

ДОГОВОР № 331
на оказание услуг по организации горячего питания

г. Челябинск

«27» января 2025 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 14 г. Челябинска», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Королевой Татьяны Александровны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Акционерное общество «Уральский комбинат питания», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Готфрид Рудольфа Рудольфовича, действующего на основании Устава, с другой стороны, заключили настоящий договор с соблюдением требований Федерального закона от 18 июля 2011г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Настоящий договор заключается по результатам аукциона в электронной форме №32414392331 на право заключить договор на оказание услуг по организации ежедневного горячего для обучающихся 1-11 классы и воспитанников детского сада Заказчика, получающих бюджетные и внебюджетные средства, в соответствии с муниципальной программой «Организация питания воспитанников и учащихся в муниципальных образовательных учреждениях города Челябинска на 2025 год», и в соответствии с Итоговым Протоколом № 32414392331-01 от «13» января 2025г.

1.2. По настоящему договору «Исполнитель» обязуется организовать ежедневное горячее питание для обучающихся 1-11 классы и воспитанников детского сада «Заказчика», получающих бюджетные средства согласно с муниципальной программой «Организация питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях города Челябинска

1.3. Адрес и срок оказания услуг:

1) 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, д. 34 (школа/основное здание), второй этаж, помещение столовой.

Услуги оказываются:

- с 03.02.2025 по 31.05.2025 г. и с 01.09.2025 г. по 31.12.2025 г.;

2) 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, д. 36 (филиал школы/здание начальной школы), второй этаж, помещение столовой.

Услуги оказываются:

- с 03.02.2025 по 31.05.2025 г. и с 01.09.2025 г. по 31.12.2025 г.

3) 454017, г. Челябинск, ул. Социалистическая, д. 46 (филиал школы/здание детского сада), первый этаж, помещение пищеблока.

Услуги оказываются:

- с 03.02.2025 по 31.12.2025 г.;

1.4. Источник финансирования: за счет средств учреждения (субсидии на выполнение муниципального задания и за счет средств от иной приносящей доход деятельности).

2. Требования к качеству организации питания

2.1. Заказчик, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", создает бракеражную комиссию, для контроля за качеством готовых блюд, в составе не менее трех человек, утверждаемую локальным нормативным актом Заказчика.

2.2. Исполнитель обязуется:

2.2.1. Обеспечить соблюдение требований к качеству услуг, требования к их безопасности, требования к

результатам услуг, связанные с определением соответствия оказываемых услуг потребностям заказчика в соответствии с Техническим заданием – являющимся неотъемлемым приложением к настоящему договору (Приложение № 1 к настоящему договору).

2.2.2. Обеспечивать доступность проверки членами бракеражной комиссии «Заказчика», в любом составе, соблюдения условий организации питания учащихся, условиям хранения продуктов питания и технологического процесса блюд.

2.2.3. При исполнении договора по согласованию Заказчика с исполнителем допускается оказание услуги, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которой являются улучшенными по сравнению с таким качеством и такими характеристиками товара, указанными в договоре.

3. Права и обязанности сторон

3.1. Заказчик обязан:

3.1.1 Предоставить имеющиеся нежилые по договору безвозмездного пользования (ссуды) нежилого помещения для организации питания – пищеблок, складские помещения, цеха, иные помещения Учреждения, необходимые для приготовления пищи (далее – пищеблок) Исполнителю в соответствии со ст.17.1. Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции», на основании п.69.1 решения Челябинской городской Думы от 28.02.2012 № 32/7 «Об утверждении Положения о порядке управления муниципальным имуществом закрепленным за муниципальным имуществом, закрепленным за муниципальными унитарными предприятиями и муниципальными учреждениями города Челябинска» для организации горячего питания обучающихся и их работников.

3.1.2. Предоставить имеющееся движимое имущество (оборудование и инвентарь) для организации питания, необходимые для приготовления пищи Исполнителю в соответствии с условиями заключенного между Заказчиком и Исполнителем договору безвозмездного пользования (ссуды) в соответствии со ст.17.1. Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции», на основании п.69.1 решения Челябинской городской Думы от 28.02.2012 № 32/7 «Об утверждении Положения о порядке управления муниципальным имуществом закрепленным за муниципальным имуществом, закрепленным за муниципальными унитарными предприятиями и муниципальными учреждениями города Челябинска» для организации горячего питания обучающихся и их работников.

3.1.3. Принимать оказываемые услуги в соответствии с условиями настоящего договора.

3.1.4. Производить оплату за оказываемые услуги в соответствии с условиями настоящего договора.

3.1.5. Заказчик ежедневно предоставляет Исполнителю заявки по количеству обучающихся в следующем порядке:

- учащиеся: ежедневно за 1 день до оказания услуги, в случае уточнения по количеству питающихся в учреждении:
 - до 6-30 часов утра - 1 смена (завтрак);
 - до 10.00 часов утра - 2 смена (завтрак, обед), 1 смена (обед) на текущий день.

3.2. Заказчик имеет право:

3.2.1. Осуществлять контроль за своевременным, надлежащим выполнением Исполнителем условий настоящего договора. Члены бракеражной комиссии Заказчика в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

3.2.2. Привлекать независимые организации и различные контролирующие органы для обеспечения контроля деятельности Исполнителя в части исполнения настоящего договора.

3.2.3. Осуществлять контроль за исполнением настоящего договора с привлечением Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Челябинской области с проведением необходимых лабораторных исследований.

3.2.4. Привлекать Исполнителя к ответственности за нарушение им условий настоящего договора в соответствии с действующим законодательством РФ.

3.3. Исполнитель обязан:

3.3.1. Обеспечить ежедневное питание обучающихся за бюджетные средства на питание в соответствии с меню (Приложение № 2 к настоящему договору).

3.3.2. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществлять путем предварительного накрытия столов (сервировки). Не допускается привлечение обучающихся к осуществлению предварительного накрытия столов (сервировки).

Организация питания воспитанников осуществляется путем выдачи готовой продукции работникам Заказчика с пищеблока

3.3.3. Своевременно и качественно оказывать услуги. Гарантии распространяются на оказываемые услуги – в полном объеме, на поставляемые продукты питания, готовую продукцию – в полном объеме.

3.3.4. Обеспечивать соответствие результатов услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, санитарным нормам и правилам, государственным стандартам, в соответствие с техническим заданием Приложение № 1 к настоящему договору.

3.4. Исполнитель имеет право:

3.4.1. Получать оплату за оказанные услуги в порядке и сроки, установленные настоящим договором.

3.4.2. В соответствии с требованиями ч. 1 ст. 37 Федерального закона № 273-ФЗ «Закона об образовании» и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обеспечить реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий за счет средств родителей.

3.4.3. Производить сверку расчетов с Заказчиком по настоящему договору ежемесячно до 15 числа месяца, следующего за отчетным.

3.4.4. Заключить договор безвозмездного пользования (ссуды) нежилого помещения и движимого имущества (оборудования, инвентаря) с Заказчиком на условиях, установленных в документации об аукционе в электронной форме, на основании п.69.1 решения Челябинской городской Думы от 28.02.2012 № 32/7 «Об утверждении Положения о порядке управления муниципальным имуществом закрепленным за муниципальным имуществом, закрепленным за муниципальными унитарными предприятиями и муниципальными учреждениями города Челябинска» для организации горячего питания обучающихся и их работников.

4. Цена и порядок расчетов

4.1. Цена оказания услуг по настоящему договору с учетом коэффициента снижения начальной (максимальной) цены составляет 7 567 268 (семь миллионов пятьсот шестьдесят семь тысяч двести шестьдесят восемь) рублей 48 копеек, НДС не предусмотрен. В цену договора входит расходы «Исполнителя» связанные с исполнением договора, включает в себя стоимость закупаемых продуктов, наценку на продукцию (товары), реализуемые в учреждениях, затраты на кулинарную обработку пищи, транспортные расходы, затраты на моющие, дезинфицирующие средства, спецодежду, производственный инвентарь, посуду, средства индивидуальной защиты, аптечки, налоги, сборы и другие обязательные платежи, предусмотренные законодательством, связанные с исполнением договора.

4.2. Цена оказания услуг, поручаемых Исполнителю по настоящему договору, определяется в

соответствии с расчетом цены (Приложение № 4, являющееся неотъемлемой частью настоящего договора) и расчетом стоимости в меню (Приложение №2, являющееся неотъемлемой частью настоящего договора), с учетом коэффициента снижения начальной (максимальной) цены договора по итогам конкурса. Коэффициент снижения начальной (максимальной) цены договора рассчитывается путем деления цены, предложенной победителем конкурса на начальную (максимальную) цену договора.

4.3. Коэффициент снижения начальной (максимальной) цены договора составляет ____-____.

4.4. Цена настоящего договора может быть изменена по соглашению сторон при условии изменения предусмотренных настоящим договором объема оказываемых услуг и иных условий исполнения настоящего договора.

4.5. Цена договора может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный договором объем услуги или уменьшается предусмотренный договором объем оказываемой услуги. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены договора пропорционально дополнительному объему работы исходя из установленной в договоре цены единицы услуги. При уменьшении предусмотренных договором объема услуги стороны договора обязаны уменьшить цену договора исходя из цены единицы услуги.

4.6. Условия настоящего договора о размере и (или) сроках оплаты и (или) объеме услуг товаров могут быть изменены по соглашению сторон в случае уменьшения в соответствии с Бюджетным кодексом Российской Федерации главному распорядителю средств бюджета города Челябинска ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии бюджетному учреждению на финансовое обеспечение выполнения им муниципального задания.

4.7. Заказчик производит оплату Исполнителю за оказанные услуги по организации питания **по фактическому** количеству питающихся учащихся на основании акта об оказании услуг.

4.8 Оплата производится ежемесячно путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 30 календарных дней с момента подписания Заказчиком акта об оказании услуг, и предоставления Исполнителем счета-фактуры (при наличии), а так же уплаты Исполнителем предъявленных штрафных санкций. Акт об оказании услуг составляется с учетом фактической численности питающихся учащихся и фактически отработанных за месяц дней с учетом стоимости питания на одного учащегося по соответствующей категории.

5. Порядок сдачи-приемки услуг

5.1. Факт приемки готовых блюд по качеству ежедневно фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия Заказчика.

В случае выявления нарушений качества, технологии приготовления и иных недостатков пищевых продуктов и готовых блюд при ежедневной приемке (снятии проб) исполнитель обязан заменить некачественные блюда и продукты в течение 45 минут (один урок).

5.2 Ежемесячно, не позднее 10 числа месяца, следующего за отчетным, Исполнителем предоставляется Заказчику акт об оказании услуг, в котором указывается цена и объем оказанных услуг и который является основанием для осуществления расчетов.

5.3. Заказчик, в случае отсутствия претензий по поводу оказываемых услуг, принимает услуги и подписывает акт об оказании услуг в течение трех рабочих дней с момента предоставления акта Исполнителем.

В случае отказа Заказчика подписать акт об оказании услуг, он должен направить Исполнителю письменный мотивированный отказ в течение трех рабочих дней с момента предоставления акта Исполнителем.

5.4. Услуги по организации питания считаются принятыми в случае отсутствия претензий Заказчика к Исполнителю по поводу оказанных услуг, а в случае наличия таких претензий – **после разрешения возникших разногласий**. В случае возникновения претензий по поводу качества оказываемых услуг,

Заказчик вправе привлекать независимые организации и различные контролирующие органы для разрешения разногласий.

6. Ответственность сторон

6.1. Стороны несут ответственность за нарушение обязательств по настоящему Договору в соответствии с действующим законодательством РФ.

6.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком условий настоящего договора, Исполнитель вправе требовать уплаты неустойки в размере 1/300 ключевой ставки Центрального Банка РФ, действующей на день уплаты неустойки за каждый день просрочки исполнения обязательств, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательств.

6.3. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств Заказчик вправе взыскать с Исполнителя неустойку в размере 1/300 ключевой ставки Центрального Банка РФ, действующей на день уплаты неустойки за каждый день просрочки исполнения обязательств, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательств.

6.4. Уплата неустойки, пени, штрафов не освобождает стороны от исполнения обязательств, принятых на себя по Договору.

6.5. При выявлении нарушений в качестве оказания услуг, пищевых продуктов, готовых блюд Исполнитель несет административную и уголовную ответственность согласно действующему законодательству.

6.6. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Договору, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, как-то: стихийные бедствия, забастовки, военные действия вновь принятые нормативные акты РФ.

7. Обстоятельства непреодолимой силы

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему договору, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, возникших после заключения настоящего договора в результате событий чрезвычайного характера.

7.2. Сторона, ссылающаяся на обстоятельства непреодолимой силы, обязана в течение трех календарных дней известить в письменном виде другую Сторону о наступлении действия обстоятельства непреодолимой силы и предоставить надлежащее доказательство наступления таких обстоятельств. Надлежащим доказательством наличия указанных обстоятельств и их продолжительности будут служить заключения соответствующих компетентных органов.

7.3. По прекращению действия обстоятельств непреодолимой силы, Сторона, ссылающаяся на них, должна в сроки, указанные в п. 8.2 настоящего договора, известить об этом другую Сторону в письменном виде. Если Сторона не направит или несвоевременно направит необходимое извещение, то она обязана возместить другой Стороне убытки, причиненные не извещением или несвоевременным извещением.

7.4. Требования обеспечения питания в период режима повышенной готовности, чрезвычайной ситуации, карантина, режима самоизоляции в связи с распространением коронавирусной инфекции или обучающихся на дому не распространяется, и оплата в случае отсутствия обучающихся не производится.

8. Порядок разрешения споров

8.1. Споры и разногласия, которые могут возникнуть при исполнении настоящего договора, будут решаться путем предъявления претензий.

8.2. Претензии предъявляются в письменной форме и подписываются уполномоченным лицом. К претензии прилагаются документы, подтверждающие предъявленные заявителем требования.

8.3. Ответ на претензию дается в письменной форме в 10-тидневный срок со дня получения и подписывается уполномоченным лицом.

8.4. В случае невозможности разрешения разногласий с соблюдением претензионного порядка рассмотрения споров, стороны обращаются в Арбитражный суд Челябинской области в соответствии с действующим законодательством РФ.

8.5. Расторжение настоящего договора допускается по соглашению сторон, по решению суда по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством РФ, или в связи с односторонним отказом стороны от исполнения настоящего договора в соответствии с действующим законодательством РФ.

9. Порядок расторжения договора

9.1. Настоящий договор, может быть, расторгнут по соглашению Сторон, решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны от исполнения настоящего договора, в соответствии с действующим законодательством РФ.

9.1.1. По инициативе Заказчика:

9.1.1.1. Если Исполнитель не приступает к оказанию услуг по организации питания.

9.1.1.2. При неоднократном (более двух раз) нарушении сроков исполнения обязательств по договору, нарушении Графика оказания услуг.

9.1.1.3. При неоднократном (более двух раз) выявлении факта несоответствия качества услуг, продуктов питания, готовых блюд требованиям договора.

9.1.2. По инициативе Исполнителя:

9.1.2.1. При неоднократном существенном нарушении исполнения обязательств Заказчиком по настоящему договору.

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

9.1.4. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения договора, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения договора устранены нарушения условий договора, послужившие основанием для принятия указанного решения.

10. Прочие условия

10.1. Настоящий договор вступает в силу с момента подписания и действует до 31.12.2025, а в части финансовых обязательств – до полного их исполнения.

10.2. Обо всех изменениях, связанных с адресом, реквизитами сторон и другими данными, влияющими на исполнение договора, стороны обязаны известить друг друга в течение 5 (пяти) дней.

10.3. Все уведомления сторон, связанные с исполнением настоящего договора, направляются в письменной форме по адресу сторон или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим предоставлением оригинала.

10.4. В случаях, не предусмотренных настоящим договором, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

10.5. Настоящий договор имеет 4 приложения, являющихся неотъемлемой частью настоящего договора.

10.6. Настоящий договор составлен в двух экземплярах на русском языке. Все экземпляры идентичны и имеют одинаковую силу. У каждой из сторон находится один экземпляр настоящего договора.

11. Адреса и банковские реквизиты сторон

Заказчик:

МАОУ «СОШ № 14 г. Челябинска»
454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, 34
ОГРН 1027402818024
ИНН 7450011816 КПП 746001001
л/с 3047306014А БАНК УФК по Челябинской
области г. Челябинска
л/с 3147304036А в Комитете финансов
г. Челябинска
БИК 017501500
р/с 407038103902540000007,
407038106902540000008
ПАО «Челябинвестбанк»
к/счет 401018104000000000779
БИК 047501779
тел: 722-54-15(бухгалтерия)
e-mail: chel-scool14@yandex.ru

Директор

_____/ Т.А. Корлева/
МП

Исполнитель:

АО «УРАЛЬСКИЙ КОМБИНАТ ПИТАНИЯ»
454091, г.Челябинск, ул. Васенко, 96, офис 620
ОГРН 1187456000764
ИНН 7453318570 КПП 745301001
р/с 407028109900000025035
ПАО «Челябинвестбанк»
к/с 301018104000000000779
БИК 047501779
тел.:8-351-778-64-40
e-mail: ksplen@mail.ru

Директор

_____/ Р.Р. Готфрид /
МП

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. Сведения об основных условиях оказания услуг

1.1 Сведения об основных условиях оказания услуг по организации горячего питания

обучающихся

1) Наименование заказчика: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 14 г. Челябинска».

2) Место оказания услуг:

г. Челябинск, ул. Байкальская, 34 2 этаж

г. Челябинск, ул. Байкальская, 36 2 этаж

3) Сроки оказания услуг: с 03.02.2025 – 31.05.2025 г. с 01.09.2025 – 31.12.2025 г.

4) График оказания услуг:

Режим работы школы:

ул. Байкальская, д. 34: с 08 часов 00 минут по 19 часов 00 минут. Количество смен: 2;

ул. Байкальская, д. 36: с 08 часов 00 минут по 17 часов 00 минут. Количество смен: 2.

Расписание работы столовой расположенной по адресу: 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, 34, 2 этаж, для организации питания обучающихся, получающих бюджетные средства на питание на 2025г.:

Смена	Перемена	Продолжительность	Классы
1	2	9.40 – 10.00	5А; 5Б
	3	10.40 – 11.00	7А; 7Б; 11
	4	11.40 – 12.00	9А; 9Б; 10
	5	12.40 – 13.00	5А; 5Б; 7Б; 9А; 9Б; 10; 11
2	1	14.40 – 15.00	6А; 6Б; 8А; 8Б
	2	15.40 – 16.00	6А; 6Б; 8А; 8Б

Расписание работы столовой расположенной по адресу: 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, 36, 2 этаж, для организации питания обучающихся, получающих бюджетные средства на питание на 2025г.:

Смена	Перемена	Продолжительность	Классы
1	1	08.40 – 09.00	1В; 2В; 3В; 4В
	2	9.40 – 10.00	1А; 1Б
	3	10.40 – 11.00	2А; 2Б
	4	11.40 – 12.00	3А; 3Б
	5	12.40 – 13.00	1В; 2В; 3В; 4В
2	1	13.30 – 13.50	Группа по присмотру
	2	14.40 – 15.00	4А; 4Б
	3	15.40 – 16.00	4А; 4Б

5) Категории и количество обучающихся:

Категории учащихся с 1-го по 11-й классы, получающих бюджетные средства на питание	Количество раз питания в день	Количество детей
1	2	3
Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования, не отнесенные к отдельным категориям 1 класса	1	43
Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы начального общего образования: обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды 1 класса	2	15
Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования, не отнесенные к отдельным категориям 2-4 классов	1	140
Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы начального общего образования: обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды 2-4 классов	2	41
Дети из малообеспеченных семей	1	2
Дети с нарушениями здоровья, имеющие заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: заболевания, связанные с недостаточностью питания, не связанные с тяжелой патологией и не требующие специальной диеты (белково-энергетическая недостаточность умеренной и легкой степени (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV E 44)), и задержку развития, обусловленную белково-энергетической недостаточностью (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV E 45)	1	15
Дети из семей, находящихся в социально опасном положении, находящихся в трудной жизненной ситуации	1	15
Дети из многодетных семей	1	17
Дети из семей участников (ветеранов) боевых действий	1	7
Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: обучающиеся кадетских классов, спортивных классов	1	11
Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды 5-11 классов	1	33
Обучающиеся, один из родителей которых является военнослужащим	2	5
Обучающиеся, один из родителей которых является военнослужащим, погибшим (умершим) в результате участия в специальной военной операции	2	0

Примерное десятидневное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание в 2025 году в размере 85 (восемидесяти пяти) рублей 15 копеек в день (Приложение 1/1 к техническому заданию):

- Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных образовательных организациях, не отнесенные к отдельным категориям (1-4 классы);

Примерное десятидневное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание в 2025 году в размере 85 (восемидесяти пяти) рублей 15 копеек в день (Приложение 1/2 к техническому заданию):

- Дети из малообеспеченных семей;

- Дети с нарушениями здоровья, имеющие заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: заболевания, связанные с недостаточностью питания, не связанные с тяжелой патологией и не требующие специальной диеты (белково-энергетическая недостаточность умеренной и легкой степени (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV E 44)), и задержку развития, обусловленную белково-энергетической недостаточностью (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV E 45)

44)), и задержку развития, обусловленную белково-энергетической недостаточностью (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV E 45)

- Дети из семей, а также семей, находящихся в социально опасном положении, находящихся в трудной жизненной ситуации;
- Дети из многодетных семей;
- Дети из семей участников (ветеранов) боевых действий;

Примерное десятидневное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание в 2025 году в размере 160 (ста шестидесяти) рублей 08 копеек в день (Приложение 1/3 к техническому заданию):

- Отдельные категории обучающихся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных образовательных организациях - дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья.

Примерное десятидневное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание в 2025 году в размере 160 (ста шестидесяти) рублей 08 копеек в день (Приложение 1/4 к техническому заданию):

- Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: дети с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды

Примерное десятидневное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание в 2025 году в размере 160 (ста шестидесяти) рублей 08 копеек в день (Приложение 1/5 к техническому заданию):

- Обучающиеся, один из родителей которых является военнослужащим;
- Обучающиеся, один из родителей которых является военнослужащим, погибшим (умершим) в результате участия в специальной военной операции;
- Обучающийся, один из родителей которых является иным участником специальной военной операции;
- Обучающийся, один из родителей которых является иным участником специальной военной операции, погибшим (умершим) в результате участия в специальной военной операции.

6) Исполнитель предоставляет услугу по письменной заявке Заказчика услуг в соответствии с графиком работы столовой. Срок предоставления заявки Исполнителю Заказчиком услуг ежедневно за 1 день до оказания услуги, в случае уточнения по количеству питающихся в учреждении:

- до 6-30 часов утра - 1 смена (завтрак);
- до 10.00 часов утра - 2 смена (завтрак, обед), 1 смена (обед) на текущий день.

В заявке указываются: наименование меню, количество питающихся, дата оказания услуги.

1.2 Сведения об основных условиях оказания услуг по организации горячего питания воспитанников

1) Наименование заказчика: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 14 г. Челябинска».

2) Место оказания услуг:

г. Челябинск, ул. Социалистическая, 46 1 этаж

3) Сроки оказания услуг: с 03.02.2025 г. – 31.12.2025 г.

4) График оказания услуг:

Режим работы детского сада: с 07 часов 00 минут по 19 часов 00 минут .

Расписание работы пищеблока, расположенного по адресу: г. Челябинск, ул. Социалистическая, д. 46, для организации питания воспитанников, получающих бюджетные и внебюджетные средства на питание в 2025г.:

График приема пищи	Продолжительность	Группы
Завтрак	с 08 час 00 мин до 09 час 00 мин	Первая младшая группа Вторая младшая группа Средняя группа Старшая группа Старшая группа

		Подготовительная группа
Второй завтрак	с 10 час 00 мин до 10 час 20 мин	Первая младшая группа Вторая младшая группа Средняя группа Старшая группа Старшая группа Подготовительная группа
Обед	с 11 час 05 мин до 12 час 00 мин	Первая младшая группа Вторая младшая группа Средняя группа Старшая группа Старшая группа Подготовительная группа
Полдник уплотненный	с 15 час 50 мин до 16 час 30 мин	Первая младшая группа Вторая младшая группа Средняя группа Старшая группа Старшая группа Подготовительная группа

5) Категории и количество воспитанников:

Категории воспитанников, получающих бюджетные средства на питание	Количество раз питания в день	Количество детей
Воспитанники, не относящиеся к отдельным категориям	4	50
Дети-инвалиды; слабослышащие дети; дети, имеющие диагноз: детский церебральный паралич, задержка психического развития, нарушение интеллекта (умственно отсталые дети)	4	01
Дети-сироты; дети, оставшиеся без попечения родителей (опекаемые дети);	4	0
Дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а также семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации	4	6
Дети из многодетных семей,	4	14
Дети у которых один из родителей является инвалидом 1-й или 2-й группы	4	1
Дети с ограниченными возможностями здоровья	4	35
Дети из семей участников или ветеранов боевых действий	4	3

Примерное двухнедельное меню для воспитанников в возрасте 1,5-3 года, получающих бюджетные средства и внебюджетные средства на питание в 2025 году в размере 133 (сто тридцать три) рубля 00 копеек в день (Приложение 1/6 к техническому заданию):

- Воспитанники дошкольных отделений при школах, не отнесенные к отдельным категориям;

- Дети-сироты; дети, оставшиеся без попечения родителей (опекаемые дети); дети-инвалиды; слабослышащие дети; дети, имеющие диагноз: детский церебральный паралич, задержка психического развития, нарушение интеллекта (умственно отсталые дети);
- Дети из многодетных семей; дети у которых один из родителей является инвалидом I или II группы; дети с ограниченными возможностями здоровья;
- Дети из семей участников боевых действий;
- Дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а также семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации.

Примерное двухнедельное меню для воспитанников в возрасте 3-7 лет, получающих бюджетные средства и внебюджетные средства на питание на 2025 год в размере 133 (сто тридцать три) рубля 00 копеек в день (Приложение 1/7 к техническому заданию):

- Воспитанники дошкольных отделений при школах, не отнесенные к отдельным категориям;
- Дети-сироты; дети, оставшиеся без попечения родителей (опекаемые дети); дети-инвалиды; слабослышащие дети; дети, имеющие диагноз: детский церебральный паралич, задержка психического развития, нарушение интеллекта (умственно отсталые дети);
- Дети из многодетных семей; дети у которых один из родителей является инвалидом I или II группы; дети с ограниченными возможностями здоровья;
- Дети из семей участников боевых действий;
- Дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а также семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации.

6) Исполнитель предоставляет услугу по письменной заявке Заказчика услуг в соответствии с графиком работы пищеблока.

Срок предоставления заявки Исполнителю Заказчиком ежедневно за 1 день до даты оказания услуги (до 15 часов 00 минут текущего дня), в случае уточнения по количеству питающихся в учреждении – до 08 часов 00 минут утра на текущий день.

В заявке указываются: количество питающихся по группам, дата оказания услуги.

2. Требования соответствия нормативным документам

1) На используемые в процессе приготовления пищи и организации питания продукты, посуду, столовые приборы, подлежащие обязательному декларированию в соответствии с утвержденным единым перечнем продукции, подлежащей обязательной сертификации и единым перечнем продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии, исполнитель должен иметь и предъявлять по первому требованию заказчика документы, подтверждающие качество и безопасность в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 23 декабря 2021 года N 242506 утверждения единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия, внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2020 г. N 2467 и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации; на каждую партию пищевых продуктов должны быть документы изготовителя пищевых продуктов, подтверждающие их качество и безопасность, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы, подтверждающие их происхождение, с указанием принадлежности к определенной партии, сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.

2) Организация питания, предоставляемые блюда и напитки должны соответствовать следующим нормам и правилам:

- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Техническими регламентами Таможенного союза, утвержденными решениями Комиссии таможенного союза, за исключением требований к отдельным видам продовольственных товаров, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых технические регламенты еще не вступили в силу на территории Российской Федерации:

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

ТР ЕАЭС 040/2016 «Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции»

3) Качество оказания услуг подтверждается результатами проводимого производственного контроля, включая лабораторно-инструментальные исследования, в соответствии с Федеральным Законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам. Результаты производственного контроля предоставляются исполнителем в полном объеме по первому требованию заказчика.

3. Требования к ценообразованию

При оказании услуг цены на продукты питания не должны превышать предельных размеров наценок на продукцию, реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях в соответствии с постановлением Единого тарифного органа Челябинской области от 14.12.2007 № 35/21 «Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях».

4. Требования к организации питания:

В связи с нетиповой постройкой зданий школы Заказчика (ул. Байкальская, д. 34 и ул. Байкальская, д. 36) и невозможностью проведения полного цикла приготовления питания для обучающихся непосредственно в пищеблоках школы, организация питания обучающихся осуществляется следующим образом:

- **первое блюдо, второе блюдо, третье блюдо, выпечка, хлеб готовятся на производственных площадях Исполнителя и доставляются Исполнителем в пищеблоки Заказчика в виде готовой продукции в специализированных термоконтейнерах (изотермические емкости).**

1) Обеспечение ежедневного горячего питания обучающихся, получающих бюджетные средства на питание и воспитанников, получающих бюджетные и внебюджетные средства на питание в соответствии с меню (Приложение № 2 к Договору).

2) Согласование с руководителем Учреждения:

- меню горячих завтраков (обедов) на период 14 дней, для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в муниципальном учреждении. С учетом возраста учащихся в меню должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, с учетом суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп учащихся, **другие требования,**

предусмотренные СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в рамках направляемых средств на организацию питания учащихся, получающих бюджетные средства на питание.

- в детском саду для групп с 12-часовым пребывания детей организовать 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник уплотненный) ежедневное горячее питание воспитанников в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в соответствии с меню (Приложение № 2 к Договору). На основании двухнедельного меню составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд с учетом возрастной категории детей.

3) Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

4) Фактический рацион питания должен соответствовать действующему меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по цене, а также пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами. О каждом случае такой замены исполнитель обязан незамедлительно известить заказчика, с обоснованием исключительности случая замены. Исключительными признаются случаи, возникшие по независящим от Исполнителя обстоятельствам.

5) Исполнитель ежедневно в месте организации питания вывешивает утвержденное руководителем Учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В меню должно быть отражено наименование блюд, масса порций, калорийность порций.

6) Для доставки продукции, используемой для оказания услуг, на объект Заказчика услуг должны использоваться специализированные термоконтейнеры (изотермические емкости), обеспечивающие сохранение температуры, соответствующей температуре раздаче (исключающие необходимость подогрева или дополнительного охлаждения).

Доставка и промежуточное хранение пищевых продуктов и готовой продукции должны 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.

Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

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

7) Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов и готовой продукции, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

8) Строгое соблюдение условий и технологии приготовления блюд в соответствии с нормативными документами. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

9) Исполнитель обязан накрывать столы без привлечения сил заказчика, в том числе учащихся и воспитанников

5. Требования к сырью, полуфабрикатам и пищевым продуктам, непосредственно используемым в организации питания и условиям их поставки

При производстве продукции, предназначенной для питания детей и подростков, и организации их питания используется ассортимент (номенклатура) пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов приведенный в приложении № 3 к Договору с приведенными показателями качества. Использование других видов пищевых продуктов, а также пищевых продуктов с показателями качества ниже приведенных не допускается. На используемые в процессе приготовления пищи и организации питания продукты, посуду, столовые приборы, подлежащие обязательному декларированию в соответствии с утвержденным единым перечнем продукции, подлежащей обязательной сертификации и единым перечнем продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии, исполнитель должен иметь и предъявлять по первому требованию заказчика документы, подтверждающие качество и безопасность в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 23 декабря 2021 года N 2425Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия, внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2020 г. N 2467 и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации; на каждую партию пищевых продуктов должны быть документы изготовителя пищевых продуктов, подтверждающие их качество и безопасность, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы, подтверждающие их происхождение, с указанием принадлежности к определенной партии, сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.

Пищевые продукты, используемые при производстве продукции, предназначенной для питания учащихся и организации их питания по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям «Единых санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)».

При организации питания с использованием готовой охлажденной упакованной пищевой продукции, изготовленной без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации, сроки годности такой продукции должны составлять от 4 до 10 суток. На все ассортиментные группы пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий производителем устанавливаются условия хранения и сроки годности.

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.

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.

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 (школьного) питания обязательна соответствующая маркировка на упаковке (таре).

На этикетках или листах-вкладышах пищевых продуктов, расфасованных и упакованных Исполнителем, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя дополнительно должны быть указаны: наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес; дата упаковки продукции; для продуктов, срок годности которых исчисляется часами – дата и время упаковки.

В маркировке готовых блюд и кулинарной продукции промышленного производства должно быть указано:

- наименование и адрес предприятия-изготовителя;
- наименование готового блюда и кулинарной продукции;
- номер технологической карты;
- масса нетто;
- количество штук (порций) и масса одной штуки (порции);

- количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- дата выработки;
- срок годности и условия хранения;
- состав продукции (перечень основных рецептурных компонентов);
- пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта.

Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарно-транспортную накладную допускается внесение сведений о реестровом номере свидетельства о государственной регистрации, о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации, – номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника. Не допускается поставка и использование пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов с наличием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

Пищевые продукты не должны содержать химические сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты). В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в т.ч. с кодами INS E-140, E-160-163, E160a, E101). В качестве пищевых кислот (регуляторов кислотности) в состав пищевых продуктов, предназначенных для детей и подростков, не должны входить уксусная кислота, фосфорная (ортофосфорная) кислота, винная кислота, углекислота. Содержание нитритов (E250) допускается только в колбасных изделиях и ограничивается в пределах не более 30 мг/кг.

Не допускается использование в питании мяса птицы механической обвалки, замороженного мяса птицы и выработанных из него продуктов сроком годности более 6 месяцев; рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков; молочного напитка и молочных продуктов, выработанных из/и с использованием сухого молока (за исключением йогуртов), составных частей молока; продукции, выработанной с применением коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок.

Исполнитель обеспечивает нахождение готовых для выдачи 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 допускает подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.

Исполнитель обеспечивает доступность проверки представителями «Заказчика» соблюдения условий организации питания учащихся и воспитанников, хранения продуктов питания и технологического процесса приготовления пищи.

6. Требования к персоналу

Допуск к работе лиц, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедших предварительный (при поступлении на работу), и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Работники должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной и гигиенической подготовки и аттестации.

Обеспечение своевременного и обязательного прохождения работниками пищеблока медицинских и профилактических осмотров.

МЕНЮ

Меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание в размере 85,15 руб. (обед)

Категории:
- Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования, не отнесенные к отдельным категориям.

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергет. ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
ДЕНЬ 1. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			26,00	26,31	95,09	739,83
	ОБЕД		26,00	26,31	95,09	739,83
35/17	Салат картофельный (картофель, лук репч., масло раст.)	60	1,14	3,22	8,97	69,39
113/17	Суп - лапша домашняя	200	4,09	5,61	13,54	121,01
291/17	Плов из филе птицы	200	17,73	17,16	42,90	409,09
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		700				
ДЕНЬ 2. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			27,03	30,96	87,46	756,17
	ОБЕД		27,03	30,96	87,46	756,17
54-283/23	Свекла отварная дольками	60	0,90	0,06	5,28	27,00
101/17	Суп картофельный с рисовой крупой	200	3,57	11,24	19,04	191,60
260/17	Гуляш из птицы	100	14,25	16,66	5,27	232,00
309/17	Макаронные изделия отварные	150	5,64	2,84	36,00	201,00
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
Итого:		730				
ДЕНЬ 3. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			26,69	20,00	91,80	677,44
	ОБЕД		26,69	20,00	91,80	677,44
57/16	Икра кабачковая	60	1,14	0,00	4,62	23,04
82/17	Борщ с капустой и картофелем	200	2,64	3,56	11,76	93,00
295/17	Котлеты из мяса птицы	100	13,14	11,17	17,79	230,88
302/17	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,77	5,19	39,63	250,00
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб ржаной	20	1,00	0,08	8,00	38,52
Итого:		730				
ДЕНЬ 4. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			28,25	34,75	77,80	760,06
	ОБЕД		28,25	34,75	77,80	760,06
612/04	Маринад овощной с томатом	60	0,72	6,05	5,14	77,90
99/17	Суп из овощей	200	6,51	12,28	11,17	187,78
ТТК 209	Азу из мяса птицы по домашнему	260	18,35	16,26	39,62	389,81
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
Итого:		740				

ДЕНЬ 5. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			28,56	26,16	97,91	762,83
	ОБЕД		28,56	26,16	97,91	762,83
70/17	Овощи солёные порционные (огурцы)	60	0,48	0,00	1,02	6,00
113/17	Суп - лапша домашняя	200	4,09	5,61	13,54	121,01
182/06	Ежики в соусе	110	5,73	16,34	10,38	215,00
54/21	Гороховое пюре	150	16,26	4,03	33,97	247,30
394/16	Компот из плодов или ягод сушеных (изюм)	200	1,00	0,10	31,00	135,00
	Хлеб ржаной	20	1,00	0,08	8,00	38,52
Итого:		740				
ДЕНЬ 6. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			26,64	36,16	87,36	797,51
	ОБЕД		26,64	36,16	87,36	797,51
35/17	Салат картофельный (картофель, лук репч., масло раст.)	60	1,14	3,22	8,97	69,39
103/17	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	5,96	6,86	19,01	161,62
ТТК 218	Бигус с птицей	200	16,48	25,76	10,39	345,00
247/06	Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	0,02		29,31	123,16
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		700				
ДЕНЬ 7. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			19,99	30,82	94,26	776,73
	ОБЕД		19,99	30,82	94,26	776,73
612/04	Маринад овощной с томатом	60	0,72	6,05	5,14	77,90
35/06	Свекольник	200	4,65	6,92	12,49	134,27
278/14	Тефтели мясные с соусом	110	9,15	14,97	10,60	217,68
304/17	Рис отварной	150	3,81	2,72	40,00	208,48
346/17	Напиток апельсиновый	200	0,14		16,19	89,23
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
Итого:		740				
ДЕНЬ 8. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			26,66	37,10	90,91	828,93
	ОБЕД		26,66	37,10	90,91	828,93
62/17	Салат из моркови с сахаром	60	0,74	0,06	16,92	74,71
98/17	Суп крестьянский с крупой	200	7,49	22,52	13,83	292,92
295/17	Котлеты из мяса птицы	100	13,14	11,17	17,79	230,88
303/14	Каша перловая вязкая	150	3,14	3,27	22,34	136,50
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб ржаной	20	1,00	0,08	8,00	38,52
Итого:		730				
ДЕНЬ 9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			19,68	27,53	84,99	675,35
	ОБЕД		19,68	27,53	84,99	675,35
57/16	Икра кабачковая	60	1,14	0,00	4,62	23,04
103/17	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	5,96	6,86	19,01	161,62
ТТК370	Голубцы ленивые	115	8,32	12,79	21,37	233,87
312/17	Пюре картофельное	150	3,26	7,80	21,99	176,30
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб ржаной	20	1,00	0,08	8,00	38,52
Итого:		745				
ДЕНЬ 10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			21,29	34,03	84,24	750,41

	ОБЕД		21,29	34,03	84,24	750,41
54-283/23	Свекла отварная дольками	60	0,90	0,06	5,28	27,00
102/17	Суп картофельный с бобовыми	200	5,81	11,82	15,48	196,00
ТТК 298	"Чикенболлы" в соусе	105	6,14	11,91	10,92	178,84
143/17	Рагу из овощей	150	5,77	10,08	30,69	244,00
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
Итого:		735				
ДЕНЬ 11. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			20,12	29,46	113,54	821,29
	ОБЕД		20,12	29,46	113,54	821,29
35/17	Салат картофельный (картофель, лук репч., масло раст.)	60	1,14	3,22	8,97	69,39
96/17	Рассольник "Ленинградский"	200	1,96	4,45	13,72	102,73
182/06	Ежики в соусе	110	5,73	16,34	10,38	215,00
302/17	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,77	5,19	39,63	250,00
394/16	Компот из плодов или ягод сушеных (изюм)	200	1,00	0,10	31,00	135,00
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
Итого:		740				
ДЕНЬ 12. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			29,87	60,96	76,54	987,46
	ОБЕД		29,87	60,96	76,54	987,46
612/04	Маринад овощной с томатом	60	0,72	6,05	5,14	77,90
87/17	Щи из свежей капусты с картофелем	200	13,00	18,00	12,27	263,08
260/17	Гуляш из мяса	100	8,99	33,91	3,29	354,31
309/17	Макаронные изделия отварные	150	5,64	2,84	36,00	201,00
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
Итого:		730				
ДЕНЬ 13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			23,19	28,03	82,67	688,71
	ОБЕД		23,19	28,03	82,67	688,71
45/17	Салат из белокочанной капусты	60	0,94	3,06	5,66	55,26
101/17	Суп картофельный с рисовой крупой	200	3,57	11,24	19,04	191,60
229/17	Рыба, тушенная с овощами	100	12,38	5,61	6,30	125,21
312/17	Пюре картофельное	150	3,26	7,80	21,99	176,30
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		750				
ДЕНЬ 14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			26,81	25,73	83,09	678,43
	ОБЕД		26,81	25,73	83,09	678,43
54-283/23	Свекла отварная дольками	60	0,90	0,06	5,28	27,00
113/17	Суп - лапша домашняя	200	4,09	5,61	13,54	121,01
268/17	Шницель мясной	100	15,31	14,82	15,30	255,82
303/17	Каша пшениная вязкая	150	4,23	5,00	24,21	158,80
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	73,80
Итого:		740				
ДЕНЬ 15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			28,91	29,76	86,80	756,61
	ОБЕД		28,91	29,76	86,80	756,61
70/17	Овощи солёные порционные (огурцы)	60	0,48	0,00	1,02	6,00
99/17	Суп из овощей	200	6,51	12,28	11,17	187,78
291/17	Плов из филе птицы	200	17,73	17,16	42,90	409,09
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		700				
ДЕНЬ 16. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			31,15	41,41	108,80	953,99

	ОБЕД		31,15	41,41	108,80	953,99
612/04	Маринад овощной с томатом	60	0,72	6,05	5,14	77,90
87/17	Щи из свежей капусты с картофелем	200	13,00	18,00	12,27	263,08
ТТК 298	"Чикенболлы" в соусе	105	6,14	11,91	10,92	178,84
302/17	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,77	5,19	39,63	250,00
394/16	Компот из плодов или ягод сушеных (изюм)	200	1,00	0,10	31,00	135,00
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
Итого:		735				
ДЕНЬ 17. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			20,86	49,56	71,33	827,52
	ОБЕД		20,86	49,56	71,33	827,52
54-283/23	Свекла отварная дольками	60	0,90	0,06	5,28	27,00
102/17	Суп картофельный с бобовыми	200	5,81	11,82	15,48	196,00
259/17	Жаркое по-домашнему	200	11,11	37,36	20,89	464,18
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		700				
ДЕНЬ 18. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			25,30	21,10	103,29	730,54
	ОБЕД		25,30	21,10	103,29	730,54
62/17	Салат из моркови с сахаром	60	0,74	0,06	16,92	74,71
82/17	Борщ с капустой и картофелем	200	2,64	3,56	11,76	93,00
291/17	Плов из филе птицы	200	17,73	17,16	42,90	409,09
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		700				
ДЕНЬ 19. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			20,23	35,76	80,93	761,25
	ОБЕД		20,23	35,76	80,93	761,25
612/04	Маринад овощной с томатом	60	0,72	6,05	5,14	77,90
103/17	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	5,96	6,86	19,01	161,62
278/14	Тефтели мясные с соусом	110	9,15	14,97	10,60	217,68
312/17	Пюре картофельное	150	3,26	7,80	21,99	176,30
346/17	Напиток апельсиновый	200	0,14		16,19	89,23
	Хлеб ржаной	20	1,00	0,08	8,00	38,52
Итого:		740				
ДЕНЬ 20. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			24,67	33,00	72,89	706,77
	ОБЕД		24,67	33,00	72,89	706,77
70/17	Овощи солёные порционные (огурцы)	60	0,48	0,00	1,02	6,00
35/06	Свекольник	200	4,65	6,92	12,49	134,27
ТТК 218	Бигус с птицей	200	16,48	25,76	10,39	345,00
247/06	Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	0,02		29,31	123,16
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		700				

Меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание в размере 85,15 руб. (завтрак)

Категории:

- Дети из малообеспеченных семей;

- Дети с нарушениями здоровья, имеющие заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: заболевания, связанные с недостаточностью питания, не связанные с тяжелой патологией и не требующие специальной диеты (белково-энергетическая недостаточность умеренной и легкой степени (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV E 44)), и задержку развития, обусловленную белково-энергетической недостаточностью (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV E 45);
- Дети из семей, находящихся в социально опасном положении, находящихся в трудной жизненной ситуации;
- Дети из многодетных семей;
- Дети из семей участников боевых действий.

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергет. ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
ДЕНЬ 1. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			21,93	17,56	87,30	616,86
	ЗАВТРАК		21,93	17,56	87,30	616,86
291/17	Плов из филе птицы	200	17,73	17,16	42,90	409,09
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
	Яблоко	100	0,40	0,00	9,80	42,84
Итого:		550				
ДЕНЬ 2. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			16,86	23,51	82,40	622,61
	ЗАВТРАК		16,86	23,51	82,40	622,61
ТТК370	Голубцы ленивые	115	8,32	12,79	21,37	233,87
312/17	Пюре картофельное	200	4,35	10,40	29,32	235,00
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		555				
ДЕНЬ 3. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			27,09	18,63	119,58	783,34
	ЗАВТРАК		27,09	18,63	119,58	783,34
295/17	Котлеты из мяса птицы	100	13,14	11,17	17,79	230,88
302/17	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,52	6,23	48,71	304,00
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб ржаной	30	1,50	0,12	12,00	57,78
	Пряник	40	1,92	1,12	31,08	148,68
Итого:		550				
ДЕНЬ 4. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			26,69	20,29	102,50	725,28
	ЗАВТРАК		26,69	20,29	102,50	725,28
766/04	Сдоба обыкновенная	60	4,91	3,79	36,09	206,31
ТТК 209	Азу из мяса птицы по домашнему	260	18,35	16,26	39,62	389,81
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	73,76
Итого:		550				
ДЕНЬ 5. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			27,64	21,36	99,94	728,12
	ЗАВТРАК		27,64	21,36	99,94	728,12
	Яблоко	100	0,40	0,00	9,80	42,84
182/06	Ежики в соусе	110	5,73	16,34	10,38	215,00
54/21	Гороховое пюре	180	19,51	4,84	40,76	296,76
394/16	Компот из плодов или ягод сушеных (изюм)	200	1,00	0,10	31,00	135,00
	Хлеб ржаной	20	1,00	0,08	8,00	38,52
Итого:		610				

	ЗАВТРАК		36,15	14,77	88,36	641,86
	Яйцо вареное	40	5,08	4,60	0,28	63,91
222/17	Пудинг из творога с молоком сгущённым	160	26,83	9,77	42,70	365,90
	Яблоко	110	0,44	0,00	10,78	47,12
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
Итого:		560				

Меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание в размере 160,08 руб. (завтрак, обед)

Категории:

- Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы начального общего образования: обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды.

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергет. ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
ДЕНЬ 1. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			42,41	46,18	194,38	1404,83
	ЗАВТРАК		16,41	19,87	99,29	665,00
15/17	Сыр (порциями)	10	2,60	2,65	0,35	36,24
14/17	Масло сливочное (порциями)	5	0,05	3,63	0,07	33,11
182/17	Каша молочная 5 злаков (жидкая) с маслом сливочным	205	6,81	10,45	29,51	246,60
	Пряник	40	1,92	1,12	31,08	148,68
414/16	Кофейный напиток с молоком	200	1,99	1,70	18,60	102,03
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		500				
	ОБЕД		26,00	26,31	95,09	739,83
35/17	Салат картофельный (картофель, лук репч., масло раст.)	60	1,14	3,22	8,97	69,39
113/17	Суп - лапша домашняя	200	4,09	5,61	13,54	121,01
291/17	Плов из филе птицы	200	17,73	17,16	42,90	409,09
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		700				
ДЕНЬ 2. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			39,65	47,87	158,50	1259,82
	ЗАВТРАК		12,62	16,91	71,04	503,65
ТТК 370	Голубцы ленивые	115	6,32	8,79	19,37	187,01
312/17	Пюре картофельное	150	3,26	7,80	21,99	176,30
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		505				
	ОБЕД		27,03	30,96	87,46	756,17
54-283/23	Свекла отварная дольками	60	0,90	0,06	5,28	27,00
101/17	Суп картофельный с рисовой крупой	200	3,57	11,24	19,04	191,60
260/17	Гуляш из птицы	100	14,25	16,66	5,27	232,00
309/17	Макаронные изделия отварные	150	5,64	2,84	36,00	201,00
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
Итого:		730				
ДЕНЬ 3. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			40,37	28,50	193,30	1237,57
	ЗАВТРАК		13,68	8,50	101,50	560,13
	Яблоко	100	0,40	0,00	9,80	42,84
182/17	Каша молочная пшенная (жидкая) с маслом сливочным	203	8,48	8,00	36,10	259,36
394/16	Компот из плодов или ягод сушеных (изюм)	200	1,00	0,10	31,00	135,00
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
Итого:		553				
	ОБЕД		26,69	20,00	91,80	677,44
57/16	Икра кабачковая	60	1,14	0,00	4,62	23,04
82/17	Борщ с капустой и картофелем	200	2,64	3,56	11,76	93,00

295/17	Котлеты из мяса птицы	100	13,14	11,17	17,79	230,88
302/17	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,77	5,19	39,63	250,00
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб ржаной	20	1,00	0,08	8,00	38,52
Итого:		730				
ДЕНЬ 4. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			43,46	43,11	179,85	1327,83
	ЗАВТРАК		15,21	8,36	102,05	567,77
766/04	Сдоба обыкновенная	60	4,91	3,79	36,09	206,31
182/17	Каша молочная ячневая (жидкая) с маслом сливочным	203	7,26	4,25	36,28	221,12
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		503				
	ОБЕД		28,25	34,75	77,80	760,06
612/04	Маринад овощной с томатом	60	0,72	6,05	5,14	77,90
99/17	Суп из овощей	200	6,51	12,28	11,17	187,78
ТТК 209	Азу из мяса птицы по домашнему	260	18,35	16,26	39,62	389,81
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
Итого:		740				
ДЕНЬ 5. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			44,20	35,78	191,96	1310,16
	ЗАВТРАК		15,64	9,62	94,05	547,33
	Яблоко	100	0,40	0,00	9,80	42,84
334/04	Макароны запеченные с сыром	203	11,44	9,22	49,65	339,56
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
Итого:		553				
	ОБЕД		28,56	26,16	97,91	762,83
70/17	Овощи солёные порционные (огурцы)	60	0,48	0,00	1,02	6,00
113/17	Суп - лапша домашняя	200	4,09	5,61	13,54	121,01
182/06	Ежики в соусе	110	5,73	16,34	10,38	215,00
54/21	Гороховое пюре	150	16,26	4,03	33,97	247,30
394/16	Компот из плодов или ягод сушеных (изюм)	200	1,00	0,10	31,00	135,00
	Хлеб ржаной	20	1,00	0,08	8,00	38,52
Итого:		740				
ДЕНЬ 6. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			38,28	46,68	176,86	1317,01
	ЗАВТРАК		11,64	10,52	89,50	519,50
	Яблоко	100	0,40	0,00	9,80	42,84
182/17	Каша молочная геркулесовая (жидкая) с маслом сливочным	203	8,20	10,20	50,02	336,32
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		543				
	ОБЕД		26,64	36,16	87,36	797,51
35/17	Салат картофельный (картофель, лук репч., масло раст.)	60	1,14	3,22	8,97	69,39
103/17	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	5,96	6,86	19,01	161,62
ТТК 218	Бигус с птицей	200	16,48	25,76	10,39	345,00
247/06	Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	0,02		29,31	123,16
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34

Итого:		700				
ДЕНЬ 7. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			39,16	42,21	235,27	1552,76
	ЗАВТРАК		19,17	11,39	141,01	776,03
182/17	Каша молочная "Дружба" (жидкая) с маслом сливочным	203	7,16	4,66	40,52	242,96
766/04	Сдоба обыкновенная	100	8,20	6,33	60,27	344,50
ТТК 323	Напиток каркаде с сахаром	200	0,01		15,62	65,65
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
Итого:		553				
	ОБЕД		19,99	30,82	94,26	776,73
612/04	Маринад овощной с томатом	60	0,72	6,05	5,14	77,90
35/06	Свекольник	200	4,65	6,92	12,49	134,27
278/14	Тефтели мясные с соусом	110	9,15	14,97	10,60	217,68
304/17	Рис отварной	150	3,81	2,72	40,00	208,48
346/17	Напиток апельсиновый	200	0,14		16,19	89,23
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
Итого:		740				
ДЕНЬ 8. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			45,18	51,54	167,31	1358,15
	ЗАВТРАК		18,52	14,44	76,40	529,22
280/17	Фрикадельки в соусе	105	9,08	11,20	5,80	163,30
309/17	Макаронные изделия отварные	150	5,64	2,84	36,00	201,00
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
Итого:		505				
	ОБЕД		26,66	37,10	90,91	828,93
62/17	Салат из моркови с сахаром	60	0,74	0,06	16,92	74,71
98/17	Суп крестьянский с крупой	200	7,49	22,52	13,83	292,92
295/17	Котлеты из мяса птицы	100	13,14	11,17	17,79	230,88
303/14	Каша перловая вязкая	150	3,14	3,27	22,34	136,50
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб ржаной	20	1,00	0,08	8,00	38,52
Итого:		730				
ДЕНЬ 9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			48,33	39,52	158,55	1212,62
	ЗАВТРАК		28,65	11,99	73,56	537,27
	Яйцо вареное	40	5,08	4,60	0,28	63,91
223/17	Запеканка из творога с молоком сгущённым	120	18,98	7,07	31,77	276,78
	Яблоко	100	0,40	0,00	9,80	42,84
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		500				
	ОБЕД		19,68	27,53	84,99	675,35
57/16	Икра кабачковая	60	1,14	0,00	4,62	23,04
103/17	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	5,96	6,86	19,01	161,62
ТТК370	Голубцы ленивые	115	8,32	12,79	21,37	233,87
312/17	Пюре картофельное	150	3,26	7,80	21,99	176,30
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб ржаной	20	1,00	0,08	8,00	38,52
Итого:		745				
ДЕНЬ 10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			46,15	47,07	159,06	1287,23
	ЗАВТРАК		24,86	13,04	74,82	536,82
47/05	Суфле "Золотая рыбка"	100	17,83	7,99	4,25	165,00

304/17	Рис отварной	150	3,81	2,72	40,00	208,48
238/06	Соус томатный	20	0,18	2,01	0,89	23,00
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		510				
	ОБЕД		21,29	34,03	84,24	750,41
54-283/23	Свекла отварная дольками	60	0,90	0,06	5,28	27,00
102/17	Суп картофельный с бобовыми	200	5,81	11,82	15,48	196,00
ТТК 298	"Чикенболлы" в соусе	105	6,14	11,91	10,92	178,84
143/17	Рагу из овощей	150	5,77	10,08	30,69	244,00
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
Итого:		735				
ДЕНЬ 11. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			36,31	50,13	178,73	1350,58
	ЗАВТРАК		17,19	20,77	96,19	664,29
15/17	Сыр (порциями)	10	2,60	2,65	0,35	36,24
14/17	Масло сливочное (порциями)	5	0,05	3,63	0,07	33,11
182/17	Каша молочная пшеничная (жидкая) с маслом сливочным	205	8,50	9,45	36,13	272,60
	Печенье	40	3,00	4,72	29,96	182,00
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		500				
	ОБЕД		19,12	29,36	82,54	686,29
35/17	Салат картофельный (картофель, лук репч., масло раст.)	60	1,14	3,22	8,97	69,39
96/17	Рассольник "Ленинградский"	200	1,96	4,45	13,72	102,73
182/06	Ежики в соусе	110	5,73	16,34	10,38	215,00
302/17	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,77	5,19	39,63	250,00
394/16	Компот из плодов или ягод сушеных (изюм)	200	1,00	0,10	31,00	135,00
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
Итого:		740				
ДЕНЬ 12. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			49,16	75,75	201,60	1728,74
	ЗАВТРАК		19,29	14,79	125,06	741,28
182/17	Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным	253	9,76	5,69	41,84	267,91
	Печенье	60	4,50	7,08	44,94	273,00
414/16	Кофейный напиток с молоком	200	1,99	1,70	18,60	102,03
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		553				
	ОБЕД		29,87	60,96	76,54	987,46
612/04	Маринад овощной с томатом	60	0,72	6,05	5,14	77,90
87/17	Щи из свежей капусты с картофелем	200	13,00	18,00	12,27	263,08
260/17	Гуляш из мяса	100	8,99	33,91	3,29	354,31
309/17	Макаронные изделия отварные	150	5,64	2,84	36,00	201,00
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
Итого:		730				
ДЕНЬ 13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			31,94	31,18	155,59	1059,78
	ЗАВТРАК		12,01	10,95	94,91	547,37
	Яблоко	100	0,40	0,00	9,80	42,84
182/17	Каша молочная 5 злаков (жидкая) с маслом сливочным	205	6,81	10,45	29,51	246,60
394/16	Компот из плодов или ягод сушеных (изюм)	200	1,00	0,10	31,00	135,00
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93

Итого:		555				
	ОБЕД		19,93	20,23	60,68	512,41
45/17	Салат из белокочанной капусты	60	0,94	3,06	5,66	55,26
101/17	Суп картофельный с рисовой крупой	200	3,57	11,24	19,04	191,60
229/17	Рыба, тушенная с овощами	100	12,38	5,61	6,30	125,21
312/17	Пюре картофельное	150	3,26	7,80	21,99	176,30
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		750				
ДЕНЬ 14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			43,86	35,15	213,52	1382,64
	ЗАВТРАК		17,05	9,42	130,43	704,21
766/04	Сдоба обыкновенная	60	4,91	3,79	36,09	206,31
182/17	Каша молочная ячневая (жидкая) с маслом сливочным	253	9,08	5,31	45,35	276,40
247/06	Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	0,02		29,31	123,16
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		553				
	ОБЕД		26,81	25,73	83,09	678,43
54-283/23	Свекла отварная дольками	60	0,90	0,06	5,28	27,00
113/17	Суп - лапша домашняя	200	4,09	5,61	13,54	121,01
268/17	Шницель мясной	100	15,31	14,82	15,30	255,82
303/17	Каша пшенная вязкая	150	4,23	5,00	24,21	158,80
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	73,80
Итого:		740				
ДЕНЬ 15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			44,55	39,38	180,85	1303,93
	ЗАВТРАК		15,64	9,62	94,05	547,33
	Яблоко	100	0,40	0,00	9,80	42,84
334/04	Макароны запеченные с сыром	203	11,44	9,22	49,65	339,56
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
Итого:		553				
	ОБЕД		28,91	29,76	86,80	756,61
70/17	Овощи солёные порционные (огурцы)	60	0,48	0,00	1,02	6,00
99/17	Суп из овощей	200	6,51	12,28	11,17	187,78
291/17	Плов из филе птицы	200	17,73	17,16	42,90	409,09
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		700				
ДЕНЬ 16. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			43,74	48,09	197,40	1440,16
	ЗАВТРАК		12,59	6,68	88,60	486,17
	Яблоко	100	0,40	0,00	9,80	42,84
182/17	Каша молочная "Дружба" (жидкая) с маслом сливочным	203	7,16	4,66	40,52	242,96
414/16	Кофейный напиток с молоком	200	1,99	1,70	18,60	102,03
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		543				
	ОБЕД		31,15	41,41	108,80	953,99
612/04	Маринад овощной с томатом	60	0,72	6,05	5,14	77,90
87/17	Щи из свежей капусты с картофелем	200	13,00	18,00	12,27	263,08
ТТК 298	"Чикенболлы" в соусе	105	6,14	11,91	10,92	178,84
302/17	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,77	5,19	39,63	250,00
394/16	Компот из плодов или ягод сушеных (изюм)	200	1,00	0,10	31,00	135,00
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
Итого:		735				

ДЕНЬ 17. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			45,06	67,36	143,98	1391,28
	ЗАВТРАК		24,20	17,80	72,65	563,76
ТТК 246	Азу из мяса птицы без картофеля	110	14,37	14,64	4,94	209,02
309/17	Макаронные изделия отварные	150	5,64	2,84	36,00	201,00
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		500				
	ОБЕД		20,86	49,56	71,33	827,52
54-283/23	Свекла отварная дольками	60	0,90	0,06	5,28	27,00
102/17	Суп картофельный с бобовыми	200	5,81	11,82	15,48	196,00
259/17	Жаркое по-домашнему	200	11,11	37,36	20,89	464,18
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		700				
ДЕНЬ 18. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			37,70	31,70	197,71	1274,63
	ЗАВТРАК		12,40	10,60	94,42	544,09
	Яблоко	100	0,40	0,00	9,80	42,84
182/17	Каша молочная геркулесовая (жидкая) с маслом сливочным	203	8,20	10,20	50,02	336,32
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
Итого:		553				
	ОБЕД		25,30	21,10	103,29	730,54
62/17	Салат из моркови с сахаром	60	0,74	0,06	16,92	74,71
82/17	Борщ с капустой и картофелем	200	2,64	3,56	11,76	93,00
291/17	Плов из филе птицы	200	17,73	17,16	42,90	409,09
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		700				
ДЕНЬ 19. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			36,45	44,95	199,74	1396,13
	ЗАВТРАК		16,22	9,19	118,81	634,88
766/04	Сдоба обыкновенная	60	4,91	3,79	36,09	206,31
182/17	Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным	253	7,50	5,00	42,50	240,00
ТТК 323	Напиток каркаде с сахаром	200	0,01		15,62	65,65
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
Итого:		563				
	ОБЕД		20,23	35,76	80,93	761,25
612/04	Маринад овощной с томатом	60	0,72	6,05	5,14	77,90
103/17	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	5,96	6,86	19,01	161,62
278/14	Тефтели мясные с соусом	110	9,15	14,97	10,60	217,68
312/17	Пюре картофельное	150	3,26	7,80	21,99	176,30
346/17	Напиток апельсиновый	200	0,14		16,19	89,23
	Хлеб ржаной	20	1,00	0,08	8,00	38,52
Итого:		740				
ДЕНЬ 20. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			60,06	47,69	146,33	1282,04
	ЗАВТРАК		35,39	14,69	73,44	575,27
	Яйцо вареное	40	5,08	4,60	0,28	63,91
222/17	Пудинг из творога с молоком сгущённым	160	26,83	9,77	42,70	365,90
	Яблоко	110	0,44	0,00	10,78	47,12
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		550				
	ОБЕД		24,67	33,00	72,89	706,77
70/17	Овощи солёные порционные (огурцы)	60	0,48	0,00	1,02	6,00
35/06	Свекольник	200	4,65	6,92	12,49	134,27

ТТК 218	Бигус с птицей	200	16,48	25,76	10,39	345,00
247/06	Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	0,02		29,31	123,16
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		700				

Меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание в размере 160,08 руб. (завтрак, обед)

Категории:

Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования:

- Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды;
- Обучающиеся один из родителей которых является военнослужащим;
- Обучающиеся один из родителей которых является военнослужащим, погибшим (умершим) в результате участия в специальной военной операции;
- Обучающиеся один из родителей которых является иным участником специальной военной операции; - Обучающиеся один из родителей которых является иным участником специальной военной операции, погибшим (умершим) в результате участия в специальной военной операции.

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергет. ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
ДЕНЬ 1. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			45,89	50,27	210,07	1521,32
	ЗАВТРАК		18,11	22,48	106,67	726,65
15/17	Сыр (порциями)	10	2,60	2,65	0,35	36,24
14/17	Масло сливочное (порциями)	5	0,05	3,63	0,07	33,11
182/17	Каша молочная 5 злаков (жидкая) с маслом сливочным	255	8,51	13,06	36,89	308,25
	Пряник	40	1,92	1,12	31,08	148,68
414/16	Кофейный напиток с молоком	200	1,99	1,70	18,60	102,03
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		550				
	ОБЕД		27,78	27,79	103,40	794,67
35/17	Салат картофельный (картофель, лук репч., масло раст.)	60	1,14	3,22	8,97	69,39
113/17	Суп - лапша домашняя	250	5,11	7,01	16,93	151,26
291/17	Плов из филе птицы	200	17,73	17,16	42,90	409,09
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
Итого:		760				
ДЕНЬ 2. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			43,36	53,85	186,31	1443,90
	ЗАВТРАК		13,71	19,51	78,37	562,35
ТТК 370	Голубцы ленивые	115	6,32	8,79	19,37	187,01
312/17	Пюре картофельное	200	4,35	10,40	29,32	235,00
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		555				
	ОБЕД		29,65	34,34	107,94	881,55
54-283/23	Свекла отварная дольками	100	1,50	0,06	13,80	64,28
101/17	Суп картофельный с рисовой крупой	250	4,46	14,05	23,80	239,50
260/17	Гуляш из птицы	100	14,25	16,66	5,27	232,00
309/17	Макаронные изделия отварные	180	6,77	3,41	43,20	241,20
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
Итого:		850				
ДЕНЬ 3. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			43,55	30,42	208,40	1330,18
	ЗАВТРАК		13,68	8,50	101,50	560,13
	Яблоко	100	0,40	0,00	9,80	42,84
182/17	Каша молочная пшенная (жидкая) с маслом сливочным	203	8,48	8,00	36,10	259,36

394/16	Компот из плодов или ягод сушеных (изюм)	200	1,00	0,10	31,00	135,00
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
Итого:		553				
	ОБЕД		29,87	21,92	106,90	770,05
57/16	Икра кабачковая	100	1,90	0,00	7,70	38,40
82/17	Борщ с капустой и картофелем	250	3,30	4,45	14,70	116,25
295/17	Котлеты из мяса птицы	100	13,14	11,17	17,79	230,88
302/17	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,52	6,23	48,71	304,00
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб ржаной	20	1,00	0,08	8,00	38,52
Итого:		850				
ДЕНЬ 4. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			47,38	51,27	204,89	1518,99
	ЗАВТРАК		17,03	9,42	111,12	623,05
766/04	Сдоба обыкновенная	60	4,91	3,79	36,09	206,31
182/17	Каша молочная ячневая (жидкая) с маслом сливочным	253	9,08	5,31	45,35	276,40
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		553				
	ОБЕД		30,36	41,85	93,77	895,94
612/04	Маринад овощной с томатом	100	1,20	10,08	8,60	129,80
99/17	Суп из овощей	250	8,14	15,35	23,68	271,76
ТТК 209	Азу из мяса птицы по домашнему	260	18,35	16,26	39,62	389,81
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
Итого:		830				
ДЕНЬ 5. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			48,79	37,99	202,82	1393,87
	ЗАВТРАК		15,64	9,62	94,05	547,33
	Яблоко	100	0,40	0,00	9,80	42,84
334/04	Макаронны запеченные с сыром	203	11,44	9,22	49,65	339,56
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
Итого:		553				
	ОБЕД		33,15	28,37	108,77	846,54
70/17	Овощи солёные порционные (огурцы)	100	0,80	0,00	1,70	10,00
113/17	Суп - лапша домашняя	250	5,11	7,01	16,93	151,26
182/06	Ежики в соусе	110	5,73	16,34	10,38	215,00
54/21	Гороховое пюре	180	19,51	4,84	40,76	296,76
394/16	Компот из плодов или ягод сушеных (изюм)	200	1,00	0,10	31,00	135,00
	Хлеб ржаной	20	1,00	0,08	8,00	38,52
Итого:		860				
ДЕНЬ 6. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			45,41	57,07	195,11	1514,49
	ЗАВТРАК		12,40	10,60	94,42	544,09
	Яблоко	100	0,40	0,00	9,80	42,84
182/17	Каша молочная геркулесовая (жидкая) с маслом сливочным	203	8,20	10,20	50,02	336,32
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
Итого:		553				
	ОБЕД		33,01	46,47	100,69	970,40
35/17	Салат картофельный (картофель, лук репч., масло раст.)	100	1,90	5,37	14,95	115,65

103/17	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	7,45	8,58	23,76	202,00
ТТК 218	Бигус с птицей	250	20,60	32,20	12,99	431,25
247/06	Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	0,02		29,31	123,16
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		840				
ДЕНЬ 7. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			41,61	48,51	249,85	1679,93
	ЗАВТРАК		19,17	11,39	141,01	776,03
182/17	Каша молочная "Дружба" (жидкая) с маслом сливочным	203	7,16	4,66	40,52	242,96
766/04	Сдоба обыкновенная	100	8,20	6,33	60,27	344,50
ТТК 323	Напиток каркаде с сахаром	200	0,01		15,62	65,65
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
Итого:		553				
	ОБЕД		22,44	37,12	108,84	903,90
612/04	Маринад овощной с томатом	100	1,20	10,08	8,60	129,80
35/06	Свекольник	250	5,81	8,65	15,61	167,84
278/14	Тефтели мясные с соусом	110	9,15	14,97	10,60	217,68
304/17	Рис отварной	180	4,57	3,26	48,00	250,18
346/17	Напиток апельсиновый	200	0,19		16,19	89,23
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
Итого:		860				
ДЕНЬ 8. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			49,97	59,19	190,14	1543,01
	ЗАВТРАК		20,40	15,38	88,40	596,22
280/17	Фрикадельки в соусе	105	9,08	11,20	5,80	163,30
309/17	Макаронные изделия отварные	200	7,52	3,78	48,00	268,00
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
Итого:		555				
	ОБЕД		29,57	43,81	101,74	946,79
62/17	Салат из моркови с сахаром	60	0,74	0,06	16,92	74,71
98/17	Суп крестьянский с крупой	250	9,36	28,15	17,29	365,28
295/17	Котлеты из мяса птицы	100	13,14	11,17	17,79	230,88
303/14	Каша перловая вязкая	200	4,18	4,35	29,71	182,00
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб ржаной	20	1,00	0,08	8,00	38,52
Итого:		830				
ДЕНЬ 9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			57,58	46,21	183,51	1418,96
	ЗАВТРАК		35,65	14,38	83,43	629,69
	Яйцо вареное	40	5,08	4,60	0,28	63,91
223/17	Запеканка из творога с молоком сгущённым	160	25,22	9,38	36,72	344,61
	Яблоко	100	0,40	0,00	9,80	42,84
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
Итого:		550				
	ОБЕД		21,93	31,82	100,08	789,27
57/16	Икра кабачковая	100	1,90	0,00	7,70	38,40
103/17	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	7,45	8,58	23,76	202,00
ТТК370	Голубцы ленивые	115	8,32	12,79	21,37	233,87
312/17	Пюре картофельное	200	3,26	10,37	29,25	234,48

411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб ржаной	20	1,00	0,08	8,00	38,52
Итого:		885				
ДЕНЬ 10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			50,88	52,67	190,51	1488,59
	ЗАВТРАК		26,38	13,66	87,74	603,10
47/05	Суфле "Золотая рыбка"	100	17,83	7,99	4,25	165,00
304/17	Рис отварной	180	4,57	3,26	48,00	250,18
238/06	Соус томатный	20	0,18	2,01	0,89	23,00
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
Итого:		550				
	ОБЕД		24,50	39,00	102,77	885,49
54-283/23	Свекла отварная дольками	100	1,50	0,06	13,80	64,28
102/17	Суп картофельный с бобовыми	250	7,26	14,78	19,35	245,00
ТТК 298	"Чикенболлы" в соусе	105	6,14	11,91	10,92	178,84
143/17	Рагу из овощей	180	6,92	12,10	36,83	292,80
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
Итого:		855				
ДЕНЬ 11. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			40,57	50,74	229,04	1583,22
	ЗАВТРАК		18,21	19,13	102,99	682,25
15/17	Сыр (порциями)	10	2,60	2,65	0,35	36,24
14/17	Масло сливочное (порциями)	5	0,05	3,63	0,07	33,11
182/17	Каша молочная пшенная (жидкая) с маслом сливочным	255	9,52	7,81	42,93	290,56
	Печенье	40	3,00	4,72	29,96	182,00
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		550				
	ОБЕД		22,36	31,61	126,05	900,97
35/17	Салат картофельный (картофель, лук репч., масло раст.)	60	1,14	3,22	8,97	69,39
96/17	Рассольник "Ленинградский"	250	2,45	5,56	17,15	128,41
182/06	Ежики в соусе	110	5,73	16,34	10,38	215,00
302/17	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,52	6,23	48,71	304,00
394/16	Компот из плодов или ягод сушеных (изюм)	200	1,00	0,10	31,00	135,00
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
Итого:		865				
ДЕНЬ 12. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			54,02	84,85	215,33	1886,61
	ЗАВТРАК		19,29	14,79	125,06	741,28
182/17	Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным	253	9,76	5,69	41,84	267,91
	Печенье	60	4,50	7,08	44,94	273,00
414/16	Кофейный напиток с молоком	200	1,99	1,70	18,60	102,03
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		553				
	ОБЕД		34,73	70,06	90,27	1145,33
612/04	Маринад овощной с томатом	100	1,20	10,08	8,60	129,80
87/17	Щи из свежей капусты с картофелем	250	16,25	22,50	15,34	328,85
260/17	Гуляш из мяса	100	8,99	33,91	3,29	354,31
309/17	Макаронные изделия отварные	180	6,77	3,41	43,20	241,20
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
Итого:		850				
ДЕНЬ 13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			36,18	46,28	193,69	1376,96
	ЗАВТРАК		12,01	10,95	94,91	547,37
	Яблоко	100	0,40	0,00	9,80	42,84

182/17	Каша молочная 5 злаков (жидкая) с маслом сливочным	205	6,81	10,45	29,51	246,60
394/16	Компот из плодов или ягод сушеных (изюм)	200	1,00	0,10	31,00	135,00
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
Итого:		555				
	ОБЕД		24,17	35,33	98,78	829,59
45/17	Салат из белокочанной капусты	100	1,57	5,10	9,43	92,10
101/17	Суп картофельный с рисовой крупой	250	4,46	14,05	23,80	239,50
229/17	Рыба, тушенная с овощами	100	12,38	5,61	6,30	125,21
312/17	Пюре картофельное	200	3,26	10,37	29,25	234,48
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб ржаной	50	2,50	0,20	20,00	96,30
Итого:		900				
ДЕНЬ 14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			45,57	37,47	225,35	1457,30
	ЗАВТРАК		17,05	9,42	130,43	704,21
766/04	Сдоба обыкновенная	60	4,91	3,79	36,09	206,31
182/17	Каша молочная ячневая (жидкая) с маслом сливочным	253	9,08	5,31	45,35	276,40
247/06	Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	0,02		29,31	123,16
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		553				
	ОБЕД		28,52	28,05	94,92	753,09
54-283/23	Свекла отварная дольками	100	1,50	0,06	13,80	64,28
113/17	Суп - лапша домашняя	250	5,11	7,01	16,93	151,26
268/17	Шницель мясной	100	15,31	14,82	15,30	255,82
303/17	Каша пшенная вязкая	180	5,08	6,00	29,05	190,56
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
Итого:		850				
ДЕНЬ 15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			47,26	42,53	198,96	1416,50
	ЗАВТРАК		15,64	9,62	94,05	547,33
	Яблоко	100	0,40	0,00	9,80	42,84
334/04	Макароны запеченные с сыром	203	11,44	9,22	49,65	339,56
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
Итого:		553				
	ОБЕД		31,62	32,91	104,91	869,18
70/17	Овощи солёные порционные (огурцы)	100	0,80	0,00	1,70	10,00
99/17	Суп из овощей	250	8,14	15,35	23,68	271,76
291/17	Плов из филе птицы	200	17,73	17,16	42,90	409,09
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
Итого:		800				
ДЕНЬ 16. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			36,95	46,79	225,14	1519,72
	ЗАВТРАК		13,35	6,76	93,52	510,76
	Яблоко	100	0,40	0,00	9,80	42,84
182/17	Каша молочная "Дружба" (жидкая) с маслом сливочным	203	7,16	4,66	40,52	242,96
414/16	Кофейный напиток с молоком	200	1,99	1,70	18,60	102,03
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
Итого:		553				
	ОБЕД		23,60	40,03	131,62	1008,96
612/04	Маринад овощной с томатом	100	1,20	10,08	8,60	129,80
101/17	Суп картофельный с рисовой крупой	250	3,21	11,55	22,55	212,15
ТТК 298	"Чикенболлы" в соусе	105	6,14	11,91	10,92	178,84
302/17	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,52	6,23	48,71	304,00
394/16	Компот из плодов или ягод сушеных (изюм)	200	1,00	0,10	31,00	135,00

	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
	Итого:	855				
ДЕНЬ 17. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			49,76	75,35	173,29	1569,15
	ЗАВТРАК		26,08	22,75	84,65	630,76
ТТК 246	Азу из мяса птицы без картофеля	110	14,37	14,64	4,94	209,02
309/17	Макаронные изделия отварные	200	7,52	7,79	48,00	268,00
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
	Итого:	550				
	ОБЕД		23,68	52,60	88,64	938,39
54-283/23	Свекла отварная дольками	100	1,50	0,06	13,80	64,28
102/17	Суп картофельный с бобовыми	250	7,26	14,78	19,35	245,00
259/17	Жаркое по-домашнему	200	11,11	37,36	20,89	464,18
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
	Итого:	800				
ДЕНЬ 18. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			39,61	32,71	216,85	1372,27
	ЗАВТРАК		12,40	10,60	94,42	544,09
	Яблоко	100	0,40	0,00	9,80	42,84
182/17	Каша молочная геркулесовая (жидкая) с маслом сливочным	203	8,20	10,20	50,02	336,32
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
	Итого:	553				
	ОБЕД		27,21	22,11	122,43	828,19
62/17	Салат из моркови с сахаром	100	1,23	0,10	28,20	124,52
82/17	Борщ с капустой и картофелем	250	3,30	4,45	14,70	116,25
291/17	Плов из филе птицы	200	17,73	17,16	42,90	409,09
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
	Итого:	800				
ДЕНЬ 19. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			38,47	53,27	215,21	1546,59
	ЗАВТРАК		16,22	9,19	118,81	634,88
766/04	Сдоба обыкновенная	60	4,91	3,79	36,09	206,31
182/17	Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным	253	7,50	5,00	42,50	240,00
ТТК 323	Напиток каркаде с сахаром	200	0,01		15,62	65,65
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
	Итого:	563				
	ОБЕД		22,25	44,08	96,40	911,71
612/04	Маринад овощной с томатом	100	1,20	10,08	8,60	129,80
103/17	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	7,45	8,58	23,76	202,00
278/14	Тефтели мясные с соусом	110	9,15	14,97	10,60	217,68
312/17	Пюре картофельное	200	3,26	10,37	29,25	234,48
346/17	Напиток апельсиновый	200	0,19		16,19	89,23
	Хлеб ржаной	20	1,00	0,08	8,00	38,52
	Итого:	880				
ДЕНЬ 20. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			62,30	49,50	165,05	1386,19
	ЗАВТРАК		35,39	14,69	83,44	617,27
	Яйцо вареное	40	5,08	4,60	0,28	63,91
222/17	Пудинг из творога с молоком сгущенным	160	26,83	9,77	42,70	365,90
	Яблоко	110	0,44	0,00	10,78	47,12
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
	Итого:	550				
	ОБЕД		26,91	34,81	81,61	768,92
70/17	Овощи солёные порционные (огурцы)	100	0,80	0,00	1,70	10,00
35/06	Свекольник	250	5,81	8,65	15,61	167,84
ТТК 218	Бигус с птицей	200	16,48	25,76	10,39	345,00

247/06	Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	0,02		29,31	123,16
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
Итого:		800				

Меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание в размере 85,15 руб. (завтрак)

Категории:

- Дети из малообеспеченных семей;
- Дети с нарушениями здоровья, имеющие заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: заболевания, связанные с недостаточностью питания, не связанные с тяжелой патологией и не требующие специальной диеты (белково-энергетическая недостаточность умеренной и легкой степени (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV E 44)), и задержку развития, обусловленную белково-энергетической недостаточностью (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV E 45);
- Дети из семей, находящихся в социально опасном положении, находящихся в трудной жизненной ситуации;
- Дети из многодетных семей;
- Дети из семей участников боевых действий.
-

Меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание в размере 160,08 руб. (завтрак, обед)

Категории:

- Отдельные категории обучающихся по образовательным программам начального общего образования: дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья.

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергет. ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
ДЕНЬ 1. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			41,21	45,02	190,07	1377,05
	ЗАВТРАК		16,41	19,87	99,29	665,00
15/17	Сыр (порциями)	10	2,60	2,65	0,35	36,24
14/17	Масло сливочное (порциями)	5	0,05	3,63	0,07	33,11
182/17	Каша молочная 5 злаков (жидкая) с маслом сливочным	205	6,81	10,45	29,51	246,60
	Пряник	40	1,92	1,12	31,08	148,68
414/16	Кофейный напиток с молоком	200	1,99	1,70	18,60	102,03
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		500				
	ОБЕД		24,80	25,15	90,78	712,05
45/17	Салат из белокочанной капусты	60	0,94	3,06	5,66	55,26
113/17	Суп - лапша домашняя с мясом птицы	205	3,09	4,61	12,54	107,36
291/17	Плов из филе птицы	200	17,73	17,16	42,90	409,09
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		705				
ДЕНЬ 2. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			38,59	48,87	159,05	1270,69
	ЗАВТРАК		12,62	16,91	71,04	503,65
ТТК 370	Голубцы ленивые	115	6,32	8,79	19,37	187,01
312/17	Пюре картофельное	150	3,26	7,80	21,99	176,30

411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		505				
	ОБЕД		25,97	31,96	88,01	767,04
52/17	Салат из свеклы	60	0,84	3,06	6,83	59,75
101/17	Суп картофельный с рисовой крупой с фрикадельками	205	2,57	9,24	18,04	169,72
260/17	Гуляш из птицы (грудка)	100	14,25	16,66	5,27	232,00
309/17	Макаронные изделия отварные	150	5,64	2,84	36,00	201,00
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
Итого:		735				
ДЕНЬ 3. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			44,49	31,55	181,27	1233,86
	ЗАВТРАК		19,03	6,46	83,52	489,34
54-283/23	Свекла отварная дольками	60	0,90	0,06	5,28	27,00
ТТК 269	Жаркое "Пикантное"	200	14,09	5,98	27,56	229,00
394/16	Компот из плодов или ягод сушеных (изюм)	200	1,00	0,10	31,00	135,00
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		500				
	ОБЕД		25,46	25,09	97,75	744,52
75/17	Икра морковная	60	1,21	6,20	12,33	113,00
82/17	Борщ с капустой и картофелем со сметаной и фрикадельками	210	2,64	3,56	11,76	93,00
295/17	Котлеты из мяса птицы	90	11,84	10,06	16,03	208,00
302/17	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,77	5,19	39,63	250,00
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб ржаной	20	1,00	0,08	8,00	38,52
Итого:		730				
ДЕНЬ 4. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			49,58	49,29	160,68	1330,23
	ЗАВТРАК		21,17	17,48	82,38	592,27
	Яблоко	100	0,40	0,00	9,80	42,84
291/17	Плов из филе птицы	200	17,73	17,16	42,90	409,09
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		540				
	ОБЕД		28,41	31,81	78,30	737,96
71/04	Винегрет овощной	60	0,88	3,11	5,64	55,80
99/17	Суп из овощей со сметаной и фрикадельками	210	6,51	12,28	11,17	187,78
ТТК 209	Азу из мяса птицы по домашнему	260	18,35	16,26	39,62	389,81
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
Итого:		750				
ДЕНЬ 5. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			43,02	40,33	191,87	1350,32
	ЗАВТРАК		15,20	15,11	79,06	532,43
ТТК 298	"Чикенболлы" в соусе	105	6,14	11,91	10,92	178,84
309/17	Макаронные изделия отварные	150	5,64	2,84	36,00	201,00
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	45	3,42	0,36	22,14	110,59
Итого:		500				
	ОБЕД		27,82	25,22	112,81	817,89
62/17	Салат из моркови с сахаром	60	0,74	0,06	16,92	74,71
113/17	Суп - лапша домашняя с мясом птицы	205	3,09	4,61	12,54	107,36
182/06	Ежики в соусе	110	5,73	16,34	10,38	215,00

54/21	Гороховое пюре	150	16,26	4,03	33,97	247,30
394/16	Компот из плодов или ягод сушеных (изюм)	200	1,00	0,10	31,00	135,00
	Хлеб ржаной	20	1,00	0,08	8,00	38,52
Итого:		745				
ДЕНЬ 6. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			36,35	47,66	178,22	1330,81
	ЗАВТРАК		11,64	10,52	89,50	519,50
	Яблоко	100	0,40	0,00	9,80	42,84
182/17	Каша молочная геркулесовая (жидкая) с маслом сливочным	203	8,20	10,20	50,02	336,32
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		543				
	ОБЕД		24,71	37,14	88,72	811,31
75/17	Икра морковная	60	1,21	6,20	12,33	113,00
103/17	Суп картофельный с макаронными изделиями с фрикадельками	205	3,96	4,86	17,01	131,81
ТТК 218	Бигус с птицей	200	16,48	25,76	10,39	345,00
247/06	Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	0,02		29,31	123,16
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		705				
ДЕНЬ 7. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			39,83	46,42	171,92	1328,42
	ЗАВТРАК		20,17	13,51	95,15	606,52
ТТК 243	Биточки "Чикенфиш"	90	11,81	8,11	4,87	143,05
304/17	Рис отварной	150	3,81	2,72	40,00	208,48
	Печенье	20	1,50	2,36	14,98	91,00
323	Напиток каркаде с сахаром	200	0,01		15,62	65,65
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		500				
	ОБЕД		19,66	32,91	76,77	721,91
45/17	Салат из белокочанной капусты	60	0,94	3,06	5,66	55,26
35/06	Свекольник со сметаной и фрикадельками	210	4,65	6,92	12,49	134,27
278/14	Тефтели мясные с соусом	110	9,15	14,97	10,60	217,68
312/17	Пюре картофельное	150	3,26	7,80	21,99	176,30
346/17	Напиток апельсиновый	200	0,14		16,19	89,23
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
Итого:		750				
ДЕНЬ 8. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			43,22	53,35	150,54	1295,73
	ЗАВТРАК		17,76	14,36	71,48	504,64
ТТК 369	Митболы "Ориджинал" с красным соусом	110	9,08	11,20	5,80	163,30
309/17	Макаронные изделия отварные	150	5,64	2,84	36,00	201,00
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
Итого:		500				
	ОБЕД		25,46	38,99	79,06	791,09
52/17	Салат из свеклы	60	0,84	3,06	6,83	59,75
98/17	Суп крестьянский с крупой со сметаной и фрикадельками	210	7,49	22,52	13,83	292,92
295/17	Котлеты из мяса птицы	90	11,84	10,06	16,03	208,00
303/14	Каша перловая вязкая	150	3,14	3,27	22,34	136,50
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб ржаной	20	1,00	0,08	8,00	38,52

Итого:			730				
ДЕНЬ 9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			49,44	30,97	184,49	1261,33	
	ЗАВТРАК		28,65	11,99	73,56	537,27	
	Яйцо вареное	40	5,08	4,60	0,28	63,91	
223/17	Запеканка из творога с джемом	120	18,98	7,07	31,77	276,78	
	Яблоко	100	0,40	0,00	9,80	42,84	
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40	
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34	
Итого:			500				
	ОБЕД		20,79	18,98	110,93	724,05	
62/17	Салат из моркови с сахаром	60	0,74	0,06	16,92	74,71	
103/17	Суп картофельный с макаронными изделиями с фрикадельками	205	3,96	4,86	17,01	131,81	
ТТК370	Голубцы ленивые	115	6,32	8,79	19,37	187,01	
302/17	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,77	5,19	39,63	250,00	
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00	
	Хлеб ржаной	20	1,00	0,08	8,00	38,52	
Итого:			750				
ДЕНЬ 10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			46,15	47,07	159,06	1287,23	
	ЗАВТРАК		24,86	13,04	74,82	536,82	
110/06	Рыба, запеченная в омлете	100	17,83	7,99	4,25	165,00	
304/17	Рис отварной	150	3,81	2,72	40,00	208,48	
238/06	Соус томатный	20	0,18	2,01	0,89	23,00	
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00	
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34	
Итого:			510				
	ОБЕД		21,29	34,03	84,24	750,41	
54-283/23	Свекла отварная дольками	60	0,90	0,06	5,28	27,00	
102/17	Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы	205	5,81	11,82	15,48	196,00	
ТТК 298	"Чикенболлы" в соусе	105	6,14	11,91	10,92	178,84	
143/17	Рагу из овощей	150	5,77	10,08	30,69	244,00	
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40	
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17	
Итого:			740				

Список использованной литературы:

1. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2017.-544с.
2. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений/Составители: Л. С. Коровка, И.И. Добросердова.-Пермь.:Уральский региональный центр питания, 2006.-234с.
3. Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях/Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2016.-640с.
4. Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/Под ред. В. Т. Лапшиной.-М.:Хлебпродинформ,2004.-640с.
5. Техничко-технологические карты, разработанные организацией общественного питания.
6. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях: Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.— 275 с.

**Меню для воспитанников от 1,5 до 3 лет, получающих бюджетные и внебюджетные средства
на питание в размере 133,00 руб.
(завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник)**

Категории:

- Воспитанники дошкольных отделений при школах, не относящиеся к отдельным категориям;
- Дети-сироты; дети, оставшиеся без попечения родителей (опекаемые дети); дети-инвалиды; слабослышащие дети; дети, имеющие диагноз: детский церебральный паралич, задержка психического развития, нарушение интеллекта (умственно отсталые дети);
- Дети из многодетных семей, дети у которых один из родителей является инвалидом 1-й или 2-й группы, дети с ограниченными возможностями здоровья;
- Дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а также семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации.

1 НЕДЕЛЯ						
1 ДЕНЬ						
Наименование блюда	Вес блюда	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-1						
Завтрак:						
Масло сливочное	4	6	0,05	2,46	0,07	22,62
Сыр	6	15	1,56	1,60	0,21	21,39
Каша молочная рисовая с маслом сливочным	150/2,5	182	6,99	7,82	29,19	215,11
Молоко заварное	180	320/6	5,22	5,76	20,94	156,60
Батон	25		1,88	0,73	12,85	65,43
Всего за завтрак:	368		15,70	18,37	63,26	481,15
Второй завтрак:						
Сок фруктовый	180	418	0,75		15,15	63,60
Кондитерское изделие	20		1,50	1,96	14,88	83,16
Всего во второй завтрак:	200		2,25	1,96	30,03	146,76
Обед:						
Салат из свеклы и моркови	30	19	0,79	1,50	4,65	36,00
Рассольник "Ленинградский " со сметаной и фрикадельками мясными	150/5/15	82	7,82	6,18	37,50	237,20
Бигус со свининой	160	70	11,18	37,43	8,70	416,40
Компот из свежих яблок	150	390	0,14		9,52	74,57
Хлеб ржаной	36	148	2,20	0,43	14,36	70,13
Всего в обед:	510		22,13	45,54	74,73	834,30
Уплотненный полдник:						
Каша гречневая вязкая с масло сливочным	110/2,5	331	4,72	8,12	20,92	175,60
Суфле из печени	70/20	360	14,70	8,04	7,78	162,28
Пирожок печеный с яблоком	70	437	4,63	2,11	37,69	188,66

Напиток кисломолочный	150	251	30	61,05	66,00	93,45
Хлеб пшеничный	20	75	1,52	0,16	9,84	46,88
Всего в уплотненный полдник:	444		55,57	79,48	142,23	666,87
Итого за день:						
1 НЕДЕЛЯ						
2 ДЕНЬ						
Наименование блюда	Вес блюда	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-2						
Завтрак:						
Сыр	6	7	1,56	1,59	0,21	21,39
Масло сливочное	5	124	0,05	2,46	0,07	22,62
Каша молочная манная с маслом сливочным	150/2,5	182	8,37	8,46	37,90	249,65
Кофейный напиток на молоке	180	183	4,66	4,70	19,06	137,40
Батон	25		1,88	0,73	12,85	65,43
Всего за завтрак:	370		16,52	17,94	70,09	16,52
Второй завтрак:						
Напиток кисломолочный	150	251	30,00	61,05	66,00	93,45
Всего во второй завтрак:	150		30,00	61,05	66,00	93,45
Обед:						
Салат из картофеля с зеленым горошком или огурец свежий, порционно (по сезону)	30	26	0,59	1,58	3,36	29,89
Суп из овощей со сметаной фрикадельками мясными	150/5/15	99	5,75	5,12	12,72	119,90
Биточек куриный	60	360	28,01	4,75	38,59	308,00
Рагу овощное	110	148	1,90	2,06	12,32	76,67
Компот из смеси сухофруктов, витамин С	150	394	0,34		7,99	33,37
Хлеб ржаной	36	148	2,20	0,43	14,36	70,13
Всего в обед:	556		38,79	13,94	89,34	637,96
Уплотненный полдник:						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	120/10	251	22,452	8,136	10,08	204
Чай с сахаром	180	411	0	0	10,01	40,03
Хлеб пшеничный	20	75	1,52	0,16	9,84	46,88
Фрукты	120					
Булочка "Дорожная"	50	43	3,57	4,46	29,44	172,15
Всего в уплотненный полдник:	530		0,48		11,76	48,96
Итого за день:			37,83			
1 НЕДЕЛЯ						
3 ДЕНЬ						

Наименование блюда	Вес блюда	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-3						
Завтрак:						
Масло сливочное	4	6	0,05	2,46	0,07	22,62
Сыр	6	7	1,56	1,59	0,21	21,39
Омлет натуральный с маслом сливочным	130/3	229	13,82	19,26	2,62	239,90
Какао на молоке	180	2	4,60	4,91	14,02	118,65
Батон	25		1,88	0,73	12,85	65,43
Всего за завтрак:	350		21,91	28,22	29,77	21,91
Второй завтрак:						
Сок фруктовый	180		0,90		18,18	76,32
Кондитерское изделие	20	609	1,50	1,96	14,88	83,16
Всего во второй завтрак:	200		2,40	1,96	33,06	159,48
Обед:						
Салат из моркови с 01.03 или салат из свежей моркови до 01.03	30	9	0,33	2,27	3,29	34,98
Борщ с капустой и картофелем со сметаной и фрикадельками мясными	150/5/15	63	5,76	6,02	13,78	132,33
Котлета рыбная	70	135	12,82	1,45	1,78	83,42
Пюре картофельное	110	339	2,42	3,16	16,40	102,50
Компот из свежих яблок, витамин С	150	390	0,04		7,93	62,14
Хлеб ржаной	36	148	2,20	0,43	14,36	70,13
Всего в обед:	566		23,57	13,33	57,54	485,50
Уплотненный полдник:						
Голубцы ленивые с мясом	60/20	315	7,17	5,14	5,43	96,72
Макароны отварные	110	194	4,06	2,74	26,50	146,60
Чай с молоком	180	413	3,02	2,57	14,28	92,28
Фрукт	100		0,40		9,80	40,80
Хлеб пшеничный	25	75	1,90	0,20	12,30	58,60
Всего в уплотненный полдник:	495		16,55	10,65	68,31	435,00
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:						
1 НЕДЕЛЯ 4 ДЕНЬ						
Наименование блюда	Вес блюда	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-4						
Завтрак:						
Масло сливочное	5	6	0,05	2,46	0,07	22,62
Пудинг из творога с молоком сгущённым	120/10	249	21,89	9,36	30,90	333,10
Кофейный напиток на молоке	180	183	4,66	4,70	19,06	137,14

Батон	25		1,88	0,73	12,85	65,43
Кондитерское изделие	20	59	1,50	2,36	14,98	87,16
Всего за завтрак:	365		29,98	19,61	77,86	645,45
Второй завтрак:						
Напиток кисломолочный	150	251	30,00	61,05	66,00	93,45
Всего во второй завтрак:	150		30	61,05	66,00	93,45
Обед:						
Винегрет овощной с огурцами или салат с огурцами и помидорами	30	1	0,39	2,67	2,49	35,61
Суп лапша "Домашняя" с мясом птицы	150/10	88	6,36	3,79	20,59	141,80
Плов из свинины	150	256	11,18	37,82	27,38	494,68
Компот из изюма	180	394	0,56	0,12	23,91	98,95
Хлеб ржаной	36	148	2,20	0,43	14,36	70,13
Всего в обед:	546		20,69	44,83	88,73	841,17
Уплотненный полдник:						
Тефтели мясные(без риса) с соусом	60/30	278	9,09	12,87	10,14	192,79
Картофель тушёный по-домашнему	110	94	7,55	4,84	59,90	313,32
Хлеб пшеничный	20	75	1,52	0,16	9,84	46,88
Сок фруктовый	180	418	0,90		18,18	76,32
Манник	70	285	4,80	12,76	39,50	292,30
Всего в уплотненный полдник:	470		23,86	30,63	137,56	921,61
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:						
1 НЕДЕЛЯ						
5 ДЕНЬ						
Наименование блюда	Вес блюда	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-5						
Завтрак:						
Масло сливочное	5	6	0,05	2,46	0,07	22,62
Суп молочный с макаронными изделиями	150	100	3,85	3,34	15,33	106,40
Какао с молоком	180	416	6,90	5,67	17,90	150,25
Батон	25		1,88	0,73	12,85	65,43
Всего за завтрак:	359		12,68	12,20	46,15	194,45
Второй завтрак:						
Фрукт	120		0,48		11,76	48,96
Всего во второй завтрак:	120		0,48		11,76	48,96

Обед:						
Салат из свеклы с яблоками или салат из свежих огурцов с репчатым луком (по сезону)	30	36	0,36	1,52	3,69	29,90
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной с фрикадельками мясными	150/5/15	73	5,16	4,70	15,29	124,07
Котлета домашняя	60	64	14,02	7,70	11,65	172,65
Рагу овощное	110					
Компот из сухофруктов Витамин С	150	394	0,34		7,99	33,37
Хлеб ржаной	36	148	2,20	0,43	14,36	70,13
Всего в обед:	556		22,08	14,35	52,98	430,12

Уплотненный полдник:

Шницель натуральный рыбный	70	135	12,85	1,45	1,78	83,42
Рис с овощами	110	135	2,67	4,21	23,25	141,58
Молоко заваное	180	320/6	5,22	5,76	20,94	156,50
Пирожок печеный с яблоком	70	437	4,63	2,11	37,69	188,26
Хлеб пшеничный	30	75	2,28	2,24	14,76	70,32
Всего в уплотненный полдник:	460		22,43	15,77	98,42	640,08
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:						

2 НЕДЕЛЯ

6 ДЕНЬ

Наименование блюда	Вес блюда	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-6						

Завтрак:

Масло сливочное	5	6	0,05	2,46	0,07	22,62
Сыр	6	7	1,56	1,59	0,21	21,39
Омлет натуральный с маслом сливочным	130/2,5	229	13,82	19,26	2,62	238,90
Какао на молоке	180	2	4,60	4,91	14,02	118,65
Батон	25		1,88	0,73	12,85	65,43
Всего за завтрак:	350		17,31	28,95	29,77	466,99

Второй завтрак:

Напиток кисломолочный	150	251	30,00	61,05	66,00	93,45
Кондитерское изделие	20	59	1,50	2,36	14,98	87,16
Всего во второй завтрак:	170		31,50	63,41	80,98	180,61

Обед:

Салат из моркови и зелёного горошка	30	11	0,07	1,53	2,04	24,47
Суп картофельный с крупой и сайрой	150	63	3,93	3,89	10,46	92,53
Ежики мясные в соусе	60/30	182				
Макароны с овощами	110	218	3,30	2,30	22,04	123,30

Компот из изюма	150	394	0,56	0,12	23,91	98,95
Хлеб ржаной	36	148	2,20	0,43	14,36	70,13
Всего в обед:			10,06	8,27	72,81	409,38
Уплотненный полдник:						
Печень по-строгановски	50/50	204,00	27,9	6,25	38,5	321,6
Пюре картофельное	120	339	2,65	3,45	17,61	111,90
Молоко кипяченое	150	419	4,80	5,33	7,83	98,60
Хлеб пшеничный	20	75	1,14	0,12	7,38	35,16
Фрукт	110	0	0,48		11,76	48,96
Всего в уплотненный полдник:	495		36,97	15,15	83,08	616,22
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:						
2 НЕДЕЛЯ						
7 ДЕНЬ						
Наименование блюда	Вес блюда	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-7						
Завтрак:						
Масло сливочное	5	6	0,05	2,46	0,07	22,62
Каша молочная пшенная с маслом сливочным	150/2,5	199	5,85	7,14	28,78	202,81
Кофейный напиток на молоке	180	183	4,66	4,70	19,06	137,14
Батон	25		1,88	0,73	12,58	65,63
Всего за завтрак:	363		12,44	15,03	60,49	428,20
Второй завтрак:						
Кисломолочный продукт	150	251	30,00	61,05	66,00	93,45
Всего во второй завтрак:			30,00	61,05	66,00	93,45
Обед:						
Салат из свеклы с 01.03. или салат из свежей капусты	30	34	0,75	2,33	8,94	61,95
Суп "Метелица"	170/15	21	5,96	7,94	10,36	136,72
Овощи тушеные	110	336	1,10	4,13	71,78	358,60
Котлета домашняя	60	64	14,02	7,07	11,65	172,65
Соус молочный	20	221	0,55	1,11	1,63	18,67
Кисель плодово-ягодный	150	247	0,02		29,08	171,00
Хлеб ржаной	36	148	2,20	0,43	14,36	70,13
Всего в обед:	556		23,50	23,01	147,80	989,72
Уплотненный полдник:						
Рыба тушеная с овощами	60/60	144	12,51	1,73	4,12	82,10
Каша гречневая вязкая	110/4	331	3,45	5,68	15,32	126,17
Сок фруктовый	180	418	0,90		18,18	76,32
Хлеб пшеничный	20	75	1,52	0,16	9,84	46,88
Манник	60	285	4,80	12,76	39,50	292,30

Всего в уплотненный полдник:	464		23,18	20,33	86,96	623,77
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:						
2 НЕДЕЛЯ						
8 ДЕНЬ						
Наименование блюда	Вес блюда	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-8						
Завтрак:						
Масло сливочное	4	6	0,05	2,40	0,07	22,60
Сыр	6	7	1,56	1,59	0,21	21,39
Запеканка из творога со сгущенным молоком	120/10	251	22,45	8,14	10,08	204,00
Чай с молоком	180	413	3,02	2,57	14,28	92,28
Батон	30		2,16	0,86	15,36	78,40
Всего за завтрак:	350		29,24	15,56	40,00	418,67
Второй завтрак:						
Напиток кисломолочный	150	251	30,00	61,05	66,00	93,45
Кондитерское изделие	15	59	1,50	2,36	14,98	87,16
Всего во второй завтрак:	150		31,50	63,41	80,98	180,61
Обед:						
Икра кабачковая	40	54	0,57	0	2,28	11,52
Суп картофельный с макаронными изделиями с фрикадельками мясными	150/15	88	7,30	4,80	21,60	163,90
Жаркое из птицы "Петушок"	150	212	15,81	9,77	67,27	420,24
Компот из сухофруктов Витамин С	150	394	0,34		7,99	33,37
Хлеб ржаной	36	148	2,20	0,43	14,36	70,13
Всего в обед:	541		26,22	15,00	113,50	699,16
Уплотненный полдник:						
Рис с овощами	110	135	2,67	4,21	23,25	141,58
Сердце тушеное в соусе	50/50					
Сок фруктовый	180	418	0,90		18,18	76,32
Хлеб пшеничный	20	75	1,52	0,16	9,84	46,88
Булочка "Осенняя"	50	778	3,56	3,54	27,77	157,19
Всего в уплотненный полдник:	460		8,65	7,91	79,04	421,97
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:						
2 НЕДЕЛЯ						
9 ДЕНЬ						
Наименование блюда	Вес блюда	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-9						
Завтрак:						
Масло сливочное	4	6	0,05	2,40	0,07	22,60

Сыр	6	7	1,56	1,59	0,21	21,39
Каша молочная гречневая вязкая с маслом сливочным	150/2,5	331	4,72	8,12	20,92	175,60
Какао на молоке	180	2	4,60	4,91	14,02	118,65
Батон	25		1,88	0,73	12,85	65,43
Всего за завтрак:	365		8,09	17,75	48,07	403,67
Второй завтрак:						
Напиток кисломолочный	150	251	40,00	81,40	88,00	124,60
Кондитерское изделие	15	59	1,50	2,36	14,98	87,16
Всего во второй завтрак:	170		41,50	83,76	102,98	211,76
Обед:						
Салат из картофеля с соленым огурцом или огурец свежий порционно	30	23	0,33	1,17	2,35	28,53
Свекольник со сметаной с фрикадельками мясными	150/5/15	35	5,67	4,71	26,28	170,16
Птица тушеная с овощами	150	51	13,88	11,00	14,99	214,47
Компот из свежих яблок	150	390	0,04		7,93	62,14
Хлеб ржаной	36	148	2,20	0,43	14,36	70,30
Всего в обед:	536		22,12	17,31	65,91	545,60
Уплотненный полдник:						
Шницель рыбный натуральный	70	135	12,82	1,45	1,78	83,42
Пюре картофельное	120	128	2,65	3,48	17,65	112,51
Хлеб пшеничный	20	75	1,14	0,12	7,38	35,16
Чай с сахаром и лимоном	180	412	0,48		10,12	41,31
Фрукты	120		0,48		11,76	48,96
Всего в уплотненный полдник:	475		17,57	5,05	48,69	321,36
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:						
2 НЕДЕЛЯ						
10 ДЕНЬ						
Наименование блюда	Вес блюда	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-10						
Завтрак:						
Яйцо отварное	20	327	2,54	2,00	0,14	31,41
Суп молочный с макаронными изделиями	150	100	3,85	3,34	15,33	16,40
Чай с сахаром	180	411			10,01	40,03
Батон	25		1,50	0,58	10,28	52,34
Всего за завтрак:	395		7,89	5,92	35,76	140,18
Втррой завтрак:						
Напиток кисломолочный	150	251	30,00	61,05	66,00	93,40
Всего во второй завтрак:			30,00	61,50	66,00	
Обед:						

Овощи натуральные соленые (огурец консервированный) или помидор свежий порционно	30	70	0,48		1,02	6,00
Суп картофельный с бобовыми (горох)	150	87	3,72	1,26	11,98	74,20
Биточек куриный	60	360	28,01	4,75	38,59	308,00
Капуста тушеная	110	354	2,58	3,96	12,12	87,00
Кисель плодово-ягодный	150	247	0,02		24,23	96,97
Хлеб ржаной	36	148	2,20	0,43	14,36	70,30
Всего в обед:	686		37,01	10,40	102,30	642,47
Уплотненный полдник:						
Суфле из печени	70/20	360	14,70	8,04	7,78	162,28
Картофель тушеный по домашнему	120					
Молоко кипяченое	180	419	5,80	6,40	9,40	118,40
Хлеб пшеничный	20	75	1,52	0,19	9,84	46,80
Фрукты	120		0,48		11,76	48,96
Всего в уплотненный полдник:	450		22,50	14,63	38,78	376,44
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:						

Приложение № 2
к Договору от «27» января 2025 № 331

**Меню для воспитанников от 3 до 7 лет, получающих бюджетные и внебюджетные средства на питание в размере 133,00 руб.
(завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник)**

Категории:
- Воспитанники дошкольных отделений при школах, не относящиеся к отдельным категориям;

- Дети-сироты; дети, оставшиеся без попечения родителей (опекаемые дети); дети-инвалиды; слабослышащие дети; дети, имеющие диагноз: детский церебральный паралич, задержка психического развития, нарушение интеллекта (умственно отсталые дети);
- Дети из многодетных семей, дети у которых один из родителей является инвалидом 1-й или 2-й группы, дети с ограниченными возможностями здоровья;
- Дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а также семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации.

1 НЕДЕЛЯ						
1 ДЕНЬ						
Наименование блюда	Вес блюда	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-1						
Завтрак:						
Масло сливочное	5	6/16	0,07	3,08	0,09	33,93
Сыр	9	7/16	2,34	2,39	0,32	24,96
Каша молочная рисовая с маслом сливочным	180/3	182/14	5,29	6,77	33,83	217,31
Молоко заварное	200	320/6	5,22	5,76	14,46	130,55
Батон	30		1,88	0,73	12,85	65,43
Всего за завтрак:	429		14,80	18,73	61,55	472,18
Второй завтрак:						
Сок фруктовый	180	418/16	0,90		18,18	76,32
Кондитерское изделие	30		4,86	13,56	64,53	399,60
Всего во второй завтрак:	210		5,76	13,56	82,71	475,92
Обед:						
Салат из свеклы и моркови	50	19/15	0,83	3,06	4,71	49,63
Рассольник "Ленинградский" " со сметаной и фрикадельками мясными	180/5/15	82/16	6,89	6,95	24,83	189,30
Бигус со свининой	50/130	ТТК 70	11,66	38,14	11,72	436,84
Компот из свежих яблок	180	3394/16	0,35	0,08	15,86	65,49
Хлеб ржаной	50		3,05	0,60	19,95	97,40
Всего в обед:	660		22,78	48,83	77,07	838,66
Уплотненный полдник:						
Каша гречневая вязкая с масло сливочным	150/3	331/16	4,72	8,12	20,92	175,61
Суфле из печени	70/20	360	28,13	4,75	38,59	308,00
Пирожок печеный с яблоком	70					
Напиток кисломолочный	180		5,80	5,00	8,00	100,20
Хлеб пшеничный	35		1,52	0,16	9,84	46,88
Всего в уплотненный полдник:	528		40,17	18,03	77,35	630,69
Итого за день:			83,51	99,15	298,68	2417,45
1 НЕДЕЛЯ						
2 ДЕНЬ						

Наименование блюда	Вес блюда	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-2						
Завтрак:						
Сыр	9	7/16	2,34	2,39	0,32	32,09
Масло сливочное	5		0,07	3,08	0,01	28,28
Каша молочная манная с маслом сливочным	180/3	199/16	6,43	6,78	32,13	215,19
Кофейный напиток на молоке	180	ТТК 183	5,18	5,22	20,06	147,94
Батон	30		1,88	0,73	12,85	65,43
Всего за завтрак:	407		15,90	18,20	65,37	488,93
Второй завтрак:						
Напиток кисломолочный	180	420/16	5,22	4,50	7,56	90,18
Всего во второй завтрак:	180		5,22	4,50	7,56	90,18
Обед:						
Салат из картофеля с зеленым горошком или огурец свежий, порционно (по сезону)	50	26/16	0,98	2,72	5,58	50,56
Суп из овощей со сметаной фрикадельками мясными	170/10/15	99/14	6,03	5,36	14,38	129,72
Биточек куриный	70	360	28,13	4,75	38,59	308,00
Рагу овощное	130	148/16	2,50	2,44	14,65	90,62
Компот из смеси сухофруктов, витамин С	180	394/16	0,41		8,00	33,65
Хлеб ржаной	50		3,05	0,60	19,95	97,40
Всего в обед:	675		41,10	15,87	101,15	709,95
Уплотненный полдник:						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	251/16	24,53	10,42	26,94	299,75
Чай с сахаром	180	411/16			10,01	40,04
Хлеб пшеничный	35		1,52	0,16	9,84	46,88
Фрукты	130		1,5	0,50	21,00	94,50
Булочка "Дорожная"	50	453/16	3,68	5,23	30,17	182,48
Всего в уплотненный полдник:	565		31,23	16,31	97,96	663,65
Итого за день:			93,45	54,88	272,04	1952,71
1 НЕДЕЛЯ						
3 ДЕНЬ						
Наименование блюда	Вес блюда	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-3						
Завтрак:						
Масло сливочное	5	6/16	0,07	3,08	0,09	28,28
Сыр	10	7/16	2,34	2,39	0,32	32,09

Омлет натуральный с маслом сливочным	150/5	229/16	12,76	17,78	2,42	220,59
Какао на молоке	200	ТТК 2	6,15	6,54	18,35	156,83
Батон	30		1,88	0,73	12,85	65,43
Всего за завтрак:	400		23,20	30,52	34,03	503,22
Второй завтрак:						
Сок фруктовый	180	418/16	0,50		10,10	42,40
Кондитерское изделие	30		4,86	13,56	64,53	399,60
Всего во второй завтрак:	210		5,36	13,56	74,63	442,00
Обед:						
Салат из моркови с 01.03 или салат из свежей моркови до 01.03	50	9/15	0,68	4,05	6,58	65,46
Борщ с капустой и картофелем со сметаной и фрикадельками мясными	170/10/15	63/16	6,01	6,44	15,57	144,25
Рыба под овощами	75/50	261/16	14,96	1,70	2,08	83,42
Пюре картофельное	150	339/16	2,60	4,00	17,61	111,90
Компот из свежих яблок, витамин С	180	390/16	0,14		9,52	38,64
Хлеб ржаной	40		2,44	0,48	15,96	77,92
Всего в обед:	740		26,83	16,67	67,32	521,59
Уплотненный полдник:						
Голубцы ленивые с мясом	75/25	315/16	8,95	6,44	6,86	121,12
Макароны отварные	130	218/16	3,79	2,59	24,03	136,62
Чай с молоком	180	413/16	1,45	1,60	12,36	69,64
Фрукт	130					
Хлеб пшеничный	35		1,52	0,16	9,84	46,88
Всего в уплотненный полдник:	575		15,71	10,79	53,09	374,26
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			71,10	71,54	229,07	1841,07
1 НЕДЕЛЯ						
4 ДЕНЬ						
Наименование блюда	Вес блюда	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-4						
Завтрак:						
Масло сливочное	5		0,07	3,08	0,08	28,28
Пудинг из творога с молоком сгущённым	130/20	249/16	17,18	6,50	16,64	193,76
Кофейный напиток на молоке	200	ТТК 183	5,18	5,22	20,06	147,94
Батон	30		1,88	0,73	12,85	65,43
Кондитерское изделие	20		0,98	0,33	13,65	61,43
Всего за завтрак:	405		25,29	15,86	63,28	496,84
Второй завтрак:						
Напиток кисломолочный	180	420/16	5,80	5,00	8,00	100,20

Всего во второй завтрак:	180		5,8	5	8	100,2
Обед:						
Винегрет овощной с огурцами или салат с огурцами и помидорами	50	1/06	0,81	5,49	4,99	72,56
Суп лапша "Домашняя"с мясом птицы	200/10	88/16	2,54	1,63	18,07	97,08
Плов из свинины	200	265/17	12,56	41,41	41,13	587,37
Компот из изюма	180					
Хлеб ржаной	40		1,83	0,36	11,97	58,44
Всего в обед:	680		17,74	48,89	76,16	815,45
Уплотненный полдник:						
Тефтели мясные(без риса) с соусом	70/30	278	9,90	12,89	10,19	192,00
Картофель тушёный по-домашнему	150	ТТК 94	2,18	3,77	16,40	108,30
Хлеб пшеничный	30		1,52	0,16	9,84	46,88
Сок фруктовый	180	ТТК 88	0,90		18,18	76,32
Манник	70					
Всего в уплотненный полдник:	530		14,50	16,82	54,61	423,50
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			63,33	86,57	202,05	1835,99
1 НЕДЕЛЯ						
5 ДЕНЬ						
Наименование блюда	Вес блюда	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-5						
Завтрак:						
Масло сливочное	5	6/16	0,07	3,08	0,09	28,28
Суп молочный с макаронными изделиями	200	100/16	5,12	4,44	20,43	142,18
Какао с молоком	180	416/16	6,15	6,54	18,35	156,83
Батон	30		1,50	0,58	10,28	52,34
Всего за завтрак:	415		12,84	14,64	49,15	379,63
Второй завтрак:						
Фрукт	130		0,52		12,74	53,04
Всего во второй завтрак:	130		0,52		12,74	53,04
Обед:						
Салат из свеклы с яблоками или салат из свежих огурцов с репчатым луком (по сезону)	50	36/16	0,74	3,05	7,43	60,02
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной с фрикадельками мясными	175/10/15	73/16	5,89	6,05	11,09	122,47
Котлета домашняя	70	64	14,02	7,70	11,65	172,65
Рагу овощное	150	148/16	2,5	2,44	14,56	90,62

Компот из сухофруктов Витамин С	180	394/16	0,41		8,00	33,65
Хлеб ржаной	50		3,05	0,60	19,95	97,40
Всего в обед:	700		26,61	19,84	72,68	576,81
Уплотненный полдник:						
Шницель рыбный натуральный	70	234	9,29	3,30	11,56	113,08
Рис с овощами	150	ТТК 135	4,03	6,35	34,90	212,66
Молоко заваоное	200					
Пирожок печеный с яблоком	70					
Хлеб пшеничный	30		1,90	0,20	12,30	58,60
Всего в уплотненный полдник:	520		15,22	9,85	58,76	384,34
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			55,19	44,33	193,33	1393,82
2 НЕДЕЛЯ						
6 ДЕНЬ						
Наименование блюда	Вес блюда	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-6						
Завтрак:						
Масло сливочное	5	6/16	0,07	3,08	0,09	28,28
Сыр	10					
Омлет натуральный с маслом сливочным	150/5	229/16	12,76	17,78	2,42	220,59
Какао на молоке	200	ТТК 2	6,15	6,54	18,35	156,83
Батон	30		1,88	0,73	12,85	65,43
Всего за завтрак:	400		20,86	28,13	33,71	471,13
Второй завтрак:						
Напиток кисломолочный	180	420/16	5,80	5,00	8,00	100,20
Кондитерское изделие	30		4,86	13,56	64,53	399,60
Всего во второй завтрак:	210		10,66	18,56	72,53	499,80
Обед:						
Салат из моркови и зелёного горошка	50	11/15	1,22	3,09	4,09	48,95
Суп картофельный с крупой и сайрой	180	63/15	5,23	5,19	13,95	123,38
Ежики мясные в соусе	70/50	182	9,06	12,88	11,38	197,20
Макароны с овощами	130					
Компот из изюма	180	394/16	0,35	0,08	15,86	65,49
Хлеб ржаной	40		2,44	0,48	15,96	77,92
Всего в обед:	690		18,30	21,72	61,24	512,94
Уплотненный полдник:						
Печень по-строгановски	50/50	ТТК 204	9,73	6,28	5,05	115,57
Пюре картофельное	150	339/16	2,65	3,48	17,65	112,51
Молоко кипяченое	180	240-1/05	5,22	5,76	8,46	106,56
Хлеб пшеничный	30		1,52	0,16	9,84	46,86
Фрукт	130					

Всего в уплотненный полдник:	545		19,12	15,68	41,00	381,50
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			68,94	84,09	208,48	1865,37
2 НЕДЕЛЯ						
7 ДЕНЬ						
Наименование блюда	Вес блюда	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-7						
Завтрак:						
Масло сливочное	5	6/16	0,07	3,08	0,09	28,28
Каша молочная пшениная с маслом сливочным	200/3	199/16	7,60	8,24	35,93	248,24
Кофейный напиток на молоке	180	ТТК 183	5,18	5,22	20,06	147,94
Батон	30		1,88	0,73	12,85	65,43
Всего за завтрак:	419		14,73	17,27	68,93	489,89
Второй завтрак:						
Кисломолочный продукт	180					
Всего во второй завтрак:	180					
Обед:						
Салат из свеклы с 01.03. или салат из свежей капусты	50	34/16	0,92	4,06	4,55	58,30
Суп "Метелица"	170/15	4/15	5,96	7,94	10,36	136,72
Овощи припущенные	130	204	10,84	8,59	21,44	156,90
Котлета домашняя	70	271	10,53	8,89	9,53	160,30
Соус молочный	20	368/16	0,41	1,01	1,47	16,61
Кисель плодово-ягодный	180	247/06	0,02		25,45	101,89
Хлеб ржаной	50		3,05	0,60	19,95	97,40
Всего в обед:	695		31,73	31,09	92,75	728,12
Уплотненный полдник:						
Рыба тушеная с овощами	75/60	261/16	13,98	1,64	2,06	78,95
Каша гречневая вязкая	130	331/16	4,72	8,12	20,92	175,61
Сок фруктовый	180					
Хлеб пшеничный	30		1,52	0,16	9,84	46,88
Манник	70					
Всего в уплотненный полдник:	545		18,70	9,76	22,98	254,56
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			65,16	58,12	184,66	1472,57
2 НЕДЕЛЯ						
8 ДЕНЬ						
Наименование блюда	Вес блюда	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-8						
Завтрак:						
Масло сливочное	5	6/16	0,07	3,08	0,08	28,28
Сыр	10					
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	251/16	18,71	6,88	8,40	170,20
Чай с молоком	200	413/16	1,45	1,60	12,36	69,64
Батон	35		1,88	0,73	12,85	65,43

Всего за завтрак:	420		22,11	12,29	33,69	333,55
Второй завтрак:						
Напиток кисломолочный	180	420/16	5,80	5,00	8,00	100,20
Кондитерское изделие	30					
Всего во второй завтрак:	200		5,80	5,00	8,00	100,20
Обед:						
Икра кабачковая	50	54/16	0,95	0	3,85	19,2
Суп картофельный с макаронными изделиями с фрикадельками мясными	180/15	88/16	7,02	4,21	25,67	168,51
Жаркое из птицы "Петушок"	180	ТТК 212	14,18	10,73	41,59	319,57
Компот из сухофруктов Витамин С	180	394/16	0,41		8,00	33,65
Хлеб ржаной	50		3,05	0,60	19,95	97,40
Всего в обед:	625		25,61	15,54	99,06	638,33
Уплотненный полдник:						
Рис с овощами	150	148/16	4,32	6,37	36,42	220,07
Сердце тушеное в соусе	50/50	327/16	5,08	4,60	0,28	62,84
Сок фруктовый	180	ТТК 88	0,90		18,18	76,32
Хлеб пшеничный	30		1,90	0,20	12,30	58,60
Булочка "Осенняя"	60	465/16	4,28	4,21	33,28	188,02
Всего в уплотненный полдник:	520		11,40	10,78	100,18	543,01
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			64,92	43,61	240,93	1615,09
2 НЕДЕЛЯ						
9 ДЕНЬ						
Наименование блюда	Вес блюда	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-9						
Завтрак:						
Масло сливочное	5	6/16	0,07	3,08	0,08	28,28
Сыр	9	7/16	2,34	2,39	0,32	32,09
Каша молочная гречневая вязкая с маслом сливочным	200/5	149/96	9,31	7,84	38,38	261,33
Какао на молоке	180	ТТК 2	6,15	6,54	18,35	156,83
Батон	30		1,88	0,73	12,85	65,43
Всего за завтрак:	429		19,75	20,58	69,98	543,96
Второй завтрак:						
Напиток кисломолочный	180	420/16	5,80	5,00	8,00	100,20
Кондитерское изделие	30					
Всего во второй завтрак:	180		5,80	5,00	8,00	100,20
Обед:						
Салат из картофеля с соленым огурцом или огурец свежий порционно	50	23/16	0,91	3,15	6,30	57,08
Свекольник со сметаной с фрикадельками мясными	180/5/15	35/15	5,70	629,00	13,41	132,91

Птица тушеная с овощами	170	ТТК 51	16,42	12,51	17,07	246,64
Компот из свежих яблок	180	390/16	0,14		9,52	38,64
Хлеб ржаной	50		3,05	0,60	19,95	97,40
Всего в обед:	655		26,22	645,26	66,25	572,67
Уплотненный полдник:						
Шницель рыбный натуральный	70	234	11,54	3,95	7,09	109,95
Пюре картофельное	150	339/16	3,28	4,46	22,01	141,31
Хлеб пшеничный	35		1,52	0,16	9,84	46,88
Чай с сахаром и лимоном	180	412/16	0,06		10,22	41,31
Фрукты	120		1,50	0,50	21,00	94,50
Всего в уплотненный полдник:	555		17,90	9,07	70,16	433,95
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			69,67	679,91	214,39	1650,78
2 неделя						
10 день						
Наименование блюда	Вес блюда	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-10						
Завтрак:						
Яйцо отварное	20					
Суп молочный с макаронными изделиями	200	100/16	5,12	4,44	20,42	142,18
Чай с сахаром	180	411/16			10,01	40,04
Батон	30		1,88	0,73	12,85	65,43
Всего за завтрак:	450		7,00	5,17	43,28	247,65
Второй завтрак:						
Напиток кисломолочный	180		5,22	4,50	7,20	90,18
Всего во второй завтрак:	180		5,22	4,50	7,20	90,18
Обед:						
Овощи натуральные соленые (огурец консервированный) или помидор свежий порционно	50	23/16	0,40		0,85	5,00
Суп картофельный с бобовыми (горох)	180	87/16				
Биточек куриный	70	360	28,30	4,75	38,59	308,00
Капуста тушеная	130	354/16	3,02	4,68	12,12	102,88
Кисель плодово-ягодный	180	247/06	0,02		25,45	101,89
Хлеб ржаной	40		2,44	0,48	15,96	77,92
Всего в обед:	650		34,18	9,91	92,97	595,69
Уплотненный полдник:						
Суфле из печени	130/20	219/17	23,67	9,76	28,44	296,23
Картофель тушеный по домашнему	150					
Молоко кипяченое	200	419/16	5,80	6,40	9,40	118,40
Хлеб пшеничный	35		2,28	0,24	14,76	70,32

Фрукты	130		0,40		9,80	40,80
Всего в уплотненный полдник:	665		32,15	16,40	62,40	525,75
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			78,55	35,98	205,85	1459,27

При составлении меню для воспитанников использовалась литература:

1. Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2017.-544с.
2. Сборник технолог. нормативов, рецептур блюд и кулинарных изд. для школьных образовател. учрежд., школ-интернатов, детских домов и дет оздоровител. учреждений/Составители Л. С. Коровка, И. И. Добросердова.-Пермь.:Урал регионал центр питания, 2006.-234с.
3. Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях/Под ред. М.П. Могильного и В. А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2016.-640 с.
4. Техничко-технологические карты, разработанные организацией общественного питания.
5. Сборник технологических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Под ред. Ф. Л. Марчука - М.:Хлебпродинформ", 1996.-619с.

Заказчик:
Директор

Исполнитель:
Директор

_____/ Т.А. Корлева/
МП

_____/ Р.Р. Готфрид
/
МП

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ТТК 209

Наименование кулинарного изделия (блюда): Азу из мяса птицы по домашнему

Номер рецептуры: ТТК 209

Наименование сборника рецептур: Техничко-технологические карты, разработанные организацией общественного питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Грудка куриная	86.00	72.00	8.600	7.200
Томат-паста	7.00	7.00	0.700	0.700
Лук репчатый очищенный нетто	10.00	10.00	1.000	1.000
Мука	1.00	1.00	0.100	0.100
Огурцы соленые	33.00	20.00	3.300	2.000

Картофель очищенный нетто	160.00	160.00	16.000	16.000
Чеснок	0.80	0.64	0.080	0.064
Масло растительное	3.00	3.00	0.300	0.300
Соль йодированная	0.5	0.5	0.05	0.05

Выход:	260	26
--------	-----	----

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	18.35
Жиры (г):	16.26
Углеводы (г):	39.62
Эн. ценность (ккал):	389.81

Ca (мг):	27.32
Mg (мг):	92.48
Fe (мг):	2.4
C (мг):	14.85

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленное филе грудки, нарезанное брусочками по 10-15 грамм, припускают с добавлением горячей воды почти до готовности в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус с добавлением пассерованной муки, в который кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой, пассерованный лук и томатную пасту, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют запеченный картофель нарезанный дольками и тушат 15-20 минут. Готовое блюдо заправляют растертым чесноком, доводят до кипения.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Отпускают азу вместе с соусом и гарниром. Срок реализации не более 2 часов. Температура подачи не ниже 65° С.

Органолептические показатели

Внешний вид: мясо птицы нарезано брусочками, поперек волокон, форма нарезки сохранена. **Консистенция:** овощи мягкие, форма нарезки сохранена. **Цвет:** мяса – светло-серый, картофеля- золотистый. **Вкус и запах:** свойственный продуктам, входящим в состав блюда, в меру соленый.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 218

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бигус с птицей (курицей)

Номер рецептуры: 218

Наименование сборника рецептов: Техничко-технологические карты, разработанные организацией общественного питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Грудка куриная	87.00	72.00	8.700	7.200
Масло растительное	4.00	4.00	0.400	0.400
Масса тушеной птицы	0.00	50.00	0.000	5.000
Капуста белокочанная очищенная нетто	150.00	150.00	15.000	15.000
Масло растительное	5.00	5.00	0.500	0.500
Морковь очищенная нетто	3.00	3.00	0.300	0.300
Лук репчатый очищенный нетто	5.00	5.00	0.500	0.500
Томат-паста	3.00	3.00	0.300	0.300
Кислота лимонная	0.14	0.14	0.014	0.014
Мука	1.00	1.00	0.100	0.100
Сахар-песок	1.00	1.00	0.100	0.100
Соль йодированная	0.5	0.5	0.05	0.05
Лавровый лист	0.02	0.02	0.002	0.002

Выход:	200	20
--------	-----	----

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	16.48	Ca (мг):	7.83
Жиры (г):	25.76	Mg (мг):	56.81
Углеводы (г):	10.39	Fe (мг):	0.98
Эн. ценность (ккал):	345.00	C (мг):	1.09

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Мякоть птицы нарезают на мелкие кубики и тушат с добавлением растительного масла. Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду (20-30 % к массе сырой капусты), лимонную кислоту, масло сливочное, пассерованную томатную пасту и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук репчатый. За 15-20 минут до готовности капусты добавляют тушеное мясо птицы и доводят до готовности. За 5 минут до конца тушения заправляют мучной панировкой, сахаром, солью, лавровым листом.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Срок реализации не более 2 часов. Температура подачи не ниже 65° С.

Органолептические показатели

Внешний вид: кусочки мяса птицы аккуратно нарезаны и равномерно распределены в тушеной капусте

Консистенция: сочная, мягкая

Цвет: от золотистого до светло- коричневого

Вкус и запах: приятный, в меру соленый, свойственный продуктам, входящим в состав данного блюда.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ТТК 370

Наименование кулинарного изделия (блюда): Голубцы ленивые с мясом птицы
Номер рецептуры: ТТК 370
Наименование сборника рецептов: Техничко-технологические карты, разработанные организацией общественного питания.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная нетто	48.00	46.00	4.800	4.600
Фарш куриный	31.00	31.00	3.100	3.100
Крупа рисовая	8.00	20.00	0.800	2.000
Лук репчатый очищенный нетто	9.00	9.00	0.900	0.900
Соль йодированная	0.05	0.05	0,05	0,05
Масло растительное	1.00	1.00	0.100	0.100
масса полуфабриката	0.00	101.50	0.000	10.100
Масло растительное	0.50	0.50	0.050	0.050
соус красный основной	0.00	25.00	0.000	2.500
вода	0.00	30.00	0.000	3.000
Томат-паста	2.00	2.00	0.200	0.200
Масло растительное	0.50	0.50	0.050	0.050
Мука	1.25	1.25	0.125	0.125
Сахар-песок	0.37	0.37	0.037	0.037
Морковь очищенная нетто	2.00	2.00	0.200	0.200
Лук репчатый очищенный нетто	0.50	0.50	0.050	0.050

Выход:	115	11.5
--------	-----	------

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	6.32	Ca (мг):	7.21
Жиры (г):	8,79	Mg (мг):	34.69
Углеводы (г):	19.37	Fe (мг):	0.65
Эн. ценность (ккал):	187.01	C (мг):	0.85

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:
Рис промывают, варят рассыпчатую рисовую кашу. Бланшированный лук пассеруют с добавлением растительного масла, фарш дефrostируют, белокочанную капусту нарезают мелкой рубкой, припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности, выкладывают в дуршлаг, чтобы стекла вода. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, фаршем и капустой. Хорошо вымешивают, формируют овальные колбаски, по 1 шт. на порцию, масса полуфабриката 101,5 г, складывают в противень, добавляют соус и тушат в жарочном шкафу 30 минут при температуре 250° С до готовности.

Приготовление соуса

Подготовленные лук, морковь пассеруют с добавлением томатной пасты, добавляют пассерованную муку, разводят водой или бульоном. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Срок реализации не менее 2 часов, с момента приготовления, температура подачи не ниже 65° С

Органолептические показатели

Внешний вид: изделия сохранили овальную форму

Консистенция: сочная, мягкая

Цвет: на разрезе светло-серый

Вкус и запах: мяса и капусты, соуса красного, в меру солёные.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ТТК 269

Наименование кулинарного изделия (блюда): Жаркое «Пикантное»

Номер рецептуры: 269

Наименование сборника рецептов: Техничко-технологические карты, разработанные организацией общественного питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сердце говяжье	79.00	67.00	7.900	6.700
Картофель очищенный нетто	150.00	150.00	15.000	15.000
Лук репчатый очищенный нетто	10.00	10.00	1.000	1.000
Морковь очищенная нетто	7.00	7.00	0.700	0.700
Масло растительное	3.00	3.00	0.300	0.300
Томат-паста	4.00	4.00	0.400	0.400
Соль йодированная	0.50	0.50	0.05	0.05
Масса тушеного мяса	0.00	40.00	0.000	4.000
Масса готовых овощей	0.00	160.00	0.000	16.000

Выход:	200	20
--------	-----	----

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	14.09	Ca (мг):	22.42
Жиры (г):	5.98	Mg (мг):	48.55
Углеводы (г):	27.56	Fe (мг):	4.12
Эн. ценность (ккал):	229.00	C (мг):	14.03

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленные овощи нарезают: картофель - дольками, морковь и лук шинкуют. Подготовленное сердце отваривают в течение 2 ч и нарезают на куски массой 15-20 г. Овощи пассеруют по отдельности, томат пассеруют с луком и морковью. Нарезанное на куски отварное сердце и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху сердца были овощи, добавляют томатную пасту, соль и воду (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Срок реализации не более 2 часов. Температура подачи не ниже 65° С.

Органолептические показатели

Внешний вид: куски сердца нарезаны по 15-20 г

Консистенция: сердца - мягкое; овощи мягкие, форма нарезки сохранена

Цвет: сердца – темно-серый, овощей-темно-красный

Вкус и запах: тушеного мяса, в сочетании с ароматом овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 369

Наименование кулинарного изделия (блюда): Митболлы «Ориджинал» красным соусом

Номер рецептуры: 369

Наименование сборника рецептов: Техничко-технологические карты, разработанные организацией общественного питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фарш "Новый"	19.00	19.00	1.900	1.900
Сердце говяжье	23.00	19.00	2.300	1.900
Вода	6.00	6.00	0.600	0.600
Лук репчатый очищенный нетто	9.00	9.00	0.900	0.900
Сыр	3.50	3.30	0.350	0.330
Яйцо куриное	1/8 шт.	5.20	13 шт.	0.520
Соль йодированная	0.05	0.05	0.05	0.05
Мука	4.00	4.00	0.400	0.400
Масса полуфабриката	0.00	71.00	0.000	7.100
Масло растительное	3.00	3.00	0.300	0.300
Масса готовых митболов	0.00	60.00	0.000	6.000
Соус красный основной	0.00	50.00	0.000	5.000
Вода	0.00	50.00	0.000	5.000
Масло растительное	1.00	1.00	0.100	0.100
Мука	0.50	0.50	0.050	0.050
Томат-паста	2.00	2.00	0.200	0.200
Морковь очищенная нетто	4.00	4.00	0.400	0.400
Лук репчатый очищенный нетто	1.00	1.00	0.100	0.100
Сахар-песок	0.75	0.75	0.075	0.075

Выход:	60/50	6/5
--------	-------	-----

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	9.08	Ca (мг):	35.49
Жиры (г):	11.20	Mg (мг):	12.95
Углеводы (г):	5.80	Fe (мг):	1.53
Эн. ценность (ккал):	163.30	C (мг):	1

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Фарш дефростируют, яйцо обрабатывают, сыр освобождают от упаковки и трут на терке. Подготовленное сердце говяжье пропускают через мясорубку с луком репчатым, смешивают фарш из сердца с сыром, фаршем "Новым" и яйцом, добавляют воду и соль. Котлетную массу разделяют в виде шариков, панируют в муке, запекают при температуре 180-200 * С 20-30 минут в жарочном шкафу, заливают соусом и запекают еще 5-10 мин до готовности. Отпускают митболлы с соусом, в котором они тушились, и гарниром.

Приготовление соуса: нарезанный лук, морковь пассеруют с маслом растительным, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование ещё 10-15 минут.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160 °С, периодически помешивая в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета. Охлажденную до 70-80С мучную пассеровку разводят теплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящую воду, затем добавляют пассерованные с томатной пастой овощи и при слабом кипении варят 45-60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Требование к оформлению, подаче и реализации

Отпускают митболлы с соусом, в котором они тушились, и гарниром.. Срок реализации не более 2 часов .
Температура подачи не ниже 65° С.

Орг

анолептические показатели

Внешний вид: митболлы в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир

Консистенция: митболлов -в меру плотная, сочная, однородная

Цвет: митболлов-коричневый, соуса-розовый от томата

Вкус и запах: тушеного мяса и соуса, умеренно соленый.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 323

Наименование кулинарного изделия (блюда): Напиток каркаде с сахаром

Номер рецептуры: ТТК 323

Наименование сборника рецептов: Техничко-технологические карты, разработанные организацией общественного питания.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каркаде гибискус	0.80	0.80	0.080	0.080
Вода	200.00	200.00	20.000	20.000
Сахар-песок	15.00	15.00	1.500	1.500

Выход:	200	20
--------	-----	----

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	0.01	Ca (мг):	2.15
Жиры (г):	0	Mg (мг):	0.51
Углеводы (г):	15.62	Fe (мг):	0.02
Эн. ценность (ккал):	65.65	C (мг):	0.12

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В стакан наливают заварку из листьев каркаде и сахара и доливают кипятком.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Отпускают в стаканах. Температура подачи не ниже 75° С. Срок реализации не более 2 часов.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость бордово - коричневого цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: красно - коричневый

Запах и вкус: кисло - сладкий, чуть терпкий.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 203

Наименование кулинарного изделия (блюда): Тефтели «Крепыш»

Номер рецептуры: 203

Наименование сборника рецептов: Техничко-технологические карты, разработанные организацией общественного питания.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фарш "Новый"	20.00	20.00	2.000	2.000
Сердце говяжье	18.00	15.00	1.800	1.500
Хлеб пшеничный	8.00	8.00	0.800	0.800
Вода	8.00	8.00	0.800	0.800
Лук репчатый очищенный	5.00	5.00	0.500	0.500
Мука	2.50	2.50	0.250	0.250
Соль йодированная	0.05	0.05	0.05	0.05
Масса полуфабриката	0.00	58.50	0.000	5.850
Масло растительное	2.00	2.00	0.200	0.200
Масса готовых тефтелей	0.00	50.00	0.000	5.000
Соус красный основной	0.00	50.00	0.000	5.000
Вода	0.00	50.00	0.000	5.000
Масло растительное	1.00	1.00	0.100	0.100
Мука	1.50	1.50	0.150	0.150
Томат-паста	2.00	2.00	0.200	0.200
Морковь очищенная	4.00	4.00	0.400	0.400
Лук репчатый очищенный	1.00	1.00	0.100	0.100
Сахар-песок	0.75	0.75	0.075	0.075

Выход:	50/50	5/5
--------	-------	-----

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	9.63
Жиры (г):	12.61
Углеводы (г):	8.51
Эн. ценность (ккал):	189.68

Ca (мг):	6.08
Mg (мг):	10.24
Fe (мг):	1.22
C (мг):	0.77

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Сердце дефrostируют, зачищают, пропускают через мясорубку с добавлением сырого репчатого лука и фарша "Нового", добавляют предварительно замоченный в воде хлеб, солят и разделяют в виде шариков массой 56 г, затем панируют в муке. Изделие выкладывают на противень, смазанный растительным маслом, запекают в духовом шкафу при температуре 250–280 °С 25–30 минут или пароконвектомате: Режим Конвекция + ПАР - 25 минут при температуре 165 * С - 25 минут, или в пароконвектомате при режиме ПАР температура 100 * С 20 минут). Затем тефтели заливают соусом красным основным и доводят до готовности при тех же режимах в течение 15 минут. Готовность блюда определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности, затем проверяют на разрезе по появлению бесцветного сока.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – изделие сохраняет форму, запанировано тонким слоем, без трещин, покрыто румяной корочкой; консистенция – пышная, на разрезе однородная без трещин. Отпускают тефтели с соусом, в котором они тушились, и гарниром.

Приготовление соуса: нарезанный лук, морковь пассеруют с маслом растительным, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование ещё 10-15 минут.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160 °С, периодически помешивая в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета. Охлажденную до 70-80С мучную пассеровку разводят теплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящую воду, затем добавляют пассерованные с томатной пастой овощи и при слабом кипении варят 45-60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Требование к оформлению, подаче и реализации

Отпускают тефтели с соусом, в котором они тушились, и гарниром. Срок реализации 2 часа с момента приготовления, температура подачи не ниже 65° С

Орг

анолептические показатели

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир

Консистенция: тефтелей-в меру плотная, сочная, однородная

Цвет: тефтелей-коричневый, соуса-розовый от томата

Вкус и запах: тушеного мяса и соуса, умеренно соленый.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 243

Наименование кулинарного изделия (блюда): Биточки «Чикен – фиш»

Номер рецептуры: 243

Наименование сборника рецептов: Техничко-технологические карты, разработанные организацией общественного питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Минтай потрошенный без головы	53.20	40.00	5.320	4.000
Лук репчатый очищенный	16.00	16.00	1.600	1.600
Вода	7.00	7.00	0.700	0.700
Яйцо куриное	1/10 шт.	4.00	10 шт.	0.400
Фарш куриный	35.00	35.00	3.500	3.500
Соль йодированная	0.10	0.10	0.010	0.010
Мука	5.00	5.00	0.500	0.500
Масса полуфабриката	0.00	106.00	0.000	10.600
Масло растительное	3.00	3.00	0.300	0.300

Выход:	90	9
--------	----	---

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	11.81
Жиры (г):	8.11
Углеводы (г):	4.87
Эн. ценность (ккал):	143.05

Ca (мг):	23.64
Mg (мг):	48.39
Fe (мг):	0.91
C (мг):	0.97

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленное филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с дефrostированным фаршем из мяса птицы, добавляют подготовленный измельченный репчатый лук, воду, яйца, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из котлетной массы формируют биточки, панируют в муке, кладут на смазанный маслом противень и запекают до готовности в духовом шкафу при температуре 250–280 °С 25–30 минут или пароконвектомате: Режим Конвекция + ПАР - 25 минут при температуре 165 * С - 25 минут, или в пароконвектомате при режиме ПАР температура 100 * С 20 минут).

Требования к оформлению, подаче и реализации

При отпуске подают с гарниром. Срок реализации готовых изделий не более 2 часов с момента приготовления, температура подачи не ниже 65° С.

Органолептические показатели

Внешний вид: биточки кругло-приплюснутой формы

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: на разрезе светло – серый

Вкус и запах: умеренно соленый, приятный, рыбный.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 243

Наименование кулинарного изделия (блюда): Биточки «Чикен – фиш»

Номер рецептуры: 243

Наименование сборника рецептов: Техничко-технологические карты, разработанные организацией общественного питания.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Минтай потрошенный без головы	59.10	44.50	5.910	4.450
Лук репчатый очищенный	18.00	18.00	1.800	1.800
Вода	7.80	7.80	0.780	0.780
Яйцо куриное	1/9 шт.	4.40	11 шт.	0.440
Мука	6.00	6.00	0.600	0.600
Фарш куриный	39.00	39.00	3.900	3.900
Масса полуфабриката	0.00	118.00	0.000	11.800
Масло растительное	3.30	3.30	0.330	0.330
Соль йодированная	0.11	0.11	0.011	0.011

Выход:	100	10
--------	-----	----

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	13.11	Ca (мг):	26.4
Жиры (г):	9.00	Mg (мг):	53.96
Углеводы (г):	5.41	Fe (мг):	1.02
Эн. ценность (ккал):	158.79	C (мг):	1.09

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленное филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с дефrostированным фаршем из мяса птицы, добавляют подготовленный измельченный репчатый лук, воду, яйца, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из котлетной массы формируют биточки, панируют в муке, кладут на смазанный маслом противень и запекают до готовности в духовом шкафу при температуре 250–280 °С 25–30 минут или пароконвектомате: Режим Конвекция + ПАР - 25 минут при температуре 165 * С - 25 минут, или в пароконвектомате при режиме ПАР температура 100 * С 20 минут).

Требования к оформлению, подаче и реализации

При отпуске подают с гарниром. Срок реализации готовых изделий не более 2 часов с момента приготовления, температура подачи не ниже 65° С.

Органолептические показатели

Внешний вид: биточки кругло-приплюснутой формы

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: на разрезе светло – серый

Вкус и запах: умеренно соленый, приятный, рыбный.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 298

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чикенболлы в соусе

Номер рецептуры: 298

Наименование сборника рецептов: Техничко-технологические карты, разработанные организацией общественного питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фарш куриный	38.00	38.00	3.800	3.800
Хлеб пшеничный	8.00	8.00	0.800	0.800
Вода	11.00	11.00	1.100	1.100
Лук репчатый очищенный нетто	4.00	4.00	0.400	0.400
Мука	5.00	5.00	0.500	0.500
Соль йодированная	0.1	0.1	0.01	0.01
Масса полуфабриката	0.00	65.00	0.000	6.500
Масло растительное	1.00	1.00	0.100	0.100
Масса готовых чикенболлов	0.00	55.00	0.000	5.500
Соус красный основной	0.00	50.00	0.000	5.000
Вода	0.00	50.00	0.000	5.000
Масло растительное	1.00	1.00	0.100	0.100
Мука	2.50	2.50	0.250	0.250
Томат-паста	2.00	2.00	0.200	0.200
Морковь очищенная нетто	4.00	4.00	0.400	0.400
Лук репчатый очищенный нетто	1.00	1.00	0.100	0.100
Сахар-песок	0.75	0.75	0.075	0.075

Выход:	55/50	5.5/5
--------	-------	-------

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	6.14
Жиры (г):	11.91
Углеводы (г):	10.92
Эн. ценность (ккал):	178.84

Ca (мг):	6.53
Mg (мг):	32.21
Fe (мг):	0.62
C (мг):	0.76

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Котлетную массу с добавлением сырого репчатого лука разделяют в виде шариков массой 65 г, затем панируют в муке, запекают, перекладывают в неглубокую посуду, заливают соусом и тушат 5-10 мин до готовности. Отпускают чикенболлы с соусом, в котором они тушились, и гарниром.

Приготовление соуса: нарезанный лук, морковь пассеруют с маслом растительным, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование ещё 10-15 минут.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160 °С, периодически помешивая в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета. Охлажденную до 70-80С мучную пассеровку разводят теплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящую воду, затем добавляют пассерованные с томатной пастой овощи и при слабом кипении варят

45-60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Требование к оформлению, подаче и реализации

Отпускают чикенболлы с соусом, в котором они тушились, и гарниром. Срок реализации не более 2 часов. Температура подачи не ниже 65° С.

Орг

анолептические показатели

Внешний вид: чикенболлы в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир

Консистенция: чикенболлов-в меру плотная, сочная, однородная

Цвет: чикенболлов-коричневый, соуса-розовый от томата

Вкус и запах: тушеного мяса и соуса, умеренно соленый.

**Ассортимент пищевых продуктов, продовольственного сырья.
Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания учащихся и воспитанников, получающих бюджетные средства на питание**

Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности.

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
1.	Мясо говядины жилованное замороженное в блоках для детского питания, класс А, группа 1; подгруппы 1.1, 1.2 и 1.3, со сроком годности не более 6 месяцев	Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013). Внешний вид: куски мяса без костей, хрящей и крупных сухожилий; не допускается наличие прирезей внутренних органов, лимфатических узлов, кровяных сгустков, крупных кровеносных сосудов, признаков повторного замораживания, постороннего запаха, не свойственного данному виду продукта.
2.	Полуфабрикаты натуральные охлажденные из говядины крупнокусковые для детского (дошкольного и школьного) питания: вырезка, тазобедренная часть, лопаточная часть, подлопаточная часть, со сроком годности не более 6 месяцев	Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013). Мясная мякоть или пласт мяса, снятые с определенной части полутуши в виде крупных кусков, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной и жировой ткани. Поверхность полуфабрикатов ровная, незаветренная, края заравнены, без глубоких надрезов мышечной ткани, тонкая поверхностная пленка оставлена. Вырезка: пояснично-подвздошная мышца овально-продолговатой формы, частично покрытая блестящим сухожилием, без прилегающего к ней малого поясничного мускула, соединительной и жировой ткани. Тазобедренная часть: мышцы, отделенные от тазовой, крестцовой и бедренной костей одним куском без мышц, прилегающих к берцовой кости, разделены на четыре крупных куска: верхний (среднегодичная мышца), внутренний (приводящая и полуперепончатая), боковой (четырёхглавая), наружный (полусухожильная и двуглавая). М.д. жира - не более 20%.
3.	Полуфабрикаты натуральные замороженные из говядины крупнокусковые для детского (дошкольного и школьного) питания: вырезка, лопаточная часть, подлопаточная часть, тазобедренная часть, со сроком годности не более 6 месяцев	Лопаточная часть: мышцы, снятые с лопаточной и плечевой костей одним куском, без мышечной и соединительной ткани, прилегающей к лучевой и локтевой костям, и разделенные на две части: заплечная часть (заостная, предостная мышца), плечевая часть (трехглавая мышца). М.д. жира - не более 20%. Подлопаточная часть: мышцы (надпозвоночная, вентрально-зубчатая, часть длиннейшей мышцы, расположенные под лопаткой, снятые одним куском с остистых отростков первых трех грудных позвонков и трех ребер. М.д. жира - не более 9,3%. Котлетное мясо: куски мясной мякоти от шейной части, пашина, межреберное мясо, мякоть с берцовой, лучевой и локтевой костей, обрезки, полученные при зачистке крупнокусковых полуфабрикатов и костей, покромка от говядины второй категории. М.д. жира - не более 20,0%. Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %) и других пищевых добавок. рН - не более 6,3. Для замороженной продукции не допускается наличие признаков повторной заморозки.
4.	Мясо свинины жилованное замороженное в блоках для детского питания, класс А, группа 2; подгруппы 2.1 и 2.2, со сроком годности не более 6 месяцев	Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013). Внешний вид: куски мяса без костей, хрящей и крупных сухожилий; не допускается наличие прирезей внутренних органов, лимфатических узлов, кровяных сгустков, крупных кровеносных сосудов, признаков повторного замораживания, постороннего запаха, не свойственного данному виду продукта.

5.	Полуфабрикаты натуральные охлажденные из свинины крупнокусковые для детского (дошкольного и школьного) питания: тазобедренная часть, лопаточная часть.	Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013). Мясная мякоть или пласт мяса, снятые с определенной части полутуши в виде крупных кусков, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной и жировой ткани. Поверхность полуфабрикатов ровная, незаветренная, края заравнены, без глубоких надрезов мышечной ткани, тонкая поверхностная пленка оставлена. Тазобедренная часть: мышцы, (среднегодичная, двухглавая, полуперепончатая, четырехглавая и другие), отделенные от тазовой, крестцовой и бедренной кости одним пластом, без мышечной и соединительной ткани, прилегающих к берцовой кости. Массовая доля (м.д.) жира - не более 12,2%. Лопаточная часть: мышцы (заостренная, предостная, дельтовидная, трехглавая и другие), снятые с лопаточной и плечевой костей одним пластом, без мышц, прилегающих к локтевой и лучевой костям. Массовая доля (м.д.) жира - не более 12,1%. Котлетное мясо: мясная мякоть различной величины и массы, с нижней половины ребер (с первого по четвертое), межсосковой и паховой частей; мякоть с берцовой, лучевой и локтевой костей и обрезки, полученные при зачистке крупнокусковых полуфабрикатов. Массовая доля (м.д.) жира - не более 20,0 %. Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2%) и других пищевых добавок. Для замороженной продукции не допускается наличие признаков повторной заморозки.
6.	Полуфабрикаты натуральные замороженные из свинины крупнокусковые для детского (дошкольного и школьного) питания: тазобедренная часть, лопаточная часть, со сроком годности не более 6 месяцев	
7.	Тушки цыплят и цыплят-бройлеров потрошенные первого сорта и их части (полутушки, четвертины передняя и задняя, грудки, окорочка) охлажденные	ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия», ГОСТ Р 54349-2011 «Мясо и субпродукты птицы Правила приемки», ГОСТ 31962-2013 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других пищевых добавок. Тушки допускаются к поставке в образовательные учреждения, в которых имеются условия для их разделки.
8.	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные и мясокостные) из мяса кур и цыплят-бройлеров охлажденные: мясокостные - грудка, окорочок, бедро, голень, крылышко, плечевая часть; бескостные - филе грудной части, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, кусковое мясо плеча. со сроком годности не более 6 месяцев	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия» * Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается. Запах: свойственный свежему мясу. Грудка – грудные мышцы овальной формы с грудной костью и кожей или без кожи. Края ровные, без глубоких надрезов мышечной ткани. Не допускается наличие кожи шеи. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком. Окорочок – часть тушки, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком. Бедро – часть тушки, состоящая из бедренной части с прилегающими к ней мякотными тканями. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком. Голень – часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком. Крылышко – передняя конечность птицы, отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой, локтевой, лучевой костей, без костей кисти, с прилегающими к ней мякотными частями. Цвет: бледно-желтый.
9.	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и цыплят-бройлеров замороженные: мясокостные - грудка, окорочок, бедро, голень, крылышко, плечевая часть; бескостные - филе грудной части, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра,	Плечевая часть – часть крыла тушки, отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без кожи. Цвет: бледно-желтый. Филе грудной части – филе тушки, состоящая из большой и глубокой грудной мышцы с кожей или без кожи. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком. Филе большое - часть филе тушки, состоящая из большой грудной

	кусковое мясо голени, кусковое мясо плеча. со сроком годности не более 6 месяцев	мышцы. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком. Филе малое - часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцы. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком. Кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, кусковое мясо плеча - мякотные ткани, отделенные от соответствующих костей, без кожи. Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013). Массовая доля поваренной соли - не более 1,8 %. Содержание нитритов свыше 0,003%
10	Изделия колбасные вареные для детского (дошкольного и школьного) питания: колбасы, колбаски (сосиски), сардельки	Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция части ее маркировки», ТР ТС 021/2011 2О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 55365-2012* Фарш мясной. Технические условия «Рубленый мясной полуфабрикат» – мясной полуфабрикат, изготовленный из измельченных мясных или измельченных мясных и Мясной полуфабрикат, изготовленный из бескостного измельченного мяса предназначенный для питания детей с 1,5 лет. М.Д. белка не менее 16 %, М.Д.ж. не более 15 %, м.д. хлорида натрия не более 0,9 %. Однородная мясная масса без костей, хрящей и сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок. Цвет от светло – розового до темно – красного. Запах – характерный для доброкачественного мяса, без постороннего запаха. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов, указанных в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011),использование продуктов убоя с содержанием общего фосфора более 0,2 процента, использование свежей и замороженной крови, доставленной с других производственных объектов.
11	Полуфабрикаты мясные рубленые категории А, замороженные: фарш мясной «Говяжий», со сроком хранения не более 2-х месяцев	Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция части ее маркировки», ТР ТС 021/2011 2О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 55365-2012* Фарш мясной. Технические условия «Рубленый мясной полуфабрикат» – мясной полуфабрикат, изготовленный из измельченных мясных или измельченных мясных и Мясной полуфабрикат, изготовленный из бескостного измельченного мяса предназначенный для питания детей с 1,5 лет. М.Д. белка не менее 16 %, М.Д.ж. не более 15 %, м.д. хлорида натрия не более 0,9 %. Однородная мясная масса без костей, хрящей и сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок. Цвет от светло – розового до темно – красного. Запах – характерный для доброкачественного мяса, без постороннего запаха. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов, указанных в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011),использование продуктов убоя с содержанием общего фосфора более 0,2 процента, использование свежей и замороженной крови, доставленной с других производственных объектов.
12	Полуфабрикаты мясные рубленые категории А, замороженные: фарш «Новый» ,со сроком хранения не более 2-х месяцев	Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция части ее маркировки», ТР ТС 021/2011 2О безопасности пищевой продукции»; «Мясной полуфабрикат, изготовленный из бескостного измельченного мяса.Однородная мясная масса без костей, хрящей и сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок. Цвет от светло – розового до темно – красного. Запах – характерный для доброкачественного мяса, без постороннего запаха. Массовая доля общего фосфора на более 0,2 %. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов, указанных в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011),использование продовольственного (пищевого) сырья, перечень которого установлен техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).
13	Полуфабрикаты мясные рубленые категории А,	Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция части ее маркировки», ТР ТС 021/2011 2О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 55365-2012* Фарш мясной. Технические условия «Рубленый мясной полуфабрикат» – мясной полуфабрикат, изготовленный из измельченных мясных или измельченных мясных и Мясной полуфабрикат, изготовленный из бескостного измельченного мяса предназначенный для питания детей с 1,5 лет. М.Д. белка не менее 16 %, М.Д.ж. не более 15 %, м.д. хлорида натрия не более 0,9 %. Однородная мясная масса без костей, хрящей и сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок. Цвет от светло – розового до темно – красного. Запах – характерный для доброкачественного мяса, без постороннего запаха. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов, указанных в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011),использование продуктов убоя с содержанием общего фосфора более 0,2 процента, использование свежей и замороженной крови, доставленной с других производственных объектов.

	замороженные: «Фарш из мяса птицы кур», со сроком хранения не более 2-х месяцев	продукция части ее маркировки», ТР ТС 021/2011 2 «О безопасности пищевой продукции», «фарш» – рубленый полуфабрикат, предназначенный для изготовления формованных полуфабрикатов. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов, указанных в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) , использование продуктов убоя с содержанием общего фосфора более 0,2 процента, использование свежей и замороженной крови, доставленной с других производственных объектов.
14	Печень говяжья Замороженная 1 категории со сроком хранения не более 6-и месяцев	Печень говяжья замороженная, имеет цвет от темно –красного до Темно коричневого. Запах характерен для данного продукта. Печень выпускается в блоках, упаковано в полиэтиленовую пленку и гофрокороб массой не более 20 кг. Соответствует ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции»

Продукция рыбной промышленности

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
1.	Филе или филе-кусоч рыбы мороженое высшей категории с кожей или без кожи в ассортименте (треска, хек, горбуша, минтай, сайда, пикша, судак с кожей и др.)	ТР ЕАЭС 040/2016 «Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции». ГОСТ 3948-2016 «Филе рыбы мороженое. Технические условия»* Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. Массовая доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна превышать 5,0%.
2.	Филе рыбы мороженое с кожей или без кожи для детского (дошкольного и школьного) питания в ассортименте (треска, пикша, сайда, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ТР ЕАЭС 040/2016 «Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции». ГОСТ 3948-2016 «Филе рыбы мороженое. Технические условия»* Поверхность чистая, ровная, естественной окраски. Консистенция (после размораживания): плотная, свойственная данному виду рыбы, нежная у пикши. Цвет мяса: свойственный данному виду рыбы без признаков окисления жира. Вкус и запах: свойственные данному виду рыбы без посторонних привкуса и запаха. Консистенция (после отваривания): нежная, сочная, присущая данному виду рыбы. Массовая доля белка – не менее 16,0 %, массовая доля жира - от 1,0 до 11,0 %. Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. Массовая доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна превышать 5,0%. Не допускается наличие признаков повторной заморозки.
3.	Рыба мороженая	ГОСТ 32366-2013* «Рыба мороженая. Технические условия.» Поверхность чистая, ровная, естественной окраски. Консистенция (после размораживания): плотная, свойственная данному виду рыбы, нежная у пикши. Цвет мяса: свойственный данному виду рыбы без признаков окисления жира. Вкус и запах: свойственные данному виду рыбы без посторонних привкуса и запаха. Консистенция (после отваривания): нежная, сочная, присущая данному виду рыбы. Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. Не допускается наличие признаков повторной заморозки.
4.	Сельдь соленые	Сельдь слабосоленая имеет цвет соответствующий данному виду рыбы, запах имеет запах рассола соленой рыбы с легким запахом специй. Соответствует ГОСТ 815-2019 Сельди соленые. Технические условия* «Сельди соленые. Технические условия»
5.	Крабовые палочки	Соответствие ГОСТ 7630-96. «Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки.»* Маркировка и упаковка; упаковка в полиэтилен весом 100-200 гр.
6.	Консервы рыбные	Куски или филе-кусочки рыбы целые, запах приятный свойственный консервам данного вида, упакованы в жестяную банку массой 240-250 г Соответствие ГОСТ 13865-2000 «Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условия»*

Молоко и молочная продукция

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
1.	Молоко питьевое стерилизованное, ультрапастеризованное с массовой долей жира 2,5 % (для приготовления блюд и кулинарных изделий)	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
2.	Молоко питьевое ультрапастеризованное (обогащенное или необогащенное) для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 2,5%	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
3.	Творог с массовой долей жира 5 %	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
4.	Творог с массовой долей жира 9 %	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
5.	Сметана с массовой долей жира 15%	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
6.	Сыры полутвердые с массовой долей жира 45%-50% в пересчете на сухое вещество.	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Массовая доля поваренной соли – не более 2,0 %. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.
7.	Сыры полутвердые с массовой долей жира от 40 до 44,9 % в пересчете на сухое вещество.	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Массовая доля поваренной соли не более 2%. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.
8.	Сыры полутвердые с массовой долей жира от 40% до 50% в пересчете на сухое вещество.	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Массовая доля поваренной соли не более 2%. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.
9.	Сыр мягкий для детского (дошкольного и школьного) питания	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Внешний вид: поверхность продукта чистая, ровная, неподсохшая, неплесневелая. Вкус и запах: чистый молочный, с солоноватым вкусом, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция: однородная, плотная, упругая, слегка ломкая. Допускается легкая мучнистость и незначительное отделение сыворотки. Цвет: белый, белый с кремовым оттенком. Массовая доля жира не более 50 % в пересчете на сухое вещество, массовая доля соли не более 1,8 %. Содержание растительных жиров не допускается. Продукт должен быть расфасован в асептическую упаковку массой нетто, обеспечивающей удобное порционирование.
10.	Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 72,5%	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»

Яйца

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
1.	Яйца куриные пищевые	Яйцо куриное столовое. Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета, неповрежденной . ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия» *

Продукция хлебопекарной промышленности

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
1.	Изделия булочные – батоны нарезные из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта	ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия», ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» * По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Содержание в 100г продукта: жира-1-8 %, белка-8-13 %, углеводов – 45-55 %.
2.	Хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89 «Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия» *

		Хлеб зерновой должен вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, крупки пшеничной дробленой, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, яиц куриных, тмина. Поверхность изделий шероховатая с наличием пшеничной дробленой крупки. Форма – продолговатая с округленными или заостренными концами для подовых изделий, для формовых – соответствующая форме, в которой производилась выпечка. Хлеб должен быть пропеченный, мякиш не влажный на ощупь, несколько крошковатый. Вкус и запах соответствует данному виду изделий, без постороннего привкуса и запаха. Не допускается использование маргарина и гидрогенизированных жиров. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба в потребительской нарезке. Содержание в 100 г продукта: жира-1-8 %, белка-8-13 %, углеводов-45-55 %.
3.	Хлеб из смеси муки ржаной и муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами для детского (дошкольного и школьного) питания формовой в нарезке	ГОСТ 31807-2018 «Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия»* Поверхность изделий гладкая или шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Мякиш должен быть пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Пористость должна быть развитая, без пустот и уплотнений. Не допускается наличие в мякише комочков и следов непромеса. Цвет: от светло-коричневого до коричневого, без следов подгорелости. Вкус и запах: соответствующие данному виду хлеба, без постороннего привкуса и запаха. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Влажность мякиша – не более 53,0 %. Кислотность – не более 12 град. Пористость мякиша – не менее 46 %. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость.
4.	Хлеб из муки пшеничной первого сорта, обогащенный витаминами и минералами для детского (дошкольного и школьного) питания подовый в нарезке.	ГОСТ 26987-86. «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия» * Поверхность изделий гладкая или шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Мякиш должен быть пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен восстанавливать свою первоначальную форму. Цвет: светло-коричневый. Вкус и запах: соответствующие данному виду хлеба, без постороннего привкуса и запаха. Влажность мякиша – не более 43,0%. Кислотность – не более 3 град. Пористость мякиша – не менее 67%. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость.
5.	Хлеб белый из пшеничной муки высшего или первого сорта в нарезке	ГОСТ 26987-86. «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия», ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия». По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки.* Содержание в 100г продукта: жира – 1-8%, белка – 8-13%, углеводов – 45-55%

Продукция масложировой промышленности

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
1	Масло кукурузное марки Д	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
2.	Масло подсолнечное: - рафинированное - дезодорированное	Масло растительное рафинированное высшего сорта, предназначено для непосредственного употребления в пищу и для производства пищевых продуктов. Прозрачное, без осадка, без запаха. С перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг жира Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»

Продукция мукомольно-крупяной промышленности

№ п/ п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
1.	Хлопья овсяные	Хлопья овсяные гекулес. Цвет белый с оттенками от кремового до желтого, запах свойственный овсяной крупе, без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха ГОСТ 21149-93 «Хлопья овсяные. Технические условия» *
2.	Крупа овсяная высшего сорта	ГОСТ 3034-75 «Крупа овсяная. Технические условия» *
3.	Горох целый или колотый	Горох колотый шлифованный. Сорт 1, с разделенными семядолями, Цвет желтый, зеленый, запах нормальный, свойственный гороху, без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха. ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный. Технические условия» *
4.	Крупа гречневая: ядрица быстрорастворяющаяся	Крупа гречневая. Сорт 1 Ядрица, цвет кремовый с желтоватым или зеленоватым оттенком, запах свойственный гречневой крупе, без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха. ГОСТ Р 55290-2012 «Крупа гречневая. Технические условия» *
5.	Крупа кукурузная шлифованная	Крупа кукурузная, цвет белый или желтый с оттенками, запах свойственный кукурузной крупе, без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха. ГОСТ 6002-69 «Крупа кукурузная. Технические условия» *
6.	Крупа манная	Крупа манная марки М, мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета, запах нормальный без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха. ГОСТ 7022-2019 Крупа манная. Технические условия*
7.	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	Вкус свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах свойственный не затхлый, не плесневелый. ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
8.	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта	Пшеничная крупа, цвет желтый, запах свойственный пшеничной крупе, без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха. ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
9.	Крупа пшено шлифованное	Крупа пшено шлифованное 1 сорт. Цвет желтый разных оттенков, запах свойственный пшену, без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха ГОСТ 572-2016 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия» *
10.	Крупа рис шлифованный	ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия»*
11.	Макаронные изделия (вермишель, соломка, рожки, перья, лапша и др)	ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»* Цвет соответственный сорту муки. Форма соответствует типу изделий. Вкус, запах свойственные без посторонних.
12.	Макаронные изделия (вермишель, лапша) яичные	ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»* Цвет соответственный сорту муки. Форма соответствует типу изделий. Вкус, запах свойственные без посторонних.
13.	Сухари панировочные из хлебных сухарей	ГОСТ 28402-89 «Сухари панировочные. Общие технические условия» * Крупка, достаточно однородная по размеру. Цвет от светло-желтого до светло-коричневого. Вкус и запах свойственные, без посторонних.
14.	Крупа « 5 ЗЛАКОВ»	Крупа представляет собой смесь хлопьев следующих злаков : овса, пшена, ячменя, ржи и кукурузы, запах свойственный смеси хлопьев, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый, упакована в упаковку из полипропиленовой пленки массой 400 гр.

Продукция плодоовощная свежая

№ п/ п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
1.	Картофель продовольственный свежий не ниже первого класса: ранний – картофель урожая текущего года, реализуемый до 1 сентября; поздний – картофель урожая текущего года, реализуемый с 1 сентября	ГОСТ 7176-2017. «Картофель продовольственный. Технические условия»",
2.	Морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия», ГОСТ 1721-85 «Морковь столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия» *
3.	Свекла столовая свежая	ГОСТ 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия», ГОСТ 1722-85 «Свекла столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия» *
4.	Лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017. «Лук репчатый свежий. Технические условия»*
5.	Капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая,	ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия» *

	среднепоздняя и позднеспелая	
6.	Томаты свежие	Плоды должны быть свежими, чистыми, здоровыми, по форме и окраске соответствовать данному сорту, без повреждений вредителями и заболеваниями. Соответствие «ГОСТ 34298-2017 Томаты свежие. Технические условия»*
7.	Огурцы свежие	Плоды должны быть свежими, чистыми, здоровыми, по форме и окраске соответствовать данному сорту, без повреждений вредителями и заболеваниями. Соответствие «ГОСТ 33932-2016 Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия
8	Апельсины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017. «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»*
9	Лимоны свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017. «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»*
10	Мандарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017. «Плоды цитрусовых культур. Технические условия» *
11	Бананы свежие не ниже первого класса	ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия» *
12	Яблоки свежие поздних сроков созревания не ниже первого сорта	ГОСТ 34314-2017. «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»*
13	Яблоки свежие ранних сроков созревания первого сорта	ГОСТ 34314-2017. «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»*

Продукция плодоовощная консервная, охлажденная, замороженная и сушеная

№п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности
1.	Томатная паста экстра или высшего сорта без соли	Томатная паста, однородная концентрированная масса от ярко-красного до малинового цвета, запах свойственный концентрированной томатной пасте, без посторонних запахов ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия»
2.	Томатное пюре высшего сорта	ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия»
3.	Огурцы консервированные без добавления уксуса для детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид – огурцы целые длиной до 110мм, диаметром не более 50мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений. Цвет – огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов. Консистенция – огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Вкус и запах – слабо-кислый умеренно-соленый, запах приятный с ароматом пряностей, без посторонних привкусов и запахов. Качество заливки – заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей. Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 55%. Не допускается использование острых (жгучих) специй и приправ (перца, горчицы, хрена и др.).
4.	Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без уксуса) для детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид - огурцы целые длиной до 110мм, диаметром не более 50мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений. Цвет - огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов. Консистенция - огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Вкус и запах - слабокислый, умеренно-соленый, запах приятный с ароматом пряностей, без посторонних привкусов и запахов. Качество заливки заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей. Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 50%. Не допускается использование острых (жгучих) специй и приправ (перца, горчицы, хрена и др.). Соответствие ГОСТ 31713-2012 «Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия»*
5.	Чернослив целые плоды без косточки высшего сорта	ГОСТ 32896-2014 «Фрукты косточковые сушеные. Технические условия» * Плоды необработанные (несульфитированные); обработанные (сернистым ангидридом) допускаются только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов) - на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация.
6.	Абрикосы сушеные без косточки (курага) высшего	ГОСТ 32896-2014 «Фрукты косточковые сушеные. Технические условия» *ЕГИОН Плоды необработанные (несульфитированные); обработанные (сернистым

	сорта	ангидридом) допускаются только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов) - на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация.
7.	Виноград сушеный высшего сорта видов изюм и кишмиш	ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия» *
8.	Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные в ассортименте	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» Кислотность (массовая доля титруемых кислот) не более 1,3 %.
9.	Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания, в том числе обогащенные, в ассортименте	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» Внешний вид и консистенция соков: однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне тары. Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых (за исключением цедры и альbedo). Вкус и аромат: хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам. Для соков из цитрусовых плодов - натуральная, естественная горечь и легкий привкус эфирных масел. Не допускаются посторонние привкус и запах. Цвет: однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки.
10.	Нектары фруктовые и фруктово-овощные в ассортименте	ГОСТ 32104-2013 «Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия»* Кислотность (массовая доля титруемых кислот) не более 1,3 %.
11.	Икра кабачковая	Однородная, равномерно измельченная масса с включениями зелени и пряностей без семян. Консистенция мажущаяся или слегка зернистая, цвет от желтого до светло-коричневого, запах свойственен кабачковой икре. ГОСТ 2654-2017* «Консервы. Икра овощная. Технические условия»
12.	Консервированный зеленый горошек	Зерна целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета, Запах натуральный свойственный зеленому горошку, без посторонних запахов. Цвет зерен, зеленый, светло-зеленый или оливковый. ГОСТ 34112-2017 «Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия»*.
13.	Консервированная кукуруза	Зерна целые, правильно срезанные, цвет зерен золотистый или желтый, запах свойственный вареной кукурузе, без посторонних запахов. ГОСТ 34114-2017 Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия
14.	Фасоль красная консервированная	Зерна фасоли одного типа, однородные по величине в заливке или соусе, цвет зерен однородный, свойственный данному типу фасоли, цвет соуса оранжево-красный. ГОСТ Р 54679-2011* «Консервы из фасоли. Технические условия»
15.	Сухофрукты (компотная смесь)	Смесь сухофруктов состоит из смеси сушеных фруктов из целых плодов с косточкой или целых приплюснутых плодов с выдавленной косточкой половинки или кружки (боковые срезы полноценные по мякоти) или дольки плодов. Запах свойственен фруктам. ГОСТ 32896-2014* «Фрукты сушеные. Общие технические условия»
16.	Изюм б/к (сушеный виноград)	Масса ягод сушеного винограда сыпучая, без комкования. Ягоды без косточек и плодоножек, запах характерен для данного фрукта. Цвет от золотистого до черного. ГОСТ 6882-88* «Виноград сушеный. Технические условия».
17.	Чернослив б/к	Приплюснутые плоды с выдавленной косточкой, половинки плодов правильной круглой и овальной формы со слегка завернутыми краями. Запах характерен для данного фрукта. Цвет однородный черный с синеватым оттенком глянцевый. Упаковка в полиэтиленовый пакет и в гофрокороб массой не более 10 кг ГОСТ 32896-2014* «Фрукты сушеные. Общие технические условия»
18.	Абрикос б/к сушеный (курага)	Приплюснутые плоды с выдавленной косточкой, половинки плодов правильной круглой и овальной формы со слегка завернутыми краями. Запах характерен для данного фрукта. Цвет однородный ярко оранжевый, типичный для хорошо вызревших абрикосов. Упаковка в полиэтиленовый пакет и в гофрокороб массой не более 10 кг ГОСТ 32896-2014* «Фрукты сушеные. Общие технические условия».
19.	Шиповник сушеный	Плоды цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек ложные плоды разнообразной формы: от шаровидной, яйцевидной или овальной до сильно вытянутой веретеновидной; длина плодов 0,7-3 см, диаметр - 0,6-1,7 см. На верхушке плода имеется небольшое круглое отверстие или пятиугольная площадка. Плоды состоят из разросшегося цветоложа (гипантия) и заключенных в его полости многочисленных плодиков-орешков. Стенки плодов твердые,

		хрупкие, наружная поверхность блестящая, реже матовая, более или менее морщинистая. Внутри плоды обильно выстланы длинными, очень жесткими щетинистыми волосками. Орешки мелкие, продолговатые, со слабо выраженными гранями. Цвет от оранжево-красного до буро-красного. ГОСТ 1994-93 «Плоды шиповника. Технические условия» *
20	Черная смородина замороженная	Ягода смородины черной одного помологического сорта без плодоножки, не заражена вредителями, цвет однородный свойственный данному виду ягоды. ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия»*
21	Вишня замороженная	Ягода вишни замороженной одного помологического сорта без плодоножки, не заражена вредителями, цвет однородный свойственный данному виду ягоды. ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия»*
22	Клюква замороженная	Ягода клюквы замороженной одного помологического сорта без плодоножки, не заражена вредителями, цвет однородный свойственный данному виду ягоды. ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия»*
23	Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные в ассортименте	Внешний вид и консистенция соков: однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне тары. Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых (за исключением цедры и альbedo).
24	Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания, в том числе обогащенные, в ассортименте	Вкус и аромат: хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам. Для соков из цитрусовых плодов - натуральная, естественная горечь и легкий привкус эфирных масел. Не допускаются посторонние привкус и запах. Цвет: однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки.
25	Нектары фруктовые и фруктово-овощные в ассортименте	Кислотность (массовая доля титруемых кислот) не более 1,3 %. Соответствие ГОСТ 32103-2013* «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия.»

Продукция сахарной промышленности

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
1	Сахар белый (кристаллический)	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия» *

Изделия кондитерские мучные и сахаристые

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности
1.	Печенье из пшеничной муки не ниже первого сорта - сахарное или затяжное, в том числе витаминизированное	ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»* Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Содержание в 100 г продукта: жира – не более 25г, сахара – не более 25г.
2.	Зефир	ГОСТ 6441-2014 *Вкус и запах Свойственные данному наименованию продукта с учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха. Не допускается привкус диоксида серы, резкий вкус и запах применяемых ароматизаторов Цвет Консистенция: Свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений. У зефира, пастилы на пектине, желирующем крахмале, фулцелларане допускается сероватый оттенок В зависимости от состава может быть: - мягкая, легко поддающаяся разламыванию; - слегка затяжистая для изделий на пектине и с различными добавлениями. Не допускается кристаллов сахара; - затяжистая для зефира и пастилы на желатине и желирующем крахмале Форма:Свойственная данному наименованию продукта, пенообразная, равномерная Различная, без деформаций Поверхность Свойственная данному наименованию продукта, без грубого затвердевания на боковых гранях и выделения сиропа.

		Глазированные изделия не должны иметь следов «поседения» или повреждения глазури
3.	Вафли	ГОСТ 14031-2014* Вкус и запах Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов и запахов Поверхность Поверхность вафель без отделки с четким рисунком без вздутий, вмятин и трещин. Поверхность глазированных вафель или вафель с отделкой сухая, не липкая, без сколов, вздутий и трещин, глазурь должна покрывать поверхность вафель ровным или волнистым слоем. Не допускается поседения, засахаривания или увлажнения глазури. Допускается художественная отделка поверхности разными видами глазури (кондитерской, шоколадной, жировой и др.) Форма Разнообразная, плоская или объемная в зависимости от формы вафель. Сдобные вафли могут быть свернуты в форме рулета, трубочки или конуса. Края вафель с ровным обрезом. Допускается для неглазированных и частично глазированных вафель наличие до 7,0% вафель в партии с явно поврежденными углами, неровным обрезом и трещинами на поверхности, не ухудшающими внешний вид изделий, а для вафель без начинки - до 10% в партии ломаных вафель Цвет Цвет вафель от светло-желтого до светло-коричневого. Допускается неравномерность окраски вафель, изготовленных с добавлением сахара, фруктозы, глюкозы. Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единице
4.	Пряники	ГОСТ 15810-2014* Вкус и запах Изделия с ярко выраженным сладким вкусом и ароматом, свойственными данному наименованию пряничного изделия, соответствующими вносимым вкусоароматическим добавкам, без посторонних привкуса и запаха Структура Изделия с мягкой, связанной структурой, не рассыпающиеся при разламывании Цвет От бело-кремового до темно-коричневого с оттенками различной интенсивности. Цвет мякиша - равномерный по всему объему изделия. Поверхность может быть темнее мякиша, нижняя поверхность темнее верхней. Допускается более темный цвет выступающих рельефов оттиска рисунка или надписи. Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единице Вид в изломе Пропеченные изделия, с равномерной хорошо развитой пористостью, без пустот, закала и следов непромеса. В пряниках с начинкой начинка должна находиться внутри изделия, не допускается вытекание начинки на поверхность изделия. Допускается незначительное уплотнение в местах, граничащих с начинкой. Коврижки с начинкой представляют собой пряничное изделие, состоящее из пластов пряничного полуфабриката, соединенных между собой начинкой. Начинка не должна выступать за края пряничного изделия Поверхность Сухая, без крупных трещин, вздутий, впадин, не подгоревшая, без наплывов. Допускается наличие мелких трещин не более 5% площади поверхности

Продукция чайной, соляной промышленности, пищевые концентраты

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности
1.	Чай черный байховый фасованный крупный (листовой) высшего или	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный байховый фасованный. Технические условия»* Пакетики для разовой заварки должны быть массой нетто не более 0,75 г.

	первого сорта	
2.	Соль поваренная пищевая выварочная сортов экстра или высший йодированная	ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия»*
3.	Какао-порошок	ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия»* Какао-порошок на вид от светло-коричневого до темно-коричнево цвета с характерным запахом какао без посторонних запахов.
4.	Какао-напиток быстрорастворимый для детского (дошкольного и школьного) питания, в т.ч. обогащенный микронутриентами	Внешний вид: сыпучая масса коричневого цвета разной степени интенсивности с различными оттенками, допускается наличие неплотно слежавшихся комочков. Вкус и запах: свойственные данному виде продукта, с ароматом ванили, без посторонних привкуса и запаха. Напиток должен разводиться в горячем молоке или воде без комочков. В готовом напитке допускается осадок какао-порошка. В составе напитка не допускается наличие сухого молока.
5	Кисели на плодовых или ягодных экстрактах, концентрированных соках в брикетированном или насыпном виде, в т.ч. обогащенные микронутриентами, в ассортименте	ГОСТ 18488-2000 «Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия»* Однородная сыпучая масса, цвет зависит от применяемого ягодного концентрата. (допускается использование только натуральных ароматизаторов и красителей)
6.	Кофейный напиток злаковый, в том числе обогащенный микронутриентами для детского питания (дошкольного и школьного возраста)	ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия»* Внешний вид: порошок однородной консистенции. Допускается включения частиц сырья согласно рецептуре и уплотнение массы порошка. Готовый напиток должен представлять собой непрозрачную жидкость с нерастворенным осадком. Цвет: коричневый. Вкус и аромат: приятные, ярко выраженные, свойственные компонентам, входящим в состав продукта. Посторонние привкус и запах не допускаются. Массовая доля влаги в концентрате не более 7%. Массовая доля экстрактивных веществ не менее 25%. При производстве продукта не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ.
7.	Напиток кофейный из цикория (сухой растворимый или концентрат), в том числе обогащенный микронутриентами	ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия»* По консистенции концентрат должен представлять собой вязкую концентрированную жидкость без осадка и посторонних частиц. Допускается лёгкая опалесценция. Цвет концентрата темно-коричневый. Вкус и аромат концентрата должен быть горько-кисловатым с ароматом, свойственным данному продукту. Не допускаются присутствие посторонних запахов и привкуса, а также затхлости. Массовая доля растворимых сухих веществ не менее 70%. Растворимость в горячей воде (96-98°C) не более 1 мин. Посторонние примеси не допускаются. При производстве напитка не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ.
8.	Лист лавровый сухой	ГОСТ 17594-81 «Лист лавровый сухой. Технические условия»*
9.	Кислота лимонная	ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия»*
10.	Дрожжи хлебопекарные	ГОСТ Р 54731-2011 * «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия», Дрожжи хлебопекарные прессованные – плотная масса, легко ломается и мажется , цвет равномерный , без пятен, светлый, допускается сероватый , кремовый или желтоватый оттенок . Запах свойственный дрожжам.
11.	Сода пищевая (натрий двууглекислый)	ГОСТ 2156-76 * «Натрий двууглекислый. Технические условия», Сода пищевая, по внешнему виду кристаллический порошок белого цвета без запаха . Упаковывается в картонную коробку массой 500 гр
12.	Ванилин	ГОСТ 16599-71 «Ванилин. Технические условия» *. Кристаллический порошок , цвет от белого до светло- желтого, имеет запах ванили, натуральный
13.	Корица	ГОСТ 29049-91* «Пряности. Корица. Технические условия» Корица молотая порошкообразная , цвет коричневый различных оттенков . Аромат свойственный корице без посторонних запахов .
14.	Укроп сушеный	Укроп 1 сорт в виде листьев на тонких стебельках и частей листьев , цвет зеленый , запах характерный для петрушки , без посторонних запахов. ГОСТ 32065-2013* «Овощи сушеные. Общие технические условия».
15.	Петрушка сушеная	Петрушка 1сорт в виде пластинок листьев ,частей листьев, цвет зеленый, запах характерный для петрушки ,без посторонних запахов . ГОСТ 32065-2013* «Овощи сушеные. Общие технические условия»

Примечание:

* - Допускается поставка и использование пищевых продуктов, выработанных по другим техническим документам, с показателями качества не ниже ГОСТ, указанных в таблице.

Заказчик:
Директор

Исполнитель:
Директор

_____/ Т.А. Королева/
МП

_____/ _____ /
МП

Расчет цены
Обоснование начальной (максимальной) цены договора

Категории обучающихся с 1-го по 11-й классы, получающих бюджетные средства на питание	Количество раз питания в день	Количество о детей	Количество дней	Количество детодней	Размер бюджетных средств в день, выделяемых на питание учащихся, рублей	Размер бюджетных средств в день, выделяемых на питание учащихся, рублей			Начальная (максимальная) цена договора, рублей
						За счет федерального бюджета	За счет областного бюджета	За счет бюджета г. Челябинска	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования, не отнесенные к отдельным категориям 1 класс	1	43	148	6 364	85,15	63,76	17,98	3,41	541 894,60
Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования, не отнесенные к отдельным категориям 2-4 класс	1	140	153	21 420	85,15	63,76	17,98	3,41	1 823 913,00
Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы начального общего образования: обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды 1 классы	2	15	148	2 220	160,08	63,76	17,98	78,34	355 377,60
Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы общего образования: обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды 2-4 классы	2	41	153	6 273	160,08	63,76	17,98	78,34	1 004 181,84
Дети из малообеспеченных семей	1	2	122	244	85,15	0,00	32,43	52,72	20 776,60
Дети с нарушениями здоровья, имеющие заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: заболевания, связанные с недостаточностью питания, не связанные с тяжелой патологией и не требующие специальной диеты (белково-энергетическая недостаточность умеренной и легкой степени (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV E 44)), и задержку развития, обусловленную белково-энергетической недостаточностью (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV E 45)	1	15	122	1 830	85,15	0,00	32,43	52,72	155 824,50
Дети из семей, находящихся в социально опасном положении, и семей, находящихся в	1	15	122	1 830	85,15	0,00	0,00	85,15	155 824,50

трудной жизненной ситуации									
Дети из многодетных семей	1	17	122	2 074	85,15	0,00	0,00	85,15	176 601,10
Дети из семей участников (ветеранов) боевых действий	1	7	122	854	85,15	0,00	0,00	85,15	72 718,10
Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: обучающиеся кадетских классов, спортивных классов	1	11	122	1 342	30,00	0,00	0,00	30,00	40 260,00
Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды 5-11 классов	2	39	122	4 758	160,08	0,00	0,00	160,08	761 660,64
Обучающиеся, один из родителей которых является мобилизованным военнотружеником	2	4	165	660	160,08	0,00	160,08	0,00	105 652,80
Обучающиеся, один из родителей которых является иным участником специальной военной операции	2	0	165	0	0	0,00	153,92	0,00	0,00
ИТОГО ПО ОБУЧАЮЩИМСЯ:									5 241 098,48

Категории воспитанников, получающих бюджетные средства на питание	Количество раз питания в день	Количество детей	Количество дней	Количество детодней	Размер бюджетных средств в день, выделяемых на питание учащихся, рублей	Размер бюджетных средств в день, выделяемых на питание учащихся, рубле		Размер внебюджетных средств в день, выделяемых на питание воспитанников, рублей	Начальная (максимальная) цены договора, рублей
						За счет областного бюджета	За счет бюджета г. Челябинска		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Воспитанники дошкольных отделений при школах, не относящиеся к отдельным категориям	4	50	159	7 950	133,00	0,0	27,00	106,00	1 057 350,00
Дети-инвалиды; слабослышащие дети; дети, имеющие диагноз: детский церебральный паралич, задержка психического развития, нарушение интеллекта (умственно отсталые дети)	4	1	159	159	133,00	0,00	133,00	0,00	21 147,00
Дети-сироты; дети, оставшиеся без попечения родителей (опекаемые дети);	4	0	159	0	133,00	0,00	133,00	0,00	0,00

Дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а также семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации	4	6	159	954	133,00	27,36	105,64	0,00	126 882,00
Дети из многодетных семей,	4	14	159	2 226	133,00	0,00	80,00	53,00	296 058,00
Дети у которых один из родителей является инвалидом 1-й или 2-й группы	4	1	159	159	133,00	0,00	80,00	53,00	21 147,00
Дети с ограниченными возможностями здоровья	4	35	159	5 565	133,00	0,00	80,00	53,00	740 145,00
Дети из семей участников или ветеранов боевых действий	4	3	159	477	133,00	0,00	48,20	84,80	63 441,00
ИТОГО ПО ВОСПИТАННИКАМ:									2 326 170,00
ВСЕГО ПО ОБУЧАЮЩИМСЯ И ВОСПИТАННИКАМ:									7 567 268,48

Заказчик:
Директор

_____ / Т.А. Королева/
МП

Исполнитель:
Директор

_____ /Р.Р. Готфрид /
МП

Документ подписан электронной подписью на
ЭТП РЕГИОН

	Владелец сертификата: организация, сотрудник	Серийный номер сертификата	Дата и время подписания
Подпись поставщика (исполнителя, подрядчика)	АО "УРАЛЬСКИЙ КОМБИНАТ ПИТАНИЯ" ГОТФРИД РУДОЛЬФ РУДОЛЬФОВИЧ, ДИРЕКТОР	2DEDE4B0034B2A1B8431A7FF7A0530263	16.01.2025 12:35 MCK+2 Подпись соответствует файлу документа
Подпись заказчика	МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 14 Г. ЧЕЛЯБИНСКА" КОРОЛЕВА ТАТЬЯНА АЛЕКСАНДРОВНА, Директор	567321898FC4DB4D85CF4DAE11073C5D	27.01.2025 13:31 MCK+2 Подпись соответствует файлу документа

Номер процедуры 0259924005DP | 32414392331