

КОНТРАКТ № 53/28

на оказание услуг по предоставлению питания школьникам
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Школа № 53»

г. Рязань

« 23 » ноября 2020 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Школа № 53», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Шпортун Татьяны Васильевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, муниципальное предприятие «Детское питание» города Рязани, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Каминской Ирины Владимировны, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», заключили настоящий контракт о нижеследующем:

1. Предмет контракта

1.1. В соответствии с результатами проведенного конкурса с ограниченным участием в электронной форме (протокол рассмотрения единственной заявки на участие в конкурсе с ограниченным участием в электронной форме № ППИ1 от 11.11.2020 г.) и условиями настоящего контракта, Заказчик поручает, а Исполнитель обязуется оказать услуги по предоставлению питания школьникам муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Школа № 53» согласно Техническому заданию (Приложение № 1 к контракту). Оплата Исполнителю производится Заказчиком за оказанные услуги по фактическому количеству учащихся, пользующихся организованным питанием в образовательном учреждении, за счет средств бюджетных учреждений, КВР 244.

1.2. Оказание услуг по предоставлению питания школьникам включает в себя организацию и обеспечение питания учащихся в соответствии с разработанным меню.

1.3. Идентификационный код закупки: 203622902522162290100100100015629244

2. Стоимость контракта и порядок расчетов

2.1. Цена настоящего контракта составляет **1 517 975** (один миллион пятьсот семнадцать тысяч девятьсот семьдесят пять) рублей **50** копеек, НДС не предусмотрен.

В том числе:

- субсидия бюджетным учреждениям общего образования на организацию бесплатного горячего питания, обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях, на условиях софинансирования из вышестоящих бюджетов: 867 640 (восемьсот шестьдесят семь тысяч шестьсот сорок) рублей 50 копеек;

- субсидия бюджетным учреждениям общего образования на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях, за счет средств бюджета города Рязани: 450 258 (четыреста пятьдесят тысяч двести пятьдесят восемь) рублей;

- субсидия бюджетным учреждениям общего образования на организацию бесплатного питания для укрепления здоровья детей школьного возраста из малообеспеченных, многодетных семей, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, детей-инвалидов: 200 077 (двести тысяч семьдесят семь) рублей;

и рассчитывается на основании следующих условий:

	Количество учащихся, получающих питание, чел.	Количество дней питания
1-4 класс	606	25
5-11 класс	92	25

стоимость питания 1 человека в день -86,99 руб., в том числе стоимость набора пищевых продуктов для организации горячего питания - 57,27 руб., стоимость услуг по организации горячего питания – 29,72 руб.

В цену включаются все расходы, связанные с оказанием услуг, в том числе: уплата обязательных налогов и сборов, стоимость продуктов, доставка до Заказчика, погрузо-разгрузочные работы, непредвиденные расходы Исполнителя.

2.2. Цена контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения контракта.

Цена контракта может быть снижена по соглашению сторон без изменения предусмотренных контрактом объема услуг, качества оказываемой услуги и иных условий контракта.

2.3. Средством платежа является российский рубль. Расчетным периодом по оплате организации питания является периоды с 26 числа прошлого месяца по 10 число текущего месяца (I период) и с 11 числа текущего месяца по 25 число текущего месяца (II период). Оплата за стоимость набора пищевых продуктов для организации горячего питания осуществляется Заказчиком на основании товарной накладной, за стоимость услуг по организации горячего питания на основании акта об оказании услуг, подписанных обеими сторонами.

Исполнитель обязан предоставлять ежемесячно акт об оказании услуг, товарные накладные, подписанные со своей стороны, Заказчику не позднее двух рабочих дней со дня истечения срока оказания услуг. В течение пяти рабочих дней Заказчик должен подписать данный акт и товарную накладную или направить Исполнителю мотивированный отказ от их подписания. Оплата за организацию питания производится в срок не более 30 дней с момента подписания акта и товарной накладной Заказчиком.

2.4. Заказчик по согласованию с Исполнителем вправе увеличить или уменьшить предусмотренный контрактом объем услуг не более чем на десять процентов. При увеличении объема услуг по соглашению сторон допускается изменение цены контракта пропорционально дополнительному объему услуг исходя из установленной в контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены контракта. При уменьшении предусмотренного контрактом объема услуг стороны контракта обязаны уменьшить цену контракта исходя из цены единицы услуги.

2.5. Заказчик уменьшает сумму, подлежащую уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, 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.

3. Права и обязанности сторон

3.1. Заказчик обязан:

- предоставить Исполнителю на основании договора, заключенного с Исполнителем, во временное пользование с последующим возвратом в надлежащем состоянии с учетом износа следующее: помещения для столовой, обеденного зала, мебель, торгово-технологическое и холодильное оборудование;
- обеспечить для транспорта Исполнителя беспрепятственный доступ к пищеблоку, расположенному на территории Заказчика для выгрузки продуктов питания с 6.00 до 17.00;
- производить за свой счет ремонт помещений столовых, мебели, обеспечение коммунальными услугами;
- утверждать совместно с Исполнителем графики работы столовой;
- выделить ответственных лиц для оформления расчетов за питание учащихся;
- осуществлять контроль за соблюдением сроков оказания услуг;
- следить за целевым использованием пищевой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- следить за качеством готовой продукции;
- следить за организацией приема обучающихся, соблюдения ими правил личной гигиены и наличием для этого необходимых условий;
- следить за состоянием здоровья обучающихся и обеспеченности пищевыми веществами (в том числе белками, витаминами, микроэлементами и другими незаменимыми пищевыми веществами);
- по окончании приема пищи осуществлять уборку обеденного зала;

- своевременно производить оплату Исполнителю за оказанные услуги в рамках обязательств, предусмотренных настоящим контрактом.

3.2. Исполнитель обязан:

3.2.1. за свой счет обеспечить оборудование запасными частями и расходными материалами (в т.ч. моющими средствами), необходимыми для нормальной эксплуатации оборудования. Так же исполнитель обязан заключить с заказчиком договора безвозмездного пользования на помещения и оборудование для приготовления пищи, и в соответствии с данными договорами нести расходы по обслуживанию и ремонту данного оборудования.

3.2.2. обеспечить столовую посудой (вилки, тарелки, ложки, стаканы);

3.2.3. Оказывать услуги в соответствии с условиями настоящего контракта и нормами действующего законодательства. Услуга по качеству должна соответствовать требованиям, предъявляемым Федеральным Законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и другим обязательным требованиям.

3.2.4. Своим автотранспортом или транспортом привлеченной фирмы осуществлять поставку продукции и полуфабрикатов в образовательное учреждение по согласованному графику поставки продуктов. Поставку продуктов питания осуществлять в специализированном транспорте, в таре, пригодной для данного товара, удобной для пользования, обеспечивающей сохранность товара при транспортировке и хранении.

3.2.5. Осуществлять доставку продуктов питания специализированным транспортом.

3.2.6. По требованию Заказчика предоставлять документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов питания (сертификаты соответствия, качественные удостоверения, ветеринарные свидетельства на продукты животноводства, а также гигиенические сертификаты и заключения органов госсанэпиднадзора о возможности их использования в питании детей). Исполнитель несет полную ответственность за качество поставляемых продуктов питания.

3.2.7. В случае поставки некачественных продуктов и сырья или продуктов со скрытыми дефектами и выставления письменных претензий со стороны Заказчика произвести замену на аналогичный продукт в этот же день.

3.2.8. Закупать продукты питания у поставщиков, имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам.

3.2.9. Обеспечить строгое соблюдение установленных правил по приемке и хранению пищевых продуктов, его транспортировке в образовательное учреждение, по приготовлению и раздаче блюд.

3.2.10. Нести ответственность перед Заказчиком за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора, за соблюдение режима безопасности при работе в образовательном учреждении.

3.2.11. Соблюдать сроки и условия хранения продукции на складе, сроки и условия поставки в образовательное учреждение в соответствии с требованиями СанПин.

3.2.12. Соблюдать разнообразие ассортимента приготавливаемого питания.

3.2.13. Информировать Заказчика о ходе оказания услуг.

3.2.14. Нести ответственность за недостатки услуг.

3.2.15. Выполнять взятые на себя по настоящему контракту обязательства в установленный срок.

3.2.16. Осуществлять производственный контроль при организации питания обучающихся в объеме, предусмотренном действующими нормативными актами при оказании услуг по настоящему контракту.

3.2.17. Обеспечить содержание помещений и оборудования, предоставляемых образовательным учреждением, с соблюдением установленных санитарных правил и требований технической и пожарной инспекции, правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и другого оборудования и содержание его в постоянной исправности. Совместно с Заказчиком принимает меры по внедрению новых технологий, форм и методов обслуживания.

3.2.18. В случае возникновения неисправностей в работе оборудования незамедлительно информировать об этом Заказчика. По окончании срока действия настоящего контракта вернуть оборудование в том состоянии, в котором оно было получено, с учетом нормального износа и в технически исправном состоянии.

3.2.19. Своевременно обеспечивать обязательные медицинские и профилактические осмотры работников пищеблока.

3.2.20. Осуществлять систематический производственный контроль совместно с Госсанэпиднадзором:

- за качеством готовой продукции;

- за сроками транспортировки пищевых продуктов, в том числе готовой кулинарной продукции, своевременности их доставки, соблюдением санитарных правил при их транспортировке;

- за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при реализации (раздаче) пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий;

- за соответствием нормативной документации по организации питания и на продукцию установленным требованиям.

3.2.21. Устранить в срок, определенный Заказчиком недостатки услуг, выявленные при приемке.

4. Срок оказания услуг

4.1. Срок оказания услуг: с даты заключения контракта по 31 декабря 2020 года.

4.2. Об оказанных услугах по настоящему контракту Исполнитель извещает Заказчика в письменной форме.

4.3. Место оказания услуг: г.Рязань, ул. Крупской, д.7

5. Порядок приемки услуг

5.1. Приемка услуги производится в соответствии с Федеральным Законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» Федеральным законом от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и другими обязательными требованиями.

5.2. Приемка услуг, контроль за оказываемыми Исполнителем услугами осуществляется Заказчиком. Исполнитель обязан предоставлять ежемесячно акт об оказании услуг (2 экземпляра), подписанный со своей стороны, Заказчику не позднее двух рабочих дней со дня истечения срока оказания услуг. В течение пяти рабочих дней Заказчик должен подписать данный акт или направить Исполнителю мотивированный отказ от его подписания.

5.3. Исполнитель в соответствии с условиями контракта обязан своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении контракта, а также к установленному контрактом сроку обязан предоставить Заказчику результаты оказанных услуг, предусмотренных контрактом, при этом Заказчик обязан обеспечить приемку оказанных услуг в соответствии с условиями контракта.

5.4. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с действующим законодательством.

5.5. Для проведения экспертизы поставленных товаров эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и Поставщика дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения контракта и отдельным этапам исполнения контракта. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований контракта, не препятствующие приемке товара, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения. Результаты экспертизы, проводимой экспертом или экспертной организацией в случаях, предусмотренных Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ, оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом или уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. За предоставление недостоверных результатов экспертизы, экспертного заключения или заведомо

ложного экспертного заключения, за невыполнение экспертом, экспертной организацией требования части 3 статьи 41 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ эксперт, экспертная организация, уполномоченный представитель экспертной организации, должностные лица экспертной организации несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.6. Приемка результатов отдельного этапа исполнения контракта, а также оказанных услуг осуществляется в порядке и в сроки, которые установлены контрактом, и оформляется документом о приемке, который подписывается Заказчиком (в случае создания приемочной комиссии подписывается всеми членами приемочной комиссии и утверждается Заказчиком), либо Исполнителю в те же сроки Заказчиком направляется в письменной форме мотивированный отказ от подписания такого документа. В случае привлечения Заказчиком для проведения указанной экспертизы экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке результатов отдельного этапа исполнения контракта либо оказанных услуг приемочная комиссия учитывает отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

5.7. Заказчик вправе не отказывать в приемке результатов отдельного этапа исполнения контракта либо оказанных услуг в случае выявления несоответствия этих результатов либо этих услуг условиям контракта, если выявленное несоответствие не препятствует приемке этих результатов либо этих услуг и устранено Исполнителем.

5.8. При исполнении контракта (за исключением случаев, которые предусмотрены нормативными правовыми актами, принятыми в соответствии с частью 6 статьи 14 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ) по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуги, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которой являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в контракте.

6. Ответственность сторон

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6.2. 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).

6.3. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, 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.

6.4. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в виде суммы:

- 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. руб. (включительно);
- 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. руб. до 50 млн. руб. (включительно).

6.5. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта, указанную в пункте 2.1. настоящего контракта.

6.6. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

6.7. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации.

Федерации от цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных Исполнителем.

6.8. Размер штрафа устанавливается контрактом и рассчитывается как процент цены контракта, или в случае, если контрактом предусмотрены этапы исполнения контракта, как процент этапа исполнения контракта.

6.9. 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:

- 10 процентов цены контракта, указанной в пункте 2.1. настоящего контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. руб.;

- 5 процентов цены контракта, указанной в пункте 2.1. настоящего контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. руб. до 50 млн. руб. (включительно).

6.10. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта, указанную в пункте 2.1. настоящего контракта.

6.11. 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.

7. Срок действия контракта

7.1. Контракт действует со дня его заключения и до 31 января 2021 года.

7.2. Все условия оказания услуг, не предусмотренные настоящим контрактом, регулируются действующим законодательством Российской Федерации.

7.3. Споры и разногласия по настоящему контракту Стороны обязуются по возможности урегулировать путем переговоров в порядке досудебного разбирательства. При не урегулировании спорных вопросов путем переговоров Стороны передают их на рассмотрение в Арбитражный суд Рязанской области в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

7.4. Расторжение контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством. Все приложения и дополнительные соглашения к настоящему контракту являются неотъемлемой частью контракта.

7.5. Изменение контракта допускается по соглашению сторон или решению суда по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством. Все изменения оформляются в письменном виде, путем подписания сторонами дополнительных соглашений к настоящему контракту.

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

7.7. В случае перемены Заказчика права и обязанности Заказчика, предусмотренные контрактом, переходят к новому Заказчику.

7.8. Настоящий контракт составлен в ___ экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу.

8. Расторжение контракта

8.1. Расторжение контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством.

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

8.3. Заказчик вправе провести экспертизу оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта в соответствии с пунктом 8.1 настоящего раздела.

8.4. Если Заказчиком проведена экспертиза оказанной услуги с привлечением экспертов,

экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения контракта может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанной услуги в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения контракта.

8.5. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия указанного решения, размещается на официальном сайте и направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Выполнение Заказчиком требований настоящего пункта считается надлежащим уведомлением исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в контракте. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты размещения решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта на официальном сайте.

8.6. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта вступает в силу и контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта.

8.7. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения контракта устранено нарушение условий контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы в соответствии с пунктом 8.3 настоящего раздела. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения контракта.

8.8. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в ходе исполнения контракта установлено, что Исполнитель не соответствует установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем конкурса с ограниченным участием.

8.9. Информация о Исполнителе, с которым контракт был расторгнут в связи с односторонним отказом Заказчика от исполнения контракта, включается в установленном законом порядке в реестр недобросовестных поставщиков (подрядчиков, исполнителей).

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

8.11. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия такого решения, направляется Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Исполнителем подтверждения о его вручении Заказчику. Выполнение Исполнителем требований настоящей части считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления.

8.12. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта вступает в силу и контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта.

8.13. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от

исполнения контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения контракта устранены нарушения условий контракта, послужившие основанием для принятия указанного решения.

8.14. При расторжении контракта в связи с односторонним отказом стороны контракта от исполнения контракта другая сторона контракта вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта.

9. Обеспечение исполнения контракта.

9.1. Условием заключения контракта является предоставление Исполнителем обеспечения исполнения контракта. Исполнение контракта может обеспечиваться предоставлением банковской гарантии, выданной банком и соответствующей требованиям статьи 45 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ, или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику.

9.2. Размер обеспечения исполнения контракта составляет 75 898 (семьдесят пять тысяч восемьсот девяносто восемь) рублей 78 копеек, что составляет 5% от начальной (максимальной) цены контракта. В случае, если предложенная в заявке Исполнителя цена снижена на двадцать пять и более процентов по отношению к начальной (максимальной) цене контракта, Исполнитель предоставляет обеспечение исполнения контракта с учетом положений статьи 37 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

9.3. В случае, если обеспечение исполнения контракта осуществляется в форме банковской гарантии, Заказчик вправе при неисполнении либо ненадлежащем исполнении обязательства, а также при существенном нарушении контракта обратиться с иском о взыскании на всю сумму, обеспеченную банковской гарантией.

9.4. В случае, если обеспечение исполнения контракта осуществляется в форме банковской гарантии, Заказчик вправе беспорочно списать денежные средства со счета гаранта, если гарантом в срок не более чем пять рабочих дней не исполнено требование Заказчика об уплате денежной суммы по банковской гарантии, направленное до окончания срока действия банковской гарантии.

9.5. В случае, если обеспечение исполнения контракта осуществляется в форме банковской гарантии, срок действия банковской гарантии должен превышать срок действия контракта не менее чем на один месяц.

В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего банковскую 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, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ. За каждый день просрочки исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного частью 30 статьи 34 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с частью 7 статьи 34 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

9.6. В случае если в качестве обеспечения исполнения контракта выбрано внесение денежных средств, то факт внесения денежных средств в обеспечение исполнения контракта подтверждается платежным поручением с отметкой банка об оплате (квитанцией в случае наличной формы оплаты, оригинальной выпиской из банка, если перевод денежных средств осуществляется при помощи системы «Банк-клиент»).

9.7. Денежные средства, вносимые в обеспечение исполнения контракта, должны быть зачислены на лицевой счет заказчика: ФКУ администрации г. Рязани (л/с 20474001240 Отделение Рязань г. Рязань БИК 046126001, р/с 40701810500003000001, ИНН 6229025221, КПП 622901001, КБК 000000000000000000510).

9.8. 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 частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

9.9. Денежные средства, внесенные в качестве обеспечения исполнения контракта, возвращаются Заказчиком Исполнителю в течение 30 (тридцати) дней после исполнения всех обязательств Исполнителем по контракту и подписания Заказчиком акта. Денежные средства возвращаются на банковский счет, с которого они поступили, либо на банковский счет, указанный в письменном требовании Исполнителя в случае его поступления Заказчику.

10. Юридические адреса и реквизиты сторон

Заказчик МБОУ «Школа№ 53»	Исполнитель Муниципальное предприятие «Детское питание» города Рязани
Почтовый адрес: 390044, г. Рязань, ул. Крупской, д.7 Юридический адрес: 390044, г. Рязань, ул. Крупской, д.7 ИНН 6229025221 КПП 622901001 Лицевой счет 21474001240 в ФКУ администрации города Рязани р/счет : 40701810500003000001 ОТДЕЛЕНИЕ РЯЗАНЬ г. Рязань БИК 046126001 Тел. 35-02-17, 37-73-07 e-mail: rostoc53@mail.ru	Почтовый адрес: 390023, г. Рязань, ул. Электrozаводская, д.52 Юридический адрес: 390023, г. Рязань, ул. Электrozаводская, д.52 ИНН/КПП 6228046074/623401001 р/с 40702810753000005876 Рязанское отделение №8606 ПАО «Сбербанк» БИК 046126614 к/с 30101810500000000614 ОГРН 102620951930 ОКТМО 61701000 ОКПО 53188038 Телефон (4912) 44-08-06 e-mail: detpit2001@mail.ru
Директор _____ Шпортун Т.В.	Директор _____ Каминская И.В.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**1. Общая информация об объекте закупки:****Объект закупки:** оказание услуг по предоставлению питания школьникам МБОУ «Школа № 53»**Заказчик и место оказания услуг:**

Заказчик	Место оказания услуги
МБОУ «Школа № 53»	г. Рязань, ул. Крупской, д.7

Объем услуг: Объем услуг указан в разделе 7 Технического задания «Сведения об объеме услуг».

Срок оказания услуг: с даты заключения контракта по 31 декабря 2020 года.

ОКПД 2 56.29.20.120 - Услуги школьных столовых и кухонь

Источник финансирования: Средства бюджетных учреждений (за счет субсидий бюджетным учреждениям общего образования на организацию бесплатного горячего питания, обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях, на условиях софинансирования из вышестоящих бюджетов, субсидий бюджетным учреждениям общего образования на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях, за счет средств бюджета города Рязани, субсидий бюджетным учреждениям общего образования на организацию бесплатного питания для укрепления здоровья детей школьного возраста из малообеспеченных, многодетных семей, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, детей-инвалидов) КВР 244

На базе школы № 53 Исполнитель организует за свой счет и своими силами работу доготовочных столовых, которые обеспечиваются овощными, мясными, куриными, рыбными полуфабрикатами в соответствии с 10 дневным циклическим меню.

2. Порядок оказания услуг:

2.1. Оказание услуг по предоставлению питания школьникам образовательных учреждений города Рязани осуществляется:

- в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими требованиями, национальными стандартами Российской Федерации и действующими в Российской Федерации межгосударственными стандартами;
- в соответствии с объемами услуг и графиками питания, установленными Заказчиками (раздел 7 и 8 Технического задания);
- на основании примерного десятидневного циклического меню учащихся общеобразовательных школ города Рязани (далее примерное меню) (раздел 9 Технического задания);
- в соответствии с требованиями к пищевой продукции, используемой для оказания услуг (раздел 10 Технического задания);
- с учетом Перечня продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений (раздел 11 Технического задания).

2.2. Порядок формирования и реализации Исполнителем примерного меню для оказания услуг по предоставлению питания школьникам образовательных учреждений города Рязани:

2.2.1. Примерное меню должно соответствовать требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в

общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" и быть согласовано Исполнителем с Управлением Роспотребнадзора по Рязанской области.

2.3. Примерное меню может корректироваться с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению основных пищевых веществ. Использование скорректированного Примерного меню допускается при наличии согласования, предусмотренного пунктом 2.2.1. настоящего Технического задания. Внесение изменений в примерное меню оформляется дополнительным соглашением к контракту.

2.4. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (раздел 12 Технического задания), что должно подтверждаться необходимыми расчетами. О каждом случае такой замены Исполнитель обязан письменно известить Заказчика с обоснованием исключительности случая замены. Исключительными признаются случаи, возникшие по независящим от Исполнителя обстоятельствам.

2.5. В месте, согласованном с администрацией учреждения Исполнитель ежедневно вывешивает меню, в котором указываются сведения об объемах блюд, названия кулинарных изделий и их пищевой ценности. Дополнительно Исполнитель обеспечивает предоставление информации об оказываемых услугах и реализуемой продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036.

2.6. Предоставление питания должно осуществляться на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны применяться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате с соблюдением разнообразного ассортимента питания.

2.7. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

2.8. Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.9. Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований.

2.10. Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

2.11. Исполнитель обеспечивает нахождение готовых для выдачи первых и вторых блюд на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов.. Не допускается подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.

2.12. Исполнитель обеспечивает сбор пищевых отходов в месте, установленном Заказчиком, на территории образовательной организации.

2.13. Исполнитель проводит систематический производственный контроль с учетом требований СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», в том числе:

- за качеством готовой продукции;
- за сроками транспортировки пищевых продуктов, в том числе готовой кулинарной продукции, своевременности их доставки, соблюдением санитарных правил при их транспортировке;

- за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при реализации (раздаче) пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий;
 - за соответствием нормативной и технической документации по организации питания установленным требованиям.
- 2.14. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с требованиями Технического задания в срок и в объеме, которые указаны в заявках, подаваемых Заказчиком.
- 2.15. Исполнитель производит отбор и хранение суточной пробы в полном объеме согласно меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.
- 2.16. Качество оказываемых Исполнителем услуг должно соответствовать действующей нормативной документации. Приемка услуг по количеству, качеству и ассортименту производится в соответствии с Федеральным Законом от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- Оценка качества блюд проводится бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек в соответствии с требованиями раздела XIV СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- Выдача готовых блюд и кулинарных изделий разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.
- 2.17. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.

3. Состав услуг:

- 3.1. Приобретение и доставка на пищеблок Заказчика (и/или собственное производство) пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий;
- 3.2. Приготовление блюд и кулинарных изделий (в соответствии с Примерным меню), необходимых для предоставления питания;
- 3.3. Обеспечение содержания помещений и оборудования, ремонт оборудования, предоставляемых образовательным учреждением, с соблюдением установленных санитарных правил и требований технической и пожарной инспекции, правильной эксплуатации холодильного, торгово-технологического и другого оборудования и содержание его в постоянной исправности, сбор отходов, мытье посуды и уборка помещений.

4. Объем и сроки гарантий качества

- 4.1. Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего законодательства Российской Федерации, в том числе по качеству и безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции. В случае поставки некачественных продуктов и сырья или продуктов со скрытыми дефектами и выставления письменных претензий со стороны Заказчика Исполнитель обязан произвести замену на аналогичный продукт в этот же день.
- 4.2. Исполнитель обеспечивает качество услуг по предоставлению питания в течение всего периода их оказания.

5. Требования к безопасности оказания услуг:

- 5.1. Исполнитель оказывает услуги с привлечением работников, имеющих необходимую квалификацию для оказания услуг, своевременно обеспечивает обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию таких работников с учетом требований ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
- 5.2. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

- 5.3. При оказании услуг не допускается совмещение одним лицом функций производственного персонала и функций вспомогательного персонала, связанных с обеспечением работы столовых (разгрузка продуктов, мойка посуды, уборка и т.п.).
- 5.4. Исполнитель должен контролировать состояние условий труда на рабочих местах, соблюдение правил безопасности и охраны труда, правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты.
- 5.5. Устройство и содержание помещений пищеблока, оборудование, инвентарь, посуда, условия транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.
- 5.6. Услуги по предоставлению питания должны соответствовать требованиям Постановления Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 №1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов из продовольственного сырья», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения», ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»; ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию», ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания», ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания», методическим рекомендациям по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными совместным приказом от 11.03.2012 года № 213н Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации, иным действующим нормативным документам.

6. Требования к пищевой продукции, используемой для оказания услуг:

- 6.1. Требования к пищевой продукции, используемой для оказания услуг по предоставлению питания школьникам установлены в разделе 10 Технического задания.
- 6.2. Пищевые продукты, используемые при производстве кулинарной продукции, предназначенной для предоставления питания по безопасности и пищевой ценности должны соответствовать "Единым санитарно-эпидемиологическим, гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)" (утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299), требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880).
- 6.3. Упаковка пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию), обеспечивать сохранность качества и безопасность пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации, и быть удобной для пользования.
- 6.4. Индивидуальная упаковка пищевых продуктов должна легко открываться ребенком (самостоятельно). Содержимое каждой упаковки товара должно быть однородным и соответствовать всей поставляемой партии товара. Видимая часть содержимого каждой упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки. Для плодоовощной продукции содержимое каждой упаковки должно состоять из плодов (или других съедобных частей плодоовощных культур) одного и того же происхождения, ботанического сорта (разновидности), качества и степени зрелости.

6.5. Маркировка упаковки и транспортной тары пищевых продуктов (продовольственных товаров) должна соответствовать требованиям действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, нормативных и технических документов. Для продуктов специального назначения – для детского питания обязательна соответствующая маркировка на упаковке (таре).

6.6. При оказании услуг Исполнителем не допускаются для реализации продукты и блюда в соответствии с Перечнем продуктов и блюд, утвержденным СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», и содержащимся в разделе 11 Технического задания.

7. Сведения об объеме услуг

Учащиеся 1-4 классов

Заказчик	Количество учащихся, получающих питание, чел.	Количество дней питания
МБОУ «Школа № 53»	606	25

Учащиеся 5-11 классов

Заказчик	Количество учащихся, получающих питание, чел.	Количество дней питания
МБОУ «Школа № 53»	92	25

8. ГРАФИКИ ПИТАНИЯ

Заказчик	Наименование рационов питания	Время приема пищи
МБОУ «Школа № 53»	Завтрак	8.40 – 9.00
	Завтрак	9.40 – 10.00
	Завтрак	10.40-11.00
	Обед и полдник	11.40-12.00
	Обед	12.40-13.00
	Обед и полдник	13.40-14.00
	Обед	14.40-15.00
	Завтрак и полдник	16.30-16.50

9. Примерное десятидневное цикличное меню учащихся общеобразовательных школ города Рязани

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 7-11 лет

№ рец. по сборнику 2015 г	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1-й день понедельник														
Завтрак														
ПР	Йогурт фруктовый	125	3,6	3,1	13,8	97,5	-	-	-	-	-	-	-	-
338	Фрукт свежий	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	-	-	16	11	9	2,2
15	Сыр российский (порциями)	25	5,8	7,38	-	90	0,008	0,175	0,065	0,125	220	125	8,75	0,25
182	Каша пшенная жидкая молочная с маслом сливочным	210	7,51	11,72	37,05	285	0,19	1,17	0,058	0,21	138,1	184,37	47,6	1,23
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	-	0,03	-	-	11,1	2,8	1,4	0,28
ПР	Хлеб пшеничный	38	3	0,38	18,4	89,06	0,04	-	-	0,5	8,76	33,14	12,58	0,42
	Итого		20,38	23	94,05	668,56	0,268	11,375	0,123	0,835	393,96	356,31	79,33	4,38
Обед														
71	Овощи натуральные свежие (по сезону)	60	0,42	0,06	1,14	7,2	0,024	2,94	-	0,06	10,2	18	8,4	0,3
ПР	Фрукт свежий	120	0,48	0,36	12,36	56,4	0,024	6	-	2,4	22,8	19,2	14,4	2,76

102	Суп картофельный с фасолью и птицей	12,5/250	6,7	10,2	15,5	180,7	0,081	10,99	0,191	0,15	17,32	56,4	19,39	0,75
271	Котлета домашняя	80	10,83	16,33	8,1	199	0,14	0,19	0,041	2,36	15,78	107,24	16	1,72
ТК	Рис отварной с овощами	150	3,65	5,37	36,68	209,7	0,025	-	-	0,28	1,37	60,95	16,34	0,53
342	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	27,88	114,6	0,012	0,9	-	0,08	14,18	4,4	5,14	0,95
ПР	Хлеб пшеничный	19	1,5	0,19	9,2	44,53	0,02	-	-	0,25	4,38	16,57	6,29	0,21
ПР	Хлеб ржаной витаминизированный	63	4,34	0,7	33,7	143,02	-	-	-	-	-	-	-	-
	Итого		28,08	33,37	144,56	955,15	0,326	21,02	0,232	5,58	86,03	282,76	85,96	7,22
	Всего за день		48,46	56,37	238,61	1623,71	0,594	32,395	0,355	6,415	479,99	639,07	165,29	11,6

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. П.М. Могильного и В. А Тутьяна. – М.: ДеЛи, 2015. – 544 с.

№ рец. по сборнику 2015 г	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
2-й день вторник														
Завтрак														
ПР	Фрукт свежий	120	0,48	0,36	12,36	56,4	0,024	6	-	2,4	22,8	19,2	14,4	2,76
223	Запеканка из творога с молоком сгущенным	150/20	27,69	23,14	36,08	463	0,12	0,59	0,14	0,87	283	360,23	42,17	0,55
14	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66	-	-	0,04	0,11	2,4	3	-	0,02
382	Какао с молоком	200	4,08	3,54	0,54	118,6	0,06	1,59	0,02	-	152,2	124,56	21,34	0,48
ПР	Хлеб пшеничный	38	3	0,38	18,4	89,06	0,04	-	-	0,5	8,76	33,14	12,58	0,42

	Итого		35,3 3	34,67	67,51	793,06	0,244	8,18	0,2	3,88	469,16	540,13	90,49	4,23
Обед														
45	Салат из белокочанной капусты с морковью	60	0,79	1,95	3,88	36,24	0,013	10,26	-	5,03	14,98	16,98	9,05	0,28
338	Фрукт свежий	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	-	-	16	11	9	2,2
103	Суп картофельный с макаронными изделиями и говядиной	6/250	4,39	4,04	17,46	135,75	0,12	8,25	0,004	1,47	29,89	80,53	28,84	1,34
261/332	Печень говяжья, тушенная в соусе	50/50	2,72	8,76	3,81	159	0,2	28,86	-	2,95	25,62	223,3	14,8	4,72
302	Каша рассыпчатая гречневая	150	8,6	6,09	38,64	243,75	0,21	-	-	0,61	14,82	203,93	135,8 3	4,56
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8	0,016	0,73	-	0,51	32,48	23,44	17,46	0,7
ПР	Хлеб пшеничный	19	1,5	0,19	9,2	44,53	0,02	-	-	0,25	4,38	16,57	6,29	0,21
ПР	Хлеб ржаной витаминизированный	63	4,34	0,7	33,7	143,02	-	-	-	-	-	-	-	-
	Итого		23,4	22,22	148,5	942,09	0,609	58,1	0,004	10,82	138,17	575,75	221,2 7	14,01
	Всего за день		58,7 3	56,89	216,01	1735,15	0,853	66,28	0,204	14,7	607,33	1115,88	311,7 6	18,24

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. П.М. Могильного и В. А Тутьяна. – М.: ДеЛи, 2015. – 544 с.

№ рец. по сборнику 2015 г	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

3-й день среда

Завтрак

ПР	Йогурт фруктовый	125	3,6	3,1	13,8	97,5	-	-	-	-	-	-	-	-
ТК	Фрукт свежий	100	0,83	0,17	7,5	38	0,06	38	0,01	0,2	35	17	11	0,1
294	Котлета из курицы	80	13,8 9	9,71	12,93	228,8	0,16	0,72	0,043	54,72	47,82	64	17,76	2,9
204	Макаронные изделия отварные с сыром	130/20	10,1 5	11,94	25,58	250,8	0,06	0,17	0,08	0,08	221,4	151,56	15,24	0,92
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	-	0,03	-	-	11,1	2,8	1,4	0,28
ПР	Хлеб пшеничный	38	3	0,38	18,4	89,06	0,04	-	-	0,5	8,76	33,14	12,58	0,42
	Итого		31,5 4	25,32	93,21	764,16	0,32	38,92	0,133	55,5	324,08	268,5	57,98	4,62

Обед

71	Овощи натуральные свежие (по сезону)	60	0,66	0,12	2,28	13,2	0,036	10,5	-	0,42	8,4	15,6	12	0,54
ПР	Фрукт свежий	120	0,48	0,36	12,36	56,4	0,024	6	-	2,4	22,8	19,2	14,4	2,76
88	Щи из свежей капусты с картофелем и говядиной	6/250	3,47	6,15	7,9	107,25	0,061	15,78	-	2,39	49,19	61,5	23,68	1,038
229	Рыба, тушенная в томате с овощами (минтай)	50/50	9,75	4,95	3,8	105	0,05	3,73	0,006	2,52	39,07	162,19	48,53	0,85
312	Пюре картофельное	150	3,06	4,8	20,44	137,25	0,14	18,16	-	0,18	36,97	86,6	27,75	1
388	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,2	0,01	100	-	0,76	21,34	3,44	3,44	0,63
ПР	Хлеб пшеничный	19	1,5	0,19	9,2	44,53	0,02	-	-	0,25	4,38	16,57	6,29	0,21
ПР	Хлеб ржаной витаминизированный	63	4,34	0,7	33,7	143,02	-	-	-	-	-	-	-	-
	Итого		23,9 4	17,55	110,44	694,85	0,341	154,17	0,006	8,92	182,15	365,1	136,0 9	7,028
	Всего за день		55,4 8	42,87	203,65	1459,01	0,661	193,09	0,139	64,42	506,23	633,6	194,0 7	11,64 8

	Итого		27,5	19,4	115,28 5	748,3	0,4205	58,825	0,025	5,445	162,22 5	284,31	118,9 85	5,493
	Всего за день		54,1 5	60,8	164,84 5	1428,12	0,6385	66,385	0,365	9,305	441,59 5	739,87	187,0 95	12,40 7

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. П.М. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи, 2015. – 544 с.

№ рец. по сборнику 2015 г	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
5-й день пятница														
Завтрак														
338	Фрукт свежий	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	-	-	16	11	9	2,2
15	Сыр российский (порциями)	25	5,8	7,38	-	90	0,008	0,175	0,065	0,125	220	125	8,75	0,25
ТК	Котлета рыбная (минтай)	80	9,76	6,21	11,75	142,4	0,048	0,27	0,04	4	34,78	130,96	30,61	1,15
ТК	Рис отварной с овощами	150	3,65	5,37	36,68	209,7	0,025	-	-	0,28	1,37	60,95	16,34	0,53
382	Какао с молоком	200	4,08	3,54	0,54	118,6	0,06	1,59	0,02	-	152,2	124,56	21,34	0,48
ПР	Хлеб пшеничный	38	3	0,38	18,4	89,06	0,04	-	-	0,5	8,76	33,14	12,58	0,42
	Итого		26,6 9	23,28	77,17	696,76	0,211	12,035	0,125	4,905	433,11	485,61	98,62	5,03
Обед														
ТК	Салат из белокочанной капусты с огурцом	60	0,8	1,1	3,2	23	-	-	-	-	-	-	-	-
ПР	Фрукт свежий	120	0,48	0,36	12,36	56,4	0,024	6	-	2,4	22,8	19,2	14,4	2,76
82	Борщ с капустой, картофелем и птицей	12,5/25 0	4,43	6,59	10,93	129,34	0,058	11,02	-	1,8	41,39	70,2	28,49	1,402
260	Гуляш из свинины	50/50	10,6 4	28,19	2,89	309	0,28	0,92	-	2,6	20	128,62	22,39	2,21

302	Каша рассыпчатая гречневая	150	8,6	6,09	38,64	243,75	0,21	-	-	0,61	14,82	203,93	135,83	4,56
ТК	Кисель концентрата	200	0,1	-	29,2	110,4	0,004	1,4	0,004	-	9,8	8,6	1,6	0,2
ПР	Хлеб пшеничный	19	1,5	0,19	9,2	44,53	0,02	-	-	0,25	4,38	16,57	6,29	0,21
ПР	Хлеб ржаной витаминизированный	63	4,34	0,7	33,7	143,02	-	-	-	-	-	-	-	-
	Итого		30,89	43,22	140,12	1059,44	0,596	19,34	0,004	7,66	113,19	447,12	209	11,342
	Всего за день		33,89	43,6	158,52	1756,2	0,636	31,375	0,129	8,16	121,95	480,26	221,58	11,762

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. П.М. Могильного и В. А Тутельяна. – М.: ДеЛи, 2015. – 544 с.

№ рец. по сборнику 2015 г	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
6-й день понедельник														
Завтрак														
338	Фрукт свежий	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	-	-	16	11	9	2,2
ПР	Йогурт фруктовый	125	3,6	3,1	13,8	97,5	-	-	-	-	-	-	-	-
16	Ветчина варено-копченая (порциями)	25	5,65	5,23	-	70	-	-	-	-	2,92	67	8,75	-
182	Каша овсяная жидкая молочная с маслом сливочным	210	7,82	12,83	34,27	285	0,21	1,17	0,058	0,71	152,76	230,31	60,6	1,71
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	-	0,03	-	-	11,1	2,8	1,4	0,28
ПР	Хлеб пшеничный	38	3	0,38	18,4	89,06	0,04	-	-	0,5	8,76	33,14	12,58	0,42
	Итого		20,54	21,96	91,27	648,56	0,28	11,2	0,058	1,21	191,54	344,25	92,33	4,61
Обед														

71	Овощи натуральные свежие (по сезону)	60	0,42	0,06	1,14	7,2	0,024	2,94	-	0,06	10,2	18	8,4	0,3
ТК	Фрукт свежий	100	0,83	0,17	7,5	38	0,06	38	0,01	0,2	35	17	11	0,1
99	Суп из овощей с птицей	12,5/250	4,29	6,69	9,15	121,45	0,081	10,71	-	2,37	37,82	64,88	23,12	0,95
256	Мясо тушеное говядина	50/50	15,2	17,38	2,56	225	0,03	0,18	-	2,61	21,23	159,35	23,06	2,45
309	Макаронные изделия отварные	150	5,52	4,52	2,44	168,45	0,06	-	-	0,97	4,86	37,17	21,12	1,11
388	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,2	0,01	100	-	0,76	21,34	3,44	3,44	0,63
ПР	Хлеб пшеничный	19	1,5	0,19	9,2	44,53	0,02	-	-	0,25	4,38	16,57	6,29	0,21
ПР	Хлеб ржаной витаминизированный	63	4,34	0,7	33,7	143,02	-	-	-	-	-	-	-	-
	Итого		32,78	29,99	86,45	835,85	0,285	151,83	0,01	7,22	134,83	316,41	96,43	5,75
	Всего за день		53,32	51,95	177,72	1484,41	0,565	163,03	0,068	8,43	326,37	660,66	188,76	10,36

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. П.М. Могильного и В. А Тутельяна. – М.: ДеЛи, 2015. – 544 с.

№ рец. по сборнику 2015 г	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
7-й день вторник														
Завтрак														
ПР	Фрукт свежий	120	0,48	0,36	12,36	56,4	0,024	6	-	2,4	22,8	19,2	14,4	2,76
71	Овощи натуральные свежие (по сезону)	60	0,42	0,06	1,14	7,2	0,024	2,94	-	0,06	10,2	18	8,4	0,3
ТК	Плов из курицы	50/125	14,83	9,16	31,27	267,17	0,09	5,27	0,017	0,43	40,55	153,4	47,18	1,73

379	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,6	0,044	1,3	0,02	-	125,78	90	14	0,134
ПР	Хлеб пшеничный	38	3	0,38	18,4	89,06	0,04	-	-	0,5	8,76	33,14	12,58	0,42
	Итого		21,9	12,64	79,12	520,43	0,222	15,51	0,037	3,39	208,09	313,74	96,56	5,344
Обед														
62	Салат из моркови с сахаром	60	0,74	0,056	6,88	49,02	0,03	2,02	-	8,04	15,46	31,66	21,63	0,4
338	Фрукт свежий	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	-	-	16	11	9	2,2
101	Суп картофельный с пшеном и рыбой (минтай)	10/250	3,57	2,81	12,11	92,95	0,1	8,3	0,001	1,26	30,7	79,98	28,28	0,96
ТК	Котлета домашняя	80	10,83	9,76	8,09	199	0,14	0,2	-	2,25	13,44	104,3	16,04	1,7
312	Пюре картофельное	150	3,06	4,8	20,44	137,25	0,14	18,16	-	0,18	36,97	86,6	27,75	1
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8	0,016	0,73	-	0,51	32,48	23,44	17,46	0,7
ПР	Хлеб пшеничный	19	1,5	0,19	9,2	44,53	0,02	-	-	0,25	4,38	16,57	6,29	0,21
ПР	Хлеб ржаной витаминизированный	63	4,34	0,7	33,7	143,02	-	-	-	-	-	-	-	-
	Итого		25,10	18,81	132,23	845,57	0,48	39,41	0,00	12,49	149,43	353,55	126,45	7,17
	Всего за день		47,00	31,45	211,35	1366,00	0,70	54,92	0,04	15,88	357,52	667,29	223,01	12,51

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. П.М. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи, 2015. – 544 с.

№ рец. по сборнику 2015 г	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
8-й день среда														

Завтрак														
338	Фрукт свежий	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	-	-	16	11	9	2,2
ПР	Йогурт фруктовый	125	3,6	3,1	13,8	97,5	-	-	-	-	-	-	-	-
223	Запеканка из творога с джемом фруктовым	150/20	26,3 4	23,1	46,2	498	0,096	1,11	0,14	1,11	224,13	319,83	38,07	0,27
378	Чай с молоком	150/50	1,52	1,35	15,9	81	0,04	1,33	0,01	-	126,6	92,8	15,4	0,41
ПР	Хлеб пшеничный	38	3	0,38	18,4	89,06	0,04	-	-	0,5	8,76	33,14	12,58	0,42
	Итого		34,8 6	28,33	104,1	812,56	0,206	12,44	0,15	1,61	375,49	456,77	75,05	3,3
Обед														
71	Овощи натуральные свежие (по сезону)	60	0,66	0,12	2,28	13,2	0,036	10,5	-	0,42	8,4	15,6	12	0,54
ТК	Фрукт свежий	100	0,83	0,17	7,5	38	0,06	38	0,01	0,2	35	17	11	0,1
88	Щи из свежей капусты с картофелем и говядиной	6/250	3,47	6,15	7,90	107,25	0,06	15,78	-	2,39	49,94	62,00	23,69	1,04
ТК	Бефстроганов из филе куриного	50/50	12,2	9,6	2,8	147,1	0,042	0,044	0,045	1,8	25,72	99,3	45,9	0,84
302	Каша рассыпчатая гречневая	150	8,6	6,09	38,64	243,75	0,21	-	-	0,61	14,82	203,93	135,8 3	4,56
342	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	27,88	114,6	0,012	0,9	-	0,08	14,18	4,4	5,14	0,95
ПР	Хлеб пшеничный	19	1,5	0,19	9,2	44,53	0,02	-	-	0,25	4,38	16,57	6,29	0,21
ПР	Хлеб ржаной витаминизированный	63	4,34	0,7	33,7	143,02	-	-	-	-	-	-	-	-
	Итого		31,7 6	23,18	129,9	851,45	0,44	65,224	0,055	5,75	152,44	418,8	239,8 5	8,24
	Всего за день		66,6 2	51,51	234	1664,01	0,646	77,664	0,205	7,36	527,93	875,57	314,9	11,54

№ рец. по сборнику 2015 г	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
9-й день четверг														
Завтрак														
ТК	Фрукт свежий	100	0,83	0,17	7,5	38	0,06	38	0,01	0,2	35	17	11	0,1
71	Овощи натуральные свежие (по сезону)	60	0,66	0,12	2,28	13,2	0,036	10,5	-	0,42	8,4	15,6	12	0,54
229	Рыба, тушенная в томате с овощами (минтай)	50/50	9,75	4,95	3,8	105	0,05	3,73	0,006	2,52	39,07	162,19	48,53	0,85
312	Пюре картофельное	150	3,06	4,8	20,44	137,25	0,14	18,16	-	0,18	36,97	86,6	27,75	1
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	-	0,03	-	-	11,1	2,8	1,4	0,28
ПР	Хлеб пшеничный	38	3	0,38	18,4	89,06	0,04	-	-	0,5	8,76	33,14	12,58	0,42
	Итого		17,37	10,44	67,42	442,51	0,326	70,42	0,016	3,82	139,3	317,33	113,26	3,19
Обед														
71	Овощи натуральные свежие (по сезону)	60	0,42	0,06	1,14	7,2	0,024	2,94	-	0,06	10,2	18	8,4	0,3
ПР	Фрукт свежий	120	0,48	0,36	12,36	56,4	0,024	6	-	2,4	22,8	19,2	14,4	2,76
96	Рассольник ленинградский с говядиной	6/250	3,65	6,26	11,98	124,14	0,09	8,38	-	2,35	30,95	69,63	25,84	1,15
294	Шницель из курицы	80	13,89	9,71	12,93	228,8	0,16	0,72	0,043	54,72	47,82	64	17,76	2,9
309	Макаронные изделия отварные	150	5,52	4,52	2,44	168,45	0,06	-	-	0,97	4,86	37,17	21,12	1,11
388	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,2	0,01	100	-	0,76	21,34	3,44	3,44	0,63
ПР	Хлеб пшеничный	19	1,5	0,19	9,2	44,53	0,02	-	-	0,25	4,38	16,57	6,29	0,21

ПР	Хлеб ржаной витаминизированный	63	4,34	0,7	33,7	143,02	-	-	-	-	-	-	-	-
	Итого		30,48	22,08	104,51	860,74	0,388	118,04	0,043	61,51	142,35	228,01	97,25	9,06
	Всего за день		47,85	32,52	171,93	1303,25	0,714	188,46	0,059	65,33	281,65	545,34	210,51	12,25

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. П.М. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи, 2015. – 544 с.

№ рец. по сборнику 2015 г	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
10-й день пятница														
Завтрак														
ПР	Йогурт фруктовый	125	3,6	3,1	13,8	97,5	-	-	-	-	-	-	-	-
338	Фрукт свежий	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	-	-	16	11	9	2,2
243	Сосиска отварная	55	6,06	13,15	0,21	144,1	0,01	-	-	0,21	19,03	87,45	11	0,97
210	Омлет натуральный	150	13,94	24,83	2,64	289,66	0,1	0,26	0,32	0,75	103	225,77	16,13	2,63
382	Какао с молоком	200	4,08	3,54	0,54	118,6	0,06	1,59	0,02	-	152,2	124,56	21,34	0,48
ПР	Хлеб пшеничный	38	3	0,38	18,4	89,06	0,04	-	-	0,5	8,76	33,14	12,58	0,42
	Итого		31,08	45,4	45,39	785,92	0,24	11,85	0,34	1,46	298,99	481,92	70,05	6,7
Обед														
71	Овощи натуральные свежие (по сезону)	60	0,66	0,12	2,28	13,2	0,036	10,5	-	0,42	8,4	15,6	12	0,54
ТК	Фрукт свежий	100	0,83	0,17	7,5	38	0,06	38	0,01	0,2	35	17	11	0,1
82	Борщ с капустой и картофелем с говядиной	6/250	3,43	6,09	10,93	120,64	0,05	10,68	-	2,4	51,53	67,5	27,79	1,45

ТК	Биточек рыбный (минтай)	80	9,76	6,21	11,75	142,4	0,048	0,27	0,04	4	34,78	130,96	30,61	1,15
ТК	Рис отварной с овощами	150	3,65	5,37	36,68	209,7	0,025	-	-	0,28	1,37	60,95	16,34	0,53
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8	0,016	0,73	-	0,51	32,48	23,44	17,46	0,7
ПР	Хлеб пшеничный	19	1,5	0,19	9,2	44,53	0,02	-	-	0,25	4,38	16,57	6,29	0,21
ПР	Хлеб ржаной витаминизированный	63	4,34	0,7	33,7	143,02	-	-	-	-	-	-	-	-
	Итого		24,83	18,94	144,05	761,76	0,255	60,18	0,05	8,06	167,94	332,02	121,49	4,68
	Всего за день		55,91	64,34	189,44	1547,68	0,495	72,03	0,39	9,52	466,93	813,94	191,54	11,38
	Среднее за завтрак		24,27	24,35	71,00	620,46	0,24	19,95	0,15	7,61	268,87	356,77	75,57	4,37
	Среднее за обед		27,88	24,88	125,60	934,11	0,44	75,80	0,08	13,49	172,77	408,58	152,28	8,67
	Среднее в день		52,14	49,23	196,61	1536,75	0,65	94,56	0,20	20,95	411,75	717,15	220,85	12,37
	Норма		46,2	47,2	201	1410	0,72	36	0,42	6	660	990	150	7,2

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. П.М. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи, 2015. – 544 с.

9. Примерное десятидневное цикличное меню учащихся общеобразовательных школ города Рязани

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 12 лет и старше

			Пищевые вещества (г)	Энерге-	Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)
--	--	--	----------------------	---------	---------------	---------------------------

№ рец. по сборнику 2015 г	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Б	Ж	У	тепловая ценность (ккал)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1-й день понедельник														
Завтрак														
ПР	Йогурт фруктовый	125	3,6	3,1	13,8	97,5	-	-	-	-	-	-	-	-
338	Фрукт свежий	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	-	-	16	11	9	2,2
15	Сыр российский (порциями)	25	5,8	7,38	-	90	0,008	0,175	0,065	0,125	220	125	8,75	0,25
182	Каша пшеничная жидкая молочная с маслом сливочным	210	7,51	11,72	37,05	285	0,19	1,17	0,058	0,21	138,1	184,37	47,6	1,23
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	-	0,03	-	-	11,1	2,8	1,4	0,28
ПР	Хлеб пшеничный	38	3	0,38	18,4	89,06	0,04	-	-	0,5	8,76	33,14	12,58	0,42
	Итого		20,38	23	94,05	668,56	0,268	11,375	0,123	0,835	393,96	356,31	79,33	4,38
Обед														
71	Овощи натуральные свежие (по сезону)	60	0,42	0,06	1,14	7,2	0,024	2,94	-	0,06	10,2	18	8,4	0,3
ПР	Фрукт свежий	120	0,48	0,36	12,36	56,4	0,024	6	-	2,4	22,8	19,2	14,4	2,76
102	Суп картофельный с фасолью и птицей	12,5/250	6,7	10,2	15,5	180,7	0,081	10,99	0,191	0,15	17,32	56,4	19,39	0,75
271	Котлета домашняя	100	13,54	20,41	10,13	248,75	0,18	0,24	0,05	2,95	19,73	134,05	20,00	2,15
ТК	Рис отварной с овощами	180	4,38	5,37	44,02	251,64	0,03	-	-	0,34	1,64	73,14	19,61	0,64
342	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	27,88	114,6	0,012	0,9	-	0,08	14,18	4,4	5,14	0,95
ПР	Хлеб пшеничный	19	1,5	0,19	9,2	44,53	0,02	-	-	0,25	4,38	16,57	6,29	0,21
ПР	Хлеб ржаной витаминизированный	63	4,34	0,7	33,7	143,02	-	-	-	-	-	-	-	-
	Итого		31,5175	37,4525	153,921	1046,84	0,366	21,0675	0,24225	6,226	90,249	321,76	93,228	7,756
	Всего за день		51,8975	60,4525	247,971	1715,4	0,634	32,4425	0,36525	7,061	484,209	678,07	172,558	12,136

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. П.М. Могильного и В. А Тютельяна.
–М.: ДеЛи, 2015. – 544 с.

№ рец. по сборнику 2015 г	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
2-й день вторник														
Завтрак														
ПР	Фрукт свежий	120	0,48	0,36	12,36	56,4	0,024	6	-	2,4	22,8	19,2	14,4	2,76
223	Запеканка из творога с молоком сгущенным	180/20	33,228	27,768	43,296	555,6	0,144	0,708	0,168	1,044	339,6	432,276	50,604	0,66
14	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66	-	-	0,04	0,11	2,4	3	-	0,02
382	Какао с молоком	200	4,08	3,54	0,54	118,6	0,06	1,59	0,02	-	152,2	124,56	21,34	0,48
ПР	Хлеб пшеничный	38	3	0,38	18,4	89,06	0,04	-	-	0,5	8,76	33,14	12,58	0,42
	Итого		40,868	39,298	74,726	885,66	0,268	8,298	0,228	4,054	525,76	612,176	98,924	4,34
Обед														
45	Салат из белокочанной капусты с морковью	100	1,32	3,25	6,47	60,4	0,02	17,1	-	8,38	24,97	28,3	15,08	0,47
338	Фрукт свежий	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	-	-	16	11	9	2,2
103	Суп картофельный с макаронными изделиями и говядиной	6/250	4,39	4,04	17,46	135,75	0,12	8,25	0,004	1,47	29,89	80,53	28,84	1,34
261/332	Печень говяжья, тушенная в соусе	50/50	2,72	8,76	3,81	159	0,2	28,86	-	2,95	25,62	223,3	14,8	4,72
302	Каша рассыпчатая гречневая	180	10,32	7,31	46,37	292,50	0,25	-	-	0,73	17,78	244,72	163,00	5,47
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8	0,016	0,73	-	0,51	32,48	23,44	17,46	0,7

ПР	Хлеб пшеничный	19	1,5	0,19	9,2	44,53	0,02	-	-	0,25	4,38	16,57	6,29	0,21
ПР	Хлеб ржаной витаминизированный	63	4,34	0,7	33,7	143,02	-	-	-	-	-	-	-	-
	Итого		25,65	24,738	158,818	1015	0,658	64,94	0,004	14,292	151,124	627,856	254,466	15,112
	Всего за день		66,518	64,036	233,544	1900,66	0,926	73,238	0,232	18,346	676,884	1240,032	353,39	19,452

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. П.М. Могильного и В. А Тутельяна. –М.: ДеЛи, 2015. – 544 с.

№ рец. по сборнику 2015 г	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
3-й день среда														
Завтрак														
ПР	Йогурт фруктовый	125	3,60	3,10	13,80	97,50	-	-	-	-	-	-	-	-
ТК	Фрукт свежий	100	0,83	0,17	7,50	38,00	0,06	38,00	0,01	0,20	35,00	17,00	11,00	0,10
294	Котлета из курицы	100	17,36	12,14	16,16	286,00	0,20	0,90	0,05	68,40	59,78	80,00	22,20	3,63
204	Макаронные изделия отварные с сыром	160/20	12,48	14,69	31,46	308,48	0,07	0,21	0,10	0,10	272,32	186,42	18,75	1,13
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,00	60,00	-	0,03	-	-	11,10	2,80	1,40	0,28
ПР	Хлеб пшеничный	38	3,00	0,38	18,40	89,06	0,04	-	-	0,50	8,76	33,14	12,58	0,42
	Итого		37,34	30,50	102,32	879,04	0,37	39,14	0,16	69,20	386,96	319,36	65,93	5,56
Обед														
71	Овощи натуральные свежие (по сезону)	60	0,66	0,12	2,28	13,2	0,036	10,5	-	0,42	8,4	15,6	12	0,54
ПР	Фрукт свежий	120	0,48	0,36	12,36	56,4	0,024	6	-	2,4	22,8	19,2	14,4	2,76
88	Щи из свежей капусты с картофелем и говядиной	6/250	3,47	6,15	7,9	107,25	0,061	15,78	-	2,39	49,19	61,5	23,68	1,038

229	Рыба, тушеная в томате с овощами (минтай)	50/50	9,75	4,95	3,8	105	0,05	3,73	0,006	2,52	39,07	162,19	48,53	0,85
312	Пюре картофельное	180	3,67	5,76	24,53	164,70	0,17	21,79	-	0,22	44,36	103,92	33,30	1,20
388	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,2	0,01	100	-	0,76	21,34	3,44	3,44	0,63
ПР	Хлеб пшеничный	19	1,5	0,19	9,2	44,53	0,02	-	-	0,25	4,38	16,57	6,29	0,21
ПР	Хлеб ржаной витаминизированный	63	4,34	0,7	33,7	143,02	-	-	-	-	-	-	-	-
	Итого		24,55	18,51	114,53	722,30	0,37	157,80	0,01	8,96	189,54	382,42	141,64	7,23
	Всего за день		61,90	49,01	216,85	1601,34	0,74	196,94	0,16	78,15	576,51	701,78	207,57	12,79

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. П.М. Могильного и В. А Тутельяна. –М.: ДеЛи, 2015. – 544 с.

№ рец. по сборнику 2015 г	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
4-й день четверг														
Завтрак														
ПР	Фрукт свежий	120	0,48	0,36	12,36	56,4	0,024	6	-	2,4	22,8	19,2	14,4	2,76
243	Сосиска отварная	55	6,06	13,15	0,21	144,1	0,01	-	-	0,21	19,03	87,45	11	0,97
210	Омлет натуральный	200	18,54	33,02	3,51	385,25	0,13	0,35	0,43	1,00	136,99	300,27	21,45	3,50
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,6	0,044	1,3	0,02	-	125,78	90	14	0,134
ПР	Хлеб пшеничный	38	3	0,38	18,4	89,06	0,04	-	-	0,5	8,76	33,14	12,58	0,42
	Итого		31,25	49,59	50,43	775,41	0,248	7,65	0,45	4,11	313,36	530,06	73,43	7,784
Обед														
71	Овощи натуральные свежие (по сезону)	60	0,42	0,06	1,14	7,2	0,024	2,94	-	0,06	10,2	18	8,4	0,3
ТК	Фрукт свежий	100	0,83	0,17	7,5	38	0,06	38	0,01	0,2	35	17	11	0,1
102	Суп картофельный с горохом и говядиной	6/250	7,19	6,47	16,535	165,75	0,2305	5,825	-	2,465	43,365	101,1	37,135	2,263

ПР	Фрукт свежий	120	0,48	0,36	12,36	56,4	0,024	6	-	2,4	22,8	19,2	14,4	2,76
82	Борщ с капустой, картофелем и птицей	12,5/250	4,43	6,59	10,93	129,34	0,058	11,02	-	1,8	41,39	70,2	28,49	1,402
260	Гуляш из свинины	50/50	10,64	28,19	2,89	309	0,28	0,92	-	2,6	20	128,62	22,39	2,21
302	Каша рассыпчатая гречневая	180	10,32	7,31	46,37	292,50	0,25	-	-	0,73	17,78	244,72	163,00	5,47
ТК	Кисель концентрата	200	0,1	-	29,2	110,4	0,004	1,4	0,004	-	9,8	8,6	1,6	0,2
ПР	Хлеб пшеничный	19	1,5	0,19	9,2	44,53	0,02	-	-	0,25	4,38	16,57	6,29	0,21
ПР	Хлеб ржаной витаминизированный	63	4,34	0,7	33,7	143,02	-	-	-	-	-	-	-	-
	Итого		33,14	45,17	149,98	1123,52	0,636	19,34	0,004	7,78	116,15	487,91	236,17	12,252
	Всего за день		36,14	45,55	168,38	1897,82	0,676	31,445	0,139	8,28	124,91	521,05	248,75	12,672

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. П.М. Могильного и В. А. Тутельяна. –М.: ДеЛи, 2015. – 544 с.

№ рец. по сборнику 2015 г	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
6-й день понедельник														
Завтрак														
338	Фрукт свежий	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	-	-	16	11	9	2,2
ПР	Йогурт фруктовый	125	3,6	3,1	13,8	97,5	-	-	-	-	-	-	-	-
16	Ветчина варено-копченая (порциями)	25	5,65	5,23	-	70	-	-	-	-	2,92	67	8,75	-
182	Каша овсяная жидкая молочная с маслом сливочным	210	7,82	12,83	34,27	285	0,21	1,17	0,058	0,71	152,76	230,31	60,6	1,71
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	-	0,03	-	-	11,1	2,8	1,4	0,28
ПР	Хлеб пшеничный	38	3	0,38	18,4	89,06	0,04	-	-	0,5	8,76	33,14	12,58	0,42
	Итого		20,54	21,96	91,27	648,56	0,28	11,2	0,058	1,21	191,54	344,25	92,33	4,61

Обед														
71	Овощи натуральные свежие (по сезону)	60	0,42	0,06	1,14	7,2	0,024	2,94	-	0,06	10,2	18	8,4	0,3
ТК	Фрукт свежий	100	0,83	0,17	7,5	38	0,06	38	0,01	0,2	35	17	11	0,1
99	Суп из овощей с птицей	12,5/250	4,29	6,69	9,15	121,45	0,081	10,71	-	2,37	37,82	64,88	23,12	0,95
256	Мясо тушеное говядина	50/50	15,2	17,38	2,56	225	0,03	0,18	-	2,61	21,23	159,35	23,06	2,45
309	Макаронные изделия отварные	180	6,62	5,42	2,93	202,14	0,07	-	-	1,16	5,83	44,60	25,34	1,33
388	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,2	0,01	100	-	0,76	21,34	3,44	3,44	0,63
ПР	Хлеб пшеничный	19	1,5	0,19	9,2	44,53	0,02	-	-	0,25	4,38	16,57	6,29	0,21
ПР	Хлеб ржаной витаминизированный	63	4,34	0,7	33,7	143,02	-	-	-	-	-	-	-	-
	Итого		33,88	30,89	86,94	869,54	0,295	151,83	0,01	7,41	135,8	323,84	100,65	5,97
	Всего за день		54,42	52,85	178,21	1518,1	0,575	163,03	0,068	8,62	327,34	668,09	192,98	10,58

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. П.М. Могильного и В. А. Тутельяна. –М.: ДеЛи, 2015. – 544 с.

№ рец. по сборнику 2015 г	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
7-й день вторник														
Завтрак														
ПР	Фрукт свежий	120	0,48	0,36	12,36	56,4	0,024	6	-	2,4	22,8	19,2	14,4	2,76
71	Овощи натуральные свежие (по сезону)	60	0,42	0,06	1,14	7,2	0,024	2,94	-	0,06	10,2	18	8,4	0,3
ТК	Плов из курицы	50/125	14,83	9,16	31,27	267,17	0,09	5,27	0,017	0,43	40,55	153,4	47,18	1,73
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,6	0,044	1,3	0,02	-	125,78	90	14	0,134
ПР	Хлеб пшеничный	38	3	0,38	18,4	89,06	0,04	-	-	0,5	8,76	33,14	12,58	0,42

	Итого		21,9	12,64	79,12	520,43	0,222	15,51	0,037	3,39	208,09	313,74	96,56	5,344
Обед														
62	Салат из моркови с сахаром	100	1,23	0,93	11,47	81,7	0,05	3,37	-	13,4	25,77	52,77	36,05	0,67
338	Фрукт свежий	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	-	-	16	11	9	2,2
101	Суп картофельный с пшеном и рыбой (минтай)	10/250	3,57	2,81	12,11	92,95	0,1	8,3	0,001	1,26	30,7	79,98	28,28	0,96
271	Котлета домашняя	100	13,54	20,41	10,13	248,75	0,18	0,24	0,05	2,95	19,73	134,05	20,00	2,15
312	Пюре картофельное	180	3,67	5,76	24,53	164,70	0,17	21,79	-	0,22	44,36	103,92	33,30	1,20
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8	0,016	0,73	-	0,51	32,48	23,44	17,46	0,7
ПР	Хлеб пшеничный	19	1,5	0,19	9,2	44,53	0,02	-	-	0,25	4,38	16,57	6,29	0,21
ПР	Хлеб ржаной витаминизированный	63	4,34	0,7	33,7	143,02	-	-	-	-	-	-	-	-
	Итого		28,91	31,29	142,95	955,45	0,566	44,43	0,051	18,59	173,42	421,73	150,38	8,09
	Всего за день		50,81	43,93	222,07	1475,88	0,788	59,94	0,088	21,98	381,51	735,47	246,94	13,434

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. П.М. Могильного и В. А. Тутельяна. –М.: ДеЛи, 2015. – 544 с.

№ рец. по сборнику 2015 г	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
8-й день среда														
Завтрак														
338	Фрукт свежий	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	-	-	16	11	9	2,2
ПР	Йогурт фруктовый	125	3,6	3,1	13,8	97,5	-	-	-	-	-	-	-	-
223	Запеканка из творога с джемом фруктовым	180/20	31,61	27,72	55,44	597,60	0,12	1,33	0,17	1,33	268,96	383,80	45,68	0,32

378	Чай с молоком	150/50	1,52	1,35	15,9	81	0,04	1,33	0,01	-	126,6	92,8	15,4	0,41
ПР	Хлеб пшеничный	38	3	0,38	18,4	89,06	0,04	-	-	0,5	8,76	33,14	12,58	0,42
	Итого		40,128	32,95	113,34	912,16	0,2252	12,662	0,178	1,832	420,316	520,736	82,664	3,354
Обед														
71	Овощи натуральные свежие (по сезону)	60	0,66	0,12	2,28	13,2	0,036	10,5	-	0,42	8,4	15,6	12	0,54
ТК	Фрукт свежий	100	0,83	0,17	7,5	38	0,06	38	0,01	0,2	35	17	11	0,1
88	Щи из свежей капусты с картофелем и говядиной	6/250	3,47	6,15	7,90	107,25	0,06	15,78	-	2,39	49,94	62,00	23,69	1,04
ТК	Бефстроганов из филе куриного	50/50	12,2	9,6	2,8	147,1	0,042	0,044	0,045	1,8	25,72	99,3	45,9	0,84
302	Каша рассыпчатая гречневая	180	10,32	7,31	46,37	292,50	0,25	-	-	0,73	17,78	244,72	163,00	5,47
342	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	27,88	114,6	0,012	0,9	-	0,08	14,18	4,4	5,14	0,95
ПР	Хлеб пшеничный	19	1,5	0,19	9,2	44,53	0,02	-	-	0,25	4,38	16,57	6,29	0,21
ПР	Хлеб ржаной витаминизированный	63	4,34	0,7	33,7	143,02	-	-	-	-	-	-	-	-
	Итого		33,48	24,4	137,63	900,2	0,48	65,224	0,055	5,87	155,4	459,59	267,02	9,15
	Всего за день		73,608	57,35	250,97	1812,36	0,7052	77,886	0,233	7,702	575,716	980,326	349,684	12,504

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. П.М. Могильного и В. А. Тутельяна. –М.: ДеЛи, 2015. – 544 с.

№ рец. по сборнику 2015 г	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
9-й день четверг														
Завтрак														
ТК	Фрукт свежий	100	0,83	0,17	7,5	38	0,06	38	0,01	0,2	35	17	11	0,1

71	Овощи натуральные свежие (по сезону)	60	0,42	0,06	1,14	7,2	0,024	2,94	-	0,06	10,2	18	8,4	0,3
229	Рыба, тушеная в томате с овощами (минтай)	50/50	9,75	4,95	3,8	105	0,05	3,73	0,006	2,52	39,07	162,19	48,53	0,85
312	Пюре картофельное	180	3,67	5,76	24,53	164,70	0,17	21,79	-	0,22	44,36	103,92	33,30	1,20
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	-	0,03	-	-	11,1	2,8	1,4	0,28
ПР	Хлеб пшеничный	38	3	0,38	18,4	89,06	0,04	-	-	0,5	8,76	33,14	12,58	0,42
	Итого		17,74	11,34	70,37	463,96	0,344	66,49	0,016	3,5	148,49	337,05	115,21	3,15
Обед														
71	Овощи натуральные свежие (по сезону)	60	0,42	0,06	1,14	7,2	0,024	2,94	-	0,06	10,2	18	8,4	0,3
ПР	Фрукт свежий	120	0,48	0,36	12,36	56,4	0,024	6	-	2,4	22,8	19,2	14,4	2,76
96	Рассольник ленинградский с говядиной	6/250	3,65	6,26	11,98	124,14	0,09	8,38	-	2,35	30,95	69,63	25,84	1,15
294	Шницель из курицы	100	17,36	12,14	16,16	286,00	0,20	0,90	0,05	68,40	59,78	80,00	22,20	3,63
309	Макаронные изделия отварные	180	6,62	5,42	2,93	202,14	0,07	-	-	1,16	5,83	44,60	25,34	1,33
388	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,2	0,01	100	-	0,76	21,34	3,44	3,44	0,63
ПР	Хлеб пшеничный	19	1,5	0,19	9,2	44,53	0,02	-	-	0,25	4,38	16,57	6,29	0,21
ПР	Хлеб ржаной витаминизированный	63	4,34	0,7	33,7	143,02	-	-	-	-	-	-	-	-
	Итого		35,05	25,41	108,23	951,63	0,438	118,22	0,05	75,38	155,28	251,44	105,91	10,01
	Всего за день		52,79	36,75	178,6	1415,59	0,782	184,71	0,066	78,88	303,77	588,49	221,12	13,16

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. П.М. Могильного и В. А Тутельяна. –М.: ДеЛи, 2015. – 544 с.

№ рец. по сборнику 2015 г	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
10-й день пятница														
Завтрак														
ПР	Йогурт фруктовый	125	3,6	3,1	13,8	97,5	-	-	-	-	-	-	-	-
338	Фрукт свежий	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	-	-	16	11	9	2,2
243	Сосиска отварная	55	6,06	13,15	0,21	144,1	0,01	-	-	0,21	19,03	87,45	11	0,97
210	Омлет натуральный	200	18,54	33,02	3,51	385,25	0,13	0,35	0,43	1,00	136,99	300,27	21,45	3,50
382	Какао с молоком	200	4,08	3,54	0,54	118,6	0,06	1,59	0,02	-	152,2	124,56	21,34	0,48
ПР	Хлеб пшеничный	38	3	0,38	18,4	89,06	0,04	-	-	0,5	8,76	33,14	12,58	0,42
	Итого		35,68	53,59	46,26	881,51	0,27	11,94	0,45	1,71	332,98	556,42	75,37	7,57
Обед														
71	Овощи натуральные свежие (по сезону)	60	0,66	0,12	2,28	13,2	0,036	10,5	-	0,42	8,4	15,6	12	0,54
ТК	Фрукт свежий	100	0,83	0,17	7,5	38	0,06	38	0,01	0,2	35	17	11	0,1
82	Борщ с капустой и картофелем с говядиной	6/250	3,43	6,09	10,93	120,64	0,05	10,68	-	2,4	51,53	67,5	27,79	1,45
ТК	Биточек рыбный (минтай)	100	12,20	7,76	14,69	178,00	0,06	0,34	0,05	5,00	43,48	163,70	38,26	1,44
ТК	Рис отварной с овощами	180	4,38	5,37	44,02	251,64	0,03	-	-	0,34	1,64	73,14	19,61	0,64
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8	0,016	0,73	-	0,51	32,48	23,44	17,46	0,7
ПР	Хлеб пшеничный	19	1,5	0,19	9,2	44,53	0,02	-	-	0,25	4,38	16,57	6,29	0,21
ПР	Хлеб ржаной витаминизированный	63	4,34	0,7	33,7	143,02	-	-	-	-	-	-	-	-
	Итого		28	20,49	154,33	839,3	0,272	60,25	0,06	9,12	176,91	376,95	132,41	5,08
	Всего за день		63,68	74,08	200,59	1720,81	0,542	72,19	0,51	10,83	509,89	933,37	207,78	12,65
	Среднее за завтрак		26,88	27,52	74,03	672,44	0,25	19,64	0,18	9,03	293,02	392,32	79,23	4,65
	Среднее за обед		30,17	27,78	132,26	1005,36	0,48	77,39	0,10	16,08	183,91	449,42	167,62	9,37
	Среднее в день		57,05	55,30	206,29	1658,17	0,70	95,83	0,23	24,94	443,63	786,10	239,32	13,27

	Норма		54	55,2	229,8	1627,8	0,84	42	0,54	7,2	720	1080	180	10,2
--	-------	--	----	------	-------	--------	------	----	------	-----	-----	------	-----	------

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. П.М. Могильного и В. А Тутельяна.
–М.: ДеЛи, 2015. – 544 с.

10. Требования к пищевой продукции, используемой для оказания услуг

№ п/п	Наименование товара	Качественные характеристики товара	ГОСТ, ОСТ, ТУ
1	Крупа манная	Крупа манная марки М – из мягкой пшеницы. Мучнистая крупа ровного белого или кремового цвета. Запах - нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов. Вкус - нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов. При разжевывании крупы не должно ощущаться хруста. Влажность не более 15,5%. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение должна соответствовать ГОСТ Р 51074-2003. Упаковка должна быть целостная без признаков порчи. Упаковка: мешок 50 кг.	ГОСТ 7022-97 Крупа манная. Технические условия.
2	Крупа овсяная Геркулес	Овсяные хлопья, вид должен быть «Геркулес». Запах должен быть свойственный овсяной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение должны быть по ГОСТ Р 51074-2003. Упаковка должна быть целостная без признаков порчи. Упаковка: мешок 40 кг.	ГОСТ 21149-93 Хлопья овсяные. Технические условия
3	Крупа гречневая	Должна быть высшего сорта. Крупа ядрица быстрорастворимая должна быть сухой, чистой, сыпучей, без посторонних включений, побуревших, потемневших ядер, порченных из-за загнивания, плесневения. Без затхлого и плесневелого запаха, амбарных вредителей. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение должны быть по ГОСТ Р 51074-2003. Упаковка должна быть целостная без признаков порчи. Упаковка: мешок 50 кг.	ГОСТ Р 55290-2012 Крупа гречневая. Общие технические условия (с Поправкой)
4	Крупа пшено	Сорт крупы должен быть высший. Крупа должна быть сухой, чистой, сыпучей, без посторонних включений, побуревших, потемневших ядер, порченных из-за загнивания, плесневения. Без затхлого и плесневелого запаха, амбарных вредителей Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение должны быть по ГОСТ Р 51074-2003. Упаковка должна быть целостная без признаков порчи. Упаковка: мешок 50 кг.	ГОСТ 572-2016 Крупа пшено шлифованное. Технические условия

5	Крупа рис круглый	Рис шлифованный. Сорт крупы должен быть «Высший». Должна быть белого цвета, сухая, чистая, сыпучая, без посторонних включений, побуревших, потемневших ядер, порченных из-за загнивания, плесневения. Без затхлого и плесневелого запаха, амбарных вредителей. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение должны быть по ГОСТ Р 51074-2003. Упаковка должна быть целостная без признаков порчи. Упаковка: мешок до 50 кг.	ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия ГОСТ ISO 7301-2013 Рис. Технические условия
6	Рис пропаренный	Шлифованный рис, выработанный из необрушенного или обрушенного риса, который был замочен в воде и подвержен тепловой обработке так, чтобы крахмал полностью желатинировался (клейстеризовался), и высушен. Упаковка должна быть целостная без признаков порчи. Упаковка: мешок до 50 кг.	ГОСТ ISO 7301-2013 Рис. Технические условия
7	Крупа горох колотый	Горох должен быть 1 сорта колотый, лущеный, шлифованный с разделенными семядолями, без примесей. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение должны быть по ГОСТ Р 51074-2003. Упаковка должна быть целостная без признаков порчи. Упаковка: мешок от 25 кг до 50 кг.	ГОСТ 6201-68 Горох шлифованный. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, 3)
9	Макаронны вермишель	Макаронные изделия должны быть группы А. Макаронные изделия, изготовленные из муки мягкой пшеницы для макаронных изделий. Сохранность формы сваренных изделий не менее 100%. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение должны быть по ГОСТ Р 51074-2003. Упаковка должна быть целостная без признаков порчи. Упаковка: крафт пакет не более 25 кг.	ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия
10	Макаронны рожки	Макаронные изделия должны быть группы А. Макаронные изделия, изготовленные из муки мягкой пшеницы для макаронных изделий. Сохранность формы сваренных изделий не менее 100%. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение должны быть по ГОСТ Р 51074-2003. Упаковка должна быть целостная без признаков порчи. Упаковка: крафт пакет не более 25 кг.	ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия
11	Сухари панировочные	Панировочные сухари должны вырабатываться хлебных сухарей. Крупка, достаточно однородная по размеру, без посторонних привкусов и запахов. Упаковка панировочных сухарей должна быть по ГОСТ 24508-80 .	ГОСТ 28402-89 Сухари панировочные.

		Упаковка должна быть целостная без признаков порчи. Упаковка: крафт пакет не более 30 кг.	Общие технические условия (с Изменением N 1)
12	Соль поваренная йодированная	Пищевая соль должна быть: по происхождению сырья - галит (каменная соль). По способу производства – молотая. По способу обработки - с добавками йода. По качеству – сорт «Экстра». Упаковка должна быть целостная без признаков порчи. Упаковка: не более 1 кг.	ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Общие технические условия
13	Соль пищевая	Пищевая соль должна быть: по происхождению сырья - галит (каменная соль). По способу производства – молотая. По способу обработки – без добавок. По качеству – сорт «Экстра». Упаковка должна быть целостная без признаков порчи. Упаковка: не более 1 кг.	ТУ 9192-007-17028327-2001 Соль пищевая профилактическая йодированная
14	Сахар-песок	Белый свекловичный сахар: Белый сахар, полученный из сахарной свеклы, кристаллический. Сахар белый, чистый. Однородная сыпучая масса кристаллов. Без посторонних запаха и привкуса, как в сухом сахаре, так и его растворе. Упаковка: мешок 50 кг.	ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия (с Поправкой)

15	Мука пшеничная в/с	Мука должна быть высшего сорта. Мука должна быть сухой на ощупь, без комков. Цвет должен быть белый, или белый с кремовым оттенком. Без плесневелого, затхлого или другого постороннего запаха и наличия амбарных вредителей. Упаковка должна быть целостная без признаков порчи. Упаковка: 10 кг и 50 кг	ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
16	Чай весовой	По внешнему виду черный чай должен быть гранулированный, достаточно ровный, сферической или продолговатой формы. Упаковка: пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Фасовка: до 1 кг.	ГОСТ 32573-2013 Чай черный. Технические условия (с Поправкой)
17	Кофейный напиток	Растворимый кофейный напиток должен быть порошкообразный, без комков, коричневого цвета разной степени интенсивности. Без посторонних привкуса и запаха. Упаковка: Коробка картонная или пачка картонная. Массой от 0,1 кг.	ГОСТ Р 50364-92 Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия. ТУ 9198-010-

			44418433-2003 Концентраты пищевые. Кофе с добавками и напитки кофейные
18	Какао порошок	Порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. Не допускается серый оттенок. Без посторонних привкуса и запаха. Упаковка: Коробка картонная или пачка картонная, пакеты из полимерных материалов. Массой не более от 0,25 кг.	ГОСТ 108-2014 Какао-порошок. Технические условия (с Поправкой)
19	Кислота лимонная	Бесцветные кристаллы или белый порошок без комков. Вкус кислый, без постороннего привкуса. Без запаха. Структура сыпучая и сухая, на ощупь не липкая. Лимонную кислоту упаковывают в пакеты вместимостью 15; 20; 30; 50 и 100 г из полимерных и комбинированных материалов	ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия (с Поправкой)
20	Паста томатная	Паста томатная должна быть изготовлена категории "Экстра" (из свежего сырья). Изготовлена по технологии "HotBreak": Процесс изготовления томатной пасты, при котором проводят подогрев измельченной томатной массы перед протиранием при температуре от 85 до 100°C. Густая однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых остатков плодов. Цвет красный, оранжево-красный, малиново-красный. Массовая доля сухих веществ 25%. Фасовка: томатную пасту фасуют в стеклянную банку вместимостью до 1000 дм ³ (1кг).	ГОСТ 3343-2017 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия.
22	Сухофрукты	Сушеные фрукты должны быть эластичными, не ломкими, не слипаться при сжатии. Не допускается наличие загнивших, горелых плодов, отходов, насекомых, их личинок и куколок. Товар должен быть упакован в соответствии с требованиями ГОСТ 12003-76. Фрукты сушеные должны упаковываться в ящики массой нетто не более 25 кг в соответствии с предельной массой груза, указанной в соответствующих стандартах на ящики: в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511-2006, дощатые ящики неразборные по ГОСТ 10131-93, фанерные ящики по ГОСТ 10131-93. Допускается упаковывание смесей из сушеных фруктов массой нетто до 30 кг в бумажные	ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия

		непропитанные мешки не менее чем четырехслойные по ГОСТ 2226-2013 с полиэтиленовым вкладышем.	
23	Горошек консервированный	Горошек зеленый консервированный должен быть высшего сорта. Зерна целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета. Вкус и запах свойственные консервированному горошку, без посторонних привкусов и запахов. Цвет зерен – зеленый, светло-зеленый или оливковый. Консистенция – мягкая, однородная. Консервы фасуют в металлические банки с лаковым или эмалевым покрытием, вместимостью до 1 дм ³ .	ГОСТ 34112-2017 Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия
24	Горошек консервированный (восстановленный) зеленый	Горошек зеленый сублимированный восстановленный	ТУ 9161-011-70959595-2006 Горошек зеленый консервированный ТУ 9161-006-93822137-06
27	Огурцы соленые	Огурцы с зеленью в заливке должны быть высшего сорта. Овощи целые, однородные по размеру и конфигурации, без плодоножек и остатков цветков, здоровые, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических повреждений. Плоды целые, размером не более, мм: 90, диаметру – 50 мм. Вкус и запах - слабокислый, свойственный консервированным огурцам, умеренно соленый с ароматом пряностей. Цвет однородный с оттенками от зеленого до оливкового. Огурцы плотные, упругие, с хрустящей мякотью, без пустот. Заливка прозрачная, бесцветная. Огурцы с зеленью в заливке фасуют: в стеклянные банки I и III типов вместимостью не более 5,0 дм	ГОСТ 31713-2012 Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия ГОСТ 34220-2017 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия
28	Сыр твердый Российский	Сыр должен быть изготовлен с низкой температурой второго нагревания от 48°С до 58°С. Форма: низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями. Массой от 10,5 кг до 18 кг включительно; прямоугольный брусок со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями. Массой от 4 кг до 7,5 кг включительно. Внешний вид: корка прочная, ровная без повреждений и толстого подкоркового слоя. Вкус и запах: выраженные сырный, слегка сладковатый, пряный. Консистенция: умеренно эластичная, однородная по всей массе. Цвет от белого до светло-желтого по всей массе. На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков	ГОСТ 32260-2013 Сыры полутвердые. Технические условия.

		неправильной и угловатой формы. Сорт Высший. Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество 50,0%	
29	Масло сливочное вес	Масло сливочное должно быть сладко-сливочное несоленое Крестьянское, сладко-сливочное несоленое Традиционное. Вкус и запах - Выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция и внешний вид - плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги. Цвет – от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе. Сорт Высший. Фасовка: коробка 10 кг.	ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия.
29	Масло сливочное штучное	Масло сливочное должно быть сладко-сливочное несоленое Крестьянское, сладко-сливочное несоленое Традиционное. Вкус и запах - Выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция и внешний вид - плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги. Цвет – от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе. Сорт Высший. Фасовка: по 10 грамм.	ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия.
30	Творог 9%	Творог должен быть изготовлен из цельного молока. Консистенция и внешний вид: мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Вкус и запах: чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет: белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Массовая доля жира не менее 9%. Фасовка: картонная коробка массой от 5 кг до 10 кг.	ГОСТ 31453-2013 Творог. Технические условия
31	Сметана	Сметана должна быть изготовлена из нормализованных сливок. Внешний вид и консистенция: однородная густая масса с глянцевой поверхностью. Для продукта с массовой долей жира от 10,0% до 20,0% допускается недостаточно густая, слегка вязкая консистенция с незначительной крупитчатостью. Вкус и запах: чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет: белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Массовая доля жира не менее 15%. Фасовка: стаканчики из полистирола, комбинированного материала массой 0,23 кг. Ведра массой от 2 кг до 10 кг.	ГОСТ 31452-2012 Сметана. Технические условия

32	Молоко	Молоко должно быть изготовлено из цельного молока, пастеризованное. Внешний вид: непрозрачная жидкость. Консистенция: жидкая, однородная нетягучая, слегка вязкая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира. Вкус и запах: характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения. Цвет: белый. Массовая доля жира 2,5%-3,2%. Упаковка: 1 л пакет из пластиковой пленки.	ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия.
33	Яйцо 1с	Яйцо должно быть столовое, 1-й категории. Состояние воздушной камеры и ее высота: неподвижная или допускается некоторая подвижность; высота - не более 7 мм. Состояние и положение желтка: прочный, мало заметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения. Плотность и цвет белка: плотный, светлый, прозрачный. Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета, и неповрежденной. Каждое яйцо маркируют средствами, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами. Средства для маркировки не должны влиять на качество продуктов. Маркировка яиц должна быть четкой, легко читаемой. Упаковка: картонная коробка, вместимостью 360 шт.	ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия (с Поправкой)
34	Масло растительное	Масло растительное должно быть рафинированное дезодорированное "Высший сорт". Прозрачное без осадка. Без запаха обезличенный вкус. Фасовка: бутылки из полимерных материалов, вместимостью от 1 л до 5 л.	ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия (с Поправкой)
35	Яблоко	Свежие яблоки должны быть по качеству высшего сорта. Требования к окраске не предъявляются. Плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности. Яблоки должны быть калиброванные массой 100 г. Свежие яблоки упаковывают в потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов или других материалов, масса яблок в которых не менее 3 кг.	ГОСТ 34314-2017 Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия
36	Лимон	Внешний вид: плоды свежие, чистые, не уродливые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Запах и вкус: свойственные свежим лимонам, без постороннего запаха и привкуса. Окраска: от светло-зеленой до желтой или оранжевой. Допускаются плоды с прозеленью. Лимоны упаковывают в деревянные ящики, ящики выстилают оберточной бумагой. Каждый ряд плодов также перестилают бумагой.	ГОСТ 4429-82 Лимоны. Технические условия (с Изменениями N 1, 2)
37	Мандарин	Мандарины должны соответствовать следующим требованиям и нормам: внешний вид - плоды свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Запах и вкус - свойственные свежим мандаринам, без постороннего запаха и привкуса. Окраска - от светло-оранжевой до оранжевой. Мандарины упаковывают в	ГОСТ 4428-82 Мандарины. Технические условия (с Изменениями N 1, 2)

		деревянные ящики, ящики выстилают оберточной бумагой. Каждый ряд плодов также перестилают бумагой.	
38	Картофель	Сортовая чистота картофеля должна быть не ниже 90%. Внешний вид: клубни целые, сухие, незагрязненные, непроросшие, непозеленевшие, без наростов, трещин, неувядшие, однородные по форме и окраске кожуры. Для позднего картофеля - зрелые, с плотной кожурой. Форма: округлая, округло-овальная, удлиненная. Цвет мякоти: от белого до желтого. Запах: свойственный картофелю, без постороннего запаха. Массовая доля крахмала не менее 15%. Картофель упаковывают в ящики, ящичные поддоны, тканевые мешки или сетчатые мешки.	ГОСТ 7176-2017 ГОСТ 6014-68, ГОСТ 26832-86 Картофель продовольственный. Технические условия.
39	Свекла	Внешний вид: корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, нетреснувшие. Допускаются корнеплоды с отклонениями от формы, но не уродливые. Допускаются корнеплоды с зарубцевавшимися трещинами (у головки корнеплода), не уродующими его форму. Допускаются корнеплоды с поломанными корешками. Запах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Внутреннее строение: мякоть сочная, темно-красная разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта. Допускаются корнеплоды с узкими светлыми кольцами. Свеклу упаковывают в ящики, ящичные поддоны, мешки тканевые, мешки безузелковые сетчатые. Укладывают свеклу плотно, вровень с краями тары.	ГОСТ 1722-85 Свекла столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, 3)
40	Лук репчатый	Внешний вид: луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, непроросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной от 2 до 5 см включ. Допускаются луковицы с разрывами сухих чешуй, открывающими сочную чешую на ширину не более 2 мм, раздвоенные, находящиеся под общими сухими наружными чешуями, с сухими корешками длиной не более 1 см. Запах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запаха и привкуса. Лук упаковывают в ящики и ящичные плотно, на 2-3 см ниже края тары, а также в сетчатые и тканевые мешки.	ГОСТ 1723-86 Лук репчатый свежий, заготавливаемый и поставляемый. Технические условия
41	Капуста свежая	Капуста должна быть первого класса. Внешний вид: кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, непроросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерыги. Кочаны	ГОСТ Р 51809-2001 ГОСТ 1724-85 Капуста белокочанная свежая,

		плотные. Зачистка кочана: Кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев. Капусту первого и второго класса упаковывают непосредственно в ящики, мешки, пакеты из полимерных и комбинированных материалов.	заготавливаемая и поставляемая.
42	Морковь свежая	Внешний вид: корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, неувядшие, нетреснувшие без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них, но без повреждения плечиков корнеплода. Допускаются корнеплоды с отклонениями по форме, но не уродливые. Запах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Морковь упаковывают в ящики, ящичные поддоны, мешки тканевые. Укладывают морковь плотно, вровень с краями тары.	ГОСТ 1721-85 Морковь столовая свежая заготавливаемая и поставляемая. ГОСТ 32284-2013 ГОСТ 33540-2015
44	Шиповник сушеный	Внешний вид: Цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек ложные плоды разнообразной формы: от шаровидной, яйцевидной или овальной до сильно вытянутой веретеновидной. Стенки плодов твердые, хрупкие, наружная поверхность блестящая, реже матовая, более или менее морщинистая. Внутри плоды обильно выстланы длинными, очень жесткими щетинистыми волосками. Цвет плодов: от оранжево-красного до буровато-красного. Запах: свойственный данному сырью, без посторонних запахов. Вкус: кисловато-сладкий, слегка вяжущий. Плоды шиповника упаковывают по ГОСТ 6077 -80 в мешки по ГОСТ 30090-93 массой не более 25 кг нетто.	ГОСТ 1994-93 Плоды шиповника. Технические условия
46	Изделия колбасные вареные Сосиски	Батончики с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков или батончики в оболочке или без нее, упакованные под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы. Допускается незначительное отделение бульона в упаковках. Консистенция - нежная, в разогретом виде – сочная. Вид на разрезе: фарш равномерно перемешан, без пустот, светло-розового цвета или с оранжевым оттенком. Запах и вкус: свойственные данному виду продукта с выраженным ароматом пряностей, слабосоленый, без посторонних привкуса и запаха. Форма и размер: батончики прямые или изогнутые открученные, перевязанные в натуральной или искусственной оболочке, или закрепленные скобами в искусственной оболочке, длиной от 5 до 11 см, диаметром от 14 до 32 мм. Вареные колбасные изделия выпускают в упакованном виде под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы.	ГОСТ 31498-2012 Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия

48	Свинина	<p>Свинина жилованная нежирная - мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 10 %.</p> <p>Свинину жилованную нежирную выделяют преимущественно из тазо-бедренной, шейной, спинной и лопаточной частей.</p> <p>Цвет поверхности: бледно-розового или бледно-красного цвета.</p> <p>Консистенция: на разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается.</p> <p>Запах: специфический, свойственный свежему мясу.</p> <p>Состояние жира: имеет белый или бледно-розовый цвет; мягкий, эластичный.</p> <p>Состояние сухожилий: сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая.</p> <p>Масса нетто отрубов в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг.</p>	ГОСТ 31778-2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия
49	Говядина	<p>Жилованная говядина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6% (первый сорт). Отруб лопаточный без голяшки бескостный</p> <p>Жилованная говядина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20% (второй сорт).</p> <p>Замороженные блоки должны быть монолитными, поверхность блоков - твердой, цвет - свойственный данному виду сырья в замороженном состоянии.</p> <p>Укладка мясного сырья в блоки - плотная.</p> <p>Не допускается попадание воды, постороннего сырья и предметов в мясо перед замораживанием.</p> <p>Не допускается на поверхности замороженных блоков наличие льда и снега.</p>	ГОСТ Р 54704-2011 Блоки из жилованного мяса замороженные. Общие технические условия
50	Печень говяжья	<p>Внешний вид и запах: без наружных кровеносных сосудов и желчных протоков; без лимфатических узлов, желчного пузыря и прирезей посторонних тканей. Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого с оттенками .Замороженные субпродукты упаковывают в пленки или пакеты целыми изделиями при поштучном замораживании или в виде блоков. Масса нетто субпродуктов в ящиках из гофрированного картона не должна превышать 20 кг</p>	ГОСТ 32244-2013 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия
51	Тушка цыпленка-бройлера бескостная Филе цыпленка-бройлера Филе бедра цыпленка-бройлера	<p>Тушки и их части должны быть хорошо обескровленными, чистыми. Не иметь посторонних включений (например, стекла, резины, металла);постороннихзапахов;фекальныхзагрязнений;видимых кровяных сгустков; остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов;холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи.</p>	ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия

		<p>Тушки ЦБ 1 сорта. Упитанность: мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира в области нижней части живота незначительные. Запах: свойственный свежему мясу данного вида птицы. Не допускается наличие пеньков, волосовидного пера. Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков. Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса кур, не должна превышать 4%. В качестве потребительской тары и групповой упаковки применяют: пакеты из полимерных материалов с применением подложек или без них с последующей заклеивкой горловины пакета липкой лентой или скрепляют скрепкой.</p>	
52	Минтай с/м филе	<p>Филе без кожи - рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые и крупные реберные кости, плавники, внутренности, в том числе икра или молоки, кожа, черная пленка (при наличии); сгустки крови зачищены; мелкие реберные кости оставлены. Мороженое филе изготавливают в глазированном. Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность мороженых филе или блока, и не должна отставать при легком постукивании. Мороженое филе упаковывают в коробки из картона парафинированные или ламинированные с внутренней или внутренней и внешней стороны; пачки из картона парафинированные или ламинированные с внутренней или внутренней и внешней стороны или без покрытия; пакеты из полимерных пленок;</p>	<p>ГОСТ 3948-2016 Филе рыбы мороженое. Технические условия</p>
55	Кисель концентрированный	<p>Внешний вид насыпных концентратов: однородная сыпучая масса. Допускаются неплотно слежавшиеся комочки. Внешний вид брикетов: целые, правильной формы.</p>	<p>ГОСТ 18488-2000 Концентраты пищевые сладких блюдо. Общие технические условия</p>
60	Молоко сгущенное	<p>Цельное сгущенное молоко с сахаром. Вкус и запах: вкус сладкий, чистый с выраженным вкусом и запахом пастеризованного молока, без посторонних привкусов и запахов. Внешний вид и консистенция: Однородная, вязкая по всей массе без наличия ощущаемых органолептически кристаллов молочного сахара (лактозы). Допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне упаковки при хранении. Цвет: Равномерный по всей массе, белый с кремовым оттенком.</p>	<p>ГОСТ 31688-2012 Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия (с Изменением N 1, с Поправкой)</p>

61	Йогурт 1,5%	<p>Йогурты в зависимости от вносимых немолочных компонентов подразделяют:</p> <ul style="list-style-type: none"> - без компонентов; - с компонентами. <p>Внешний вид и консистенция: однородная, с нарушенным сгустком при резервуарном способе производства, с ненарушенным сгустком - при термостатном способе производства, в меру вязкая, при добавлении загустителей или стабилизирующих добавок - желеобразная или кремообразная.</p> <p>Вкус и запах: чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, в меру сладкий вкус (при выработке с подслащивающими компонентами), с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов</p> <p>Цвет: молочно-белый или обусловленный цветом внесенных компонентов, однородный или с вкраплениями нерастворимых частиц.</p> <p>Массовая доля жира, % - от 0,5 до 10 включительно.</p>	ГОСТ 31981-2013 Йогурты. Общие технические условия
62	Огурцы свежие	<p>Внешний вид: плоды целые, свежие, здоровые, чистые, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, с типичной для ботанического сорта формой и окраской. Плоды правильной формы и практически прямые (допускается высота внутренней дуги не более 10 мм на 10 см длины огурца)</p> <p>Огурцы упаковывают в потребительскую тару - деревянную, из полимерных и комбинированных материалов или других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает сохранение его качества и безопасности. Потребительскую упаковочную единицу помещают в деревянные, полимерные, картонные ящики.</p>	ГОСТ 33932-2016 Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия
63	Помидоры свежие	<p>Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, неповрежденные сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности.</p> <p>Свежие томаты упаковывают произвольной массой в потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов или других материалов.</p>	ГОСТ 34298-2017 Томаты свежие. Технические условия
64	Хлеб Дарницкий	<p>Дарницкий хлеб вырабатывают формовым или подовым, массой 0,5-1,25 кг.</p> <p>Внешний вид: формового соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов.</p> <p>Поверхность: шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Допускаются наколы, мучнистость верхней и нижней корки подового хлеба и наличие шва от делителя-укладчика у формового хлеба.</p> <p>Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого.</p>	ГОСТ 26983-2015 Хлеб дарницкий. Технические условия

		Состояние мякиша: пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Без комочков и следов непромеса. Вкус и запах: свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса и запаха.	
65	Хлеб пшеничный из муки высшего, первого и второго сортов подовый и формовой штучный	Внешний вид: формового соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов; поверхность без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами, или без них в соответствии с технологическими инструкциями; цвет от светло-желтого до темно-коричневого. Состояние мякиша: пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Без комочков и следов непромеса. Вкус и запах: свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса и запаха.	ГОСТ Р 58233-2018 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия
66	Джем Фруктовый	Фруктовые консервы, изготовленные из свежих, или быстрозамороженных, или сушеных, целых, нарезанных или измельченных фруктов, или смесей фруктов, подготовленных в соответствии с установленной технологией, сахара или сахаров, с добавлением или без добавления пектина, в которых массовая доля фруктовой части составляет не менее 35%, массовой долей растворимых сухих веществ в готовом продукте не менее 60%, обладающие железной мажущейся консистенцией, с равномерно распределенными в массе продукта фруктами или их частями и предназначенные для непосредственного употребления. Джем по способу изготовления должны быть стерилизованные. Внешний вид и консистенция: Мажущаяся масса, обладающая железной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами и/или овощами или их частями. Вкус и запах: Вкус и запах хорошо выраженные. Посторонние привкус и запах не допускаются. Цвет: Свойственный цвету фруктов или овощей, из которых изготовлен джем.	ГОСТ 31712-2012 Джемы. Общие технические условия (Переиздание)
67	Минтай потрошенный без головы	Потрошенная обезглавленная - потрошенная рыба, у которой удалена голова с плечевыми костями. Мороженую рыбу готовят в глазированной. Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность рыбы или блока, и не должна отставать при легком постукивании. Мороженая рыба по качеству должна быть первого сорта. Рыба должна быть замороженной поштучно, внешний вид: поверхность чистая; рыбы отделены друг от друга. Рыба без наружных повреждений. Консистенция: Плотная или мягкая, свойственная данному виду рыбы. Вид разделки - Минтай обезглавленный, размер: 25 и более см. Фасовка: Коробка или мешок (От 5 до 22 кг)*	ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия (с Поправкой)

68	Фасоль консервированная красная	<p>Внешний вид: Зерна фасоли одного типа, однородные по величине, в заливке или в соусе. Не допускается наличие зерен, поврежденных сельскохозяйственными вредителями. Вкус и запах: Свойственные данному виду консервов. Не допускаются посторонние привкус и запах. Цвет: Зерен - однородный, свойственный данному типу фасоли.</p> <p>Заливки - с оттенком цвета фасоли, с незначительным количеством взвешенных частиц мякоти. Соуса - оранжево-красный. Допускается красно-коричневый оттенок. Допускаются единичные зерна, незначительно отличающиеся по цвету от основной массы. Консистенция: Зерна целые, мягкие, но не разваренные. Допускается наличие разваренных зерен фасоли не более 10% по массе и незначительное желирование заливки. Массовая доля фасоли от массы нетто консервов, не менее 55%. Упаковка: в металлические банки по ГОСТ 5981 с ключом, вес не менее 400 г, но не более 425 г</p>	ГОСТ Р 54679-2011 Консервы из фасоли. Технические условия (Переиздание)
69	Лист Лавровый	<p>Внешний вид: Листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком, Запах, вкус: Хорошо выраженные, свойственные лавровому листу, без постороннего запаха и привкуса. Длина листа, не менее 3 см. Фасовка: пакет по 200 или 250 г.</p>	ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. Технические условия (с Изменением N 1, 2)
70	Укроп сушеный	<p>Продукты переработки овощей, целые, нарезанные или порошкообразные, изготовленные из свежих целых или нарезанных овощей, подготовленных в соответствии с установленной технологией, высушенные путем термической обработки или воздушно-солнечной сушки и другими способами до достижения массовой доли влаги, обеспечивающей их сохранность. Технология производства - нарезанные, россыпью. Внешний вид: Укроп в виде листьев на тонких, недеревневших стебельках или частей листьев. Консистенция: Листья, пластинки, черешки - хрупкие. Допускается легкая эластичность. Вкус и запах - свойственные овощам данного вида без постороннего привкуса и запаха. Цвет - Свойственный цвету сырья, из которого были изготовлены сушеные овощи. Фасовка – пакеты от 100 до 500 гр.</p>	ГОСТ 32065-2013 Овощи сушеные. Общие технические условия (Переиздание)
71	Куркума	<p>Измельченную (порошкообразную) куркуму получают путем размола цельных корневищ. Корневища должны быть сухими, хорошо развитыми и должны иметь форму и цвет, характерные для данного растения. Корневища обрабатывают путем замачивания их в кипящей воде и последующей сушки, чтобы избежать прорастания. Они могут быть в естественном состоянии или очищены механическим способом. Целая и молотая (порошкообразная) куркума должна иметь запах и вкус,</p>	ГОСТ ISO 5562-2017 Пряности. Куркума целая и молотая (порошкообразная). Технические условия

		характерные для этой пряности. Она не должна иметь запаха и вкуса плесени и других посторонних вкусов и запахов. Класс: мелкоизмельченный порошок (98% продукта должно проходить через сито с размером ячеек 300 мкм). Фасовка – пакеты от 100 до 500 гр.	
--	--	---	--

11.Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений

(в соответствии с требованиями Приложения № 7 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»)

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
16. Простокваша-"самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.

20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
23. Пищевые продукты, не предусмотренные приложением N 9 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»).
24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
25. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
26. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
27. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
28. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
29. Газированные напитки.
30. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
31. Жевательная резинка.
32. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
33. Карамель, в том числе леденцовая.
34. Закусочные консервы.
35. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом.
39. Яичница-глазунья.
40. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
41. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

12. ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПРОДУКТОВ ПО БЕЛКАМ И УГЛЕВОДАМ

(в соответствии с требованиями Приложения № 6 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»)

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					

Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	–	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	–	9,8	

Яблоки сушеные	15	0,5	–	9,7	
Курага (без косточек)	15	0,8	–	8,3	
Чернослив	15	0,3	–	8,7	
Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	–	
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	–	
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	–	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	–	
Замена мяса (по белку)					
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло +6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло +4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло -9 г

Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	–	Масло +13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	–	Масло -11 г
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	–	Масло -6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло -8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло -20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло -13 г
Замена творога					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат,	90	16,7	12,6	–	Масло -3 г
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	–	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	–	Масло +9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло -5 г
Замена яйца (по белку)					

Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	–	
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	–	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	–	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	–	

В данном документе прошу рожать, процедура рожать и
скреплено печатью 58 (пятьдесят восемь) листов.

Контракт № 53/28

23.11.2020г.

Директор МБОУ «Школа № 53»


Т.В. Шпоргун

