№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
45	Салат из белокочанной капусты	100	1,31	3,25	6,47	60,40	0,022	17,098	0,000	8,390	24,971	28,307	15,091	0,466
268/331	Котлета с соусом (свинина) (60/40)	100	9,00	19,90	11,20	233,95	0,262	2,996	0,012	2,512	15,140	114,628	25,270	1,492
312	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,53	164,70	0,167	21,793	0,000	0,218	44,370	103,914	33,300	1,211
375/377	Чай с сахаром и лимоном (200/15/7)	222	0,13	0,02	15,20	62,00	0,000	2,830	0,000	0,010	14,200	4,400	2,400	0,360
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	7,20	0,78	33,30	154,50	0,095	0,000	0,000	0,000	16,380	51,720	22,050	1,005
	Кондитерское изделие промышленного производства	30	0,24	0,03	23,94	97,80	0,000	0,000	0,000	0,000	7,500	3,600	1,800	0,420
	Итого завтрак:	692	21,56	29,74	114,64	773,35	0,546	44,717	0,012	11,130	122,561	306,569	99,911	4,954

ОБЕД

№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
45	Салат из белокочанной капусты	100	1,31	3,25	6,47	60,40	0,022	17,098	0,000	8,390	24,971	28,307	15,091	0,466
101	Суп картофельный с крупой (рисовый)	250	1,97	2,73	14,58	90,75	0,095	8,250	0,000	1,255	23,050	62,550	25,000	0,883
268/331	Котлета с соусом (свинина) (60/40)	100	9,00	19,90	11,20	233,95	0,262	2,996	0,012	2,512	15,140	114,628	25,270	1,492
312	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,53	164,70	0,167	21,793	0,000	0,218	44,370	103,914	33,300	1,211
349	Компот из смеси с/фруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	0,020	0,730	0,000	0,510	32,480	23,440	17,460	0,700
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	7,20	0,78	33,30	154,50	0,095	0,000	0,000	0,000	16,380	51,720	22,050	1,005
	Итого обед:	890	23,82	32,51	122,09	837,10	0,661	50,867	0,012	12,885	156,391	384,559	138,171	5,757

День 8 среда

ЗАВТРАК

сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
67	Винегрет овощной	100	1,40	6,18	8,44	94,80	0,055	10,500	0,000	2,795	23,200	36,750	20,750	0,850
18/331	Филе птицы, тушенное в соусе 50/50	100	13,53	3,38	9,19	195,34	0,050	0,338	0,017	0,050	19,562	100,312	11,400	0,907
304	Рис отварной	180	4,31	5,49	38,96	222,90	0,066	10,500	0,000	0,700	9,770	76,550	28,340	1,070
5/376	Чай с сахаром (200/15)	215	0,07	0,02	15,00	60,00	0,000	0,030	0,000	0,000	11,100	2,800	1,400	0,280
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	7,20	0,78	33,30	154,50	0,095	0,000	0,000	0,000	16,380	51,720	22,050	1,005
	Итого завтрак:	655	26,51	15,85	104,89	727,54	0,266	21,368	0,017	3,545	80,012	268,132	83,940	4,112

№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	ОБЕД							
							Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
67	Винегрет овощной	100	1,40	6,18	8,44	94,80	0,055	10,500	0,000	2,795	23,200	36,750	20,750	0,850
103	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,57	2,78	15,69	109,00	0,090	6,080	0,000	1,450	29,500	57,730	23,800	1,000
318/331	Филе птицы, тушенное в соусе 50/50	100	13,53	3,38	9,19	195,34	0,050	0,338	0,017	0,050	19,562	100,312	11,400	0,907
304	Рис отварной	180	4,31	5,49	38,96	222,90	0,066	10,500	0,000	0,700	9,770	76,550	28,340	1,070
342	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	27,88	114,60	0,012	0,900	0,000	0,160	14,180	4,400	5,140	0,950
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	7,20	0,78	33,30	154,50	0,095	0,000	0,000	0,000	16,380	51,720	22,050	1,005
	Итого обед:	890	29,17	18,77	133,46	891,14	0,368	28,318	0,017	5,155	112,592	327,462	111,480	5,782

День 9 четверг

№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	ЗАВТРАК							
							Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
70	Овощи натуральные соленые (огурцы)	100	0,80	0,10	1,70	10,00	0,020	3,500	0,000	0,100	23,000	24,000	14,000	0,600
102	Суп картофельный с горохом	250	5,49	5,27	16,54	148,25	0,228	5,825	0,000	2,425	5,825	88,100	35,575	2,050
259	Жаркое по-домашнему (свинина)	200	14,06	33,71	20,03	437,71	0,423	7,726	0,000	3,531	32,780	205,966	48,960	3,451
375/377	Чай с сахаром и лимоном (200/15/7)	222	0,13	0,02	15,20	62,00	0,000	2,830	0,000	0,010	14,200	4,400	2,400	0,360
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	7,20	0,78	33,30	154,50	0,095	0,000	0,000	0,000	16,380	51,720	22,050	1,005
	Итого завтрак:	832	27,68	39,88	86,77	812,46	0,766	19,881	0,000	6,066	92,185	374,186	122,985	7,466

сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	ОБЕД							
							Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
70	Овощи натуральные соленые (огурцы)	100	0,80	0,10	1,70	10,00	0,020	3,500	0,000	0,100	23,000	24,000	14,000	0,600
102	Суп картофельный с горохом	250	5,49	5,27	16,54	148,25	0,228	5,825	0,000	2,425	5,825	88,100	35,575	2,050
259	Жаркое по-домашнему (свинина)	200	14,06	33,71	20,03	437,71	0,423	7,726	0,000	3,531	32,780	205,966	48,960	3,451
349	Компот из смеси с/фруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	0,020	0,730	0,000	0,510	32,480	23,440	17,460	0,700
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	7,20	0,78	33,30	154,50	0,095	0,000	0,000	0,000	16,380	51,720	22,050	1,005
	Итого обед:	810	28,21	39,95	103,58	883,26	0,786	17,781	0,000	6,566	110,465	393,226	138,045	7,806

День 10 пятница

ЗАВТРАК

№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
88	Щи из свежей капусты с картоф. со сметаной (250/10)	260	2,03	6,45	8,26	105,95	0,063	15,820	0,010	2,353	58,050	55,100	23,030	0,850
295/332	Котлеты рубленные из бройлер-цыплят с соусом (60/30)	90	10	11	11	180	0,150	1,030	0,030	1,770	31,600	65,900	15,460	0,970
309/52	Макаронные изделия отварные/салат из свеклы отварной	240	7,62	9,42	36,74	258,14	0,082	4,000	0,000	3,164	26,832	68,604	37,344	2,332
375/376	Чай с сахаром (200/15)	215	0,07	0,02	15,00	60,00	0,000	0,030	0,000	0,000	11,100	2,800	1,400	0,280
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	7,20	0,78	33,30	154,50	0,095	0,000	0,000	0,000	16,380	51,720	22,050	1,005
	Итого завтрак:	865	26,60	27,20	104,70	758,14	0,390	20,880	0,040	7,287	143,962	244,124	99,284	5,437

ОБЕД

№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
88	Щи из свежей капусты с картоф. со сметаной (250/10)	260	2,03	6,45	8,26	105,95	0,063	15,820	0,010	2,353	58,050	55,100	23,030	0,850
295/332	Котлеты рубленные из бройлер-цыплят с соусом (60/40)	100	11,21	11,99	12,95	205,05	0,168	1,380	0,033	1,960	35,260	75,250	17,620	1,120
309/52	Макаронные изделия отварные/салат из свеклы отварной	240	7,62	9,42	36,74	258,14	0,082	4,000	0,000	3,164	26,832	68,604	37,344	2,332
348	Компот из изюма	200	0,35	0,08	29,85	122,20	0,020	0,000	0,000	0,080	20,320	19,360	8,120	0,450
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	7,20	0,78	33,30	154,50	0,095	0,000	0,000	0,000	16,380	51,720	22,050	1,005
	Итого обед:	860	28,41	28,72	121,10	845,84	0,428	21,200	0,043	7,557	156,842	270,034	108,164	5,757

и составлении меню была использована литература:

- Санитарно – эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Делта плюс, 2017. – 544 с.
- Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, М. П. Могильный, В. А. Тутельян- М.: Делта Плюс, 2016, 640 стр.
- Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста, М.: 2021, 289 с; подготовлен Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (А.Ю. Попова, И.В. Брагина, И.Г. Шевкун.)
- Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Скурихин И.М., Тутельян В.А.
- Санитарно-гигиенические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».

Примечания: *

с 1 октября по 1 марта овощи свежие заменяются на овощи соленные

с 1 марта овощи урожая прошлого используются только после термической обработки

Фрукты в ассортименте* в ассортименте подаются в зависимости от сезона: яблоко, мандарин, груша, банан.

СОГЛАСОВАНО:

Директор

МБОУ СОШ №47

(наименование общеобразовательного учреждения)

Катасонов И.А.

(Ф.И.О. руководителя учреждения)

«____» _____ 2024

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

ООО НПК "СПЕЦПИТАНИЕ"

(наименование учреждения)

Шадрин Д.В.

(Ф.И.О. руководителя учреждения)

«____» _____ 2024

Меню приготавливаемых блюд двухнедельное
для питания учащихся муниципальных общеобразовательных организаций, имеющих государственную аккредитацию,
обучающихся по образовательным программам основного общего, среднего общего образования
(за исключением учащихся, находящихся на полном государственном обеспечении)

1 неделя

Сезон: зима

День 1 понедельник

Завтрак

№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	Кондитерское изделие промышленного производства	30	0,24	0,03	23,94	97,8	0,000	0,000	0	0	7,5	3,6	1,8	0,42
375/376	Чай с сахаром (200/15)	215	0,07	0,02	15,00	60,00	0,000	0,030	0,000	0,000	11,100	2,800	1,400	0,280
	Итого завтрак:	245	0,31	0,05	38,94	157,80	0,000	0,030	0,000	0,000	18,600	6,400	3,200	0,700

День 2 вторник

Завтрак

№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
15	сыр порциями	15	3,73	6,90	11,50	126,30	0,024	0,073	0,046	0,309	92,800	63,200	6,020	0,308
	Батон йодированный	18												
375/376	Чай с сахаром (200/15)	215	0,07	0,02	15,00	60,00	0,000	0,030	0,000	0,000	11,100	2,800	1,400	0,280
	Итого завтрак:	248	3,80	6,92	26,50	186,30	0,024	0,103	0,046	0,309	103,900	66,000	7,420	0,588

День 3 среда

Завтрак

№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
173	Каша молочная вязкая из овс.хл. "Геркулес"	150	5,83	4,17	26,64	112,88	0,128	0,680	0,011	0,362	104,281	164,320	50,164	1,192
	Батон йодированный	18	1,39	0,50	9,10	48,30	0,013	0,000	0,000	0,200	2,280	7,800	1,560	0,144
375/376	Чай с сахаром (200/15)	215	0,07	0,02	15,00	60,00	0,000	0,030	0,000	0,000	11,100	2,800	1,400	0,280
	Итого завтрак:	383	7,29	4,69	50,74	221,18	0,141	0,710	0,011	0,562	117,661	174,920	53,124	1,616

День 4 четверг

Завтрак

№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
	Кондитерское изделие промышленного производства	30	0,24	0,03	23,94	97,8	0,000	0,000	0	0	7,5	3,6	1,8	0,42
375/377	Чай с сахаром (200/15)	215	0,07	0,02	15,00	60,00	0,000	0,030	0,000	0,000	11,100	2,800	1,400	0,280
	Итого завтрак:	245	0,31	0,05	38,94	157,80	0,000	0,030	0,000	0,000	18,600	6,400	3,200	0,700

День 5 пятница

Завтрак

№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
174	Каша молочная вязкая из риса	150	4,44	2,7	32,12	171	0,045	0,72	0,011	0,09	96,203	115,83	27,345	0,435
375/376	Чай с сахаром (200/15)	215	0,07	0,02	15,00	60,00	0,000	0,030	0,000	0,000	11,100	2,800	1,400	0,280
	Батон йодированный	18	1,39	0,50	9,10	48,30	0,013	0,000	0,000	0,200	2,280	7,800	1,560	0,144
	Итого завтрак:	383	5,90	3,22	56,22	279,30	0,058	0,750	0,011	0,290	109,583	126,430	30,305	0,859

2 неделя

День 6 понедельник

Завтрак

№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
	Кондитерское изделие промышленного производства	30	0,24	0,03	23,94	97,8	0,000	0,000	0	0	7,5	3,6	1,8	0,42
375/376	Чай с сахаром (200/15)	215	0,07	0,02	15,00	60,00	0,000	0,030	0,000	0,000	11,100	2,800	1,400	0,280
	Итого завтрак:	245	0,31	0,05	38,94	157,80	0,000	0,030	0,000	0,000	18,600	6,400	3,200	0,700

День 7 вторник

Завтрак

№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
15	Сыр порциями	15	3,48	4,43	0	54	0,01	0,11	0,04	0,08	132	75	5,25	0,15

	Батон йодированный	18	1,39	0,32	6,46	33,00	0,013	0,000	0,000	0,200	2,280	7,800	1,560	0,144
375/376	Чай с сахаром (200/15)	215	0,07	0,02	15,00	60,00	0,000	0,030	0,000	0,000	11,100	2,800	1,400	0,280
	Итого завтрак:	248	4,94	4,77	21,46	147,00	0,023	0,140	0,040	0,280	145,380	85,600	8,210	0,574

День 8 среда

Завтрак

№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
173	Каша молочная вязкая из пшениной крупы	150	5,67	6,92	27,58	195	0,105	0	0,071	0,168	142,392	140,417	25,575	1,74
375/376	Чай с сахаром (200/15)	215	0,07	0,02	15,00	60,00	0,000	0,030	0,000	0,000	11,100	2,800	1,400	0,280
	Батон йодированный	18	1,39	0,50	9,10	48,30	0,013	0,000	0,000	0,200	2,280	7,800	1,560	0,144
	Итого завтрак:	383	7,13	7,44	51,68	303,30	0,118	0,030	0,071	0,368	155,772	151,017	28,535	2,164

День 9 четверг

Завтрак

№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	Кондитерское изделие	30	0,24	0,03	23,94	97,8	0,000	0,000	0	0	7,5	3,6	1,8	0,42
375/376	Чай с сахаром (200/15)	215	0,07	0,02	15,00	60,00	0,000	0,030	0,000	0,000	11,100	2,800	1,400	0,280
	Батон йодированный	18	1,39	0,50	9,10	48,30	0,013	0,000	0,000	0,200	2,280	7,800	1,560	0,144
	Итого завтрак:	263	1,70	0,55	48,04	206,10	0,013	0,030	0,000	0,200	20,880	14,200	4,760	0,844

День 10 пятница

Завтрак

№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен, ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
173	Каша молочная вязкая из овс.хл. "Геркулес"	150	5,83	4,17	26,64	112,88	0,128	0,680	0,011	0,362	104,281	164,320	50,164	1,192
375/376	Чай с сахаром (200/15)	215	0,07	0,02	15,00	60,00	0,000	0,030	0,000	0,000	11,100	2,800	1,400	0,280
	Батон йодированный	18	1,39	0,50	9,10	48,30	0,013	0,000	0,000	0,200	2,280	7,800	1,560	0,144
	Итого завтрак:	383	7,29	4,69	50,74	221,18	0,141	0,710	0,011	0,562	117,661	174,920	53,124	1,616

При составлении меню была использована литература:

- Санитарно – эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Дели плюс, 2017. – 544 с.
- Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, М. П. Могильный, В. А. Тутельян- М.: Дели Плюс, 2016, 640 стр.
- Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста, М.: 2021, 289 с; подготовлен Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (А.Ю. Попова, И.В. Брагина, И.Г. Шевкун.)
- Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Скурихин И.М., Тутельян В.А.
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».

Примечания: *

При приготовлении блюд используется йодированная соль.