

МУНИЦИПАЛЬНЫЙ КОНТРАКТ №742

г. Хабаровск

« ___ » _____ 2023 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 9 (МБОУ СОШ № 9), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Куликовой Анны Григорьевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ИННОВАЦИИ ДВ" (ООО "ИННОВАЦИИ ДВ"), в лице генерального директора Сычевой Людмилы Васильевны, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», действующий на основании Устава, с другой стороны, совместно именуемые в дальнейшем «Стороны», и каждый в отдельности «Сторона», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 05 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее - Федеральный закон № 44-ФЗ) на основании протокола подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) от 03.08.2023 г. № 0122300006123000742 заключили настоящий муниципальный контракт (далее – контракт) о нижеследующем:

1. Предмет контракта

1.1. Организация питания обучающихся (далее – услуги).

1.2. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства оказать услуги в соответствии с контрактной спецификацией (приложение № 1 к контракту), требованиями к оказанию услуг по организации питания обучающихся (приложение № 2 к контракту), рекомендуемым перспективным меню (приложение № 3, 4, 5 к контракту), являющимися неотъемлемыми частями контракта, а Заказчик обязуется принять оказанные услуги и оплатить их в порядке и на условиях, предусмотренных контрактом.

1.3. Идентификационный код закупки: 233272402090427240100100080015629244.

2. Цена контракта и порядок расчетов

2.1. Максимальное значение цены контракта составляет 5 293 615 (пять миллионов двести девяносто три тысячи шестьсот пятнадцать) рублей 30 копеек.

Сумма цен единиц услуг составляет 5 664,80 руб. пять тысяч шестьсот шестьдесят четыре рубля восемьдесят копеек.

2.2. В цену единицы услуги включены все затраты Исполнителя в том числе:

- стоимость набора продуктов питания;
- расходы на приготовление пищи и транспортные расходы;
- все затраты Исполнителя, прямо либо косвенно связанные с исполнением обязательств по настоящему контракту;
- все налоги и сборы, и другие обязательные платежи, которые подлежат уплате в соответствии с законодательством российской Федерации.

2.3. Цена каждой единицы услуги является твердой и определяется на весь срок исполнения контракта.

2.4. Источник финансирования: средства бюджетных учреждений на 2023 год.

2.5. Заказчик производит оплату за фактически оказанные услуги путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 7 (семи) рабочих дней с момента подписания Сторонами документа о приемке, предусмотренного разделом 6 настоящего контракта.

Оплата оказанных услуг осуществляется по цене единицы услуги, указанной в контрактной спецификации, исходя из объема фактически оказанных услуг, но в размере, не превышающем максимального значения цены контракта, указанного в пункте 2.1. контракта.

2.6. При оплате оказанных услуг сумма, подлежащая уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, подлежит уменьшению на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с

законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

2.7. В случае ненадлежащего исполнения или неисполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, Заказчик вправе удержать неустойку (пеню, штраф) путем выплаты Исполнителю суммы по контракту, уменьшенной на сумму неустойки (штрафа, пени), при условии перечисления в установленном порядке неустойки (пени, штрафа) в доход бюджета городского округа «Город Хабаровск» с указанием Исполнителя, за которого осуществляется перечисление неустойки (штрафа, пени) в соответствии с условиями настоящего контракта.

2.8. Обязательство Заказчика по оплате за оказанные услуги считается исполненным с момента списания денежных средств со счета Заказчика.

3. Обеспечение исполнения контракта и порядок возврата обеспечения

3.1. Исполнение обязательств по настоящему контракту обеспечивается в размере 26 468,08 рублей по выбору Исполнителя: в виде независимой гарантии или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику

В случае, если предложенная Исполнителем сумма цен единиц услуг на двадцать пять и более процентов по отношению к начальной суммы цен указанных единиц, Исполнитель предоставляет обеспечение исполнения контракта с учетом положений ст. 37 Федерального закона № 44-ФЗ.

3.2. Сумма обеспечения исполнения настоящего контракта подлежит выплате Заказчику во всех случаях неисполнения или ненадлежащего выполнения Исполнителем своих обязательств по настоящему контракту, в том числе при взыскании неустойки, а также убытков.

3.3. В случае если Исполнитель в качестве способа обеспечения исполнения обязательств по контракту выбрал внесение денежных средств, денежные средства вносятся на следующие реквизиты Заказчика:

Финансовый департамент администрации города Хабаровска (МБОУ СОШ № 9 ЛС 20226Э16080)

казначейский/сч 03234643087010002200

ЕКС 40102810845370000014 в ОТДЕЛЕНИЕ ХАБАРОВСК БАНКА РОССИИ//УФК по Хабаровскому краю г. Хабаровск

БИК 010813050

Назначение платежа: обеспечение исполнения контракта на организацию питания обучающихся.

3.3.1. Если обеспечение исполнения контракта было предоставлено Исполнителем в виде внесения денежных средств на счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику, в том числе части этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения Контракта в соответствии с п. 3.6., пп. 3.6.2. и 3.6.3. настоящего контракта, осуществляется Заказчиком в течение 15 (пятнадцати) дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом.

3.3.2. Денежные средства, внесенные на счет Заказчика в качестве обеспечения исполнения контракта, возвращаются Исполнителю по реквизитам, указанным в настоящем контракте.

3.3.3. В случае неисполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, в полном объеме, денежные средства, поступившие на счет Заказчика, не возвращаются.

3.3.4. В случае ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, и неуплаты неустойки (пени, штрафа) по требованию Заказчика, денежные средства, внесенные на счет Заказчика в качестве обеспечения исполнения контракта, Заказчик вправе вернуть за вычетом суммы неустойки (пени, штрафа).

3.4. В случае если Исполнитель в качестве способа обеспечения исполнения обязательств по контракту выбрал предоставление независимой гарантии, независимая гарантия должна отвечать требованиям ст. 45 Федерального закона № 44-ФЗ и требованиям, установленным действующим законодательством Российской Федерации.

3.4.1. Срок действия независимой гарантии определяется исполнителем самостоятельно, но должен превышать предусмотренный контрактом срок исполнения обязательств не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со ст. 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

3.4.2. Исключение банка из перечня банков, соответствующих установленным требованиям, региональной гарантийной организации из перечня, предусмотренного ст. 45 Федерального закона № 44-ФЗ, не прекращает действия выданных гарантом и принятых Заказчиками независимых гарантий и не освобождает гаранта от ответственности за неисполнение либо ненадлежащее исполнение условий таких независимых гарантий.

3.5. Все расходы, связанные с представлением Заказчику обеспечения исполнения контракта и его применением, несет Исполнитель.

3.6. В ходе исполнения контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения контракта новое обеспечение исполнения контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены подпунктами 3.6.2. и 3.6.3. настоящего контракта.

3.6.1. В ходе исполнения контракта размер обеспечения подлежит уменьшению в порядке и случаях, которые предусмотрены подпунктами 3.6.2. и 3.6.3. настоящего контракта.

3.6.2. Размер обеспечения исполнения контракта уменьшается посредством направления Заказчиком информации об исполнении Исполнителем обязательств по оказанным услугам и стоимости исполненных обязательств для включения в соответствующий реестр контрактов, предусмотренный ст. 103 Федерального закона № 44-ФЗ (далее – «реестр контрактов»).

Уменьшение размера обеспечения исполнения контракта производится пропорционально стоимости исполненных обязательств, приемка и оплата которых осуществлены в порядке и сроки, предусмотренные контрактом.

В случае, если обеспечение исполнения контракта осуществляется путем предоставления независимой гарантии, требование Заказчика об уплате денежных сумм по этой гарантии может быть предъявлено в размере не более размера обеспечения исполнения контракта, рассчитанного Заказчиком на основании информации об исполнении контракта, размещенной в соответствующем реестре контрактов.

В случае, если обеспечение исполнения контракта осуществляется путем внесения денежных средств на счет, указанный Заказчиком, по заявлению Исполнителя ему возвращаются Заказчиком в установленный в соответствии с п. 3.3.1. контракта срок денежные средства в сумме, на которую уменьшен размер обеспечения исполнения контракта, рассчитанный Заказчиком на основании информации об исполнении контракта, размещенной в соответствующем реестре контрактов.

3.6.3. Предусмотренное пунктом 3.6., пп. 3.6.1. настоящего контракта уменьшение размера обеспечения исполнения контракта осуществляется при условии отсутствия неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с Федеральным законом о № 44-ФЗ и условиями настоящего контракта.

Такое уменьшение не допускается в случаях, определяемых Правительством Российской Федерации в соответствии с частью 7.3 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ.

3.7. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения Контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение.

Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.2, 7.3 и ст. 96 Федерального закона № 44-ФЗ.

За каждый день просрочки исполнения Исполнителем данного обязательства начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в разделе 7 контракта.

3.8. Уменьшение в соответствии с п. 3.6, пп. 3.6.1. настоящего контракта размера обеспечения исполнения контракта, предоставленного в виде независимой гарантии, осуществляется Заказчиком путем отказа от части своих прав по этой гарантии. При этом датой такого отказа признается дата включения предусмотренной пп. 3.6.2. контракта информации в реестр контрактов.

3.9. В случае предоставления нового обеспечения исполнения контракта в соответствии с п. 3.6, 3.7. настоящего контракта возврат независимой гарантии Заказчиком гаранту, предоставившему указанную независимую гарантию, не осуществляется, взыскание по ней не производится.

3.10. В случае если Исполнитель воспользовался правом, предусмотренным частью 8.1 ст. 96 Федерального закона № 44-ФЗ, то положения пунктов 3.1 - 3.9 контракта не применяются.

4. Срок и место оказания услуг

4.1. Срок оказания услуг: с 01.09.2023 по 31.12.2023 года.

4.2. Условия оказания услуг: услуги оказываются по заявке Заказчика. В заявке указываются объемы оказания услуг.

4.2. Место оказания услуг - 680032, г. Хабаровск, пер. Клубный, 19.

5. Права и обязанности Сторон

5.1. Исполнитель обязан:

5.1.1. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования, в установленные Заказчиком в Разделе 4 «Срок и место оказания услуг» контракта сроки и в установленные Заказчиком объемах.

5.1.2. 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.

5.1.3. 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).

5.1.4. 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.

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

5.1.6. Утверждать по согласованию с Заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

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

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

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

5.1.10. Принять по акту передачи во временное пользование технологическое и холодильное оборудование.

5.1.11. Обеспечивать школьную столовую работниками, в соответствии с нормами СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

5.1.12. Обеспечивать наличие необходимой технической и нормативной документации (технологические и технико-технологические карты, калькуляционные карточки, санитарные правила и др.), столовой посуды в соответствии с установленными нормами, санитарной спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств в необходимых количествах, а также осуществлять производственно-технологический контроль.

5.1.13. Для школьно-базовых столовых:

5.1.13.1. На основании рекомендованного перспективного меню разработать в соответствии с нормами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и представить Заказчику перспективное 12-ти дневное меню, согласованное в установленном порядке.

5.1.13.2. Организовать ежедневное изготовление и доставку сырых полуфабрикатов (мясо, рыба, птица, овощи) в вакуумной упаковке, в соответствии с согласованным Управлением Роспотребнадзора по Хабаровскому краю перспективным меню, в столовые – доготовочные школ, закрепленными за школьно-базовыми столовыми.

5.1.13.3. Организовать ежедневное приготовление и доставку готовых завтраков, в буфеты - раздаточные школ, закрепленных за школьно-базовыми столовыми.

5.1.14. Для столовых – доготовочных:

5.1.14.1. Обеспечить приготовление блюд из сырых полуфабрикатов, поставляемых из школьно-базовой столовой, которая закреплена за столовой – доготовочной, в соответствии с перспективным меню, согласованным Управлением Роспотребнадзора по Хабаровскому краю.

5.1.15. Для буфетов – раздаточных:

5.1.15.1. Организовать питание школьников в режиме буфета – раздаточной с реализацией готовых блюд, приготовленных в школьно-базовой столовой, которая закреплена за буфетом – раздаточной, в соответствии с перспективным меню, согласованным Управлением Роспотребнадзора по Хабаровскому краю.

5.1.16. Организовать питание школьников в соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», требованиями СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», а также с утвержденными стоимостными нормами.

5.1.17. Обеспечить столовую посудой, инвентарем, спецодеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения столовых.

5.1.18. С учетом перспективного меню составлять ежедневное меню и вывешивать его на видном месте.

5.1.19. Обеспечить сохранность, регламентное обслуживание и текущий ремонт оборудования, мебели, переданных Заказчиком. Содержать помещение пищеблока в надлежащем порядке с соблюдением установленных норм, правил и требований санитарной, технической и противопожарной безопасности.

5.1.20. Своевременно производить сбор и вывоз пищевых отходов. Не допускать их накапливания.

5.1.21. Обеспечить входной контроль закупаемых товаров, операционный контроль в процессе их обработки и контроль за качеством продукции.

5.1.22. Осуществлять сверку расчетов с Заказчиком по питанию учащихся в разрезе источников финансирования и оформлять их актами сверок.

5.1.23. Своевременно представить Заказчику достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств по контракту, в том числе о сложностях, возникших при исполнении контракта.

5.2. Исполнитель вправе:

5.2.1. Запрашивать и получать от Заказчика информацию, необходимую для оказания услуг в рамках настоящего контракта.

5.2.2. Требовать от Заказчика своевременной приемки и оплаты оказанных услуг.

5.3. Заказчик обязан:

5.3.1. Своевременно производить оплату за оказанные услуги в сроки и в размере, установленные контрактом.

5.3.2. 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. Помещение должно быть оснащено отоплением, освещением, холодной и горячей водой.

5.3.3. Передать по акту во временное пользование Исполнителю технологическое и холодильное оборудование, установить контейнер для сбора пищевых отходов.

5.3.4. Назначить бракеражную комиссию, в компетенцию которой входит контроль за качеством, количеством и стоимостью блюд, реализуемых в столовой.

5.3.5. Ежемесячно до 03 числа месяца, следующего за отчетным, проводить финансовую сверку с Исполнителем и оформлять ее промежуточным актом сверки расчетов за оказанные услуги.

5.3.6. До подписания документа о приемке провести экспертизу оказанных услуг собственными силами или с привлечением экспертов (экспертных организаций).

5.3.7. Осуществлять контроль за исполнением Исполнителем условий контракта в соответствии с законодательством Российской Федерации, качеством оказания услуг, качеством и правильностью использования продуктов питания.

5.4. Заказчик вправе:

5.4.1. Проверять ход и качество оказываемых услуг.

5.4.2. Направлять Исполнителю запросы о ходе исполнения настоящего контракта с целью контроля оказываемых услуг.

5.4.3. Требовать надлежащего оказания услуг в соответствии с настоящим контрактом, требованиями к оказанию услуг и действующим законодательством Российской Федерации.

5.4.4. Требовать представления надлежащим образом оформленных документов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с условиями настоящего контракта.

5.4.5. При обнаружении в ходе оказания услуг отступлений от условий настоящего контракта заявить об этом Исполнителю в письменной форме.

5.4.6. Требовать безвозмездно устранить замечания, обнаруженные в ходе оказания услуг.

6. Порядок оказания и приемки услуг

6.1. В течение 3 (трех) рабочих дней после окончания каждой смены (один день оказания услуг) Исполнитель совместно с Заказчиком осуществляет сверку фактически оказанных услуг по количественным и стоимостным показателям, оформленную промежуточным актом сверки.

6.2. По факту оказания услуг, не позднее 03 числа месяца, следующего за отчетным, Исполнитель формирует с использованием единой информационной системы (далее – ЕИС), подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в ЕИС документ о приемке.

6.3. К документу о приемке, предусмотренному п. 6.2. настоящего контракта, могут прилагаться документы, которые считаются его неотъемлемой частью. При этом в случае, если информация, содержащаяся в прилагаемых документах, не соответствует информации, содержащейся в документе о приемке, приоритет имеет предусмотренная п. 1 ч. 13 ст. 94 Федерального закона № 44-ФЗ информация, содержащаяся в документе о приемке.

6.4. Документ о приемке, подписанный Исполнителем, автоматически с использованием единой информационной системы направляется Заказчику.

Датой поступления Заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем, считается дата размещения в соответствии с п. 6.2. контракта такого документа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Заказчик.

6.5. Не позднее 20 (двадцати) рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке в соответствии с п. 6.2. контракта, Заказчик подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе

документ о приемке, либо формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

6.6. В случае создания приемочной комиссии не позднее 20 (двадцати) рабочих дней, следующих за днем поступления Заказчику документа о приемке в соответствии с п. 6.2. контракта члены приемочной комиссии подписывают усиленными электронными подписями поступивший документ о приемке или формируют с использованием единой информационной системы, подписывают усиленными электронными подписями мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа. При этом, если приемочная комиссия включает членов, не являющихся работниками Заказчика, допускается осуществлять подписание документа о приемке, составление мотивированного отказа от подписания документа о приемке, подписание такого отказа без использования усиленных электронных подписей и единой информационной системы.

После подписания членами приемочной комиссии документа о приемке или мотивированного отказа от подписания документа о приемке Заказчик подписывает документ о приемке или мотивированный отказ от подписания документа о приемке усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает их в единой информационной системе. Если члены приемочной комиссии не использовали усиленные электронные подписи и единую информационную систему, Заказчик прилагает подписанные ими документы в форме электронных образов бумажных документов.

6.7. Документ о приемке, мотивированный отказ от подписания документа о приемке направляются автоматически с использованием единой информационной системы Исполнителю. Датой поступления Исполнителю документа о приемке, мотивированного отказа от подписания документа о приемке считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом таких документа о приемке, мотивированного отказа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнитель.

6.8. В случае получения мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном настоящим разделом контракта.

Исполнитель устраняет выявленные замечания в сроки, установленные Заказчиком в мотивированном отказе. Внесение исправлений в документ о приемке осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Исполнителя, Заказчика, и размещения в единой информационной системе исправленного документа о приемке.

6.9. Датой приемки оказанной услуги считается дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного Заказчиком.

6.10. Заказчик вправе не отказывать в приемке результатов оказанной услуги в случае выявления несоответствия этой услуги условиям контракта, если выявленное несоответствие не препятствует приемке этой услуги и устранено Исполнителем.

6.11. В случае установления Заказчиком фактов оказания услуг ненадлежащего качества и направления мотивированного отказа в соответствии с п. 6.8. контракта Исполнитель обязан устранить выявленные недостатки своими силами и за свой счет.

7. Ответственность Сторон

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязанностей по настоящему контракту Стороны несут ответственность в соответствии с настоящим контрактом и действующим законодательством Российской Федерации.

7.2. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе предоставления нового обеспечения исполнения контракта), предусмотренных контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате 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, 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.

7.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

7.4¹ За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), размер штрафа устанавливается в размере:

а) в случае, если цена контракта не превышает начальную (максимальную) цену контракта:

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

5 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

б) в случае, если цена контракта превышает начальную (максимальную) цену контракта:

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

5 процентов цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

7.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в следующем порядке:

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

б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

7.6. 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.

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

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

б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

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

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

¹ Данный пункт применяется, если контракт заключается с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд"), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта.

7.10. В случае возникновения любых противоречий, претензий и разногласий, а также споров, связанных с исполнением контракта, Стороны предпринимают усилия для урегулирования таких противоречий, претензий и разногласий в добровольном порядке путем переговоров.

7.11. Все достигнутые договоренности Стороны оформляют в виде дополнительных соглашений, подписанных Сторонами.

7.12. До передачи спора на разрешение Арбитражного суда Стороны принимают меры к его урегулированию в претензионном порядке.

7.13. Претензии оформляются и направляются Стороне по контракту, которой допущены нарушения его условий, по средствам единой информационной системы. В претензии перечисляются допущенные при исполнении контракта нарушения со ссылкой на соответствующие положения контракта или его приложений, а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений. Если претензионные требования подлежат денежной оценке, в претензии указывается истребуемая сумма и ее полный и обоснованный расчет.

7.14. В подтверждение заявленных требований к претензии должны быть приложены надлежащим образом оформленные и заверенные необходимые документы либо выписки из них.

7.15. Срок рассмотрения писем, уведомлений или претензий не может превышать 10 календарных дней с момента их получения.

Обмен документами при применении мер ответственности и совершении иных действий в случае нарушения Исполнителем или Заказчиком условий Контракта осуществляется в электронной форме с использованием единой информационной системы, в порядке, установленном ч. 16 ст. 94 Федерального закона № 44-ФЗ.

7.16. В случае невыполнения Сторонами своих обязательств и недостижения взаимного согласия путем переговоров и в претензионном порядке, споры по контракту подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Хабаровского края.

7.17. 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.

8. Обстоятельства непреодолимой силы

8.1. Стороны не несут ответственность за полное или частичное неисполнение предусмотренных настоящим контрактом обязательств, если такое неисполнение связано с обстоятельствами непреодолимой силы.

8.2. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств по настоящему контракту вследствие обстоятельств непреодолимой силы, не позднее 3 (трех) дней с момента их наступления в письменной форме извещает другую Сторону с приложением документов, удостоверяющих факт наступления указанных обстоятельств.

8.3. В случае возникновения обстоятельств непреодолимой силы Стороны вправе расторгнуть настоящий контракт, и в этом случае ни одна из Сторон не вправе требовать возмещения убытков.

8.4. Подтверждением наличия обстоятельств непреодолимой силы и их продолжительности является письменное свидетельство соответствующих уполномоченных органов или уполномоченных организаций.

9. Изменение и расторжение контракта

9.1. Изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения случаях, установленных законодательством в сфере закупок для государственных и муниципальных нужд.

9.2. Расторжение контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством.

9.3. Стороны вправе требовать расторжения контракта в случаях, установленных гражданским законодательством, если такое требование не противоречит Федеральному закону № 44-ФЗ.

9.4. Расторжение контракта по соглашению сторон производится Сторонами путем подписания соответствующего соглашения о расторжении.

9.5. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в случаях, предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения обязательств, предусмотренных контрактом.

9.6. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в случаях, предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения обязательств, предусмотренных контрактом.

9.7. Расторжение контракта в связи с односторонним отказом Заказчиком от исполнения контракта осуществляется в порядке, предусмотренном ст. 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

9.8. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в случаях, если в ходе исполнения контракта установлено, что:

а) Исполнитель перестал соответствовать установленным извещением об осуществлении закупки требованиям к участникам закупки (за исключением требования, предусмотренного ч. 1.1 ст. 31 Федерального закона № 44-ФЗ);

б) при определении Исполнителя Исполнитель представил недостоверную информацию о своем соответствии требованиям, указанным в подпункте "а" настоящего пункта, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

9.9. Предусмотренные ч. 1 ст. 95 Федерального закона № 44-ФЗ изменения контракта осуществляются при условии предоставления Исполнителем в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ обеспечения исполнения контракта, если такие изменения влекут возникновение новых обязательств Исполнителя, не обеспеченных ранее предоставленным обеспечением исполнения контракта. При этом:

1) размер обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, предусмотренных частями 7 - 7.3 статьи 96 настоящего Федерального закона

2) обеспечение исполнения Контракта может быть предоставлено путем внесения соответствующих изменений в условия ранее предоставленной Заказчику независимой гарантии;

3) если обеспечение исполнения Контракта осуществляется путем предоставления новой независимой гарантии, возврат Заказчиком ранее предоставленной ему независимой гарантии предоставившему ее гаранту не осуществляется, взыскание по ней не производится, Заказчик признается отказавшимся от своих прав по ранее предоставленной независимой гарантии, обязательство гаранта перед Заказчиком по ранее предоставленной независимой гарантии прекращается с момента выдачи новой независимой гарантии.

9.10. В случае изменения срока исполнения контракта в соответствии с ч. 27 ст. 34 Федерального закона № 44-ФЗ по соглашению Сторон устанавливается новый срок возврата Заказчиком Исполнителю денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения контракта.

10. Прочие условия

10.1. Все условия контракта понятны Сторонам полностью, по всем пунктам достигнуто согласие, и данный контракт является подлинным волеизъявлением Сторон по настоящему контракту.

10.2. В течение всего срока действия настоящего контракта каждая из Сторон обязуется сохранить в тайне и не разглашать конфиденциальные, технические, коммерческие и иные сведения, полученные в течение срока действия настоящего контракта.

10.3. Стороны обязаны в течение 10 (десяти) календарных дней известить друг друга об изменении своей организационно-правовой формы, местонахождения, почтового адреса, номеров телефонов, факсов, банковских реквизитов .

10.4. Все изменения и дополнения к настоящему контракту, не противоречащие законодательству Российской Федерации, совершаются в виде дополнительных соглашений и действительны после их подписания Сторонами по контракту.

10.5. Во всем остальном, не предусмотренном настоящим контрактом, Стороны руководствуются нормами действующего законодательства Российской Федерации.

10.6. Настоящий контракт, вступает в силу с момента его подписания обеими Сторонами и действует до полного исполнения всех обязательств.

10.7. При исполнении настоящего контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по

настоящему Контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

10.8. Любая корреспонденция, которую одна Сторона направляет другой Стороне в соответствии с контрактом, направляется в письменной форме почтой или в форме электронного документа, подписанного уполномоченным лицом с использованием усиленной квалифицированной электронной подписи, предусмотренной Федеральным законом от 6 апреля 2011 г. № 63-ФЗ «Об электронной подписи», за исключением случаев, предусмотренных ч. 16 ст. 94 Федерального закона № 44-ФЗ.

Если иное не предусмотрено законодательством Российской Федерации или контрактом, любая корреспонденция, связанная с контрактом, будет считаться надлежащим образом доставленной Стороной другой Стороне и полученной ею, если она передана нарочно лично уполномоченному представителю другой Стороны под расписку либо направлена другой Стороне по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Стороны, указанному в контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки корреспонденции, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Стороной, в адрес которой она направлена.

Корреспонденция считается доставленной Стороне также в случаях, если:

Сторона отказалась от получения корреспонденции и этот отказ зафиксирован организацией почтовой связи;

несмотря на почтовое уведомление Сторона не явилась за получением направленной корреспонденции, о чем организация почтовой связи уведомила отправителя;

корреспонденция не вручена в связи с отсутствием Стороны по указанному адресу, о чем организация почтовой связи уведомила отправителя.

11. Антикоррупционная оговорка

11.1. При исполнении обязательств по настоящему контракту Стороны, их аффилированные лица, работники, а также лица, действующие от имени и по поручению Сторон, не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или для достижения иных неправомерных целей.

11.2. При исполнении обязательств по настоящему контракту Стороны, их аффилированные лица, работники, а также лица, действующие от имени и по поручению Сторон, не осуществляют действия, квалифицируемые как дача (получение) взятки, коммерческий подкуп, а также иные действия, нарушающие требования законодательства Российской Федерации и международных актов о противодействии коррупции, и обязуются принимать меры по недопущению любой возможности возникновения конфликта интересов в связи с исполнением условий настоящего контракта.

11.3. В случае возникновения у Стороны обоснованных подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений п.п. 11.1 и 11.2 настоящего контракта, а также возникновение личной заинтересованности при исполнении настоящего контракта, которая приводит или может привести к конфликту интересов, соответствующая Сторона обязуется уведомить об этом другую Сторону в письменной форме. В письменном уведомлении Сторона обязана сослаться на факты или предоставить материалы, подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений п.п. 11.1 и 11.2 настоящего контракта, а также возникновение личной заинтересованности при исполнении настоящего контракта, которая приводит или может привести к конфликту интересов.

11.4. Сторона, получившая письменное уведомление, указанное в п. 11.3 настоящего контракта, обязана рассмотреть уведомление и сообщить другой Стороне об итогах его рассмотрения в течение 10 (десяти) дней с даты получения.

11.5. Стороны гарантируют осуществление надлежащего разбирательства по фактам нарушения положений п.п. 11.1 и 11.2 настоящего контракта и применение эффективных мер по предотвращению возможных конфликтных ситуаций.

11.6. В случае нарушения одной Стороной обязательств воздерживаться от запрещенных в разделах настоящего контракта действий и (или) неполучения другой Стороной в установленный настоящим контрактом срок подтверждения, что нарушения не произошли или не произойдут, другая

Сторона направляет информацию о фактах нарушений и материалы в компетентные органы в соответствии с действующим законодательством.

12. Приложения

12.1. Неотъемлемыми частями контракта являются следующие приложения:

- приложение № 1 – контрактная спецификация;
- приложение № 2 – требования к оказанию услуг по организации питания обучающихся;
- приложение № 3 – перспективное (рекомендуемое) меню горячих завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 лет и 11- 18 лет;
- приложение № 4 – перспективное меню (рекомендуемое) для организации 2-х разового питания детей 7-11 лет и 12- 18 лет в городских оздоровительных лагерях;
- приложение № 5 – перспективное меню (рекомендуемое) для организации 3-х разового питания детей 7-11 лет и 12- 18 лет в городских оздоровительных лагерях.

13. Юридические адреса и банковские реквизиты Сторон

ЗАКАЗЧИК:

МБОУ СОШ № 9

ИНН 2724020904

КПП 272401001

Место нахождения: 680032, г. Хабаровск, пер. Клубный, 19

Почтовый адрес: 680032, г. Хабаровск, пер. Клубный, 19

Номер телефона /факс: (4212) 38-29-48, 38-20-69

Адрес электронной почты: school9-khv@yandex.ru

Реквизиты банка:

Финансовый департамент администрации города Хабаровска (МБОУ СОШ № 9 ЛС 21226Э16080, ЛС 20226Э16080)

казначейский/сч 03234643087010002200

ЕКС 40102810845370000014 в ОТДЕЛЕНИЕ ХАБАРОВСК БАНКА РОССИИ//УФК по

Хабаровскому краю г. Хабаровск

БИК 010813050

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ООО "ИННОВАЦИИ ДВ"

ИНН: 2721253788

КПП: 272101001

Место нахождения: г. Хабаровск,

Ростовский пер, дом 7, квартира 112

Почтовый адрес: 680013, г. Хабаровск,

Ростовский пер, дом 7, квартира 112

Контактный телефон: 89244037388

Адрес электронной почты:

Pitstopdv@list.ru

Реквизиты банка:

Расчетный счет: 40702810670000029989

Корреспондентский счет:

30101810600000000608

Дальневосточный Банк ПАО Сбербанк

БИК: 040813608

Директор

_____ Куликова А. Г.

Генеральный директор

_____ / Сычева Л. В.

КОНТРАКТНАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

п/п	Категория учащихся	смена	вид питания	Стоимость 1 дето-дня*, руб.
1	2	3	4	5
1	Организация питания обучающихся вынуждено покинувшие территорию Украины, ДНР, ЛНР, Запорожской и Херсонской областей и прибывших на территорию городского округа "город Хабаровск" в экстренном порядке 5-11 классы	1	завтрак	100,00
2	Организация питания обучающихся вынуждено покинувшие территорию Украины, ДНР, ЛНР, Запорожской и Херсонской областей и прибывших на территорию городского округа "город Хабаровск" в экстренном порядке 5-11 классы	2	обед	160,00
3	Организация питания обучающихся, родители которых призваны на военную службу по мобилизации в ВС РФ из числа граждан, пребывающих в запасе, родители которых принимают на добровольной основе участие в боевых действиях при выполнении задач в ходе СВО, родители которых погибли или умерли после увечья в результате участия в СВО 5-11 классы	-	завтрак	100,00
4	Организация питания обучающихся, родители которых призваны на военную службу по мобилизации в ВС РФ из числа граждан, пребывающих в запасе, родители которых принимают на добровольной основе участие в боевых действиях при выполнении задач в ходе СВО, родители которых погибли или умерли после увечья в результате участия в СВО 5-11 классы	-	обед	160,00
5	Организация питания обучающихся, родители которых призваны на военную службу по мобилизации в ВС РФ из числа граждан, пребывающих в запасе, родители которых принимают на добровольной основе участие в боевых действиях при выполнении задач в ходе СВО, родители которых погибли или умерли после увечья в результате участия в СВО 1-4 классы	1	обед	160,00
6	Организация питания обучающихся, родители которых призваны на военную службу по мобилизации в ВС РФ из числа граждан, пребывающих в запасе, родители которых принимают на добровольной основе участие в боевых действиях при выполнении задач в ходе СВО, родители которых погибли или умерли после увечья в результате участия в СВО 1-4 классы	2	полдник	100,00
7	Организация питания обучающихся 1-4 классы	1	завтрак	100,00
8	Организация питания обучающихся 1-4 классы	2	обед	160,00
9	Организация питания обучающихся из малоимущих семей и семей, находящихся в социально-опасном положении и трудной жизненной ситуации, посещающих группу продленного дня, 1- 4 классы	1	обед	160,00
10	Организация питания обучающихся из малоимущих семей и семей, находящихся в социально-опасном положении и трудной жизненной ситуации, посещающих группу продленного дня, 1- 4 классы	2	полдник	100,00
11	Организация питания обучающихся из малоимущих семей и семей, находящихся в социально-опасном положении и трудной жизненной ситуации, посещающих группу продленного дня, 5-11 классы	-	обед	160,00
12	Организация питания обучающихся из малоимущих и многодетных семей, 5-11 классы	1	завтрак	100,00
13	Организация питания обучающихся из малоимущих и многодетных семей, 5-11 классы	2	обед	160,00
14	Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями в 1-4 классах	1	обед	160,00
15	Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями в 1-4 классах	2	полдник	100,00
16	Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями в 5-11 классах	1	завтрак	100,00

п/п	Категория учащихся	смена	вид питания	Стоимость 1 дето-дня*, руб.
17	Организация питания обучающиеся с ограниченными возможностями в 5-11 классах	1	обед	160,00
18	Организация питания обучающиеся с ограниченными возможностями в 5-11 классах	2	обед	160,00
19	Организация питания обучающиеся с ограниченными возможностями в 5-11 классах	2	полдник	100,00
20	Организация питания школьники 7-11 лет (каникулы)	-	2х разовое	323,50
21	Организация питания школьники 7-11 лет (каникулы)	-	3х разовое	404,40
22	Организация питания школьники от 12 лет (каникулы)	-	2х разовое	379,80
23	Организация питания школьники от 12 лет (каникулы)	-	3х разовое	474,70
24	Организация питания школьники 7-11 лет (каникулы), родители (законные представители) которых призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные силы Российской Федерации из числа граждан, пребывающих в запасе, родители (законные представители) которых принимают на добровольной основе участие в боевых действиях при выполнении задач в ходе СВО, родители (законные представители) которых погибли либо умерли после получения увечья (ранения, травмы, контузии) в результате участия СВО.	-	2х разовое	323,50
25	Организация питания школьники 7-11 лет (каникулы), родители (законные представители) которых призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные силы Российской Федерации из числа граждан, пребывающих в запасе, родители (законные представители) которых принимают на добровольной основе участие в боевых действиях при выполнении задач в ходе СВО, родители (законные представители) которых погибли либо умерли после получения увечья (ранения, травмы, контузии) в результате участия СВО.	-	3х разовое	404,40
26	Организация питания школьники от 12 лет (каникулы), родители (законные представители) которых призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные силы Российской Федерации из числа граждан, пребывающих в запасе, родители (законные представители) которых принимают на добровольной основе участие в боевых действиях при выполнении задач в ходе СВО, родители (законные представители) которых погибли либо умерли после получения увечья (ранения, травмы, контузии) в результате участия СВО.	-	2х разовое	379,80
27	Организация питания школьники от 12 лет (каникулы), родители (законные представители) которых призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные силы Российской Федерации из числа граждан, пребывающих в запасе, родители (законные представители) которых принимают на добровольной основе участие в боевых действиях при выполнении задач в ходе СВО, родители (законные представители) которых погибли либо умерли после получения увечья (ранения, травмы, контузии) в результате участия СВО.	-	3х разовое	474,70
	Итого			5664,8

*заполняется по результатам торгов

ЗАКАЗЧИК:

_____/ Куликова А. Г./

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

_____/ Сычева Л. В./

Требования к оказанию услуг по организации питания обучающихся

1. Для учащихся школ необходимо организовать полноценное питание с учетом физиологических потребностей растущего детского организма, учитывая суточную потребность детей в белках (включая белки животного происхождения), жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах и энергетической ценности, которые определяются нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных возрастных групп учащихся.

Для обеспечения физиологических потребностей учащихся в пищевых веществах и энергии необходимо соблюдать нормы питания по наборам продуктов.

2. Рацион питания должен обеспечивать соотношение белков, жиров, углеводов.

3. Следует включать в рацион питания витаминизированные продукты, как сочетая их использование в один и тот же день, так и чередуя разные продукты в разные дни.

4. Требования к устройству, содержанию помещений пищеблока, оборудованию, инвентарю, посуде и таре должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания.

5. При технологических процессах приготовления блюд и работе оборудования должна быть исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

6. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохранение от загрязнения.

7. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны быть свежими, соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража продукции.

8. Не допускается хранение скоропортящихся продуктов с нарушением температурного режима.

9. В холодильных камерах должны строго соблюдаться правила товарного соседства. Сырые и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших учреждениях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов, допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах). Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил.

10. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и массовых отравлений среди детей и подростков в учреждении не допускается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;

- продовольственное сырье и пищевые продукты с истекшими сроками реализации, признаками порчи и загрязнения;

- мясо и субпродукты сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;

- мясо 2-3 категории;

- мясо водоплавающей птицы (утки, гуси);

- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;

- непотрошеную птицу;

- кровяные и ливерные колбасы;

- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

- утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные консервы, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- подмоченные продукты в мягкой таре (мука, крупа, сахар и другие продукты);
- крупу, муку, сухофрукты и др. продукты, зараженные амбарными вредителями, а также загрязненные механическими примесями;
- овощи, фрукты, ягоды с наличием плесени и признаками гнили;
- грибы;
- закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты;
- продукцию домашнего изготовления (консервированные грибы, мясные, молочные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению);
- газированные напитки, напитки на основе синтетических ароматизаторов.

11. В питании детей:

а) не используются:

- остатки пищи от предыдущего приема, а также пища, приготовленная накануне;
- фляжное, бочковое, непастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
- фляжный творог, сметана, зеленый горошек в натуральном виде без тепловой обработки (кипячения);
- рыба без термической обработки (строганина, вобла и др.);
- прокисшее молоко "самоквас";
- напитки, морсы и пр. собственного приготовления, квас;
- изделия из мясной обреси, отходы колбасных цехов, свиные баки, диафрагмы, кровь, мозги, рулеты из мякоти голов;
- консервированные продукты домашнего приготовления;
- консервированные продукты в томатном соусе;
- порошки неизвестного состава в качестве разрыхлителей теста; сухие концентраты для приготовления гарниров;

б) не включаются: острые соусы, горчица, хрен, перец, уксус, натуральный кофе, соки и напитки в виде сухих концентратов, майонез;

в) не рекомендуются: продукты, содержащие пищевые добавки (ароматизаторы, красители искусственного происхождения, жевательная резинка).

12. При оказании услуг Исполнитель обязуется соблюдать Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)".

Требования к качеству услуг, к их техническим и функциональным и эксплуатационным характеристикам

1. Все предлагаемые блюда должны соответствовать действующим на момент предоставления услуг питания нормативным документам (СанПиН, СП, ГОСТ и др.) в том числе указанных в настоящем разделе.

2. При составлении меню должны использоваться продукты перечня продовольственных товаров и сырья с учетом специфики и особенностей организации питания школьников образовательных учреждений.

3. На каждый день оказания услуг питания исполнитель обязан представлять ежедневное меню, составленное по установленной форме и содержащее в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания (постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»)

4. Хранение пищевых продуктов, как в помещениях и сооружениях Исполнителя, так и в кладовых пищеблока должно обеспечивать сохранение качества и безопасность для питающегося учащегося и осуществляться в соответствии с требованиями СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» иных нормативных и нормативно-технических документов, указанным в требованиях.

5. Приготовление каждого блюда и кулинарного изделия осуществляется на основании технологической карты, составленной в соответствии с ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».

6. Исполнитель гарантирует, что качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией:

- Федеральный Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ;

- «Правила оказания услуг общественного питания», утвержденные Постановлением Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515;

- СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- СП 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.07.2002 № 26 «О введении программ производственного контроля»;

- СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию";

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"

- СП1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя». Общие требования»;

- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

- ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»;

- методические рекомендации ТМР 2.4.5.001-03 «Организация питания учащихся образовательных учреждений Хабаровского края».

ЗАКАЗЧИК:

_____ / Куликова А. Г./

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

_____ / Сычева Л. В./

Перспективное (рекомендуемое) меню горячих завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 лет и 11- 18 лет

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность, ккал.	
		7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18
Завтрак/ полдник	День первый.										
	Каша вязкая на молоке из овсяных хлопьев с маслом	200	200	6.36	6.36	11.4	11.4	49.59	49.59	281.8	281.8
	Сыр порциями	15	15	2.5	2.5	2.4	2.4	-	-	32	32
	Яйцо вареное	1шт	1шт	7,14	7,14	6,4	6,4	04	04	88	88
	Кофейный напиток на молоке	200	200	4	4	2,7	2,7	28,3	28,3	152	152
	Хлеб пшеничный йодированный	30	30	2	2	06	06	27	27	121.2	121.2
	Итого	-	-	22	22	23.5	27.43	99.23	99.23	675	675
Обед	Салат из свежей белокочанной капусты или квашеной капусты с растительным маслом.	80	80	06	06	4.62	4.62	3	3	27	27
	Суп с макаронными изделиями с птицей	200/15	250/20	7.5	10.2	6.7	9.8	18.5	29.1	126	167
	Жаркое по-домашнему	160	200	20.6	25	20.98	20.98	53.5	61.7	462	564
	Компот из смеси сухофруктов	200	200	01	01	-	-	37	37	87	87
	Хлеб пшеничный йодированный	50	50	28	2,8	08	08	37.8	37,8	140.2	140,2
	Итого	-	-	31.6	39.05	33.1	38.4	149.8	168.6	842	985.2

Перспективное (рекомендуемое) меню горячих завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 лет и 11- 18 лет

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность, ккал.	
		7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18
Завтрак/ полдник	День второй.										
	Омлет натуральный с маслом	130/5	150/5	12.4	14.69	18.56	22.0	7.56	8.96	363.96	431.36
	Йогурт	200	200	4.65	4.65	2.5	2.5	30.61	30.61	92	92
	Чай с сахаром	200	200	02	02	--	--	16	16	65	65
	Хлеб пшеничный йодированный	30	30	2	2.	06	06	27	27	121.2	121.2
	Итого	-	-	19.25	21.54	21.66	25.1	81.17	82.57	642.16	709.56
Обед											
	Овощи натуральные свежие или соленые, /огурец порциями/	25	25	02	02			08	08	7	7
	Борщ « Сибирский» со сметаной	200/5	250/5	5.7	6.5	6.58	8.2	19.89	22.6	86.05	111.6
	Рыба тушеная с овощами	120	130	10.92	11.83	5.76	6.24	5.76	6.24	118.8	128.7
	Пюре картофельное с маслом	170/5	180/5	3.26	4	9.9	11.88	26.25	31.5	180	216
	Компот из кураги	200	200	01	01	--	--	21.6	21.6	96	96
	Хлеб. пшеничный йодированный	50	50	2.8	2.8	08	08	37.8	37.8	140.2	140.2
	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	40	2.2	3.3	04	05	9.1	12.2	90	144
	Итого	-	-	25.18	28.73	23.44	27.62	121.2	132.74	718.05	843.5

Перспективное (рекомендуемое) меню горячих завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 лет и 11- 18 лет

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность. ккал.	
		7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18
Завтрак/ полдник	День третий										
	Сосиска отварная или колбаса отварная	50	50	5.55	5.55	11.95	11.95	08	0.8	133	133
	Гречка отварная	150	180	2.75	5.4	3.45	4.6	40.73	54.3	181.5	242
	Соус томатный с овощами.	25	25	06	06	1.2	1.2	1.18	1.18	17.5	17.5
	Сыр порциями	25	25	3	3	2,4	2,4	02	02	36	36
	Какао с молоком	200	200	4,5	4,5	5	5	32.5	32.5	190	190
	Хлеб пшеничный йодированный	30	30	2	2	06	06	27	27	121,2	121.2
	Итого	-	-	18.4	21.17	24.6	25.75	102.41	115.98	679.2	739.7
Обед	Овощи натуральные свежие /помидор/	40	40	03	03	0.05	0.05	1.15	1.15	6.5	6.5
	Суп картофельный с сайрой.	200/20	250/20	5,7	6.13	7,3	8.7	10.4	18	136.65	186.82
	Тефтели мясные в молочном соусе	80/30	80/40	6.66	7.82	8.77	9.54	5.9	6.3	117	131.4
	Пюре гороховое	170	180	10.24	11.66	8.9	10.05	17.56	23.55	224.7	234.08
	Компот из изюма	200	200	036	036	-	-	35	35	107	107
	Хлеб пшеничный йодированный	50	50	2.8	2.8	08	08	37.8	37.8	140.2	140.2
	Хлеб ржаной (ржано- пшеничный)	30	40	2..2	3.3	04	05	9.1	12.2	90	144
		Итого	-	-	28.26	32.37	26.22	29.64	117	134	822

Перспективное (рекомендуемое) меню горячих завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 лет и 11- 18 лет

Наименование блюда Масса порции Белки Жиры Углеводы Энергетическая

										ценность. ккал.	
		7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18
Завтрак/ полдник	День четвертый										
	Биточки мясные	75	80	15.33	18.97	10.83	11.16	15.89	18.1	166.3	187.05
	Макаронные изделия отварные с маслом	150/5	180/5	5.58	7.56	13.56	18.37	29.61	40.12	221.65	300.3
	Чай с сахаром	200	200	02	02	-	-	16	16	65	65
	Хлеб пшеничный йодированный	30	30	2	2	06	06	27	27	121,2	121.2
	Итого	-	-	23.11	28.73	24.99	30.13	88.5	112.02	574.15	673.55
Обед	Салат из соленых огурцов с растительным маслом или свежих огурцов с растительным маслом	80	100	072	09	4.26	5.3	3.78	4.7	52.8	66
	Борщ с картофелем, капустой со сметаной	200/10	250/10	5,6	7	5,6	7	10.48	13.29	118	149.66
	Мясо отварное для первого блюда	6	6	072	072	012	012	-	-	3.9	3.9
	Плов из птицы	180	200	14.28	16.6	16.82	18.28	20.88	30.75	274.3	302.44
	Напиток из плодов шиповника	200	200	068	068	-	-	35.26	35.26	143.8	143.8
	Хлеб пшеничный йодированный	50	50	2.8	2,8	08	08	37.8	37,8	140,2	140,2
	Хлеб ржаной (ржано- пшеничный)	30	40	2,2	3,3	04	05	9,1	12,2	90	144
		Итого		-	27	32	28	32	117.3	134	823

Перспективное (рекомендуемое) меню горячих завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 лет и 11- 18 лет

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность.ккал.	
		7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18
Завтрак/ полдник	День пятый										
	Запеканка из творога с морковью	120	130	24.7	26.76	26.7	28.93	36.05	39.05	377	408
	Молоко сгущенное	10	10	014	014	-	-	30,5	30,5	95,15	95.15
	Чай с сахаром	200	200	02	02	-	-	16	16	65	65
	Печенье	25	25	1.7	1.7	1.02	1.02	18.0	18.0	98	98
	Итого	-	-	26.74	28.8	27.72	29.95	100.55	103.55	635.15	666.15
Обед											
	Салат из морской капусты или «Винегрет»	90	100	09	1.1	4.2	5.2	2,52	3.15	54	67
	Суп - лапша домашняя с птицей	200/15	250/20	2.08	2.8	4.44	5.8	10.72	13.9	102	120
	Шницель мясной	80	80	16.35	17	11.55	12	16.95	17.05	177.4	187.4
	Овощи тушеные	170	180	3,58	4,3	4,77	5.72	36,48	43.78	146.25	175.5
	Компот из смеси с./фруктов.	200	200	0,6	0,6	-	-	31.4	31.4	124	124
	Хлеб пшеничный йодированный	50	50	2.8	2,8	08	08	37.8	37,8	140,2	140,2
	Хлеб ржаной (ржано- пшеничный)	30	40	2,2	3,3	04	05	9,1	12,2	90	144
	Итого	-	-	28.51	31.9	26.16	30.02	144.97	159.28	833.85	958

Перспективное (рекомендуемое) меню горячих завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 лет и 11- 18 лет

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность. ккал.	
		7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18
Завтрак/ полдник	День шестой										
	Вареники с картофелем отварные с маслом сливочным из полуфабриката промышленного производства	170/10	180/10	14.9	17.5	16.75	20.09	41	52.75	386.8	477.1
	Сыр порциями	15	15	2.5	2.5	2.4	2.4	-	-	32	32
	Чай с сахаром	200	200	02	02	-	-	16	16	48	48
	Хлеб пшеничный йодированный	30	30	2	2	06	06	27	27	121,2	121,2
	Итого	-	-	22.5	22.5	19.75	23	84	95.75	588	678.3
Обед	Овощи натуральные свежие – помидор /порциями/	30	30	018	018	003	003	069	069	3.9	3.9
	Суп картофельный рисовый	200	250	3.1	4.18	3.9	4.93	12	15.1	135	142.5
	Мясо отварное для первого блюда	6	6	072	072	012	012	-	-	3.9	3.9
	Птица «Золотистая»	100	130	14.51	16.35	23.75	25.52	2.5	3.35	136.2	163.6
	Картофель отварной	160	180	2,81	3,1	-	-	22.2	29.6	169	212
	Напиток из плодов шиповника	200	200	0,68	0,68	-	-	35.26	35.26	143.8	143.8
	Хлеб пшеничный йодированный	50	50	2.8	2,8	08	08	37.8	37,8	140,2	140,2
	Хлеб ржаной (ржано- пшеничный)	30	40	2,2	3,3	04	05	9,1	12,2	90	144
	Итого	-	-	27	31.3	28	32	119	134	822	950

Перспективное (рекомендуемое) меню горячих завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 лет и 11- 18 лет

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность. ккал.	
		7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18
Завтрак/ полдник	День седьмой										
	Сосиска отварная или колбаса отварная	50	50	5.55	5.55	11.95	11.95	08	08	133	133
	Гречка отварная	150	180	2.75	5.4	3.45	4.6	40.73	54.3	181.5	242
	Соус томатный с овощами	25	25	06	06	1.2	1.2	1.18	1.18	17.5	17.5
	Сыр порциями	25	25	3	3	2.4	2.4	02	02	36	36
	Какао с молоком	200	200	4.5	4.5	5.0	5.0	32.5	32.5	190	190
	Хлеб пшеничный йодированный	30	30	2	2.8	06	08	27	27	121.2	121.2
	Итого	-	-	18.4	21.17	24.6	25.75	102.4	115.98	679.2	739.7
Обед	Салат из белокочанной капусты или из квашеной капусты /с растительным маслом/	80	100	06	075	4.62	5.7	3	3.75	27	33.75
	Суп картофельный с бобовыми	200	250	4.06	4.46	4.28	4.71	19.08	21	163.75	180.1
	Мясо отварное для первого блюда	6.0	6.5	072	078	012	013	-	-	3.9	4.2
	Птица тушеная в сметанном соусе	130	130	13.83	13.83	19.87	19.87	078	078	217.6	217.6
	Макаронные изделия отварные	150	180	5.4	6.48	4.85	5.82	15.85	27.07	179.4	190.4
	Компот из смеси сухофруктов	200	200	06	06	-	-	31.4	31.4	124	124
	Хлеб пшеничный йодированный	50	50	2.8	2.8	08	08	37.8	37.8	140.3	140.3
	Хлеб ржаной (ржано- пшеничный)	30	40	2.2	3.3	04	05	9.1	12.2	90	144
	Итого	-	-	30.2	33	34.94	37.53	117	134	945.96	1034.6

Перспективное (рекомендуемое) меню горячих завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 лет и 11- 18 лет

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность. ккал.	
		7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18
Завтрак/ полдник	День восьмой										
	Котлета «Домашняя»	80	80	12.16	12,16	10,3	10.3	6.32	6.32	222.4	222,4
	Рис отварной	150	180	7.5	9.01	5.46	6.55	40,65	54,2	160	192
	Соус сметанный	25	25	06	06	1.2	1.2	1.18	1.18	17.5	17.5
	Чай с сахаром	200	200	02	02	-	-	16	16	65	65
	Хлеб пшеничный йодированный	40	40	2.6	2.6	06	06	32	32	135	135
	Итого	-	-	21.06	24.57	17.56	18.65	96.15	109.7	600.1	662.9
Обед	Овощи натуральные свежие или соленые/огурец порциями/	35	35	028	028	-	-	1.12	1.12	9.8	9.8
	Борщ с картофелем, капустой со сметаной	200/10	250/10	4.2	5.8	5,4	6.8	10.48	13.29	111.49	143.15
	Мясо отварное для первого блюда	10	10	1.2	1.2	02	02	-	-	6.51	6.51
	Пельмени мясные отварные с маслом	180/10	200/15	18.6	20.8	21.05	28.46	27.57	40.09	358	399
	Компот из изюма	200	200	036	036	-	-	35	35	107	107
	Хлеб пшеничный йодированный	50	50	2.8	2,8	08	08	37.8	37,8	140,2	140,2
	Хлеб ржаной (ржано- пшеничный)	30	40	2,2	3,3	04	05	9,1	12,2	90	144
		Итого	-	-	29.46	34.54	27.85	36.76	120	139.23	823

Перспективное (рекомендуемое) меню горячих завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 лет и 11- 18 лет

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность	
		7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18
Завтрак/ полдник	День девятый										
	Омлет натуральный с маслом	130/5	150/5	12.4	12.4	18.56	18.56	7.56	7.56	363.96	363.96
	Йогурт	200	200	4.65	4.65	2.5	2.5	30.61	30.61	92	92
	Чай с сахаром	200	200	02	02	--	--	16	16	65	65
	Хлеб пшеничный йодированный	30	30	2	2.	06	06	27	27	121.2	121.2
	Итого			19.25	21.54	21.66	25.1	81.17	82.57	642.16	709.56
Обед	Овощи натуральные свежие /помидор порциями/	40	40	024	024	0.04	0.04	0.92	0.92	5.2	5.2
	Суп картофельный с гречневой крупой	200	250	3.1	4.18	3.9	4.93	9.24	15.08	104.69	142.51
	Мясо отварное для первого блюда	10	12	1.2	1.44	02	024	--	-	6.51	7.81
	Котлета рубленая из птицы	80	90	6.58	7.9	7.65	9.18	7.25	11.7	108.5	132.4
	Пюре гороховое с маслом	170/10	180/10	10.24	11.66	14.56	17.29	17.56	21.04	224.7	234.08
	Напиток из плодов шиповника	200	200	068	0.68	-	-	35.26	35.26	143.8	143.8
	Хлеб пшеничный йодированный	50	50	2.8	2.8	08	08	378	37.8	140.2	140.2
	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	40	2.2	3.3	04	05	9.1	12.2	90	144
	Итого	-	-	27	32.2	27.36	32.95	117.1	134	823	950

Перспективное (рекомендуемое) меню горячих завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 лет и 11- 18 лет

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность. ккал.	
		7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18
Завтрак/ полдник	День десятый										
	Запеканка из творога с морковью	120	130	24.7	26.76	26.7	28.93	36.05	39.05	377	408
	Повидло или джем	20	20	014	014	-	--	25	25	96	96
	Чай с сахаром	200	200	02	02	-	-	16	16	68	68
	Печенье	25	25	1.7	1.7	1.02	1.02	18	18	98	98
	Итого	-	-	26.74	28.8	27.72	29.95	95.05	98.05	639	670
Обед											
	Салат из свежей белокочанной капусты или из квашеной капусты с растительным маслом	80	100	06	075	4.62	5.7	3	3.75	27	33.75
	Рассольник со сметаной	200/ 5	250/5	5.7	7.91	12.4	15.4	15	21.75	145.5	169.9
	Мясо отварное для первого блюда	6	6	1.2	1.2	02	02	-	-	6.51	6.51
	Тефтели рыбные в сметанном соусе	75/1 5	75/25	11.7	12.7	9.9	9.9	7.13	8.41	158.8	169.7
	Картофель отварной	150	180	2.7	3.24	--	-	24.2	28.64	159	198
	Компот из кураги	200	200	01	01	-	-	21,6	21,6	96	96
	Хлеб пшеничный йодированный	50	50	2.8	2,8	08	08	37.8	37,8	140,2	140,2
	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	40	2,2	3,3	04	05	9,1	12,2	90	144
	Итого	-	-	27	32	28.1	32.5	117.8	134	823	958

Примерное меню горячих завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 лет и 11- 18 лет

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность.ккал.	
		7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18
Завтрак/ полдник	День одиннадцатый										
	Фрикадельки мясные в соусе	75/25	75/25	13.9	13.9	16.22	16.22	4.8	4.8	196.4	196.4
	Макаронные изделия отварные	150	180	5.4	6.48	06	07	28.85	34.38	189.4	215.28
	Чай с сахаром с лимоном	200/5	200/5	02	02	-	-	16	16	68	68
	Хлеб пшеничный йодированный	30	40	2	2,6	06	08	27	32	121,2	135
	Итого	-	-	19.5	21.18	17.42	17.72	76.65	87.18	575	678
Обед	Овощи натуральные свежие или соленые/огурец порциями/	40	40	024	024	0.04	0.04	0.92	0.92	5.2	5.2
	Суп картофельный с сайрой	200/15	250/15	4.7	5.96	6.3	7.7	10.4	18	121.7	146.8
	Чахохбили	120	130	13.96	16.37	17.02	18.83	5.7	6.84	180.7	201.1
	Рис отварной	160	180	2.5	2.83	3.64	4.13	29.68	31.84	166.5	188.7
	Компот из смеси сухофруктов	200	200	06	06	-	-	31.4	31.4	124	124
	Хлеб пшеничный йодированный	50	50	2.8	2,8	08	08	37.8	37,8	140,2	140,2
	Хлеб ржаной (ржано- пшеничный)	30	40	2,2	3,3	04	05	9,1	12,2	90	144
	Итого	-	-	27	32	28.2	32	125.	139	828	950

Перспективное (рекомендуемое) меню горячих завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 лет и 11- 18 лет

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность, ккал.	
		7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18
	День двенадцатый										
Завтрак/ полдник	Каша вязкая молочная из пшеничной крупы	200/5	250/5	3.1	5.81	5.6	8.4	24.0	26.9	185	229.8
	Сыр порциями	15	15	2.5	2.5	2,4	2,4	02	02	32	32
	Яйцо вареное	1шт	1шт	7,14	7,14	6,4	6,4	04	04	88	88
	Кофейный напиток с молоком	200	200	4.5	4.5	5	5	32.5	32.5	190	190
	Хлеб пшеничный йодированный	40	50	2.6	2,8	06	08	32	37.8	135	140.2
	Итого	-	-	19.75	23	20	23	84.1	97.8	620.2	680
Обед	Овощи свежие натуральные – помидор /порциями/	25	30	024	03	003	004	07	08	4	4.8
	Суп картофельный с бобовыми	200	250	4.06	4.46	4.28	4.71	14.08	18.2	149.45	180.1
	Мясо отварное для первого блюда	5	5	06	06	01	01	-	-	3.25	3.25
	Голубцы ленивые	75/25	95/25	14.28	16.17	12.69	14.31	3.12	4.3	163.3	169.5
	Картофельное пюре с маслом	150/5	180/5	3.26	4	9.9	11.88	23	31.5	170	216
	Компот из изюма	200	200	036	036	-	-	35	35	107	107
	Хлеб пшеничный йодированный	40	40	2.6	2,6	06	06	32	32	135	135
	Хлеб ржаной (ржано - пшеничный)	30	40	2,2	3,3	04	05	9,1	12,2	90	144
	Итого	-	-	27.6	31.73	28.0	32	117	134	822	959.65

Приложение № 4
к муниципальному контракту №
от «__» _____ 2023г.

Перспективное меню (рекомендуемое) для организации 2-х разового питания детей 7-11 лет и 12-18 лет в городских оздоровительных лагерях

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность, ккал.	
		7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18
Завтрак	День первый										
	Каша манная на молоке с маслом	200/10	250/20	5.56	7.8	7.02	10.1	26.7	34.3	184.	253.8
	Сыр порциями	20	20	3.3	3.3	3.2	3.2	-	-	42	42
	Яйцо вареное	56	56	7,14	7,14	6,4	6,4	04	04	88	88
	Какао с молоком	200	200	4	4	2,7	2,7	28,3	28,3	152	152
	Хлеб пшеничный йодированный	50	50	2.0	2.0	06	06	27	27	121.2	121.2
	Итого	-	-	22	24.2	20	23	82.4	90	587	657-25%
Обед											
	Огурец свежий / порциями/	25	25	06	06	-	-	3	3	7	7
	Суп картофельный с сайрой	200/25	250/30	3.5	4.7	3,7	5,8	18.5	21.1	136	147
	Мясо тушенное в сметанном соусе	100	120	13.15	14.32	22.35	24.38	5.7	7.6	215	320
	Изделия макаронные отварные	150	180	5.4	6.48	06	072	36.6	43.2	131.8	151
	СОК	200	200	01	01	-	-	21	21	87	87
	Хлеб пшеничный йодированный	50	70	2	2,8	06	08	27	37,8	121,2	140,2
	Хлеб ржаной	50	70	2.2	2.5	04	05	9.1	12.2	90	144
	Итого	-	-	26.95	31.5	27.65	32.2	120.9	145.9	788	996.2-35%
	Всего	-	-	48,95	55,7	47,65	55,2	203,3	235,9	1375	1653

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность. ккал.	
		7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18
	День второй										
Завтрак											
	Котлета «Домашняя»	90	100	13.68	15.2	12.8	14.2	7.11	7.9	250.2	278
	Помидоры свежие/порциями/	50	60	02	03	-	-	1.02	1.53	48	53
	Гречка отварная с маслом	150/10	180/10	7.51	0.01	13.66	14.75	40.73	48.87	166.5	199.8
	Чай с лимоном	200/15	200/15	02	02	-	-	16	16	65	65
	Хлеб пшеничный йодированный	50	60	2	2,8	06	08	27	37,8	121,2	140,2
	Итого	-	-	23.68	27.51	27.06	29.75	91.86	112.14	650.9	736
Обед											
	Салат «Весна»	100	150	1.3	1.95	5.7	8.55	2.9	4.35	81	121.5
	Рассольник с говядиной, со сметаной	200/20/5	250//25/10	10.69	13.37	12.62	15.78	12	15.1	162.9	178
	Рыба, тушенная с овощами	110	130	10.8	11.83	5.28	6.24	5.28	6.21	108.9	128.7
	Картофельное пюре с маслом	150/10	180/10	3.81	5.08	7.78	10.38	18.16	27.2	130.5	174
	Компот из кураги	200	200	0.16	0.16	-	-	21.6	21.6	87	87
	Хлеб пшеничный йодированный	60	60	2.8	2.8	06	06	37.8	37.8	140.2	140.2
	Хлеб ржаной	50	70	2.2	2.5	04	05	9.1	12.2	90	144
	Итого			31.76	37.69	32.38	42.05	106.84	124.49	800.5	973.4
	Всего			55,44	65,2	59,44	71,8	198,7	236,63	1451,4	1709,4

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность. ккал.	
		7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18
	День третий										
Завтрак											
	Йогурт	175	175	5.1	5.1	3.5	3.5	8.4	8.4	94	94
	Вареники ленивые из творога с маслом сливочным или вареники с творогом со сливочным маслом \промышленного производства/	150/10	180/15	21.2	25.8	17.3	21.06	21.1	25.8	282	344
	Чай с сахаром	200	200	02	02	-	-	06	06	65	65
	Хлеб пшеничный йодированный	50	60	2	2.8	06	0.8	27	37.8	121.2	140.2
	Итого	-	-	28.5	33.9	21.4	24.36	57.1	72.6	562.2	643.2
Обед											
	Салат из свежих помидоров (с растительным маслом)	100	100	1,2	1,2	6	6	3.3	3,3	88	88
	Суп -лапша домашняя с птицей	200/20	250/25	5,6	7	5,6	7	10.35	22.94	108	135
	Шницель мясной	75	90	15.32	18.38	10.95	13.17	16.43	19.71	166.3	199.6
	Овощи тушеные	150	180	3.58	4.3	4.77	5.72	36.48	43.78	146.25	175.5
	Сок	200	200	01	01	-	-	20.78	20.78	96	96
	Хлеб пшеничный йодированный	60	60	2.8	2.8	08	08	37.8	37.8	140.2	140.2
	Хлеб ржаной	50	70	2,2	2.5	04	05	9.1	12.2	90	144
	Итого	-	-	30.8	34.28	28.52	33.19	134.24	160.51	834.75	978.3
	Всего	-	-	59,3	68,18	49,92	57,55	191,34	233,11	1396,95	1621,5

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность, ккал.	
		7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18
	День четвертый										
Завтрак											
	Сыр	20	20	3.3	3.3	3.2	3.2	-	-	42	42
	Сосиски или сардельки отварные	100	100	12	12	22	22	4.5	4.5	250	250
	Изделия макаронные отварные с маслом	150\10	200/15	6.25	8.34	9.1	12.14	33	44	246.05	328.07
	Чай с молоком	200	200	1.4	1.4	2.4	2.4	16	16	65	65
	Хлеб пшеничный йодированный	50	60	2	2.4	06	072	27	32.4	121	140.2
	Итого			24.95	28.2	37.1	40.46	80.5	96.9	724.25	825.27
Обед											
	Салат из редиса с зеленью	100	150	1.2	1.8	6	9	4.3	6.45	92	138
	Борщ с картофелем со сметаной	200/15	250/20	5.6	7	5.6	7	10.35	17.96	108	135
	Гуляш из говядины	75.25	75/25	13.89	13.89	7.86	7.86	4.75	4.75	154.62	154.62
	Рис отварной	150	170	2.5	2.83	3.64	4.3	40.73	46.16	166.5	188.7
	Компот из изюма	200	200	036	036	-	-	32	32	107	107
	Хлеб пшеничный йодированный	60	60	2.8	2.8	08	08	37.8	37.8	140.2	140.2
	Хлеб ржаной	60	70	2.2	2.5	04	05	11.72	12.2	90	144
	Итого			28.34	30.95	28.44	35.46	117.3	142.6	833.47	1014.02
	Всего			53,29	59,15	65,54	75,92	197,8	239,5	1557,72	1839,29

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность. ккал.	
		7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18
	День пятый										
Завтрак											
	Омлет натуральный с маслом	170/10	180/15	16.54	17.92	24.75	26.81	10.08	10.92	485.28	525.72
	Йогурт	200	200	4.65	4.65	2.5	2.5	30.61	30.61	92	92
	Чай с сахаром	200	200	0,2	0,2	-	-	16	16	65	65
	Хлеб пшеничный йодированный	50	60	2	2,8	0,6	0,8	27	37,8	121,2	140,2
	Итого			23.39	25.57	27.85	30.11	83.69	95.33	763.48	822.92
Обед											
	Салат из свежих огурцов	100	100	0,6	0,6	1,4	1,4	3	3	77	77
	Суп картофельный с гречневой крупой с мясом	200/20	250/30	4,3	5,1	4,1	4,7	15,24	16,5	132,9	163
	Голубцы ленивые	100	120	13,64	15,02	13,17	14,42	13,1	23,7	141,3	155,8
	Картофельное пюре с маслом	150/10	180/10	3,81	5,08	7,78	10,38	18,16	27,2	130,5	174
	Напиток из плодов шиповника	200	200	0,4	0,4	-	-	21,6	21,6	117	117
	Хлеб пшеничный йодированный	60	60	2,8	2,8	0,8	0,8	37,8	37,8	140,2	140,2
	Хлеб ржаной	50	70	2,2	2,5	0,4	0,5	9,1	12,2	90	144
	Итого			27,75	31,5	27,65	32,2	118	142	828,9	971
	Всего			51,14	57,07	55,5	62,31	225,69	237,33	1592,38	1793,92

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность. ккал.	
		7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18
	День шестой										
Завтрак											
	Пельмени отварные с маслом	180/20	200/20	24,8	27,28	24,46	26,9	50,1	55,1	593,4	652,7
	Чай с лимоном	200/7	200/7	0,2	0,2	-	-	16	16	68	68
	Хлеб пшеничный йодированный	50	60	2	2,8	0,6	0,8	27	37,8	121,2	140,2
	Итого			27	30,28	25,06	27,7	93,1	108,9	782,6	860,9
Обед											
	Помидор свежий порциями	30	50	0,2	0,3	-	-	1,02	1,1	48	53
	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	200/10	250/20	6,24	8,25	6,8	8,5	14	17,6	112	127,5
	Мясо отваренное для первых блюд	15	20	3,1	4,1	0,8	1	-	-	16,3	21,7
	Жаркое по-домашнему	50/100	50/100	20,6	20,6	25,6	25,6	53,5	53,5	372	372
	Сок	200	200	0,1	0,1	-	-	21,6	21,6	87	87
	Хлеб пшеничный йодированный	60	60	2,8	2,8	0,8	0,8	37,8	37,8	140,2	140,2
	Хлеб ржаной	50	70	2,2	2,5	0,4	0,5	9,1	12,2	90	144
	Итого			35,24	38,65	34,4	36,4	137,02	143,8	865,5	945,4
	Всего			62,24	68,93	59,46	64,1	245,92	252,7	1648,1	1806,3

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность. ккал.	
		7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18
	День седьмой.										
Завтрак											
	Каша жидкая молочная из риса с маслом	200/15	250/20	5.11	6.56	13.26	17.6	22.86	25.08	181.55	237
	Сыр порциями	20	20	3.3	3.3	3.2	3.2	0	0	42	42
	Яйцо вареное	52	52	7,14	7,14	6,4	6,4	04	04	88	88
	Кофейный напиток с молоком	200	200	4	4	2,7	2,7	28,3	28,3	152	152
	Хлеб пшеничный йодированный	50	60	2	2,8	06	08	27	37.8	121,2	140,2
Обед	Итого	-	-	20.05	23.8	20.55	23.8	77	91.58	572.75	669.
	Салат « Витаминный	100	100	1.2	1.2	4.1	4.1	3.6	3.6	92	92
	Суп картофельный с бобовыми	200	250	4.06	5.08	4.28	5.35	19.08	23.85	163.75	204.7.
	Мясо отварное для первых блюд	15	20	3.1	4.1	08	1.0	-	-	16.3	21.7
	Чахохбили	100	120	10.06	12.63	12.27	14.6	7.43	10.7	172.35	180
	Изделия макаронные отварные	150	180	5.4	6.48	06	072	36.6	43.2	131.8	151
	Компот из кураги	200	200	016	016	-	-	21.6	21.6	87	87
	Хлеб пшеничный йодированный	60	60	2.8	2.8	08	0.8	37.8	37.8	140.2	140.2
	Хлеб ржаной	50	70	2.2	2.5	04	05	9.1	12.2	90	144
	Итого			28.98	34.95	23.25	27.07	135.21	152.95	893.4	1020.6
	Всего	-	-	49,03	58,75	43,8	50,87	212,21	244,53	1466,15	1689,6

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность, ккал.	
		7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18
	День восьмой										
Завтрак											
	Шницель мясной	75	90	15.32	18.38	10.95	13.17	16.43	19.71	166.3	199.6
	Гречка отварная с маслом	150/10	180/10	7.51	9.01	13.66	14.75	40.73	48.87	166.5	199.8
	Чай с молоком	200	200	1.4	1.4	2.4	2.4	16	16	91	91
	Хлеб пшеничный йодированный	50	60	2	2.8	06	08	27	37.8	121.2	140.2
	Итого			26.23	31.59	27.61	31.12	100.16	122.38	545	630.6
Обед											
	Салат из свежих огурцов	100	100	06	06	1.4	1.4	3	3	77	77
	Суп лапша домашняя с птицей	200/25	250/35	6.34	7	5.6	7	10.35	22.94	135	150
	Тефтели рыбные в сметанном соусом	100	120	13	15.6	11	13.2	5.7	6.84	171	205.2
	Пюре картофельное	150	200	3.26	4	2.7	3	26.25	31.5	131.25	157.5
	Сок	200	200	01	01	-	-	21	23	87	87
	Хлеб пшеничный йодированный	60	60	2.8	2.8	08	08	37.8	37.8	140.2	140.2
	Хлеб ржаной	60	70	2.2	2.5	04	05	9.1	12.2	90	144
	Итого			28.3	32.6	21.9	25.9	113.2	137.28	831.45	960.9
	Всего			54,53	64,19	49,51	56,21	213,36	259,66	1376,45	1591,5

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность. ккал.	
		7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18
Завтрак	День девятый										
	Запеканка из творога с морковью	120	180	23.76	35.64	26.7	40.05	36.05	54.08	376.8	565.2
	Повидло	20	20	014	014	-	-	13.2	13.2	38.3	38.3
	Чай с сахаром	200	200	02	02	-	-	06	06	65	65
	Печенье	50	80	2	4	3	4	16	24	105	125
	Итого	-	-	26.1	39.98	29.7	44.05	65.85	91.88	585.1	793.5
Обед											
	Салат из свежих помидоров (с растительным маслом)	100	100	1,2	1,2	6	6	3.3	3,3	88	88
	Борщ с картофелем, с капустой со сметаной	200//10	250//10	5.3	6.56	5.9	7.3	48	59.4	135	167
	Мясо отварное для первого блюда	15	20	3.1	4.1	08	1.0	-	-	16.3	21.7
	Зразы рубленные с яйцом	80	100	11.79	14.23	10.95	13.09	4.5	5.4	97.45	121.8
	Изделия макаронные отварные с маслом	150/10	160/10	6.25	8.34	9.1	12.14	33	44	246.05	328
	Напиток из плодов шиповника	200	200	01	01	-	-	21.6	21.6	117	117
	Хлеб пшеничный йодированный	60	60	2.8	2.8	08	08	37.8	37.8	140.2	140.2
	Хлеб ржаной	60	70	2,2	2.5	04	05	9.1	12.2	90	144
	Итого	-	-	32.74	39.83	33.95	40.83	157.3	183.7	930	1127.7
	Всего	-	-	58,84	79,81	63,65	84,88	223,15	275,58	1515,1	1921,2

	Наименование блюд	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность, ккал.	
		7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18
Завтрак	День десятый										
	Омлет натуральный с маслом	170//10	180/15	16.54	17.92	24.75	26.81	10.08	10.92	485.28	525.72
	Йогурт	200	200	4.65	4.65	2.5	2.5	30.61	30.61	92	92
	Чай с лимоном	200/15	200/15	02	02	-	-	16	16	65	65
	Хлеб пшеничный йодированный	50	60	2	2.8	06	08	27	37.8	121.2	140.2
	Итого	-	-	23.39	25.57	27.85	30.11	83.69	95.33	763.48	822.92
Обед											
	Салат Весна	100	150	1.3	1.95	5.7	8.55	2.9	4.35	81	121.5
	Суп картофельный с сайрой	200/40	250/40	6.72	7.85	8.7	9.86	11.18	14.04	146.89	184.46
	Плов из говядины	170	200	17.85	20.7	18.35	19.5	21.8	24	261.8	316.8
	Компот из сухофруктов	200	200	01	01	-	-	37	37	87	87
	Хлеб. пшеничный йодированный	60	60	2.8	2.8	08	08	37.8	37.8	140.2	140.2
	Хлеб ржаной	50	70	2.2	2.5	04	05	9.1	12.2	90	144
	Итого	-	-	30.97	35.9	34.11	38.05	119.78	129.39	806.89	993.96
	Всего	-	-	54,36	61,47	61,96	68,16	203,47	224,72	1570,37	1816,88

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность. ккал.	
		7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18
	День одиннадцатый										
Завтрак											
	Сыр	20	20	3.3	3.3	3.2	3.2	-	-	42	42
	Сосиска или сарделька отварная	100	100	12	12	22	22	4.5	4.5	250	250
	Изделия макаронные отварные с маслом	150\10	200/20	6.25	8.7	9.1	12.94	34	38.6	246.5	349.3
	Чай с сахаром	200	200	02	02	-	-	16	16	65	65
	Хлеб пшеничный йодированный	50	60	2	2.8	06	08	27	37.8	121	140.2
	Итого			23.75	27	34.9	38.94	81.5	96.9	724.5	846.5
Обед											
	Салат из редиса с зеленью	100	120	1.2	1.8	6	9	4.3	6.45	92	138
	Рассольник с говядиной со сметаной	200/20/5	250/25/15	10.69	13.37	12.62	13.78	12	15.1	162.9	178
	Говядина в кисло-сладком соусе	100	120	7.85	8.47	9.07	10.33	4.75	7.85	139	152.8
	Картофельное пюре	150	200	3.26	4	2.78	3.34	26.25	31.5	131.25	157..5
	Компот из изюма	200	200	036	036	-	-	32	32	107	107
	Хлеб пшеничный йодированный	60	60	2.8	2.8	08	08	37.8	37.8	140.2	140.2
	Хлеб ржаной	50	70	2.2	2.5	04	05	11.72	12.2	90	144
	Итого			28.3	33	31.67	37.75	128.8	142.9	862.35	1017.5
	Всего			52,05	60	66,57	76,69	210,3	239,8	1586,85	1864

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергет. ценность, калл.	
		7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18
Завтрак	День двенадцатый										
	Вареники с картофелем отварные с маслом из полуфабриката промышленного производства (мороженные)	200/15	220/25	13.25	115.6	14.45	17.5	31.7	33.9	329.8	364.8
	Какао с молоком	200	200	4	4	2.7	2.7	28.3	28.3	152	152
	Печенье	25	50	2	2,8	2.6	2.8	17	27,8	81,2	140,2
	Итого	-	-	19.25	22..5	19.75	23	77	90	563	657
Обед											
	Салат из свежих помидоров со сладким перцем	100	120	1.2	1.4	6	6	3.3	3.3	88	88
	Суп картофельный с мясными фрикадельками	200/20	250/20	8.21	10.07	8.95	10.7	16.25	15,1	108.8	116.5
	Поджарка из рыбы	150	180	10.04	10.67	6.9	7.5	7.2	10.7	126	164
	Рис отварной с маслом	150/10	200/20	2,81	3,9	6,84	11	19	22	167	180.3
	Сок	200	200	0,16	0,16	-	-	26,2	26,2	87	87
	Хлеб пшеничный йодированный	50	60	2	2,8	06	08	27	37,8	121,2	140,2
	Хлеб ржаной	50	70	2,2	2.5	04	05	9,1	12,2	90	144
	Итого	-	-	26.95	31.5	29.69	36.5	108.5	127..3	788	920
	Всего	-	-	46,2	54	49,44	59,5	185,5	217,3	1351	1577

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность. ккал.	
		7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18
	День тринадцатый										
Завтрак											
	Каша жидкая на молоке из пшена с маслом	200/10	250/10	6.66	9.11	8.02	11.07	30.2	34.2	194	269
	Творожок	100	100	10.39	10.39	11.13	11.13	23.8	23.8	282.8	282.8
	Чай с сахаром	200	200	02	02	-	-	16	16	65	65
	Хлеб пшеничный йодированный	50	60	2	2.8	06	08	27	37.8	121.2	140.2
	Итого	-	-	19.25	22.5	19.75	23	97	111.8	663	757
Обед											
	Салат «Витаминный»	100	100	1,2	1,2	4.1	4.1	3.6	3.6	92	92
	Борщ с картофелем, капустой со сметаной	200/10	250//10	5.3	6.56	5.9	7.3	48	59.4	135	167
	Мясо отварное для первого блюда	15	20	3.1	4.1	0.8	1.0	-	-	16.3	21.7
	Котлета рубленая из птицы	80	100	12.24	15.3	8.16	10.2	18.4	23	158.4	198
	Рагу из овощей	150	160	2.81	3.1	14.8	15.24	25.31	26.8	234	244.6
	Напиток из плодов шиповника	200	200	01	01	-	-	6.84	11	117	117
	Хлеб пшеничный йодированный	60	60	2.8	2.8	08	08	37.8	37.8	140.2	140.2
	Хлеб ржаной	50	70	2,2	2.5	04	05	9.1	12.2	90	144
	Итого	-	-	29.75	35.66	34.96	39.14	149.05	173.8	982.9	1124.5
	Всего	-	-	49	58,16	54,71	62,14	246,05	285,6	1645,9	1881,5

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность, калл.	
		7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18
Завтрак	День четырнадцатый										
	Омлет натуральный с маслом	150//5	170/10	13.69	15.51	16.36	18.54	8.96	10.04	393.86	446.37
	Сыр порциями	20	20	3.3	3.3	3.2	3.2	-	-	42	42
	Кофейный напиток с молоком	200	200	4	4	2.7	2.7	28.3	28.3	152	152
	Печенье	23	23	1	1	1.5	1.5	28	28	38	38
	Хлеб пшеничный йодированный	50	60	2	2.8	06	06	27	27	121.2	140.2
	Итого	-	-	23.99	26.61	24.36	26.54	92.26	93.34	747.06	818.57
Обед											
	Огурец свежий /порциями/	25	25	06	06	-	-	3	3	7	7
	Суп с макаронными изделиями с птицей	200/10	250/25	7.7	10.2	6.7	9.8	18.6	29.1	156	177
	Мясо тушенное в сметанном соусе	75/25	90/30	13.15	17.24	22.35	24.38	5.7	7.6	215	320
	Рис отварной	150	170	2.5	2.83	3.64	4.13	40.73	46.16	166.5	188.7
	Сок	200	200	016	016	-	-	36.2	36.2	93.5	93.5
	Хлеб пшеничный йодированный	50	60	2	2.8	06	06	27	27	121.2	140.2
	Хлеб ржаной	50	70	2.2	2.5	04	05	9.1	12.2	90	144
	Итого	-	-	28.31	33.41	33.69	39.41	140.3	161.2	849.2	1070.1
	Всего	-	-	52,3	60,02	58,05	65,95	232,56	254,54	1596,26	1888,67

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность, ккал.	
		7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18
	День пятнадцатый										
Завтрак											
	Биточки мясные	80	90	16.32	18.97	11.55	12.99	16.94	18.1	177.39	187.05
	Гречка отварная	150	180	2.75	5.4	3.45	4.6	40.73	54.3	181	242
	Соус томатный с овощами	25	30	06	072	1.2	1.44	1.18	1.41	17.5	21
	Какао с молоком	200	200	4	4	5	5	32	32	190	190
	Хлеб пшеничный йодированный	50	50	2	2	06	06	27	27	121,2	121.2
	Итого	-	-	25.67	31.09	21.08	24.63	117.85	132.8	686.89	761.25
Обед											
	Салат « Летний»	100	100	1,2	1,2	6	6	3,3	3,3	88	88
	Борщ «Сибирский»с мясом со сметаной	200/15/10	250/20/10	7.7	9.56	6.28	8.2	19.89	22.6	118.5	151.6
	Птица «Золотистая»	100	120	18.7	24.31	15.3	19.89	06	078	215	279.5
	Пюре картофельное с маслом	150/10	180\10	3.81	5.08	7.78	10.38	18.16	27.2	130.5	174
	Компот из кураги	200	200	016	016	-	-	21.6	21.6	87	87
	Хлеб пшеничный йодированный	60	60	2.8	2,8	08	08	37.8	37,8	140.2	140,2
	Хлеб ржаной	50	70	2,2	3,3	04	05	9,1	12,2	90	144
	Итого	-	-	36.57	46.41	36.56	45.77	110.45	125.48	869.2	1063
	Всего	-	-	62,24	77,5	57,64	70,4	228,3	258,28	1556,09	1824,25

Приложение № 5
к муниципальному контракту №
от «__» _____ 2023 г.

Перспективное меню (рекомендуемое) для организации 3-х разового питания детей 7-11 лет и 12- 18 лет в городских оздоровительных лагерях

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность. ккал.	
		7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18
Завтрак	День первый										
	Каша манная на молоке с маслом	200/10	250/20	5.56	7.8	7.02	10.1	26.7	34.3	184.	253.8
	Сыр порциями	20	20	3.3	3.3	3.2	3.2	-	-	42	42
	Яйцо вареное	56	56	7,14	7,14	6,4	6,4	04	04	88	88
	Какао с молоком	200	200	4	4	2,7	2,7	28,3	28,3	152	152
	Хлеб пшеничный йодированный	50	50	2.0	2.0	06	06	27	27	121.2	121.2
	Итого	-	-	22	24.2	20	23	82.4	90	587	657-25%
Обед											
	Огурец свежий / порциями/	25	25	06	06	-	-	3	3	7	7
	Суп картофельный с сайрой	200/25	250/30	3.5	4.7	3,7	5,8	18.5	21.1	136	147
	Мясо тушенное в сметанном соусе	100	120	13.15	14.32	22.35	24.38	5.7	7.6	215	320
	Изделия макаронные отварные	150	180	5.4	6.48	06	072	36.6	43.2	131.8	151
	СОК	200	200	01	01	-	-	21	21	87	87
	Хлеб пшеничный йодированный	50	70	2	2,8	06	08	27	37,8	121,2	140,2
	Хлеб ржаной	50	70	2.2	2.5	04	05	9.1	12.2	90	144
	Итого	-	-	26.95	31.5	27.65	32.2	120.9	145.9	788	996.2-35%
Полдник											
	Молоко	200	200	4,6	4,6	3,5	3,5	4,1	4,1	103	103
	Булочка домашняя	50	75	6.35	8.3	8.35	10.3	27	34.8	183	239
	Фрукт	150	150	06	06	-	-	15.1	15.1	52	52
	Итого	-	-	11.55	13.5	11.85	13.8	46.2	54	338	394
	Всего	-	-	60.5	69.2	59.5	69	249.5	289.9	1713	2047

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность. ккал.	
		7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18
	День второй										
Завтрак											
	Котлета «Домашняя»	90	100	13.68	15.2	12.8	14.2	7.11	7.9	250.2	278
	Помидоры свежие/порциями/	50	60	02	03	-	-	1.02	1.53	48	53
	Гречка отварная с маслом	150/10	180/10	7.51	0.01	13.66	14.75	40.73	48.87	166.5	199.8
	Чай с лимоном	200/15	200/15	02	02	-	-	16	16	65	65
	Хлеб пшеничный йодированный	50	60	2	2,8	06	08	27	37,8	121,2	140,2
	Итого	-	-	23.68	27.51	27.06	29.75	91.86	112.14	650.9	736
Обед											
	Салат «Весна»	100	150	1.3	1.95	5.7	8.55	2.9	4.35	81	121.5
	Рассольник с говядиной, со сметаной	200/20/5	250//25/10	10.69	13.37	12.62	15.78	12	15.1	162.9	178
	Рыба, тушенная с овощами	110	130	10.8	11.83	5.28	6.24	5.28	6.21	108.9	128.7
	Картофельное пюре с маслом	150/10	180/10	3.81	5.08	7.78	10.38	18.16	27.2	130.5	174
	Компот из кураги	200	200	0.16	0.16	-	-	21.6	21.6	87	87
	Хлеб пшеничный йодированный	60	60	2.8	2.8	06	06	37.8	37.8	140.2	140.2
	Хлеб ржаной	50	70	2.2	2.5	04	05	9.1	12.2	90	144
	Итого			31.76	37.69	32.38	42.05	106.84	124.49.	800.5	973.4
Полдник											
	Бифалайф	200	200	5.2	5.2	3.5	3.5	8.2	8.2	113	113
	Пирожок с повидлом	85	100	6.29	7.6	8.35	10.89	23	32	172.75	230
	Фрукт	150	150	06	06	-	-	15	15	52	52
				11.55	13.4	11.85	14.39	46.2	55.2	337.75	395.
	Всего			66.99	78.6	71.29	86.19	244.9	291.83	1799.15	2104.4

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность, ккал.	
		7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18
	День третий										
Завтрак											
	Йогурт	175	175	5.1	5.1	3.5	3.5	8.4	8.4	94	94
	Вареники ленивые из творога с маслом сливочным или вареники с творогом со сливочным маслом \промышленного производства/	150/10	180/15	21.2	25.8	17.3	21.06	21.1	25.8	282	344
	Чай с сахаром	200	200	02	02	-	-	06	06	65	65
	Хлеб пшеничный йодированный	50	60	2	2.8	06	0.8	27	37.8	121.2	140.2
	Итого	-	-	28.5	33.9	21.4	24.36	57.1	72.6	562.2	643.2
Обед											
	Салат из свежих помидоров (с растительным маслом)	100	100	1,2	1,2	6	6	3.3	3,3	88	88
	Суп -лапша домашняя с птицей	200/20	250/25	5,6	7	5,6	7	10.35	22.94	108	135
	Шницель мясной	75	90	15.32	18.38	10.95	13.17	16.43	19.71	166.3	199.6
	Овощи тушеные	150	180	3.58	4.3	4.77	5.72	36.48	43.78	146.25	175.5
	Сок	200	200	01	01	-	-	20.78	20.78	96	96
	Хлеб пшеничный йодированный	60	60	2.8	2.8	08	08	37.8	37.8	140.2	140.2
	Хлеб ржаной	50	70	2,2	2.5	04	05	9.1	12.2	90	144
	Итого	-	-	30.8	34.28	28.52	33.19	134.24	160.51	834.75	978.3
Полдник											
	Фрукт	150	150	04	04	-	-	15	15	52	52
	Молоко	200	200	4.5	4.5	3.5	3.5	4.1	4.1	122	122
	Крендель сахарный	50	75	6.65	8.6	8.35	10.3	18.4	27.6	197.7	296
	Итого	-	-	11.55	13.5	11.85	13.8	37.5	46.7	351.7	470
	Всего	-	-	70.85	81.68	61.77	71.35	228.84	279.81	1748.65	2091.5

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность, ккал.	
		7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18
	День четвертый										
Завтрак											
	Сыр	20	20	3.3	3.3	3.2	3.2	-	-	42	42
	Сосиски или сардельки отварные	100	100	12	12	22	22	4.5	4.5	250	250
	Изделия макаронные отварные с маслом	150\10	200/15	6.25	8.34	9.1	12.14	33	44	246.05	328.07
	Чай с молоком	200	200	1.4	1.4	2.4	2.4	16	16	65	65
	Хлеб пшеничный йодированный	50	60	2	2.4	06	072	27	32.4	121	140.2
	Итого			24.95	28.2	37.1	40.46	80.5	96.9	724.25	825.27
Обед											
	Салат из редиса с зеленью	100	150	1.2	1.8	6	9	4.3	6.45	92	138
	Борщ с картофелем со сметаной	200/15	250/20	5.6	7	5.6	7	10.35	17.96	108	135
	Гуляш из говядины	75.25	75/25	13.89	13.89	7.86	7.86	4.75	4.75	154.62	154.62
	Рис отварной	150	170	2.5	2.83	3.64	4.3	40.73	46.16	166.5	188.7
	Компот из изюма	200	200	036	036	-	-	32	32	107	107
	Хлеб пшеничный йодированный	60	60	2.8	2.8	08	08	37.8	37.8	140.2	140.2
	Хлеб ржаной	60	70	2.2	2.5	04	05	11.72	12.2	90	144
	Итого			28.34	30.95	28.44	35.46	117.3	142.6	833.47	1014.02
Полдник											
	Фрукт	150	150	04	04	-	-	11.4	11.4	52	52
	Сок	200	200	01	01	-	-	16.4	16.4	107	107
	Булочка творожная	60	75	4.8	6	9.36	11.7	21.84	27.3	102	128
	Итого			5.3	6.5	9.36	11.7	54.94	55.1	261	287
	Всего			58.84	65.48	70.76	81.37	239.19	298.5	1823.47	2100

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность. ккал.	
		7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18
	День пятый										
Завтрак											
	Омлет натуральный с маслом	170/10	180/15	16.54	17.92	24.75	26.81	10.08	10.92	485.28	525.72
	Йогурт	200	200	4.65	4.65	2.5	2.5	30.61	30.61	92	92
	Чай с сахаром	200	200	0,2	0,2	-	-	16	16	65	65
	Хлеб пшеничный йодированный	50	60	2	2,8	0,6	0,8	27	37,8	121,2	140,2
	Итого			23.39	25.57	27.85	30.11	83.69	95.33	763.48	822.92
Обед											
	Салат из свежих огурцов	100	100	0,6	0,6	1,4	1,4	3	3	77	77
	Суп картофельный с гречневой крупой с мясом	200/20	250/30	4,3	5,1	4,1	4,7	15,24	16,5	132,9	163
	Голубцы ленивые	100	120	13,64	15,02	13,17	14,42	13,1	23,7	141,3	155,8
	Картофельное пюре с маслом	150/10	180/10	3,81	5,08	7,78	10,38	18,16	27,2	130,5	174
	Напиток из плодов шиповника	200	200	0,4	0,4	-	-	21,6	21,6	117	117
	Хлеб пшеничный йодированный	60	60	2,8	2,8	0,8	0,8	37,8	37,8	140,2	140,2
	Хлеб ржаной	50	70	2,2	2,5	0,4	0,5	9,1	12,2	90	144
	Итого			27,75	31,5	27,65	32,2	118	142	828,9	971
Полдник											
	Сок	200	200	0,1	0,1	-	-	10,4	10,4	87	87
	Булочка Российская	100	100	12,9	12,9	13,7	13,7	54,2	54,2	366	366
	Фрукт	150	150	0,4	0,4	-	-	15	15	52	52
	Итого			13,4	13,4	13,7	13,7	79,6	79,6	505	505
	Всего			64.54	70.47	69.2	76.01	281.29	316.93	2097.38	2298.92

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность. ккал.	
		7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18
	День шестой										
Завтрак											
	Пельмени отварные с маслом	180/20	200/20	24,8	27,28	24,46	26,9	50,1	55,1	593,4	652,7
	Чай с лимоном	200/7	200/7	0,2	0,2	-	-	16	16	68	68
	Хлеб пшеничный йодированный	50	60	2	2,8	0,6	0,8	27	37,8	121,2	140,2
	Итого			27	30,28	25,06	27,7	93,1	108,9	782,6	860,9
Обед											
	Помидор свежий порциями	30	50	0,2	0,3	-	-	1,02	1,1	48	53
	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	200/10	250/20	6,24	8,25	6,8	8,5	14	17,6	112	127,5
	Мясо отваренное для первых блюд	15	20	3,1	4,1	0,8	1	-	-	16,3	21,7
	Жаркое по-домашнему	50/100	50/100	20,6	20,6	25,6	25,6	53,5	53,5	372	372
	Сок	200	200	0,1	0,1	-	-	21,6	21,6	87	87
	Хлеб пшеничный йодированный	60	60	2,8	2,8	0,8	0,8	37,8	37,8	140,2	140,2
	Хлеб ржаной	50	70	2,2	2,5	0,4	0,5	9,1	12,2	90	144
	Итого			35,24	38,65	34,4	36,4	137,02	143,8	865,5	945,4
Полдник											
	Молоко	200	200	4,6	4,6	3,5	3,5	4,1	4,1	103	103
	Ватрушка с повидлом	75	100	6,15	8,1	8,35	10,3	28,9	36,7	183	240
	Фрукт	150	150	0,4	0,4	-	-	15	15	52	52
	Итого			11,15	13,1	11,85	13,8	48	55,8	338	395
	Всего			73,39	82,03	71,3	77,9	278,12	308,5	1986,1	2201,3

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность. ккал.	
		7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18
	День седьмой.										
Завтрак											
	Каша жидкая молочная из риса с маслом	200/15	250/20	5.11	6.56	13.26	17.6	22.86	25.08	181.55	237
	Сыр порциями	20	20	3.3	3.3	3.2	3.2	0	0	42	42
	Яйцо вареное	52	52	7,14	7,14	6,4	6,4	04	04	88	88
	Кофейный напиток с молоком	200	200	4	4	2,7	2,7	28,3	28,3	152	152
	Хлеб пшеничный йодированный	50	60	2	2,8	06	08	27	37.8	121,2	140,2
Обед	Итого	-	-	20.05	23.8	20.55	23.8	77	91.58	572.75	669.
	Салат « Витаминный	100	100	1.2	1.2	4.1	4.1	3.6	3.6	92	92
	Суп картофельный с бобовыми	200	250	4.06	5.08	4.28	5.35	19.08	23.85	163.75	204.7.
	Мясо отварное для первых блюд	15	20	3.1	4.1	08	1.0	-	-	16.3	21.7
	Чахохбили	100	120	10.06	12.63	12.27	14.6	7.43	10.7	172.35	180
	Изделия макаронные отварные	150	180	5.4	6.48	06	072	36.6	43.2	131.8	151
	Компот из кураги	200	200	016	016	-	-	21.6	21.6	87	87
	Хлеб пшеничный йодированный	60	60	2.8	2.8	08	0.8	37.8	37.8	140.2	140.2
	Хлеб ржаной	50	70	2.2	2.5	04	05	9.1	12.2	90	144
	Итого			28.98	34.95	23.25	27.07	135.21	152.95	893.4	1020.6
Полдник											
	Бифилайф	200	200	5.2	5.2	3.5	3.5	4.2	4.2	103	103
	Рулет с сыром	60	75	11.45	13.4	11.85	13.8	29.8	37.6	231	288
	Фрукт	150	150	06	06	-	-	15	15	52	52
	Итого	-	-	17.25	19.2	15.35	17.3	49	56.8	386	443
	Всего	-	-	66.28	77.95	59.15	68.17	261.21	301.33	1852.15	2132.6

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность. ккал.	
		7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18
	День восьмой										
Завтрак											
	Шницель мясной	75	90	15.32	18.38	10.95	13.17	16.43	19.71	166.3	199.6
	Гречка отварная с маслом	150/10	180/10	7.51	9.01	13.66	14.75	40.73	48.87	166.5	199.8
	Чай с молоком	200	200	1.4	1.4	2.4	2.4	16	16	91	91
	Хлеб пшеничный йодированный	50	60	2	2.8	06	08	27	37.8	121.2	140.2
	Итого			26.23	31.59	27.61	31.12	100.16	122.38	545	630.6
Обед											
	Салат из свежих огурцов	100	100	06	06	1.4	1.4	3	3	77	77
	Суп лапша домашняя с птицей	200/25	250/35	6.34	7	5.6	7	10.35	22.94	135	150
	Тефтели рыбные в сметанном соусом	100	120	13	15.6	11	13.2	5.7	6.84	171	205.2
	Пюре картофельное	150	200	3.26	4	2.7	3	26.25	31.5	131.25	157.5
	Сок	200	200	01	01	-	-	21	23	87	87
	Хлеб пшеничный йодированный	60	60	2.8	2.8	08	08	37.8	37.8	140.2	140.2
	Хлеб ржаной	60	70	2.2	2.5	04	05	9.1	12.2	90	144
	Итого			28.3	32.6	21.9	25.9	113.2	137.28	831.45	960.9
Полдник											
	Молоко	200	200	4.6	4.6	3.5	3.5	4.1	4.1	103	103
	Булочка дорожная	60	70	6.45	8.3	8.35	10.3	31.1	38.9	183	240
	Фрукт	150	150	06	06	-	-	11	11	52	52
	Итого			11.55	13.5	11.85	13.8	46.2	54	338	395
	Всего			66.08	77.69	61.36	70.82	259.56	313.66	1714.4	1986.5

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность. ккал.	
		7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18
Завтрак	День девятый										
	Запеканка из творога с морковью	120	180	23.76	35.64	26.7	40.05	36.05	54.08	376.8	565.2
	Повидло	20	20	014	014	-	-	13.2	13.2	38.3	38.3
	Чай с сахаром	200	200	02	02	-	-	06	06	65	65
	Печенье	50	80	2	4	3	4	16	24	105	125
	Итого	-	-	26.1	39.98	29.7	44.05	65.85	91.88	585.1	793.5
Обед											
	Салат из свежих помидоров (с растительным маслом)	100	100	1,2	1,2	6	6	3.3	3,3	88	88
	Борщ с картофелем, с капустой со сметаной	200//10	250//10	5.3	6.56	5.9	7.3	48	59.4	135	167
	Мясо отварное для первого блюда	15	20	3.1	4.1	08	1.0	-	-	16.3	21.7
	Зразы рубленные с яйцом	80	100	11.79	14.23	10.95	13.09	4.5	5.4	97.45	121.8
	Изделия макаронные отварные с маслом	150/10	160/10	6.25	8.34	9.1	12.14	33	44	246.05	328
	Напиток из плодов шиповника	200	200	01	01	-	-	21.6	21.6	117	117
	Хлеб пшеничный йодированный	60	60	2.8	2.8	08	08	37.8	37.8	140.2	140.2
	Хлеб ржаной	60	70	2,2	2.5	04	05	9.1	12.2	90	144
	Итого	-	-	32.74	39.83	33.95	40.83	157.3	183.7	930	1127.7
Полдник											
	Кефир	200	200	4.5	4.5	5	5	4.1	4.1	103	103
	Булочка российская	50	75	6.45	8.4	6.85	8.8	27.1	34.9	183	265
	фрукт	150	150	06	06	-	-	15	15	52	52
	Итого	-	-	11.55	13.5	11.85	13.8	46.2	54	338	420
	Всего	-	-	70.39	93.31	75.5	98.68	269.35	329.58	1853.1	2341.2

	Наименование блюд	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность, ккал.	
		7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18
Завтрак	День десятый										
	Омлет натуральный с маслом	170//10	180/15	16.54	17.92	24.75	26.81	10.08	10.92	485.28	525.72
	Йогурт	200	200	4.65	4.65	2.5	2.5	30.61	30.61	92	92
	Чай с лимоном	200/15	200/15	02	02	-	-	16	16	65	65
	Хлеб пшеничный йодированный	50	60	2	2.8	06	08	27	37.8	121.2	140.2
	Итого	-	-	23.39	25.57	27.85	30.11	83.69	95.33	763.48	822.92
Обед											
	Салат Весна	100	150	1.3	1.95	5.7	8.55	2.9	4.35	81	121.5
	Суп картофельный с сайрой	200/40	250/40	6.72	7.85	8.7	9.86	11.18	14.04	146.89	184.46
	Плов из говядины	170	200	17.85	20.7	18.35	19.5	21.8	24	261.8	316.8
	Компот из сухофруктов	200	200	01	01	-	-	37	37	87	87
	Хлеб. пшеничный йодированный	60	60	2.8	2.8	08	08	37.8	37.8	140.2	140.2
	Хлеб ржаной	50	70	2.2	2.5	04	05	9.1	12.2	90	144
	Итого	-	-	30.97	35.9	34.11	38.05	119.78	129.39	806.89	993.96
Полдник											
	Молоко	200	200	4.5	4.5	3.5	3.5	4.1	4.1	103	103
	Булочка летная	60	75	6.45	8.4	7.8	10.3	27.1	34.9	183	239
	Фрукт	150	150	06	06	-	-	15	15	52	52
	Итого	-	-	11.55	13.5	11.85	13.8	46.2	54	338	394
	Всего	-	-	65.91	74.97	73.81	81.96	249.67	278.72	1908.37	2210.8

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность. ккал.	
		7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18
	День одиннадцатый										
Завтрак											
	Сыр	20	20	3.3	3.3	3.2	3.2	-	-	42	42
	Сосиска или сарделька отварная	100	100	12	12	22	22	4.5	4.5	250	250
	Изделия макаронные отварные с маслом	150\10	200/20	6.25	8.7	9.1	12.94	34	38.6	246.5	349.3
	Чай с сахаром	200	200	02	02	-	-	16	16	65	65
	Хлеб пшеничный йодированный	50	60	2	2.8	06	08	27	37.8	121	140.2
	Итого			23.75	27	34.9	38.94	81.5	96.9	724.5	846.5
Обед											
	Салат из редиса с зеленью	100	120	1.2	1.8	6	9	4.3	6.45	92	138
	Рассольник с говядиной со сметаной	200/20/5	250/25/15	10.69	13.37	12.62	13.78	12	15.1	162.9	178
	Говядина в кисло-сладком соусе	100	120	7.85	8.47	9.07	10.33	4.75	7.85	139	152.8
	Картофельное пюре	150	200	3.26	4	2.78	3.34	26.25	31.5	131.25	157..5
	Компот из изюма	200	200	036	036	-	-	32	32	107	107
	Хлеб пшеничный йодированный	60	60	2.8	2.8	08	08	37.8	37.8	140.2	140.2
	Хлеб ржаной	50	70	2.2	2.5	04	05	11.72	12.2	90	144
	Итого			28.3	33	31.67	37.75	128.8	142.9	862.35	1017.5
Полдник											
	Сок	200	200	01	01	-	-	16.4	16.4	107	107
	Рулет с сыром	60	75	11.45	13.4	11.85	13.8	29.8	37.6	231	288
	Итого			11.55	13.5	11.85	13.8	46.2	54	338	395
	Всего			63.6	73.5	78.42	90.49	256.5	293.8	1924.8	2259

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергет. ценность, калл.	
		7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18
Завтрак	День двенадцатый										
	Вареники с картофелем отварные с маслом из полуфабриката промышленного производства (мороженные)	200/15	220/25	13.25	115.6	14.45	17.5	31.7	33.9	329.8	364.8
	Какао с молоком	200	200	4	4	2.7	2.7	28.3	28.3	152	152
	Печенье	25	50	2	2,8	2.6	2.8	17	27,8	81,2	140,2
	Итого	-	-	19.25	22..5	19.75	23	77	90	563	657
Обед											
	Салат из свежих помидоров со сладким перцем	100	120	1.2	1.4	6	6	3.3	3.3	88	88
	Суп картофельный с мясными фрикадельками	200/20	250/20	8.21	10.07	8.95	10.7	16.25	15,1	108.8	116.5
	Поджарка из рыбы	150	180	10.04	10.67	6.9	7.5	7.2	10.7	126	164
	Рис отварной с маслом	150/10	200/20	2,81	3,9	6,84	11	19	22	167	180.3
	Сок	200	200	0,16	0,16	-	-	26,2	26,2	87	87
	Хлеб пшеничный йодированный	50	60	2	2,8	06	08	27	37,8	121,2	140,2
	Хлеб ржаной	50	70	2,2	2.5	04	05	9,1	12,2	90	144
	Итого	-	-	26.95	31.5	29.69	36.5	108.5	127..3	788	920
Полдник											
	Молоко	200	200	4.6	4.6	3,5	3,5	4.1	4.1	103	103
	Ватрушка с повидлом	75	90	6.15	8.1	8.35	10.3	28,9	36.7	183	239
	Фрукт	150	150	08	08	-	-	13,2	13,2	52	52
	Итого	-	-	11.55	13.5	11.85	13.8	46.2	54	338	394
	Всего	-	-	57.75	67..5	59.25	73.3	231.7	271.3	1689	1971

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность. ккал.	
		7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18
	День тринадцатый										
Завтрак											
	Каша жидкая на молоке из пшена с маслом	200/10	250/10	6.66	9.11	8.02	11.07	30.2	34.2	194	269
	Творожок	100	100	10.39	10.39	11.13	11.13	23.8	23.8	282.8	282.8
	Чай с сахаром	200	200	02	02	-	-	16	16	65	65
	Хлеб пшеничный йодированный	50	60	2	2.8	06	08	27	37.8	121.2	140.2
	Итого	-	-	19.25	22.5	19.75	23	97	111.8	663	757
Обед											
	Салат «Витаминный»	100	100	1,2	1,2	4.1	4.1	3.6	3.6	92	92
	Борщ с картофелем, капустой со сметаной	200/10	250//10	5.3	6.56	5.9	7.3	48	59.4	135	167
	Мясо отварное для первого блюда	15	20	3.1	4.1	0.8	1.0	-	-	16.3	21.7
	Котлета рубленая из птицы	80	100	12.24	15.3	8.16	10.2	18.4	23	158.4	198
	Рагу из овощей	150	160	2.81	3.1	14.8	15.24	25.31	26.8	234	244.6
	Напиток из плодов шиповника	200	200	01	01	-	-	6.84	11	117	117
	Хлеб пшеничный йодированный	60	60	2.8	2.8	08	08	37.8	37.8	140.2	140.2
	Хлеб ржаной	50	70	2,2	2.5	04	05	9.1	12.2	90	144
	Итого	-	-	29.75	35.66	34.96	39.14	149.05	173.8	982.9	1124.5
Полдник											
	Бифилайф	200	200	5.2	5.2	3.5	3.5	8.2	8.2	113	113
	Крендель сахарный	50	75	6.65	8.6	8.35	10.3	18.4	27.6	197.7	296
	Фрукт	100	100	04	04	-	-	10	10	35	35
	Итого	-	-	12.25	14.2	11.85	13.8	36.6	45.8	345.7	444
	Всего	-	-	61.25	72.36	66.56	75.94	272.65	331.4	1991.6	2325.5

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность, калл.	
		7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18
Завтрак	День четырнадцатый										
	Омлет натуральный с маслом	150/5	170/10	13.69	15.51	16.36	18.54	8.96	10.04	393.86	446.37
	Сыр порциями	20	20	3.3	3.3	3.2	3.2	-	-	42	42
	Кофейный напиток с молоком	200	200	4	4	2.7	2.7	28.3	28.3	152	152
	Печенье	23	23	1	1	1.5	1.5	28	28	38	38
	Хлеб пшеничный йодированный	50	60	2	2.8	06	06	27	27	121.2	140.2
	Итого	-	-	23.99	26.61	24.36	26.54	92.26	93.34	747.06	818.57
Обед											
	Огурец свежий /порциями/	25	25	06	06	-	-	3	3	7	7
	Суп с макаронными изделиями с птицей	200/10	250/25	7.7	10.2	6.7	9.8	18.6	29.1	156	177
	Мясо тушенное в сметанном соусе	75/25	90/30	13.15	17.24	22.35	24.38	5.7	7.6	215	320
	Рис отварной	150	170	2.5	2.83	3.64	4.13	40.73	46.16	166.5	188.7
	Сок	200	200	016	016	-	-	36.2	36.2	93.5	93.5
	Хлеб пшеничный йодированный	50	60	2	2.8	06	06	27	27	121.2	140.2
	Хлеб ржаной	50	70	2.2	2.5	04	05	9.1	12.2	90	144
	Итого	-	-	28.31	33.41	33.69	39.41	140.3	161.2	849.2	1070.1
Полдник											
	Молоко	200	200	4.5	4.5	3.5	3.5	4.1	4.1	103	103
	Булочка дорожная	60	70	6.25	8.3	8.35	10.3	31.1	38.9	183	240
	Фрукт	150	150	08	08	-	-	13.2	13.2	52	52
	Итого	-	-	11.55	13.6	11.85	13.8	48.4	56.2	338	395-
	Всего	-	-	63.85	73.62	69.9	79.75	280.9	310.5	1934.2	2283.67

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность. ккал.	
		7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18
	День пятнадцатый										
Завтрак											
	Биточки мясные	80	90	16.32	18.97	11.55	12.99	16.94	18.1	177.39	187.05
	Гречка отварная	150	180	2.75	5.4	3.45	4.6	40.73	54.3	181	242
	Соус томатный с овощами	25	30	06	072	1.2	1.44	1.18	1.41	17.5	21
	Какао с молоком	200	200	4	4	5	5	32	32	190	190
	Хлеб пшеничный йодированный	50	50	2	2	06	06	27	27	121,2	121.2
	Итого	-	-	25.67	31.09	21.08	24.63	117.85	132.8	686.89	761.25
Обед											
	Салат «Летний»	100	100	1,2	1,2	6	6	3,3	3,3	88	88
	Борщ «Сибирский»с мясом со сметаной	200/15/10	250/20/10	7.7	9.56	6.28	8.2	19.89	22.6	118.5	151.6
	Птица «Золотистая»	100	120	18.7	24.31	15.3	19.89	06	078	215	279.5
	Пюре картофельное с маслом	150/10	180\10	3.81	5.08	7.78	10.38	18.16	27.2	130.5	174
	Компот из кураги	200	200	016	016	-	-	21.6	21.6	87	87
	Хлеб пшеничный йодированный	60	60	2.8	2,8	08	08	37.8	37,8	140.2	140,2
	Хлеб ржаной	50	70	2,2	3,3	04	05	9,1	12,2	90	144
	Итого			36.57	46.41	36.56	45.77	110.45	125.48	869.2	1063
Полдник											
	Фрукт	150	150	08	08	-	-	13.2	13.2	52	52
	Сок	200	200	016	016	-	-	27	27	93	93
	Булочка российская	50	75	6.45	9.68	6.85	10.28	27.1	40.65	183	274.5
	Итого	-	-	7.41	10.64	6.85	10.28	67.2	80.85	328	419.5
	Всего			69.5	88.14	64.49	80.68	295.5	339.1	1884	2243.7