

Карточка электронного контракта

Процедура заключения электронного контракта № 01693000001210002070001

Основание заключения контракта

Номер извещения (приглашения) 0169300000121000207

Способ определения поставщика (подрядчика, исполнителя) Конкурс с ограниченным участием в электронной форме

Идентификационный код закупки 213745105652074510100100400015629244

Реквизиты итогового протокола Протокол подведения итогов конкурса с ограниченным участием в электронной форме от 16.04.2021 №ППИ1

Информация о заказчике

Наименование заказчика МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЛИЦЕЙ № 11 Г. ЧЕЛЯБИНСКА"

Адрес Российская Федерация, 454091, Челябинская обл, Челябинск г, УЛ ТИМИРЯЗЕВА, 6

ИНН 7451056520

КПП 745101001

Информация о поставщике

Вид Юридическое лицо

Полное наименование поставщика АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "УРАЛЬСКИЙ КОМБИНАТ ПИТАНИЯ"

ИНН 7453318570

КПП 745301001

Информация о контракте

Предмет контракта Оказание услуг по организации горячего питания

Цена контракта 17323121.24

Валюта контракта Российский рубль

Номер контракта 21-81536

Перечень прикрепленных документов 1 Контракт №21-81536 от 27.04.2021.docx (Контракт №21-81536 от 27.04.2021.docx - 308697)

КОНТРАКТ №21-81536
на оказание услуг по организации горячего питания

ИКЗ: 213745105652074510100100400015629244

г. Челябинск

«27» апреля 2021 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лицей № 11 г. Челябинска», в лице директора Киприяновой Елены Владимировны, именуемое в дальнейшем «Заказчик», и АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО «УРАЛЬСКИЙ КОМБИНАТ ПИТАНИЯ», в лице директора Волового Игоря Николаевича, действующей (его) на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», заключили настоящий контракт с соблюдением требований Федерального закона от 05 апреля 2013 года 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» о нижеследующем.

1. Предмет контракта

1.1. Настоящий контракт заключается по результатам конкурса с ограниченным участием в электронной форме №0169300000121000207 на право заключить контракт на оказание услуг по организации горячего питания в соответствии с Протоколом №0169300000121000207 от «16» апреля 2021г., в соответствии с извещением о проведении конкурса с ограниченным участием в электронной форме.

1.2. По настоящему контракту «Исполнитель» обязуется организовать ежедневное горячее питание для учащихся «Заказчика», получающих бюджетные средства на питание согласно муниципальной программе «Организация питания воспитанников и учащихся в муниципальных образовательных организациях города Челябинска».

1.3. Срок оказания услуг:

-с момента заключения контракта по 31.05.2021, с 01.09.2021 по 31.05.2022, с 01.09.2022 по 31.05.2023, с 01.09.2023 по 31.12.2023;

1.4. Место оказания услуг: г. Челябинск, ул. Тимирязева, д. 6;
г. Челябинск, ул. Худякова, 16.

1.5. Источник финансирования:

- за счет средств бюджетного учреждения (субсидии на выполнение муниципального задания).

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, связанных с определением соответствия оказываемых услуг потребностям «Заказчика» в соответствии с Техническим заданием – являющимся неотъемлемым приложением к настоящему контракту (Приложение № 1 к настоящему контракту).

* Согласно статье 33 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации". К обучающимся в зависимости от уровня осваиваемой образовательной программы, формы обучения, режима пребывания в образовательной организации относятся:

1) воспитанники - лица, осваивающие образовательную программу дошкольного образования, лица, осваивающие основную общеобразовательную программу с одновременным проживанием или нахождением в образовательной организации;

2) учащиеся - лица, осваивающие образовательные программы начального общего, основного общего или среднего общего образования, дополнительные общеобразовательные программы.

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.

3. Права и обязанности сторон

3.1. Заказчик обязан:

3.1.1. Предоставить имеющиеся нежилые по контракту 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 учащихся 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 контракта.

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

3.1.5. Заказчик ежедневно предоставляет Исполнителю заявки за 1 день до оказания услуги, в случае уточнения по количеству питающихся в учреждении до 6-30 утра на текущий день. В заявке указываются: наименование меню, количество питающихся, дата оказания услуги.

3.2. Заказчик имеет право:

3.2.1. Осуществлять контроль за своевременным, надлежащим выполнением Исполнителем условий настоящего контракта. 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 контракта.

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

3.3. Исполнитель обязан:

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

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

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 контракту).

3.4. Исполнитель имеет право:

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

3.4.2. Исполнитель вправе привлечь к исполнению своих обязательств иных лиц (соисполнителей).

3.4.3. По согласованию с Заказчиком оказывать дополнительные услуги по организации питания учащихся за счет средств родителей (организация продажи полуфабрикатов, кулинарных изделий, выпечки и иные услуги по организации питания).

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

3.4.5. Заключить контракт безвозмездного пользования (ссуды) нежилого помещения и движимого имущества (оборудования, инвентаря) с Заказчиком на условиях, установленных в документации о конкурсе с ограниченным участием 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 контракта составляет **17 323 121,24** (семнадцать миллионов триста двадцать три тысячи сто двадцать один) рублей **24** копейки, с учетом НДС (если предусмотрен). В цену контракта входят расходы «Исполнителя», связанные с исполнением контракта, включают 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 контракта.

В случае оплаты контракта юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя предусмотрено уменьшение суммы, подлежащей оплате, на размер налогов, сборов и иных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат оплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации заказчиком.

4.2. Цена оказания услуг, поручаемых Исполнителю по настоящему контракту, определяется в соответствии с расчетом цены (Приложение № 4, являющееся неотъемлемой частью настоящего контракта) и четырехнедельным меню (Приложение №2, являющееся неотъемлемой частью настоящего контракта), с учетом коэффициента снижения начальной (максимальной) цены контракта по итогам конкурса с ограниченным участием в электронной форме. Коэффициент снижения начальной (максимальной) цены контракта рассчитывается путем деления цены, предложенной победителем конкурса с ограниченным участием в электронной форме на начальную (максимальную) цену контракта.

4.3. Коэффициент снижения начальной (максимальной) цены контракта составляет 1.

4.4. Цена настоящего контракта является твердой и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных п. 4.5 и 4.6 настоящего контракта.

4.5. Цена настоящего контракта может быть снижена по соглашению сторон без изменения предусмотренных настоящим контрактом объема оказываемых услуг и иных условий исполнения настоящего контракта.

4.6. Цена контракта может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный контрактом объем услуги не более чем на 10% (десять) или уменьшается предусмотренный контрактом объем оказываемой услуги не более чем на 10% (десять). При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены контракта пропорционально дополнительному объему работы исходя из установленной в контракте цены единицы услуги, но не более чем на 10% (десять) цены контракта. При уменьшении предусмотренных контрактом объема услуги стороны контракта обязаны уменьшить цену контракта исходя из цены единицы услуги.

4.7. Условия настоящего контракта 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.

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

4.9. Оплата производится ежемесячно путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 30 календарных дней с даты подписания Заказчиком акта об оказании услуг, и предоставления Исполнителем счета-фактуры (при наличии). 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.

Для оплаты услуг по контракту за декабрь 2021, декабрь 2022, декабрь 2023 гг. «Исполнитель» не позднее 19 декабря 2021, 19 декабря 2022, 19 декабря 2023 гг. предоставляет Заказчику документы на оплату счета-фактуры (при наличии), (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).

Оплата за оказанные услуги за декабрь 2021, 2022, 2023гг производится в течение 10 календарных дней, с даты подписания заказчиком документов о приемке.

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.

Для оплаты услуг по контракту за декабрь 2021, декабрь 2022, декабрь 2023 гг. Исполнитель не позднее 19 декабря 2021, 19 декабря 2022, 19 декабря 2023 гг. предоставляет Заказчику акт об оказании услуг, в котором указывается цена и объем оказанных услуг и который является основанием для осуществления расчетов, где Заказчик, в случае отсутствия претензий по поводу оказываемых услуг, подписывает акт об оказании услуг в тот же день.

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 с указанием нарушений и сроков устранения.

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.

5.5. Для осуществления электронного документооборота в ЕИС при формировании и подписании документа о приемке услуг в процессе исполнения контракта обеспечить следующие условия:

- возможность оформления и обмена документами о приемке услуг в форме электронных документов, подписанных электронной подписью в ЕИС.

- предоставление в качестве первичных учетных документов, подтверждающих передачу результатов оказанных услуг, универсального передаточного документа (счета-фактуры), в том числе корректировочных документов к ним.

6. Обеспечение исполнения обязательств по контракту

Общие условия.

6.1. Исполнение контракта может обеспечиваться предоставлением банковской гарантии, выданной банком и соответствующей требованиям статьи 45 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ, или внесением денежных средств на указанный Заказчиком в п. 6.8. счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику. Способ обеспечения исполнения контракта, срок действия банковской гарантии определяются в соответствии с требованиями Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ Исполнителем закупки, с которым заключается контракт, самостоятельно. При этом срок действия банковской гарантии должен превышать предусмотренный настоящим контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой банковской гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

6.2. В ходе исполнения контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения контракта новое обеспечение исполнения контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 ст. 96 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ. Срок возврата Заказчиком Исполнителю денежных средств, внесенных Исполнителем на счет Заказчика в качестве обеспечения контракта, не должен превышать 30 дней с даты изменения способа обеспечения исполнения контракта и (или) предоставления Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения контракта нового обеспечения исполнения контракта.

6.3. В случае если Исполнителем является казенное учреждение, условия об обеспечении исполнения контракта, установленные настоящим контрактом, не применяются.

6.4. Размер обеспечения исполнения контракта составляет 5 % от начальной (максимальной) цены контракта, что составляет 866 156 (восемьсот шестьдесят шесть тысяч сто пятьдесят шесть) рублей 06 копеек.

6.5. В случае если при проведении конкурса с ограниченным участием начальная (максимальная) цена контракта составляет более чем пятнадцать миллионов рублей и участником закупки, с которым заключается контракт, предложена цена контракта, которая на двадцать пять и более процентов ниже начальной (максимальной) цены контракта, контракт заключается только после предоставления таким участником обеспечения исполнения контракта в размере, превышающем в полтора раза размер обеспечения исполнения контракта, указанный в пункте 6.4. Контракта.

6.6. Срок возврата Заказчиком Исполнителю денежных средств, внесенных Исполнителем на счет Заказчика в качестве обеспечения контракта, не должен превышать 30 дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим контрактом.

6.7. При уменьшении размера обеспечения исполнения контракта, в случае, если обеспечение исполнения контракта осуществляется путём внесения денежных средств, по заявлению Исполнителя ему возвращаются Заказчиком в течение 30 дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, денежные средства, в сумме, на которую уменьшен размер обеспечения исполнения контракта, рассчитанный Заказчиком на основании информации об исполнении контракта, размещённой в соответствующем реестре контрактов.

6.8. Реквизиты счета, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику (данные счета для зачисления обеспечения исполнения контракта):

Получатель: Комитет финансов города Челябинска (МБОУ «Лицей № 11 г. Челябинска», л/с 2047308098Н)

ИНН 7451056520 КПП 745101001, Банк получателя: ОТДЕЛЕНИЕ ЧЕЛЯБИНСК БАНКА
РОССИИ/УФК по Челябинской области г. Челябинск,
БИК 017501500
Счет 03234643757010006900
Номер ЕКС 40102810645370000062

Условия в случае предоставления обеспечения исполнения контракта путем предоставления банковской гарантии.

6.9. В случае предоставления в качестве обеспечения исполнения контракта банковской гарантии в ней должно быть предусмотрено условие о праве Заказчика на беспорочное списание денежных средств со счета Гаранта, если Гарантом в срок не более чем пять рабочих дней не исполнено требование Заказчика об уплате денежной суммы по банковской гарантии, направленное до окончания срока действия банковской гарантии.

6.10. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего банковскую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель должен предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с частью 7 статьи 34 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

7. Ответственность сторон

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему контракту Стороны несут ответственность, в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ, Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042.

7.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается контрактом в размере 1/300 действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.

7.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, в размере 1/300 действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

7.4. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном Правительством Российской Федерации, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

7.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке и составляет 866 156 (восемьсот шестьдесят шесть тысяч сто пятьдесят шесть) рублей, 06 копеек (размер штрафа заполняется в зависимости от цены контракта по итогам конкурса с ограниченным участием в электронной форме):

а) 10 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;

б) 5 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

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

7.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренным контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

7.8. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в следующем порядке: (размер штрафа заполняется в зависимости от цены контракта по итогам конкурса с ограниченным участием в электронной форме):

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

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

в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

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

7.10. В случае если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафа, чем порядок, предусмотренный Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042, размер такого штрафа и порядок его начисления устанавливается контрактом в соответствии с законодательством Российской Федерации

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

7.12. В случае просрочки исполнения, неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, Заказчик вправе провести оплату по контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени).

7.13. Штрафные неустойки уплачиваются Исполнителем в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента предъявления Заказчиком письменной претензии об уплате штрафных санкций.

7.14. Уплата неустойки не освобождает стороны от исполнения обязательств, принятых на себя по контракту.

7.15. Стороны освобождаются от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

8. Обстоятельства непреодолимой силы

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

8.2. 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.

8.3. По прекращению действия обстоятельств непреодолимой силы, Сторона, ссылающаяся на них, должна в сроки, указанные в п. 8.2 настоящего контракта, 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 неизвещением или несвоевременным извещением.

9. Порядок разрешения споров

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

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

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

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

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

10. Порядок расторжения контракта

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

10.2. Настоящий контракт, может быть, расторгнут в связи с односторонним отказом стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством, в порядке, установленном ст.95 Федерального закона от 05 апреля 2013 года 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»:

10.2.1. По инициативе Заказчика:

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

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

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

10.2.2. По инициативе Исполнителя:

10.2.2.1. При неоднократном существенном нарушении исполнения обязательств Заказчиком по настоящему контракту.

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

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

11. Прочие условия

11.1. Настоящий контракт вступает в силу с момента подписания до 31.12.2023г.

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

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

11.4. В случаях, не предусмотренных настоящим контрактом, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

11.5. Настоящий контракт имеет 4 приложения, являющихся неотъемлемой частью настоящего контракта.

12. Реквизиты сторон

Заказчик

**Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Лицей № 11 г. Челябинска»**

Юридический адрес: 454091, г. Челябинск, ул.
Тимирязева, 6

Тел.: 8(351) 263-33-82

E-mail: licey11.chel@gmail.com

ИНН 7451056520 КПП 745101001

Банк получателя:

ОТДЕЛЕНИЕ ЧЕЛЯБИНСК БАНКА РОССИИ/УФК

по Челябинской области г. Челябинск

БИК 017501500

Счет 03234643757010006900

Номер ЕКС 40102810645370000062

Получатель: ИНН 7451056520 КПП 745101001

Комитет финансов города Челябинска

(МБОУ «Лицей № 11 г. Челябинска»,
л/с 2047308098Н)

Исполнитель

АО «Уральский комбинат питания»

454091, город Челябинск, ул. Васенко, 96 оф. 620

ОГРН 1187456000764

ИНН 7453318570

КПП 745301001

Расчетный счет 40702810990000025035

в ПАО «Челябинвестбанк»

К/с 30101810400000000779

БИК 047501779

Директор

_____/Е.В. Киприянова

Директор

_____/Воловой И.Н.

Техническое задание

1.Сведения об основных условиях оказания услуг

- 1) Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лицей № 11 г. Челябинска»
- 2) Место оказания услуг: г. Челябинск, ул. Худякова,16, г.Челябинск, ул.Тимирязева,6.
- 3) Сроки оказания услуг: с момента заключения контракта по 31.05.2021, с 01.09.2021 по 31.05.2022, с 01.09.2022 по 31.05.2023, с 01.09.2023 по 31.12.2023
- 4) График оказания услуг

Режим работы школы: с 08 часов 00 минут по 18 часов 00 минут

Количество смен: 1

Расписание работы столовой для организации питания учащихся получающих бюджетные средства на питание в 2021г.:

| Смена | Перемена | Продолжительность | Классы | Количество порций для учащихся, получающих бюджетные средства на питание | | | |
|---------------------------|------------------|---------------------------------------|---|---|---------------------|---|------------------|
| 1 | 1 | с 9 час 45 мин до 10 часов 05 мин | 1 | Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях, не отнесенные к отдельным категориям 2- 4 класс | 50 160 (завтрак) | | |
| | | | 2 | | | | |
| | | | 3 | | | | |
| | | | 4 | | | | |
| | 2 | с 10 час 45 мин до 11 часов 05 мин | 5 | Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях, не отнесенные к отдельным категориям 1 класс | 17 760 (завтрак) | | |
| | | | 6 | Дети из многодетных семей | 1716 (завтрак) | | |
| | | | | Дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а также семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации, учащиеся с нарушениями здоровья | 1716 (завтрак) | | |
| | | | | Дети из семей участников боевых действий | 396 (завтрак) | | |
| | | | 3 | с 11 час 45 мин до 12 часов 05 мин | 7 | Дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а также семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации, учащиеся с нарушениями здоровья | 660 (завтрак) |
| | | | | | 8 | | |
| Дети из многодетных семей | 396 (завтрак) | | | | | | |
| | | | Дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья | 396 (завтрак, обед) | | | |

| | | | | | |
|--|---|---------------------------------------|---------------|---|------------------------|
| | 4 | с 12 час 45 мин до 13 часов 05 мин | 9 10 11 | Дети из малообеспеченных семей и дети с нарушениями здоровья (категории определяются в соответствии с нормативными правовыми актами по предоставлению субсидий из областного бюджета) | 132 (завтрак) |
| | | | | Дети из семей участников боевых действий | 264 (завтрак) |
| | | | | Дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья | 396 (завтрак, обед) |
| | | | | Дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а также семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации, учащиеся с нарушениями здоровья | 660 (завтрак) |

5) Четырехнедельное меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание на 2021г. в размере 64рублей 29 копеек в день:

- Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях, не отнесенные к отдельным категориям 2- 4 класс;
- Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях, не отнесенные к отдельным категориям 1 класс.

Четырехнедельное меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание на 2021г. в размере 20 рублей 00 копеек в день:

- Дети из малообеспеченных семей и дети с нарушениями здоровья (категории определяются в соответствии с нормативными правовыми актами по предоставлению субсидии из областного бюджета);
- Дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а также семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации, учащиеся с нарушениями здоровья;
- Дети из многодетных семей;
- Дети из семей участников боевых действий.

Четырехнедельное меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание из областного бюджета на 2021г в размере 6 рублей 22 копеек в день:

- Дети из малообеспеченных семей и дети с нарушениями здоровья (категории определяются в соответствии с нормативными правовыми актами по предоставлению субсидии из областного бюджета).

Четырехнедельное меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание на 2021г в размере 84 рублей 00 копеек в день:

- Дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья .

6) Количество детодней: 74 652

7) Планируемое количество завтраков: 74 652

8) Планируемое количество обедов: 792

9) Исполнитель предоставляет продукцию 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 утра на текущий день. В заявке указываются: наименование меню, количество питающихся, дата оказания услуги.

Расписание работы столовой для организации питания учащихся получающих бюджетные средства на питание в 2022г.:

| Смена | Перемена | Продолжительность | Классы | Количество порций для учащихся, получающих бюджетные средства на питание | |
|--------------|-----------------|---------------------------------------|------------------|---|---------------------|
| 1 | 1 | с 9 час 45 мин до 10 часов 05 мин | 1 2 3 4 | Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях, не отнесенные к отдельным категориям 2- 4 класс | 71 060 (завтрак) |
| | | | | Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях, не отнесенные к отдельным категориям 1 класс | 24 420 (завтрак) |
| | 2 | с 10 час 45 мин до 11 часов 05 мин | 5 6 | Дети из многодетных семей | 2 275 (завтрак) |
| | | | | Дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а также семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации, учащиеся с нарушениями здоровья | 2 275 (завтрак) |
| | | | | Дети из семей участников боевых действий | 525 (завтрак) |
| | 3 | с 11 час 45 мин до 12 часов 05 мин | 7 8 | Дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а также семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации, учащиеся с нарушениями здоровья | 875 (завтрак) |
| | | | | Дети из семей участников боевых действий | 350 (завтрак) |
| | | | | Дети из многодетных семей | 525 (завтрак) |
| | | | | Дети из малообеспеченных семей и дети с нарушениями здоровья (категории определяются в соответствии с нормативными правовыми актами по предоставлению субсидии из областного бюджета) | 175 (завтрак) |
| | | | | Дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья | 525 (завтрак, обед) |
| | 4 | с 12 час 45 мин до 13 часов 05 мин | 9 10 11 | Дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья | 525 (завтрак, обед) |
| | | | | Дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а также семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации, учащиеся с нарушениями здоровья | 875 (завтрак) |

5) **Четырехнедельное меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание на 2022г. в размере 64рублей 29 копеек в день:**

-Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях, не отнесенные к отдельным категориям 2- 4 класс;

- Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях, не отнесенные к отдельным категориям 1 класс.

Четырехнедельное меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание на 2022г. размере 20 рублей 00 копеек в день:

- Дети из малообеспеченных семей и дети с нарушениями здоровья (категории определяются в соответствии с нормативными правовыми актами по предоставлению субсидии из областного бюджета);

- Дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а также семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации, учащиеся с нарушениями здоровья;

- Дети из многодетных семей;

- Дети из семей участников боевых действий.

Четырехнедельное меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание из областного бюджета на 2022г. в размере 6 рублей 22 копеек в день:

-Дети из малообеспеченных семей и дети с нарушениями здоровья (категории определяются в соответствии с нормативными правовыми актами по предоставлению субсидии из областного бюджета).

Четырехнедельное меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание на 2022г. . в размере 84 рублей 00 копеек в день:

- Дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья.

6) Количество детодней: 104 405

7) Планируемое количество завтраков: 104 405

8) Планируемое количество обедов: 1050

9)Исполнитель предоставляет продукцию 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 утра на текущий день. В заявке указываются: наименование меню, количество питающихся, дата оказания услуги.

Расписание работы столовой для организации питания учащихся получающих бюджетные средства на питание в 2023г.:

| Смена | Перемена | Продолжительность | Классы | Количество порций для учащихся, получающих бюджетные средства на питание | |
|-------|----------|-----------------------------------|-------------|---|------------------|
| 1 | 1 | с 9 час 45 мин до 10 часов 05 мин | 1 | Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях, не отнесенные к отдельным категориям 2- 4 класс | 71 060 (завтрак) |
| | | | 2 3 4 | | |
| | 2 | с 10 час 45 мин до 11 часов 05 | 5 6 | Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях, не отнесенные к отдельным категориям 1 класс | 24 420 (завтрак) |
| | | | | Дети из многодетных семей | 2 275 (завтрак) |

| | | | | | |
|--|---|---------------------------------------|---------------|---|------------------------|
| | | мин | | Дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а также семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации, учащиеся с нарушениями здоровья | 2 275 (завтрак) |
| | | | | Дети из семей участников боевых действий | 525 (завтрак) |
| | 3 | с 11 час 45 мин до 12 часов 05 мин | 7 8 | Дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а также семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации, учащиеся с нарушениями здоровья | 875 (завтрак) |
| | | | | Дети из семей участников боевых действий | 350 (завтрак) |
| | | | | Дети из многодетных семей | 525 (завтрак) |
| | | | | Дети из малообеспеченных семей и дети с нарушениями здоровья (категории определяются в соответствии с нормативными правовыми актами по предоставлению субсидии из областного бюджета) | 175 (завтрак) |
| | | | | Дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья | 525 (завтрак, обед) |
| | 4 | с 12 час 45 мин до 13 часов 05 мин | 9 10 11 | Дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья | 525 (завтрак, обед) |
| | | | | Дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а также семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации, учащиеся с нарушениями здоровья | 875 (завтрак) |

5) Четырехнедельное меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание на 2023г в размере 64рублей 29 копеек в день:

-Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях, не отнесенные к отдельным категориям 2- 4 класс;

- Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях, не отнесенные к отдельным категориям 1 класс.

Четырехнедельное меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание на 2023г. в размере 20 рублей 00 копеек в день:

- Дети из малообеспеченных семей и дети с нарушениями здоровья (категории определяются в соответствии с нормативными правовыми актами по предоставлению субсидии из областного бюджета);

- Дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а также семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации, учащиеся с нарушениями здоровья;

- Дети из многодетных семей;

- Дети из семей участников боевых действий.

Четырехнедельное меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание из областного бюджета на 2023г. в размере 6 рублей 22 копеек в день:

- Дети из малообеспеченных семей и дети с нарушениями здоровья (категории определяются в соответствии с нормативными правовыми актами по предоставлению субсидии из областного бюджета).

Четырехнедельное меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание на 2023г. в размере 84 рублей 00 копеек в день:

- Дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья.

6) Количество детодней: 104 405

7) Планируемое количество завтраков: 104 405

8) Планируемое количество обедов: 1050

9) Исполнитель поставляет продукцию 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 утра на текущий день. В заявке указываются: наименование меню, количество питающихся, 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 утвержденными 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 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»; 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:

1) Обеспечение ежедневного горячего питания учащихся получающих бюджетные средства на питание в соответствии с меню (Приложение № 2 к контракту).

2) Согласование с руководителем Учреждения:

- меню горячих завтраков (обедов, дополнительных приемов пищи) на период 20 дней (четырёхнедельное меню), для организации питания детей 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.

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 (Приложение № 1 к Техническому заданию). 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 услуги должны использоваться специализированные термоконтейнеры (изотермические емкости), обеспечивающие сохранение температуры, соответствующей температуре раздачи (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 приготовления блюд и кулинарных изделий.

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

10) 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.

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 контракту 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 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»; 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, уголекислота. 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, 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.

7. Передача имущества в рамках исполнения обязательств

Согласно п. 10 ч. 1 ст. 17.1 Федерального Закона «О защите конкуренции» от 26.07.2006 N 135-ФЗ лицу, с которым заключен государственный или муниципальный контракт по результатам конкурса или аукциона, проведенных в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 года N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", если предоставление указанных прав было предусмотрено конкурсной документацией для целей исполнения муниципального контракта. Срок предоставления указанных прав на такое имущество не может превышать срок исполнения муниципального контракта.

Передача муниципального имущества, находящегося в собственности муниципального образования «город Челябинск», закрепленного на праве оперативного управления за муниципальными образовательными организациями для создания необходимых условий для организации питания в учреждениях передается по договору безвозмездного пользования (контракт ссуды) 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 учащихся и их работников (Приложение № 3 к документации о конкурсе с ограниченным участием в электронной форме).

Четырехнедельное меню
для учащихся, получающих бюджетные средства на питание на 2021-2023 годы в размере 20 рублей в день (завтрак)

Категории:

- Дети из малообеспеченных семей и дети с нарушениями здоровья (категории определяются в соответствии с нормативными правовыми актами по предоставлению субсидии из областного бюджета);
- Дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а также семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации, учащиеся с нарушениями здоровья;
- Дети из многодетных семей;
- Дети из семей участников боевых действий.

| № | Прием пищи, | Масса | Пищевые вещества, г. | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|--------|---|--------|----------------------|-------|-------|--------------------------------|---------------|------|-------|------|---------------------------|-------|------|------|
| | | | Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Р | Мд | Fe |
| реп. | наименование блюда | порции | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| ДЕНЬ 1 | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 9,8 | 6,55 | 61,24 | 343,04 | 0,11 | 0,28 | 20 | 0,82 | 116,15 | 45,61 | 8,21 | 0,39 |
| 15/17 | Сыр (порциями) | 10 | 2,6 | 2,65 | 0,35 | 35,65 | | 0,28 | | | 100,5 | | | 0,09 |
| 309/17 | Макаронные изделия отварные с соусом молочным | 150/20 | 5,68 | 3,74 | 36,05 | 200,51 | 0,09 | | 20,00 | 0,82 | 11,14 | 45,61 | 8,21 | 0,03 |
| 376/17 | Чай с сахаром | 200 | | | 15,00 | 60,00 | | | | | 0,51 | | | 0,05 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| ДЕНЬ 2 | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 8,02 | 15,61 | 58,03 | 404,73 | 0,10 | 1,38 | 76,40 | 0,66 | 146,57 | 33,05 | 5,77 | 0,78 |
| 14/17 | Масло (порциями) | 10 | 0,14 | 6,83 | 0,19 | 62,8 | | | 44,4 | 0,11 | 3,22 | 3,9 | 0,11 | 0,03 |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---------|---|--------|------|-------|-------|--------|------|-------|-------|------|--------|--------|--------|------|
| 181/17 | Каша молочная манная (жидкая) с маслом | 150/5 | 6,36 | 8,62 | 33,00 | 235,05 | 0,08 | 1,38 | 32,00 | 0,55 | 138,84 | 29,15 | 5,66 | 0,48 |
| 376/17 | Чай с сахаром | 200 | | | 15,00 | 60,00 | | | | | 0,51 | | | 0,05 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| ДЕНЬ 3. | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 8,71 | 4,98 | 57,78 | 310,87 | 0,26 | 0,33 | 16,8 | 0,67 | 17,71 | 168,54 | 111,67 | 4,03 |
| 302/17 | Каша гречневая рассыпчатая с соусом | 160/50 | 7,19 | 4,82 | 32,94 | 203,99 | 0,24 | 0,33 | 16,80 | 0,67 | 13,20 | 168,54 | 111,67 | 3,76 |
| 376/17 | Чай с сахаром | 200 | | | 15,00 | 60,00 | | | | | 0,51 | | | 0,05 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| ДЕНЬ 4. | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 4,41 | 10,59 | 43,43 | 286,48 | 0,15 | 21,60 | 61,10 | 0,26 | 42,63 | 67,20 | 24,71 | 1,29 |
| 14/17 | Масло (порциями) | 10 | 0,14 | 6,83 | 0,19 | 62,8 | | | 44,4 | 0,11 | 3,22 | 3,9 | 0,11 | 0,03 |
| 312/17 | Пюре картофельное | 100 | 2,75 | 3,6 | 18,4 | 116,8 | 0,13 | 21,6 | 16,7 | 0,15 | 34,9 | 63,3 | 24,6 | 0,99 |
| 376/17 | Чай с сахаром | 200 | | | 15,00 | 60,00 | | | | | 0,51 | | | 0,05 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| ДЕНЬ 5. | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННССТЬ ЗА ДЕНЬ | | 5,21 | 6,72 | 48,84 | 276,68 | 0,09 | 4 | 20 | 2,56 | 22,44 | 91,37 | 33,52 | 1,06 |
| ТТК 135 | Рис с овощами | 150 | 3,69 | 6,56 | 24 | 169,8 | 0,07 | 4 | 20 | 2,56 | 17,93 | 91,37 | 33,52 | 0,79 |
| 376/17 | Чай с сахаром | 200 | | | 15,00 | 60,00 | | | | | 0,51 | | | 0,05 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| ДЕНЬ 6. | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 5,60 | 12,01 | 47,03 | 318,62 | 0,18 | 1,26 | 64,40 | 0,33 | 137,84 | 97,57 | 32,08 | 1,36 |
| 14/17 | Масло (порциями) | 10 | 0,14 | 6,83 | 0,19 | 62,8 | | | 44,4 | 0,11 | 3,22 | 3,9 | 0,11 | 0,03 |
| 93/17 | Каша "Дружба" с маслом | 150/3 | 3,94 | 5,02 | 22,00 | 148,94 | 0,16 | 1,26 | 20,00 | 0,22 | 130,11 | 93,67 | 31,97 | 1,06 |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|----------|---|--------|------|------|-------|--------|------|-------|-------|------|-------|--------|--------|------|
| 376/17 | Чай с сахаром | 200 | | | 15,00 | 60,00 | | | | | 0,51 | | | 0,05 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| ДЕНЬ 7 | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 8,71 | 4,98 | 57,78 | 310,87 | 0,26 | 0,33 | 16,8 | 0,67 | 17,71 | 168,54 | 111,67 | 4,03 |
| 302/17 | Каша гречневая рассыпчатая с соусом | 160/50 | 7,19 | 4,82 | 32,94 | 203,99 | 0,24 | 0,33 | 16,80 | 0,67 | 13,20 | 168,54 | 111,67 | 3,76 |
| 376/17 | Чай с сахаром | 200 | | | 15,00 | 60,00 | | | | | 0,51 | | | 0,05 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| ДЕНЬ 8. | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 3,96 | 6,38 | 39,23 | 230,12 | 0,10 | 32,44 | 0,00 | 2,78 | 39,68 | 58,99 | 27,19 | 1,25 |
| 143/17 | Рагу овощное | 200 | 2,44 | 6,22 | 14,39 | 123,24 | 0,08 | 32,44 | | 2,78 | 35,17 | 58,99 | 27,19 | 0,98 |
| 376/17 | Чай с сахаром | 200 | | | 15,00 | 60,00 | | | | | 0,51 | | | 0,05 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| ДЕНЬ 9. | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 7,2 | 3,9 | 60,89 | 307,39 | 0,11 | 0 | 20 | 0,82 | 15,65 | 45,61 | 8,21 | 1,00 |
| 15/17 | Сыр (порциями) | 10 | 2,6 | 2,65 | 0,35 | 35,65 | | 0,28 | | | 100,5 | | | 0,09 |
| 309/17 | Макаронные изделия отварные с соусом молочным | 150/20 | 5,68 | 3,74 | 36,05 | 200,51 | 0,09 | | 20,00 | 0,82 | 11,14 | 45,61 | 8,21 | 0,03 |
| 376/17 | Чай с сахаром | 200 | | | 15,00 | 60,00 | | | | | 0,51 | | | 0,05 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| ДЕНЬ 10. | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 4,27 | 3,76 | 43,24 | 223,68 | 0,15 | 21,6 | 16,7 | 0,15 | 39,41 | 63,3 | 24,6 | 1,26 |
| 14/17 | Масло (порциями) | 10 | 0,14 | 6,83 | 0,19 | 62,8 | | | 44,4 | 0,11 | 3,22 | 3,9 | 0,11 | 0,03 |
| 312/17 | Пюре | 100 | 2,75 | 3,6 | 18,4 | 116,8 | 0,13 | 21,6 | 16,7 | 0,15 | 34,9 | 63,3 | 24,6 | 0,99 |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|----------|--|-------|-------|-------|-------|--------|------|------|-------|------|--------|--------|-------|------|
| | картофельное | | | | | | | | | | | | | |
| 376/17 | Чай с сахаром | 200 | | | 15,00 | 60,00 | | | | | 0,51 | | | 0,05 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| ДЕНЬ 11 | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 6,9 | 10,69 | 58,94 | 359,61 | 0,08 | 1,38 | 44,4 | 0,23 | 141,27 | 50,4 | 15,61 | 0,77 |
| 14/17 | Масло (порциями) | 10 | 0,14 | 6,83 | 0,19 | 62,8 | | | 44,4 | 0,11 | 3,22 | 3,9 | 0,11 | 0,03 |
| 182/17 | Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом | 150/3 | 5,24 | 3,70 | 33,91 | 189,93 | 0,06 | 1,38 | | 0,12 | 133,54 | 46,50 | 15,50 | 0,47 |
| 376/17 | Чай с сахаром | 200 | | | 15,00 | 60,00 | | | | | 0,51 | | | 0,05 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| ДЕНЬ 12. | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 12,62 | 13,40 | 26,90 | 278,60 | 0,09 | 0,39 | 20,00 | 0,05 | 85,96 | 1,75 | 0,05 | 2,32 |
| 210/17 | Омлет натуральный с маслом | 60/2 | 11,10 | 13,24 | 2,06 | 171,72 | 0,07 | 0,39 | 20,00 | 0,05 | 81,45 | 1,75 | 0,05 | 2,05 |
| 376/17 | Чай с сахаром | 200 | | | 15,00 | 60,00 | | | | | 0,51 | | | 0,05 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| ДЕНЬ 13. | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 8,61 | 15,38 | 55,25 | 393,84 | 0,20 | 1,38 | 64,40 | 0,66 | 156,36 | 107,33 | 40,15 | 1,60 |
| 14/17 | Масло (порциями) | 10 | 0,14 | 6,83 | 0,19 | 62,8 | | | 44,4 | 0,11 | 3,22 | 3,9 | 0,11 | 0,03 |
| 182/17 | Каша молочная геркулесовая (жидкая) с маслом | 150/3 | 6,95 | 8,39 | 30,22 | 224,16 | 0,18 | 1,38 | 20,00 | 0,55 | 148,63 | 103,43 | 40,04 | 1,30 |
| 376/17 | Чай с сахаром | 200 | | | 15,00 | 60,00 | | | | | 0,51 | | | 0,05 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| ДЕНЬ 14. | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 9,8 | 6,55 | 61,24 | 343,04 | 0,11 | 0,28 | 20 | 0,82 | 116,15 | 45,61 | 8,21 | 0,39 |
| 15/17 | Сыр (порциями) | 10 | 2,6 | 2,65 | 0,35 | 35,65 | | 0,28 | | | 100,5 | | | 0,09 |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|--------|---|-------|-------|--------|--------|-------|-------|------|--------|--------|--------|--------|------|
| 309/17 | Макаронные изделия отварные с соусом молочным | 150/20 | 5,68 | 3,74 | 36,05 | 200,51 | 0,09 | | 20,00 | 0,82 | 11,14 | 45,61 | 8,21 | 0,03 | |
| 376/17 | Чай с сахаром | 200 | | | 15,00 | 60,00 | | | | | 0,51 | | | 0,05 | |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 | |
| ДЕНЬ 15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | | 3,96 | 6,38 | 39,23 | 230,12 | 0,1 | 32,44 | 0 | 2,78 | 39,68 | 58,99 | 27,19 | 1,25 | |
| 143/17 | Рагу овощное | 200 | 2,44 | 6,22 | 14,39 | 123,24 | 0,08 | 32,44 | | 2,78 | 35,17 | 58,99 | 27,19 | 0,98 | |
| 376/17 | Чай с сахаром | 200 | | | 15,00 | 60,00 | | | | | 0,51 | | | 0,05 | |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 | |
| ДЕНЬ 16. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | | 5,6 | 12,01 | 47,03 | 318,62 | 0,18 | 1,26 | 64,4 | 0,33 | 137,84 | 97,57 | 32,08 | 1,36 | |
| 14/17 | Масло (порциями) | 10 | 0,14 | 6,83 | 0,19 | 62,8 | | | 44,4 | 0,11 | 3,22 | 3,9 | 0,11 | 0,03 | |
| 93/17 | Каша "Дружба" с маслом | 150/3 | 3,94 | 5,02 | 22,00 | 148,94 | 0,16 | 1,26 | 20,00 | 0,22 | 130,11 | 93,67 | 31,97 | 1,06 | |
| 376/17 | Чай с сахаром | 200 | | | 15,00 | 60,00 | | | | | 0,51 | | | 0,05 | |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 | |
| ДЕНЬ 17 | | | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | 8,71 | 4,98 | 57,78 | 310,87 | 0,26 | 0,33 | 16,8 | 0,67 | 17,71 | 168,54 | 111,67 | 4,03 |
| 302/17 | Каша гречневая рассыпчатая с соусом | 160/50 | 7,19 | 4,82 | 32,94 | 203,99 | 0,24 | 0,33 | 16,80 | 0,67 | 13,20 | 168,54 | 111,67 | 3,76 | |
| 376/17 | Чай с сахаром | 200 | | | 15,00 | 60,00 | | | | | 0,51 | | | 0,05 | |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 | |
| ДЕНЬ 18. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ | | | 4,41 | 10,59 | 43,43 | 286,48 | 0,15 | 21,6 | 61,1 | 0,26 | 42,63 | 67,2 | 24,71 | 1,29 | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|-------|--------|--------|--------|--------------|-------|--------|--------|--------|---------|--------|--------|--------|
| ТЬ ЗА ДЕНЬ | | | | | | | | | | | | | | |
| 14/17 | Масло (порциями) | 10 | 0,14 | 6,83 | 0,19 | 62,8 | | | 44,4 | 0,11 | 3,22 | 3,9 | 0,11 | 0,03 |
| 312/17 | Пюре картофельное | 100 | 2,75 | 3,6 | 18,4 | 116,8 | 0,13 | 21,6 | 16,7 | 0,15 | 34,9 | 63,3 | 24,6 | 0,99 |
| 376/17 | Чай с сахаром | 200 | | | 15,00 | 60,00 | | | | | 0,51 | | | 0,05 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| ДЕНЬ 19. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | | 8,47 | 8,55 | 55,06 | 331,04 | 0,2 | 1,38 | 20 | 0,55 | 153,14 | 103,43 | 40,04 | 1,57 |
| 14/17 | Масло (порциями) | 10 | 0,14 | 6,83 | 0,19 | 62,8 | | | 44,4 | 0,11 | 3,22 | 3,9 | 0,11 | 0,03 |
| 182/17 | Каша молочная геркулесовая (жидкая) с маслом | 150/3 | 6,95 | 8,39 | 30,22 | 224,16 | 0,18 | 1,38 | 20,00 | 0,55 | 148,63 | 103,43 | 40,04 | 1,30 |
| 376/17 | Чай с сахаром | 200 | | | 15,00 | 60,00 | | | | | 0,51 | | | 0,05 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| ДЕНЬ 20. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | | 6,76 | 3,86 | 58,75 | 296,81 | 0,08 | 1,38 | 0 | 0,12 | 138,05 | 46,5 | 15,5 | 0,74 |
| 14/17 | Масло (порциями) | 10 | 0,14 | 6,83 | 0,19 | 62,8 | | | 44,4 | 0,11 | 3,22 | 3,9 | 0,11 | 0,03 |
| 182/17 | Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом | 150/3 | 5,24 | 3,70 | 33,91 | 189,93 | 0,06 | 1,38 | | 0,12 | 133,54 | 46,50 | 15,50 | 0,47 |
| 376/17 | Чай с сахаром | 200 | | | 15,00 | 60,00 | | | | | 0,51 | | | 0,05 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| ИТОГОВАЯ ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ПЕРИОД | | | 141,73 | 167,87 | 1021,1 | 6161,5 1 | 2,96 | 145,04 | 623,3 | 16,19 | 1624,58 | 1587,1 | 702,84 | 31,77 |
| СРЕДНЯЯ ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ПЕРИОД | | | 7,0865 | 8,3935 | 51,055 | 308,07 55 | 0,148 | 7,252 | 31,165 | 0,8095 | 81,229 | 79,355 | 35,142 | 1,5885 |

Четырехнедельное меню

для учащихся, получающих бюджетные средства на питание на 2021-2023 годы в размере 6,22 руб. (завтрак)

Категории:

-Дети из малообеспеченных семей и дети с нарушениями здоровья (категории определяются в соответствии с нормативными правовыми актами по предоставлению субсидии из областного бюджета).

| № | Прием пищи, | Масса | Пищевые вещества, г. | | | Энергет. ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|---------|--|-------|----------------------|--------------------|--------|--------------------------|---------------|------|------|------|---------------------------|------|------|------|
| | | | реп. | наименование блюда | порции | | Б | Ж | У | В1 | С | А | Е | Са |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| ДЕНЬ 1 | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 2,45 | 2,20 | 34,92 | 169,22 | 0,04 | | | | 5,21 | | | 0,31 |
| | Пряники | 35 | 1,68 | 0,98 | 27,20 | 124,32 | 0,03 | | | | 3,15 | | | 0,21 |
| | Печенье | 20 | 0,77 | 1,22 | 7,72 | 44,90 | 0,01 | | | | 2,06 | | | 0,10 |
| ДЕНЬ 2 | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 0,78 | 6,12 | 12,50 | 87,16 | 0,01 | 0,00 | 1,20 | 0,94 | 1,20 | 8,40 | 1,20 | 0,12 |
| | Вафли | 36 | 0,78 | 6,12 | 12,50 | 87,16 | 0,01 | | 1,20 | 0,94 | 1,20 | 8,40 | 1,20 | 0,12 |
| ДЕНЬ 3. | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 0,18 | 0,00 | 0,39 | 2,25 | 0,01 | 1,13 | 0,00 | 0,00 | 5,18 | 5,40 | 3,15 | 0,14 |
| 71/17 | Овощи свежие или солёные порционные (огурцы) | 30 | 0,18 | | 0,39 | 2,25 | 0,005 | 1,13 | | | 5,18 | 5,4 | 3,15 | 0,14 |
| ДЕНЬ 4. | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 2,45 | 2,20 | 34,92 | 169,22 | 0,04 | | | | 5,21 | | | 0,31 |
| | Пряники | 35 | 1,68 | 0,98 | 27,20 | 124,32 | 0,03 | | | | 3,15 | | | 0,21 |
| | Печенье | 20 | 0,77 | 1,22 | 7,72 | 44,90 | 0,01 | | | | 2,06 | | | 0,10 |
| ДЕНЬ 5. | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННССТЬ ЗА ДЕНЬ | | 2,55 | 4,01 | 25,47 | 148,17 | 0,03 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 6,80 | 0,00 | 0,00 | 0,34 |
| | Печенье | 66 | 2,55 | 4,01 | 25,47 | 148,17 | 0,03 | | | | 6,80 | | | 0,34 |
| ДЕНЬ 6. | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 0,78 | 6,12 | 12,50 | 87,16 | 0,01 | 0,00 | 1,20 | 0,94 | 1,20 | 8,40 | 1,20 | 0,12 |
| | Вафли | 36 | 0,78 | 6,12 | 12,50 | 87,16 | 0,01 | | 1,20 | 0,94 | 1,20 | 8,40 | 1,20 | 0,12 |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|----|------|------|-------|--------|-------|------|------|------|------|------|------|------|
| ДЕНЬ 7 | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 0,18 | 0,06 | 1,26 | 6,30 | 0,02 | 7,50 | 0,00 | 0,00 | 4,20 | 0,00 | 0,00 | 0,27 |
| 71/17 | Овощи свежие порционные (помидоры) | 30 | 0,18 | 0,06 | 1,26 | 6,3 | 0,02 | 7,5 | | | 4,2 | | | 0,27 |
| ДЕНЬ 8. | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 2,45 | 2,20 | 34,92 | 169,22 | 0,04 | | | | 5,21 | | | 0,31 |
| | Пряники | 35 | 1,68 | 0,98 | 27,20 | 124,32 | 0,03 | | | | 3,15 | | | 0,21 |
| | Печенье | 20 | 0,77 | 1,22 | 7,72 | 44,90 | 0,01 | | | | 2,06 | | | 0,10 |
| ДЕНЬ 9. | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 0,78 | 6,12 | 12,50 | 87,16 | 0,01 | 0,00 | 1,20 | 0,94 | 1,20 | 8,40 | 1,20 | 0,12 |
| | Вафли | 36 | 0,78 | 6,12 | 12,50 | 87,16 | 0,01 | | 1,20 | 0,94 | 1,20 | 8,40 | 1,20 | 0,12 |
| ДЕНЬ 10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | | 0,18 | 0,00 | 0,39 | 2,25 | 0,01 | 1,13 | 0,00 | 0,00 | 5,18 | 5,40 | 3,15 | 0,14 |
| 71/17 | Овощи свежие или солёные порционные (огурцы) | 30 | 0,18 | | 0,39 | 2,25 | 0,005 | 1,13 | | | 5,18 | 5,4 | 3,15 | 0,14 |
| ДЕНЬ 11 | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 2,55 | 4,01 | 25,47 | 148,17 | 0,03 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 6,80 | 0,00 | 0,00 | 0,34 |
| | Печенье | 66 | 2,55 | 4,01 | 25,47 | 148,17 | 0,03 | | | | 6,80 | | | 0,34 |
| ДЕНЬ 12. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | | 0,78 | 6,12 | 12,50 | 87,16 | 0,01 | 0,00 | 1,20 | 0,94 | 1,20 | 8,40 | 1,20 | 0,12 |
| | Вафли | 36 | 0,78 | 6,12 | 12,50 | 87,16 | 0,01 | | 1,20 | 0,94 | 1,20 | 8,40 | 1,20 | 0,12 |
| ДЕНЬ 13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | | 2,45 | 2,20 | 34,92 | 169,22 | 0,04 | | | | 5,21 | | | 0,31 |
| | Пряники | 35 | 1,68 | 0,98 | 27,20 | 124,32 | 0,03 | | | | 3,15 | | | 0,21 |
| | Печенье | 20 | 0,77 | 1,22 | 7,72 | 44,90 | 0,01 | | | | 2,06 | | | 0,10 |
| ДЕНЬ 14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | | 0,18 | 0,06 | 1,26 | 6,30 | 0,02 | 7,50 | 0,00 | 0,00 | 4,20 | 0,00 | 0,00 | 0,27 |
| 71/17 | Овощи свежие порционные (помидоры) | 30 | 0,18 | 0,06 | 1,26 | 6,3 | 0,02 | 7,5 | | | 4,2 | | | 0,27 |
| ДЕНЬ 15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | | 2,55 | 4,01 | 25,47 | 148,17 | 0,03 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 6,80 | 0,00 | 0,00 | 0,34 |
| | Печенье | 66 | 2,55 | 4,01 | 25,47 | 148,17 | 0,03 | | | | 6,80 | | | 0,34 |
| ДЕНЬ 16. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | | 0,78 | 6,12 | 12,50 | 87,16 | 0,01 | 0,00 | 1,20 | 0,94 | 1,20 | 8,40 | 1,20 | 0,12 |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|----|-------|-------|--------|---------|-------|-------|------|------|-------|-------|-------|------|
| | Вафли | 36 | 0,78 | 6,12 | 12,50 | 87,16 | 0,01 | | 1,20 | 0,94 | 1,20 | 8,40 | 1,20 | 0,12 |
| ДЕНЬ 17 | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 0,18 | 0,00 | 0,39 | 2,25 | 0,01 | 1,13 | 0,00 | 0,00 | 5,18 | 5,40 | 3,15 | 0,14 |
| 71/17 | Овощи свежие или солёные порционные (огурцы) | 30 | 0,18 | | 0,39 | 2,25 | 0,005 | 1,13 | | | 5,18 | 5,4 | 3,15 | 0,14 |
| ДЕНЬ 18. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | | 2,55 | 4,01 | 25,47 | 148,17 | 0,03 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 6,80 | 0,00 | 0,00 | 0,34 |
| | Печенье | 66 | 2,55 | 4,01 | 25,47 | 148,17 | 0,03 | | | | 6,80 | | | 0,34 |
| ДЕНЬ 19. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | | 0,18 | 0,06 | 1,26 | 6,30 | 0,02 | 7,50 | 0,00 | 0,00 | 4,20 | 0,00 | 0,00 | 0,27 |
| 71/17 | Овощи свежие порционные (помидоры) | 30 | 0,18 | 0,06 | 1,26 | 6,3 | 0,02 | 7,5 | | | 4,2 | | | 0,27 |
| ДЕНЬ 20. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | | 0,78 | 6,12 | 12,50 | 87,16 | 0,01 | 0,00 | 1,20 | 0,94 | 1,20 | 8,40 | 1,20 | 0,12 |
| | Вафли | 36 | 0,78 | 6,12 | 12,50 | 87,16 | 0,01 | | 1,20 | 0,94 | 1,20 | 8,40 | 1,20 | 0,12 |
| ИТОГОВАЯ ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ПЕРИОД | | | 25,76 | 61,74 | 321,51 | 1818,17 | 0,42 | 25,89 | 7,20 | 5,64 | 83,38 | 66,60 | 16,65 | 4,55 |
| СРЕДНЯЯ ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ПЕРИОД | | | 1,29 | 3,09 | 31,41 | 90,91 | 0,02 | 1,29 | 0,36 | 0,28 | 4,17 | 3,33 | 0,83 | 0,23 |

Четырехнедельное меню

для учащихся, получающих бюджетные средства на питание на 2021-2023 годы в размере 84,00 руб. (завтрак, обед)

Категории:

- Дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья.

| № реп. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества,г. | | | Энергет. цен (ккал) | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-----------|---|-----------------|---------------------|-------|--------|---------------------------|---------------|-------|-------|------|---------------------------|--------|-------|------|
| | | | Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Р | Мд | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| ДЕНЬ 1 | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 26,69 | 43,41 | 160,60 | 1139,60 | 0,62 | 20,97 | 84,40 | 3,69 | 255,14 | 163,33 | 86,39 | 5,34 |
| | ЗАВТРАК | | 7,40 | 14,15 | 56,07 | 381,24 | 0,20 | 4,18 | 64,40 | 0,67 | 159,90 | 8,31 | 40,99 | 1,64 |
| 14/17 | Масло (порциями) | 10 | 0,14 | 6,83 | 0,19 | 62,8 | | | 44,4 | 0,11 | 3,22 | 3,9 | 0,11 | 0,03 |
| 311/04 | Каша молочная 5 злаков (жидкая) с маслом | 200/5 | 5,68 | 7,16 | 30,83 | 210,47 | 0,18 | 1,38 | 20,00 | 0,55 | 149,37 | 2,87 | 40,04 | 1,30 |
| 377/17 | Чай с сахаром и лимоном | 200/7 | 0,06 | | 15,21 | 61,09 | | 2,80 | | 0,01 | 3,31 | 1,54 | 0,84 | 0,09 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| | ОБЕД | | 19,29 | 29,26 | 104,53 | 758,36 | 0,42 | 16,79 | 20,00 | 3,02 | 95,24 | 155,02 | 45,40 | 3,70 |
| 96/17 | Рассольник "Ленинградский" | 250 | 2,55 | 6,08 | 17,30 | 133,96 | 0,11 | 16,79 | | 2,04 | 25,90 | 68,13 | 23,75 | 0,99 |
| 280/17 | Фрикадельки в соусе (фарш "Новый") | 55/50 | 8,79 | 8,85 | 7,80 | 145,92 | 0,05 | 0,40 | | 2,21 | 7,54 | 6,72 | 1,36 | 1,28 |
| 309/17 | Макаронные изделия отварные | 180 | 5,68 | 3,74 | 36,05 | 200,51 | 0,09 | | 20,00 | 0,82 | 11,14 | 45,61 | 8,21 | 0,03 |
| 247/06 | Кисель из концентрата на плодовых или | 200 | 0,11 | | 11,60 | 46,83 | 0,01 | 1,66 | | | 3,90 | 0,72 | 0,24 | 0,37 |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---------|---|-------|-------|-------|--------|---------|------|-------|-------|------|--------|--------|-------|------|
| | ягодного | | | | | | | | | | | | | |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| ДЕНЬ 2. | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 31,16 | 42,41 | 157,84 | 1137,56 | 0,52 | 38,50 | 20,00 | 9,51 | 270,55 | 247,37 | 90,07 | 4,58 |
| | ЗАВТРАК | | 10,57 | 9,39 | 64,62 | 385,18 | 0,25 | 1,96 | 20,00 | 0,17 | 201,82 | 94,95 | 33,25 | 1,57 |
| 181/17 | Каша молочная манная (жидкая) с маслом | 200/5 | 6,36 | 8,62 | 33,00 | 235,05 | 0,08 | 1,38 | 32,00 | 0,55 | 138,84 | 29,15 | 5,66 | 0,48 |
| 376/17 | Чай с сахаром | 200 | | | 13 | 52,02 | | | | | 0,45 | | | 0,04 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| | ОБЕД | | 20,59 | 33,02 | 93,22 | 752,38 | 0,27 | 36,54 | | 9,34 | 68,73 | 152,42 | 56,82 | 3,01 |
| 99/17 | Суп из овощей | 250 | 2,14 | 5,97 | 11,48 | 108,13 | 0,10 | 21,34 | | 2,00 | 30,80 | 51,54 | 21,58 | 0,80 |
| 291/17 | Плов из птицы (филе цып-бр) | 200 | 11,43 | 11,92 | 36,81 | 300,24 | 0,12 | 5,98 | | 2,5 | 21,02 | 86,51 | 32,64 | 1,45 |
| 349/17 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 | | 20,01 | 84,60 | 0,03 | 1,63 | | | 47,85 | | | 1,79 |
| | Хлеб ржаной | 20 | 1,22 | 0,24 | 7,98 | 38,96 | 0,03 | | | | 5,80 | 26,00 | 8,40 | 0,72 |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---------|---|-------|-------|-------|--------|--------|------|-------|-------|------|--------|--------|--------|-------|
| ДЕНЬ 3. | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 30,00 | 27,00 | 150,00 | 967,00 | 1,00 | 26,00 | 40,00 | 5,00 | 262,0 | 275,0 | 159,0 | 10,00 |
| | ЗАВТРАК | | 7,91 | 6,94 | 58,00 | 326,06 | 0,10 | 4,18 | 20,00 | 0,53 | 145,28 | 29,64 | 6,47 | 0,79 |
| 210/17 | Омлет натуральный | 80 | 11,10 | 13,24 | 2,06 | 171,72 | 0,07 | 0,39 | 20,00 | 0,05 | 81,45 | 1,75 | 0,05 | 2,05 |
| 379/17 | Кофейный напиток с молоком | 200 | 1,99 | 1,70 | 19,88 | 102,78 | 0,03 | 0,65 | | | 64,28 | | | 0,39 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| | ОБЕД | | 22,53 | 20,27 | 92,19 | 641,10 | 0,47 | 21,35 | 20,00 | 4,76 | 116,87 | 245,85 | 152,89 | 9,07 |
| 82/17 | Борщ с капустой и картофелем | 250 | 2,31 | 5,90 | 15,05 | 122,55 | 0,07 | 19,32 | | 1,95 | 42,23 | 31,76 | 13,48 | 1,14 |
| ТТК 46 | Биточки "Солнышко" с соусом | 70/30 | 7,36 | 11,82 | 5,85 | 159,14 | 0,02 | 0,67 | | 1,98 | 15,31 | | 4,18 | 0,22 |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---------|--|-------|-------|-------|--------|--------|------|-------|--------|------|--------|--------|--------|------|
| 302/17 | Каша гречневая рассыпчатая | 180 | 8,76 | 5,36 | 39,49 | 241,15 | 0,30 | | 20,00 | 0,60 | 15,25 | 207,37 | 138,05 | 4,64 |
| 1008/13 | Напиток "Лимонад" | 200 | 0,14 | | 25,17 | 101,21 | 0,01 | 9,00 | | | 5,82 | | | 0,12 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| ДЕНЬ 4. | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ | | 24,38 | 35,17 | 124,47 | 911,65 | 0,37 | 31,48 | 81,10 | 6,94 | 239,20 | 304,82 | 72,55 | 5,33 |
| | ЗАВТРАК | | 9,17 | 13,85 | 64,32 | 418,57 | 0,10 | 4,10 | 64,40 | 0,84 | 167,97 | 160,85 | 23,40 | 1,29 |
| 14/17 | Масло (порциями) | 10 | 0,14 | 6,83 | 0,19 | 62,8 | | | 44,4 | 0,11 | 3,22 | 3,9 | 0,11 | 0,03 |
| 174/17 | Каша ячневая молочная вязкая с маслом | 200/5 | 7,45 | 6,86 | 39,08 | 247,80 | 0,08 | 1,30 | 20,00 | 0,72 | 157,44 | 155,41 | 22,45 | 0,95 |
| 377/17 | Чай с сахаром и лимоном | 200/7 | 0,06 | | 15,21 | 61,09 | | 2,80 | | 0,01 | 3,31 | 1,54 | 0,84 | 0,09 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| | ОБЕД | | 15,21 | 21,32 | 60,15 | 493,08 | 0,27 | 27,38 | 16,70 | 6,10 | 71,23 | 143,97 | 49,15 | 4,04 |
| 113/17 | Суп-лапша домашняя | 250 | 2,85 | 5,03 | 14,76 | 115,68 | 0,05 | 1,50 | | 1,91 | 13,87 | 27,46 | 8,19 | 0,51 |
| 279/17 | Тефтели мясные (фарш "Новый") | 60/50 | 8,28 | 12,45 | 7,41 | 174,81 | 0,05 | 2,62 | | 4,04 | 12,76 | 26,49 | 7,72 | 1,45 |
| 312/17 | Пюре картофельное | 180 | 2,75 | 3,6 | 18,4 | 116,8 | 0,13 | 21,6 | 16,7 | 0,15 | 34,9 | 63,3 | 24,6 | 0,99 |
| 247/06 | Кисель из концентрата на плодовых или ягодного | 200 | 0,11 | | 11,60 | 46,83 | 0,01 | 1,66 | | | 3,90 | 0,72 | 0,24 | 0,37 |
| | Хлеб ржаной | 20 | 1,22 | 0,24 | 7,98 | 38,96 | 0,03 | | | | 5,80 | 26,00 | 8,40 | 0,72 |
| ДЕНЬ 5. | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ | | 28,35 | 24,42 | 162,77 | 984,33 | 0,49 | 45,27 | 110,60 | 5,71 | 312,54 | 393,02 | 129,11 | 7,22 |
| | ЗАВТРАК | | 8,47 | 8,55 | 53,06 | 323,06 | 0,20 | 1,38 | 20,00 | 0,55 | 153,08 | 103,43 | 40,04 | 1,56 |
| 182/17 | Каша молочная геркулесовая (жидкая) с маслом | 200/5 | 6,95 | 8,39 | 30,22 | 224,16 | 0,18 | 1,38 | 20,00 | 0,55 | 148,63 | 103,43 | 40,04 | 1,30 |
| 376/17 | Чай с сахаром | 200 | | | 13 | 52,02 | | | | | 0,45 | | | 0,04 |
| | Хлеб | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |

пшеничный

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---------|---|--------|-------|-------|--------|--------|------|-------|-------|------|--------|--------|--------|------|
| | ОБЕД | | 19,88 | 15,87 | 109,71 | 661,27 | 0,29 | 43,89 | 90,60 | 5,16 | 159,46 | 289,59 | 89,07 | 5,66 |
| 88/17 | Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной | 250/5 | 2,07 | 5,90 | 9,23 | 98,24 | 0,08 | 30,30 | | 1,99 | 41,80 | 44,28 | 20,10 | 0,76 |
| 229/17 | Рыба, тушеная с овощами (филе минтая) | 50/50 | 10,14 | 6,58 | 1,98 | 107,76 | 0,08 | 2,11 | 73,80 | 2,91 | 32,32 | 162,84 | 41,93 | 0,69 |
| ТТК 135 | Рис с овощами | 180 | 4,43 | 7,87 | 28,8 | 203,76 | 0,08 | 4,8 | 24 | 3,07 | 21,52 | 109,64 | 40,22 | 0,95 |
| 348/17 | Компот из кураги | 200 | 1,92 | 0,11 | 38,83 | 164,02 | 0,04 | 1,48 | | | 59,8 | | | 1,24 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| ДЕНЬ 6. | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 19,83 | 34,87 | 120,66 | 875,84 | 0,74 | 53,36 | 20,00 | 4,46 | 248,49 | 293,70 | 100,85 | 5,00 |
| | ЗАВТРАК | | 6,91 | 6,78 | 49,19 | 285,42 | 0,20 | 1,91 | 20,00 | 0,22 | 194,62 | 93,67 | 31,97 | 1,38 |
| 93/17 | Каша "Дружба" с маслом | 200/5 | 3,94 | 5,02 | 22,00 | 148,94 | 0,16 | 1,26 | 20,00 | 0,22 | 130,11 | 93,67 | 31,97 | 1,06 |
| 378/17 | Чай с сахаром и молоком | 200 | 1,45 | 1,60 | 17,35 | 89,60 | 0,02 | 0,65 | | | 60,51 | | | 0,10 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| | ОБЕД | | 12,92 | 28,09 | 71,47 | 590,42 | 0,54 | 51,45 | 0,00 | 4,24 | 53,87 | 200,03 | 68,88 | 3,62 |
| 63/06 | Суп картофельный с крупой, с сайрой | 250 | 4,33 | 4,68 | 17,44 | 129,17 | 0,11 | 16,50 | | 1,46 | 22,75 | 97,35 | 31,20 | 1,02 |
| 259/17 | Жаркое подомашнему (свинина) | 25/150 | 7,23 | 23,17 | 20,88 | 321,08 | 0,39 | 25,95 | | 2,78 | 19,50 | 76,68 | 29,28 | 1,76 |
| 1008/13 | Напиток "Лимонад" | 200 | 0,14 | | 25,17 | 101,21 | 0,01 | 9,00 | | | 5,82 | | | 0,12 |
| | Хлеб ржаной | 20 | 1,22 | 0,24 | 7,98 | 38,96 | 0,03 | | | | 5,80 | 26,00 | 8,40 | 0,72 |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---------|--|-------|-------|-------|--------|--------|------|--------|-------|------|--------|--------|--------|------|
| ДЕНЬ 7. | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 34,43 | 27,45 | 128,70 | 899,13 | 0,52 | 26,14 | 28,40 | 4,29 | 184,41 | 275,77 | 164,68 | 7,24 |
| | ЗАВТРАК | | 14,58 | 5,73 | 46,21 | 294,59 | 0,07 | 3,14 | 8,40 | 0,15 | 126,72 | 16,07 | 4,81 | 0,96 |
| 222/17 | Пудинг из творога (запеченный) с молоком сгущенным | 70/10 | 13,00 | 5,57 | 21,16 | 186,62 | 0,05 | 0,34 | 8,40 | 0,14 | 119,41 | 14,53 | 3,97 | 0,65 |
| 377/17 | Чай с сахаром и лимоном | 200/7 | 0,06 | | 15,21 | 61,09 | | 2,80 | | 0,01 | 3,31 | 1,54 | 0,84 | 0,09 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| | ОБЕД | | 19,85 | 21,72 | 82,49 | 604,54 | 0,45 | 23,00 | 20,00 | 4,14 | 57,69 | 259,70 | 159,87 | 6,28 |
| 99/17 | Суп из овощей | 250 | 2,14 | 5,97 | 11,48 | 108,13 | 0,10 | 21,34 | | 2,00 | 30,80 | 51,54 | 21,58 | 0,80 |
| 295/17 | Котлеты рубленные куриные с соусом | 70/30 | 7,32 | 10,23 | 10,08 | 161,55 | 0,02 | | | 1,54 | 3,74 | 0,07 | | 0,25 |
| 302/17 | Каша гречневая рассыпчатая | 180 | 8,76 | 5,36 | 39,49 | 241,15 | 0,30 | | 20,00 | 0,60 | 15,25 | 207,37 | 138,05 | 4,64 |
| 247/06 | Кисель из концентрата на плодовых или ягодного | 200 | 0,11 | | 11,60 | 46,83 | 0,01 | 1,66 | | | 3,90 | 0,72 | 0,24 | 0,37 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| ДЕНЬ 8. | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 28,00 | 25,00 | 152,00 | 943,00 | | 251,00 | | 6,00 | 282,0 | 172,0 | 67,0 | 6,00 |
| | ЗАВТРАК | | 8,75 | 5,56 | 68,62 | 359,55 | 0,11 | 2,03 | | 0,12 | 201,97 | 46,50 | 15,50 | 1,09 |
| 182/17 | Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом | 200/5 | 5,24 | 3,70 | 33,91 | 189,93 | 0,06 | 1,38 | | 0,12 | 133,54 | 46,50 | 15,50 | 0,47 |
| 379/17 | Кофейный напиток с молоком | 200 | 1,99 | 1,70 | 24,87 | 122,74 | 0,03 | 0,65 | | | 64,43 | | | 0,40 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---------|---|-------|-------|-------|--------|---------|------|--------|------------|------|--------|--------|-------|------|
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | ОБЕД | | 18,93 | 19,54 | 82,91 | 583,00 | 0,29 | 249,41 | | 6,25 | 80,22 | 125,26 | 51,90 | 4,43 |
| 103/17 | Суп картофельный с макаронными изделиями | 250 | 2,87 | 2,96 | 20,79 | 121,24 | 0,13 | 16,50 | | 1,39 | 15,20 | 63,45 | 24,05 | 0,83 |
| 271/17 | Котлеты домашние с соусом (фарш "Новый") | 60/30 | 8,45 | 7,32 | 7,31 | 128,85 | 0,04 | 0,69 | | 1,49 | 10,6 | 9,38 | 2,49 | 1,3 |
| 143/17 | Рагу овощное | 180 | 2,44 | 6,22 | 14,39 | 123,24 | 0,08 | 32,44 | | 2,78 | 35,17 | 58,99 | 27,19 | 0,98 |
| 349/17 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 | | 20,01 | 84,60 | 0,03 | 1,63 | | | 47,85 | | | 1,79 |
| | Хлеб ржаной | 20 | 1,22 | 0,24 | 7,98 | 38,96 | 0,03 | | | | 5,80 | 26,00 | 8,40 | 0,72 |
| ДЕНЬ 9. | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 30,00 | 26,00 | 145,00 | 931,00 | 1,00 | 39,00 | 507,0 0 | 6,00 | 326,0 | 267,0 | 74,0 | 9,00 |
| | ЗАВТРАК | | 8,65 | 8,92 | 58,02 | 346,95 | 0,22 | 2,03 | 20,00 | 0,55 | 213,88 | 2,87 | 40,04 | 1,62 |
| 311/04 | Каша молочная 5 злаков (жидкая) с маслом | 200/5 | 5,68 | 7,16 | 30,83 | 210,47 | 0,18 | 1,38 | 20,00 | 0,55 | 149,37 | 2,87 | 40,04 | 1,30 |
| 376/17 | Чай с сахаром | 200 | | | 13 | 52,02 | | | | | 0,45 | | | 0,04 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| | ОБЕД | | 21,21 | 16,80 | 86,95 | 583,71 | 0,39 | 37,42 | 487,4 0 | 5,39 | 111,75 | 263,65 | 34,08 | 7,50 |
| 35/06 | Свекольник | 250 | 2,41 | 6,76 | 16,34 | 135,88 | 0,08 | 16,98 | | 2,30 | 43,20 | 36,92 | 15,23 | 1,50 |
| 261/17 | Печень, тушенная в соусе | 50/50 | 10,45 | 6,14 | 4,71 | 115,84 | 0,17 | 18,81 | 467,4 0 | 2,27 | 5,56 | 181,12 | 10,64 | 3,96 |
| 309/17 | Макаронные изделия отварные | 180 | 5,68 | 3,74 | 36,05 | 200,51 | 0,09 | | 20,00 | 0,82 | 11,14 | 45,61 | 8,21 | 0,03 |
| 1008/13 | Напиток "Лимонад" | 200 | 0,14 | | 25,17 | 101,21 | 0,01 | 9,00 | | | 5,82 | | | 0,12 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| | ДЕНЬ 10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА | | 31,22 | 26,58 | 169,53 | 1041,91 | 0,62 | 102,09 | 106,0 0 | 4,94 | 415,64 | 296,43 | 90,88 | 6,03 |

| | | ДЕНЬ | | | | | | | | | | | | | |
|---------|--|-------|-------|-------|--------|---------|------|-------|-------|------|--------|--------|-------|------|--|
| | ЗАВТРАК | | 10,54 | 11,43 | 58,41 | 378,67 | 0,10 | 4,46 | 32,00 | 0,56 | 246,65 | 30,69 | 6,50 | 0,89 | |
| 15/17 | Сыр (порциями) | 10 | 2,6 | 2,65 | 0,36 | 35,65 | | 0,28 | | | 100,5 | | | 0,1 | |
| 181/17 | Каша молочная манная (жидкая) с маслом | 200/5 | 6,36 | 8,62 | 33,00 | 235,05 | 0,08 | 1,38 | 32,00 | 0,55 | 138,84 | 29,15 | 5,66 | 0,48 | |
| 377/17 | Чай с сахаром и лимоном | 200/7 | 0,06 | | 15,21 | 61,09 | | 2,80 | | 0,01 | 3,31 | 1,54 | 0,84 | 0,09 | |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 | |
| | ОБЕД | | 20,68 | 15,15 | 111,12 | 663,24 | 0,52 | 97,63 | 74,00 | 4,38 | 168,99 | 265,74 | 84,38 | 5,14 | |
| 102/17 | Суп картофельный с бобовыми | 250 | 5,47 | 4,83 | 19,06 | 141,55 | 0,18 | 11,50 | | 1,96 | 40,80 | 40,38 | 16,70 | 1,78 | |
| 234/17 | Котлеты или биточки рыбные с соусом (минтай) | 70/30 | 8,75 | 5,67 | 11,07 | 130,16 | 0,07 | 0,23 | 54,00 | 2,08 | 22,14 | 108,09 | 24,75 | 0,63 | |
| 312/17 | Пюре картофельное | 180 | 3,30 | 4,33 | 22,03 | 140,20 | 0,16 | 25,90 | 20,00 | 0,18 | 41,85 | 75,99 | 29,49 | 1,19 | |
| 348/17 | Компот из кураги | 200 | 1,92 | 0,11 | 38,83 | 164,02 | 0,04 | 1,48 | | | 59,8 | | | 1,24 | |
| | Хлеб ржаной | 40 | 2,44 | 0,48 | 15,96 | 77,92 | 0,06 | | | | 11,60 | 52,00 | 16,80 | 1,44 | |
| ДЕНЬ 11 | .ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 30,00 | 40,00 | 149,00 | 1076,00 | 1,00 | 27,00 | 60,00 | 2,00 | 275,0 | 270,0 | 102,0 | 7,00 | |
| | ЗАВТРАК | | 8,50 | 11,60 | 54,99 | 358,38 | 0,20 | 1,37 | 40,00 | 0,59 | 154,01 | 104,52 | 39,83 | 1,57 | |
| 182/17 | Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом | 200/5 | 5,24 | 3,70 | 33,91 | 189,93 | 0,06 | 1,38 | | 0,12 | 133,54 | 46,50 | 15,50 | 0,47 | |
| 378/17 | Чай с сахаром и молоком | 200 | 1,45 | 1,60 | 17,35 | 89,60 | 0,02 | 0,65 | | | 60,51 | | | 0,10 | |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 | |
| | ОБЕД | | 21,16 | 28,72 | 93,66 | 717,72 | 0,53 | 25,63 | 20,00 | 1,43 | 120,76 | 165,43 | 62,05 | 5,09 | |
| 99/17 | Суп из овощей со сметаной | 250/5 | 2,14 | 5,97 | 11,48 | 108,13 | 0,10 | 21,34 | | 2,00 | 30,80 | 51,54 | 21,58 | 0,80 | |
| 280/17 | Фрикадельки в соусе (фарш | 55/50 | 8,79 | 8,85 | 7,80 | 145,92 | 0,05 | 0,40 | | 2,21 | 7,54 | 6,72 | 1,36 | 1,28 | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---------|--|-------|-------|-------|--------|---------|------|-------|-------|------|--------|--------|--------|------|
| | "Новый") | | | | | | | | | | | | | |
| 302/17 | Каша гречневая рассыпчатая | 180 | 8,76 | 5,36 | 39,49 | 241,15 | 0,30 | | 20,00 | 0,60 | 15,25 | 207,37 | 138,05 | 4,64 |
| 349/17 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 | | 20,01 | 84,60 | 0,03 | 1,63 | | | 47,85 | | | 1,79 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| | ДЕНЬ 12. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 29,06 | 30,18 | 83,75 | 722,67 | 0,48 | 46,45 | 20,00 | 4,11 | 143,79 | 174,95 | 66,85 | 6,70 |
| | ЗАВТРАК | | 12,62 | 13,40 | 24,90 | 270,62 | 0,09 | 0,39 | 20,00 | 0,05 | 85,90 | 1,75 | 0,05 | 2,31 |
| 210/17 | Омлет натуральный | 80 | 11,10 | 13,24 | 2,06 | 171,72 | 0,07 | 0,39 | 20,00 | 0,05 | 81,45 | 1,75 | 0,05 | 2,05 |
| 376/17 | Чай с сахаром | 200 | | | 13 | 52,02 | | | | | 0,45 | | | 0,04 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| | ОБЕД | | 16,44 | 16,78 | 58,85 | 452,05 | 0,39 | 46,06 | 0,00 | 4,06 | 57,89 | 173,20 | 66,80 | 4,39 |
| 101/17 | Суп картофельный с крупой | 250 | 2,48 | 3,75 | 17,25 | 112,55 | 0,13 | 16,52 | | 1,26 | 19,05 | 66,50 | 26,60 | 0,98 |
| ТТК 212 | Жаркое из птицы "Петушок" (грудка) | 200 | 12,63 | 12,79 | 22,02 | 253,71 | 0,22 | 27,88 | | 2,8 | 29,14 | 79,98 | 31,56 | 2,32 |
| 247/06 | Кисель из концентрата плодового или ягодного | 200 | 0,11 | | 11,60 | 46,83 | 0,01 | 1,66 | | | 3,90 | 0,72 | 0,24 | 0,37 |
| | Хлеб ржаной | 20 | 1,22 | 0,24 | 7,98 | 38,96 | 0,03 | | | | 5,80 | 26,00 | 8,40 | 0,72 |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | ДЕНЬ 13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 41,00 | 49,00 | 149,00 | 1198,00 | | 89,00 | 3,00 | 7,00 | 311,0 | 157,0 | 58,0 | 6,00 |
| | ЗАВТРАК | | 6,80 | 3,85 | 58,79 | 297,00 | 0,08 | 4,17 | | 0,13 | 140,35 | 47,74 | 16,24 | 0,78 |
| 182/17 | Каша молочная геркулесовая (жидкая) с | 200/5 | 6,95 | 8,39 | 30,22 | 224,16 | 0,18 | 1,38 | 20,00 | 0,55 | 148,63 | 103,43 | 40,04 | 1,30 |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---------|---|-------|-------|-------|--------|---------|------|-------|-------|------|--------|--------|-------|------|
| | маслом | | | | | | | | | | | | | |
| 379/17 | Кофейный напиток с молоком | 200 | 1,99 | 1,70 | 19,88 | 102,78 | 0,03 | 0,65 | | | 64,28 | | | 0,39 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | ОБЕД | | 33,87 | 44,78 | 90,62 | 900,93 | 0,28 | 85,05 | 2,88 | 6,57 | 170,85 | 109,46 | 41,28 | 5,55 |
| 113/17 | Суп-лапша домашняя | 250 | 2,19 | 4,43 | 14,72 | 107,51 | 0,05 | 1,50 | | 1,91 | 11,01 | 27,46 | 8,19 | 0,38 |
| 271/17 | Котлеты домашние с соусом (фарш "Новый") | 60/30 | 8,45 | 7,32 | 7,31 | 128,85 | 0,04 | 0,69 | | 1,49 | 10,6 | 9,38 | 2,49 | 1,3 |
| 304/17 | Рис отварной | 180 | 4,64 | 5,63 | 48,1 | 261,59 | 0,05 | | 32,4 | 0,35 | 7,54 | 100 | 32,48 | 0,67 |
| 1008/13 | Напиток "Лимонад" | 200 | 0,14 | | 25,17 | 101,21 | 0,01 | 9,00 | | | 5,82 | | | 0,12 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| | ДЕНЬ 14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ | | 23,00 | 31,00 | 167,00 | 1040,00 | 1,00 | 28,00 | 40,00 | 4,00 | 243,0 | 307,0 | 71,0 | 4,00 |
| | ЗАВТРАК | | 8,97 | 7,02 | 63,92 | 354,68 | 0,10 | 1,30 | 20,00 | 0,72 | 161,95 | 155,41 | 22,45 | 1,22 |
| 174/17 | Каша ячневая молочная вязкая с маслом | 200/5 | 7,45 | 6,86 | 39,08 | 247,80 | 0,08 | 1,30 | 20,00 | 0,72 | 157,44 | 155,41 | 22,45 | 0,95 |
| 377/17 | Чай с сахаром и лимоном | 200/7 | 0,06 | | 15,21 | 61,09 | | 2,80 | | 0,01 | 3,31 | 1,54 | 0,84 | 0,09 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| | ОБЕД | | 14,09 | 23,84 | 103,53 | 684,86 | 0,46 | 27,00 | 20,00 | 3,53 | 80,59 | 151,34 | 48,05 | 2,78 |
| 95/17 | Рассольник домашний | 250 | 2,51 | 6,05 | 15,30 | 125,61 | 0,12 | 26,29 | | 2,01 | 35,15 | 61,08 | 25,65 | 1,06 |
| 260/17 | Гуляш (свинина) | 40/40 | 2,91 | 11,00 | 1,06 | 114,73 | 0,14 | 0,57 | | 0,43 | 3,28 | 2,70 | 0,60 | 0,36 |
| 309/17 | Макаронные изделия отварные | 180 | 5,68 | 3,74 | 36,05 | 200,51 | 0,09 | | 20,00 | 0,82 | 11,14 | 45,61 | 8,21 | 0,03 |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|--------|---|-------|-------|-------|--------|---------|------|-------|-------|------|--------|--------|--------|------|
| 349/17 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 | | 20,01 | 84,60 | 0,03 | 1,63 | | | 47,85 | | | 1,79 |
| | Хлеб ржаной | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| | ДЕНЬ 15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ | | 24,67 | 34,49 | 158,96 | 1044,98 | 0,56 | 29,95 | 71,60 | 5,98 | 267,86 | 200,37 | 110,53 | 5,07 |
| | ЗАВТРАК | | 8,57 | 8,32 | 61,18 | 353,86 | 0,24 | 1,72 | 20,00 | 0,67 | 190,07 | 3,14 | 49,72 | 1,86 |
| 311/04 | Каша молочная 5 злаков (жидкая) с маслом | 200/5 | 7,05 | 8,16 | 38,34 | 254,96 | 0,22 | 1,72 | 20,00 | 0,67 | 185,62 | 3,14 | 49,72 | 1,60 |
| 376/17 | Чай с сахаром | 200 | | | 13 | 52,02 | | | | | 0,45 | | | 0,04 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| | ОБЕД | | 16,10 | 26,17 | 97,78 | 691,12 | 0,32 | 28,23 | 51,60 | 5,31 | 77,79 | 197,23 | 60,81 | 3,21 |
| 35/06 | Свекольник | 250 | 2,41 | 6,76 | 16,34 | 135,88 | 0,08 | 16,98 | | 2,30 | 43,20 | 36,92 | 15,23 | 1,50 |
| 295/17 | Биточек куриный (фарш куриный) | 90 | 9,26 | 9 | 4 | 134,04 | 0,03 | 0,25 | | 1,76 | 27,36 | 8,4 | 1,79 | 0,31 |
| 143/17 | Рагу овощное | 180 | 2,44 | 6,22 | 14,39 | 123,24 | 0,08 | 32,44 | | 2,78 | 35,17 | 58,99 | 27,19 | 0,98 |
| 348/17 | Компот из плодов или ягод сушеных (изюм) | 200 | 0,74 | 0,16 | 41,02 | 168,45 | 0,05 | | | 0,16 | 26,20 | 41,28 | 13,44 | 1,02 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| | ДЕНЬ 16. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ | | 41,00 | 29,00 | 141,00 | 990,00 | 1,00 | 23,00 | 52,00 | 5,00 | 272,0 | 335,0 | 107,0 | 9,00 |
| | ЗАВТРАК | | 7,94 | 8,78 | 58,05 | 343,02 | 0,10 | 4,18 | 32,00 | 0,56 | 146,15 | 30,69 | 6,50 | 0,79 |
| 93/17 | Каша "Дружба" с маслом | 200/5 | 3,94 | 5,02 | 22,00 | 148,94 | 0,16 | 1,26 | 20,00 | 0,22 | 130,11 | 93,67 | 31,97 | 1,06 |
| 378/17 | Чай с сахаром и молоком | 200 | 1,45 | 1,60 | 17,35 | 89,60 | 0,02 | 0,65 | | | 60,51 | | | 0,10 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| | ОБЕД | | 33,22 | 20,30 | 83,06 | 647,40 | 0,78 | 18,45 | 20,00 | 4,13 | 126,24 | 304,26 | 100,01 | 8,30 |
| 96/17 | Рассольник "Ленинградский" | 250 | 2,55 | 6,08 | 17,30 | 133,96 | 0,11 | 16,79 | | 2,04 | 25,90 | 68,13 | 23,75 | 0,99 |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---------|---|-------|-------|-------|--------|---------|------|-------|-------|------|--------|--------|--------|------|
| 288/17 | Птица отварная (грудка) с соусом | 70/30 | 12,64 | 9,84 | 10,08 | 179,30 | 0,06 | | | 1,54 | 9,34 | 0,07 | | 1,87 |
| 306/17 | Пюре гороховое | 180 | 16,40 | 4,22 | 34,24 | 240,43 | 0,58 | | 20,00 | 0,55 | 83,10 | 235,34 | 76,02 | 4,85 |
| 1008/13 | Напиток "Лимонад" | 200 | 0,14 | | 25,17 | 101,21 | 0,01 | 9,00 | | | 5,82 | | | 0,12 |
| | Хлеб ржаной | 20 | 1,22 | 0,24 | 7,98 | 38,96 | 0,03 | | | | 5,80 | 26,00 | 8,40 | 0,72 |
| | ДЕНЬ 17. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ | | 28,00 | 30,00 | 179,00 | 1097,00 | | 46,00 | 40,00 | 7,00 | 285,0 | 118,0 | 36,0 | 7,00 |
| | ЗАВТРАК | | 9,83 | 8,65 | 68,95 | 392,88 | 0,14 | 1,96 | 20,00 | 0,05 | 202,79 | 1,75 | 0,05 | 1,86 |
| 99/06 | Каша кукурузная молочная (жидкая) с маслом | 200/5 | 6,32 | 6,79 | 39,23 | 243,22 | 0,09 | 1,31 | | 0,05 | 134,51 | 1,75 | 0,05 | 1,25 |
| | | | | | | | | | 20,00 | | | | | |
| 379/17 | Кофейный напиток с молоком | 200 | 1,99 | 1,70 | 19,88 | 102,78 | 0,03 | 0,65 | | | 64,28 | | | 0,39 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| | ОБЕД | | 20,59 | 22,79 | 114,87 | 746,83 | 0,31 | 44,40 | 20,00 | 6,85 | 145,50 | 116,38 | 36,03 | 5,90 |
| 88/17 | Щи из свежей капусты с картофелем | 250 | 2,07 | 5,90 | 9,23 | 98,24 | 0,08 | 30,30 | | 1,99 | 41,80 | 44,28 | 20,10 | 0,76 |
| 278/17 | Тефтели мясные (фарш "Новый") без риса | 60/50 | 8,28 | 12,45 | 7,41 | 174,81 | 0,05 | 2,62 | | 4,04 | 12,76 | 26,49 | 7,72 | 1,45 |
| 302/17 | Каша гречневая рассыпчатая | 180 | 8,76 | 5,36 | 39,49 | 241,15 | 0,30 | | 20,00 | 0,60 | 15,25 | 207,37 | 138,05 | 4,64 |
| 247/06 | Кисель из концентрата плодового или ягодного | 200 | 0,11 | | 11,60 | 46,83 | 0,01 | 1,66 | | | 3,90 | 0,72 | 0,24 | 0,37 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| | ДЕНЬ 18. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ | | 35,00 | 34,00 | 135,00 | 986,00 | 1,00 | 48,00 | 20,00 | 5,00 | 354,0 | 180,0 | 112,0 | 7,00 |
| | ЗАВТРАК | | 14,58 | 5,73 | 46,21 | 294,59 | 0,07 | 3,14 | 8,40 | 0,15 | 126,72 | 16,07 | 4,81 | 0,96 |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|--------|--|--------|-------|-------|--------|---------|------|-------|-------|------|--------|--------|--------|------|
| 222/17 | Пудинг из творога (запеченный) с молоком сгущенным | 70/10 | 13,00 | 5,57 | 21,16 | 186,62 | 0,05 | 0,34 | 8,40 | 0,14 | 119,41 | 14,53 | 3,97 | 0,65 |
| 377/17 | Чай с сахаром и лимоном | 200/7 | 0,06 | | 15,21 | 61,09 | | 2,80 | | 0,01 | 3,31 | 1,54 | 0,84 | 0,09 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| | ОБЕД | | 24,73 | 24,22 | 69,35 | 594,27 | 0,38 | 46,09 | | 4,26 | 103,80 | 177,33 | 62,76 | 5,36 |
| 102/17 | Суп картофельный с бобовыми | 250 | 5,47 | 4,83 | 19,06 | 141,55 | 0,18 | 11,50 | | 1,96 | 40,80 | 40,38 | 16,70 | 1,78 |
| 259/17 | Жаркое по- домашнему (свинина) | 25/150 | 7,23 | 23,17 | 20,88 | 321,08 | 0,39 | 25,95 | | 2,78 | 19,50 | 76,68 | 29,28 | 1,76 |
| 349/17 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 | | 20,01 | 84,60 | 0,03 | 1,63 | | | 47,85 | | | 1,79 |
| | Хлеб ржаной | 20 | 1,22 | 0,24 | 7,98 | 38,96 | 0,03 | | | | 5,80 | 26,00 | 8,40 | 0,72 |
| | ДЕНЬ 19. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 21,19 | 37,13 | 158,36 | 1052,14 | 0,65 | 25,20 | 20,00 | 5,78 | 231,39 | 289,87 | 107,99 | 4,97 |
| | ЗАВТРАК | | 8,47 | 8,55 | 53,06 | 323,06 | 0,20 | 1,38 | 20,00 | 0,55 | 153,08 | 103,43 | 40,04 | 1,56 |
| 182/17 | Каша молочная геркулесовая (жидкая) с маслом | 200/5 | 6,95 | 8,39 | 30,22 | 224,16 | 0,18 | 1,38 | 20,00 | 0,55 | 148,63 | 103,43 | 40,04 | 1,30 |
| 376/17 | Чай с сахаром | 200 | | | 13 | 52,02 | | | | | 0,45 | | | 0,04 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| | ОБЕД | | 12,72 | 28,58 | 105,30 | 729,08 | 0,45 | 23,82 | | 5,23 | 78,31 | 186,44 | 67,95 | 3,41 |
| 99/17 | Суп из овощей | 250 | 2,14 | 5,97 | 11,48 | 108,13 | 0,10 | 21,34 | | 2,00 | 30,80 | 51,54 | 21,58 | 0,80 |
| 291/17 | Плов из птицы (филе цыпл-бр) | 200 | 11,43 | 11,92 | 36,81 | 300,24 | 0,12 | 5,98 | | 2,5 | 21,02 | 86,51 | 32,64 | 1,45 |
| 348/17 | Компот из плодов или ягод сушеных (изюм) | 200 | 0,85 | 0,19 | 44,31 | 182,29 | 0,06 | | | 0,19 | 30,20 | 47,73 | 15,54 | 1,17 |

Четырехнедельное меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание на 2021-2023 годы
в размере **64,29 руб.** (завтрак)

Категории:

- Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях, не отнесенные к отдельным категориям 2- 4 класс;
- Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях, не отнесенные к отдельным категориям 1 класс.

| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества, г. | | | Энергет. ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|---------|---|--------------|----------------------|-------|-------|--------------------------|---------------|-------|-------|------|---------------------------|--------|-------|------|
| | | | Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Р | Мд | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| ДЕНЬ 1 | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 15,55 | 13,95 | 56,57 | 414,03 | 0,30 | 16,50 | 60,00 | 0,60 | 411,44 | 184,86 | 67,78 | 4,79 |
| 311/04 | Каша молочная 5 злаков (жидкая) | 200 | 3,49 | 6,97 | 18,57 | 150,97 | 0,18 | 1,30 | 20,00 | 0,54 | 141,24 | 2,86 | 39,78 | 1,27 |
| 386/17 | Кисломолочный напиток (снежок или йогурт или ряженка или бифидок или кефир) | 200 | 10,00 | 6,40 | 14,00 | 153,60 | 0,06 | 1,20 | 40,00 | 0,06 | 244,00 | 182,00 | 28,00 | 0,20 |
| | Батон нарезной | 25 | 1,5 | 0,58 | 10,28 | 52,34 | 0,02 | | | | 3,8 | | | 0,24 |
| | Яблоко или бананы | 1шт/180 | 0,56 | | 13,72 | 57,12 | 0,04 | 14 | | | 22,4 | | | 3,08 |
| ДЕНЬ 2. | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 15,55 | 14,73 | 60 | 434,79 | 0,14 | 6,26 | 0 | 2,5 | 125,97 | 86,51 | 32,64 | 1,8 |
| 15/17 | Сыр (порциями) | 10 | 2,6 | 2,65 | 0,35 | 35,65 | | 0,28 | | | 100,5 | | | 0,09 |
| 291/17 | Плов из птицы (филе цыпл-бр) | 200 | 11,43 | 11,92 | 36,81 | 300,24 | 0,12 | 5,98 | | 2,5 | 21,02 | 86,51 | 32,64 | 1,45 |
| 376/17 | Чай с сахаром | 200 | | | 13 | 52,02 | | | | | 0,45 | | | 0,04 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| ДЕНЬ 3. | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 14,93 | 16,34 | 39,14 | 363,34 | 0,12 | 1,38 | 20,00 | 0,05 | 270,33 | 1,75 | 0,05 | 2,77 |
| 15/17 | Сыр (порциями) | 12 | 3,12 | 3,18 | 0,42 | 42,78 | | 0,34 | | | 120,6 | | | 0,11 |
| 210/17 | Омлет натуральный с маслом | 160/5 | 8,3 | 11,3 | 9 | 170,9 | 0,07 | 0,39 | 20 | 0,05 | 81,45 | 1,75 | 0,05 | 2,05 |
| 379/17 | Кофейный напиток с молоком | 200 | 1,99 | 1,70 | 19,88 | 102,78 | 0,03 | 0,65 | | | 64,28 | | | 0,39 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| ДЕНЬ 4. | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 12,97 | 16,21 | 51,63 | 404,08 | 0,21 | 29,27 | 16,70 | 4,20 | 65,32 | 102,13 | 39,46 | 3,02 |
| 71/17 | Овощи свежие порционные (огурцы) | 60 | 0,36 | | 0,77 | 4,5 | 0,01 | 2,25 | | | 10,35 | 10,8 | 6,3 | 0,27 |
| 279/17 | Тефтели мясные (фарш "Новый") | 60/50 | 8,28 | 12,45 | 7,41 | 174,81 | 0,05 | 2,62 | | 4,04 | 12,76 | 26,49 | 7,72 | 1,45 |
| 312/17 | Пюре картофельное | 150 | 2,75 | 3,6 | 18,4 | 116,8 | 0,13 | 21,6 | 16,7 | 0,15 | 34,9 | 63,3 | 24,6 | 0,99 |
| 377/17 | Чай с сахаром и лимоном | 200/7 | 0,06 | | 15,21 | 61,09 | | 2,80 | | 0,01 | 3,31 | 1,54 | 0,84 | 0,09 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| ДЕНЬ 5. | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 14,48 | 15,37 | 51,34 | 402,43 | 0,20 | 21,08 | 86,00 | 7,22 | 60,42 | 238,69 | 71,87 | 2,23 |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|------------|---|----------|-------|-------|-------|--------|------|-------|-------|------|--------|--------|-------|------|
| 71/17 | Овощи свежие порционные (помидоры) | 90 | 0,36 | 0,12 | 2,52 | 12,6 | 0,04 | 15 | | | 8,4 | | | 0,54 |
| 229/17 | Рыба, тушеная с овощами (филе минтая) | 50/50 | 8,91 | 8,53 | 1,98 | 121,13 | 0,07 | 2,08 | 66 | 4,66 | 29,64 | 147,32 | 38,35 | 0,64 |
| ТТК 135 | Рис с овощами | 150 | 3,69 | 6,56 | 24 | 169,8 | 0,07 | 4 | 20 | 2,56 | 17,93 | 91,37 | 33,52 | 0,79 |
| 376/17 | Чай с сахаром | 200 | | | 13 | 52,02 | | | | | 0,45 | | | 0,04 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| ДЕНЬ 6. | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 16,00 | 12,00 | 60,00 | 412,00 | 0,28 | 16,46 | 60,00 | 0,28 | 400,31 | 275,67 | 59,97 | 4,58 |
| 93/17 | Каша "Дружба" | 200 | 3,94 | 5,02 | 22,00 | 148,94 | 0,16 | 1,26 | 20,00 | 0,22 | 130,11 | 93,67 | 31,97 | 1,06 |
| 386/17 | Кисломолочный напиток (снежок или йогурт или ряженка или бифидок или кефир) | 200 | 10,00 | 6,40 | 14,00 | 153,60 | 0,06 | 1,20 | 40,00 | 0,06 | 244,00 | 182,00 | 28,00 | 0,20 |
| | Батон нарезной | 25 | 1,5 | 0,58 | 10,28 | 52,34 | 0,02 | | | | 3,8 | | | 0,24 |
| | Яблоко или банан | 1 шт/180 | 0,56 | | 13,72 | 57,12 | 0,04 | 14 | | | 22,4 | | | 3,08 |
| ДЕНЬ 7. | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 16,9 | 16,35 | 66,17 | 479,42 | 0,1 | 3,68 | 60,4 | 0,28 | 295,79 | 13,64 | 2,43 | 1,21 |
| 14/17 | Масло (порциями) | 10 | 0,14 | 6,83 | 0,19 | 62,8 | | | 44,4 | 0,11 | 3,22 | 3,9 | 0,11 | 0,03 |
| 223/17 | Запеканка из творога с молоком сгущенным | 120/30 | 14,3 | 8,59 | 34,32 | 271,79 | 0,07 | 0,88 | 16 | 0,16 | 283,18 | 8,2 | 1,48 | 0,71 |
| 377/17 | Чай с сахаром и лимоном | 200/7 | 0,06 | | 15,21 | 61,09 | | 2,80 | | 0,01 | 3,31 | 1,54 | 0,84 | 0,09 |
| | Батон нарезной | 40 | 2,4 | 0,93 | 16,45 | 83,74 | 0,03 | | | | 6,08 | | | 0,38 |
| ДЕНЬ 8. | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 13,51 | 12,66 | 49,93 | 388,07 | 0,18 | 37,01 | 0,00 | 4,27 | 107,97 | 79,17 | 35,98 | 4,56 |
| 71/17 | Овощи свежие порционные (огурцы) | 60 | 0,36 | | 0,77 | 4,5 | 0,01 | 2,25 | | | 10,35 | 10,8 | 6,3 | 0,27 |
| 271/17 | Котлеты домашние с соусом (фарш "Новый") | 60/30 | 8,45 | 7,32 | 7,31 | 128,85 | 0,04 | 0,69 | | 1,49 | 10,6 | 9,38 | 2,49 | 1,3 |
| 143/17 | Рагу овощное | 150 | 2,03 | 5,18 | 12 | 123,24 | 0,08 | 32,44 | | 2,78 | 35,17 | 58,99 | 27,19 | 0,98 |
| 349/17 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 | | 20,01 | 84,60 | 0,03 | 1,63 | | | 47,85 | | | 1,79 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| ДЕНЬ 9. | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | 17,14 | 16,12 | 65,56 | 475,9 | 0,51 | 1,7 | 16,7 | 2,13 | 131,3 | 44,76 | 8,3 | 1,79 |
| 15/17 | Сыр (порциями) | 10 | 2,6 | 2,65 | 0,35 | 35,65 | | 0,28 | | | 100,5 | | | 0,09 |
| 260/17 | Гуляш (свинина) | 40/40 | 6,75 | 8,46 | 3,29 | 116,3 | 0,37 | 1,42 | | 1,43 | 8,45 | 6,76 | 1,5 | 0,96 |
| 309/17 | Макаронные изделия отварные | 150 | 4,18 | 2,7 | 26 | 145,02 | 0,08 | | 16,7 | 0,7 | 9,3 | 38 | 6,8 | 0,03 |
| 376/17 | Чай с сахаром | 200 | | | 13 | 52,02 | | | | | 0,45 | | | 0,04 |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|------------------|-------|-------|-------|--------|------|-------|-------|------|--------|--------|--------|------|
| | Хлеб пшеничный | 35 | 2,66 | 0,28 | 17,22 | 82,04 | 0,04 | | | | 7 | | | 0,39 |
| | Кондитерские изделия (печенье) | 20 | 0,95 | 2,03 | 5,7 | 44,87 | 0,02 | | | | 5,6 | | | 0,28 |
| ДЕНЬ 10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | | 16,77 | 12,21 | 84,66 | 515,44 | 0,34 | 25,58 | 77,9 | 2,5 | 141,81 | 258,35 | 77,85 | 4,67 |
| 57/16 | Икра кабачковая | 60 | 0,9 | | 0,77 | 6,68 | 0,01 | 2,25 | | | 10,35 | 10,8 | 6,3 | 0,27 |
| 234/17 | Котлеты или биточки рыбные(минтай) | 90 | 8,76 | 8,02 | 10,7 | 150,02 | 0,09 | 0,25 | 61,2 | 2,35 | 25,16 | 132,25 | 30,15 | 0,73 |
| 312/17 | Пюре картофельное | 150 | 2,75 | 3,6 | 18,4 | 116,8 | 0,13 | 21,6 | 16,7 | 0,15 | 34,9 | 63,3 | 24,6 | 0,99 |
| 348/17 | Компот из кураги | 200 | 1,92 | 0,11 | 38,83 | 164,02 | 0,04 | 1,48 | | | 59,8 | | | 1,24 |
| | Хлеб ржаной | 40 | 2,44 | 0,48 | 15,96 | 77,92 | 0,07 | | | | 11,6 | 52 | 16,8 | 1,44 |
| ДЕНЬ 11 . ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | | 15,70 | 11,94 | 59,88 | 412,04 | 0,22 | 19,89 | 40,00 | 0,84 | 423,00 | 265,60 | 111,40 | 1,86 |
| 182/17 | Каша молочная рисовая (жидкая) | 200 | 4,10 | 4,70 | 16,90 | 126,30 | 0,07 | 1,69 | | 0,10 | 161,60 | 36,00 | 12,00 | 0,40 |
| 386/17 | Кисломолочный напиток (снежок или йогурт или ряженка или бифидок или кефир) | 200 | 10,00 | 6,40 | 14,00 | 153,60 | 0,06 | 1,20 | 40,00 | 0,06 | 244,00 | 182,00 | 28,00 | 0,20 |
| | Батон нарезной | 20 | 1,2 | 0,46 | 10,28 | 52,34 | 0,02 | | | | 3,8 | | | 0,24 |
| | Банан или мандарин | 1шт/200 или 1 шт | 0,4 | 0,38 | 18,7 | 79,8 | 0,07 | 17 | | 0,68 | 13,6 | 47,6 | 71,4 | 1,02 |
| ДЕНЬ 12. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | | 15,94 | 16,00 | 54,18 | 424,42 | 0,28 | 30,13 | 0,00 | 2,80 | 52,34 | 90,78 | 37,86 | 3,27 |
| 71/17 | Овощи свежие порционные (огурцы) | 60 | 0,36 | | 0,77 | 4,5 | 0,01 | 2,25 | | | 10,35 | 10,8 | 6,3 | 0,27 |
| ТТК 212 | Жаркое из птицы "Петушок" (грудка) | 200 | 12,63 | 12,79 | 22,02 | 253,71 | 0,22 | 27,88 | | 2,8 | 29,14 | 79,98 | 31,56 | 2,32 |
| 376/17 | Чай с сахаром | 200 | | | 13 | 52,02 | | | | | 0,45 | | | 0,04 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| | Кондитерские изделия (печенье) | 30 | 1,43 | 3,05 | 8,55 | 67,31 | 0,03 | | | | 8,4 | | | 0,42 |
| ДЕНЬ 13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | | 14,93 | 16,34 | 39,14 | 363,34 | 0,12 | 1,38 | 20,00 | 0,05 | 270,33 | 1,75 | 0,05 | 2,77 |
| 15/17 | Сыр (порциями) | 12 | 3,12 | 3,18 | 0,42 | 42,78 | | 0,34 | | | 120,6 | | | 0,11 |
| 210/17 | Омлет натуральный с маслом | 160/5 | 8,3 | 11,3 | 9 | 170,9 | 0,07 | 0,39 | 20 | 0,05 | 81,45 | 1,75 | 0,05 | 2,05 |
| 379/17 | Кофейный напиток с молоком | 200 | 1,99 | 1,70 | 19,88 | 102,78 | 0,03 | 0,65 | | | 64,28 | | | 0,39 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| ДЕНЬ 14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | | 13,27 | 11,32 | 49,9 | 354,52 | 0,49 | 4,32 | 16,7 | 2,13 | 51,3 | 55,56 | 14,6 | 2,2 |
| 71/17 | Овощи свежие порционные (огурцы) | 60 | 0,36 | | 0,77 | 4,5 | 0,01 | 2,25 | | | 10,35 | 10,8 | 6,3 | 0,27 |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|-------------------|-------|-------|-------|--------|-------|-------|-------|------|--------|--------|-------|------|
| 260/17 | Гуляш (свинина) | 40/40 | 6,75 | 8,46 | 3,29 | 116,3 | 0,37 | 1,42 | | 1,43 | 8,45 | 6,76 | 1,5 | 0,96 |
| 309/17 | Макаронные изделия отварные | 150 | 4,18 | 2,7 | 26 | 145,02 | 0,08 | | 16,7 | 0,7 | 9,3 | 38 | 6,8 | 0,03 |
| 349/17 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 0,46 | | 10 | 41,82 | 0,01 | 0,65 | | | 19,2 | | | 0,72 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| ДЕНЬ 15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ | | | 13,61 | 14,70 | 67,52 | 477,29 | 0,24 | 47,69 | 0,00 | 4,70 | 102,93 | 134,67 | 50,82 | 3,57 |
| 71/17 | Овощи свежие порционные (помидоры) | 60 | 0,36 | 0,12 | 2,52 | 12,6 | 0,04 | 15 | | | 8,4 | | | 0,54 |
| 295/17 | Биточек куриный (фарш куриный) | 90 | 9,26 | 9 | 4 | 134,04 | 0,03 | 0,25 | | 1,76 | 27,36 | 8,4 | 1,79 | 0,31 |
| 143/17 | Рагу овощное | 150 | 2,03 | 5,18 | 12 | 123,24 | 0,08 | 32,44 | | 2,78 | 35,17 | 58,99 | 27,19 | 0,98 |
| 348/17 | Компот из плодов или ягод сушеных (изюм) | 200 | 0,74 | 0,16 | 41,02 | 168,45 | 0,05 | | | 0,16 | 26,20 | 41,28 | 13,44 | 1,02 |
| | Хлеб ржаной | 20 | 1,22 | 0,24 | 7,98 | 38,96 | 0,035 | | | | 5,8 | 26 | 8,4 | 0,72 |
| ДЕНЬ 16. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ | | | 12,07 | 16,91 | 58,76 | 435,47 | 0,24 | 16,04 | 86,60 | 0,39 | 233,50 | 99,52 | 32,14 | 4,52 |
| 14/17 | Масло (порциями) | 15 | 0,21 | 10,25 | 0,29 | 94,2 | | | 66,6 | 0,17 | 4,83 | 5,85 | 0,17 | 0,05 |
| 93/17 | Каша "Дружба" с маслом | 200/10 | 8,16 | 4,44 | 23,32 | 165,88 | 0,16 | 1,26 | 20,00 | 0,22 | 130,11 | 93,67 | 31,97 | 1,06 |
| 378/17 | Чай с сахаром и молоком | 200 | 1,74 | 1,92 | 11,83 | 71,57 | 0,02 | 0,78 | | | 72,36 | | | 0,09 |
| | Батон нарезной | 20 | 1,4 | 0,3 | 9,6 | 46,7 | 0,02 | | | | 3,8 | | | 0,24 |
| | Яблоко или мандарин | 1 шт/170 или 1 шт | 0,56 | | 13,72 | 57,12 | 0,04 | | | | | | | |
| | | | | | | | | 14 | | | 22,4 | | | 3,08 |
| ДЕНЬ 17. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ | | | 16,05 | 17,16 | 57,82 | 449,86 | 0,27 | 6,53 | 21,00 | 4,38 | 42,79 | 148,02 | 86,91 | 4,93 |
| 71/17 | Овощи свежие порционные (огурцы) | 60 | 0,36 | | 0,77 | 4,5 | 0,01 | 2,25 | | | 10,35 | 10,8 | 6,3 | 0,27 |
| 278/17 | Тефтели мясные (фарш "Новый") без риса | 60/50 | 8,28 | 12,45 | 7,41 | 174,81 | 0,05 | 2,62 | | 4,04 | 12,76 | 26,49 | 7,72 | 1,45 |
| 302/17 | Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 4,64 | 4,43 | 20,82 | 141,68 | 0,16 | | 21 | 0,34 | 8,78 | 110,01 | 72,65 | 2,45 |
| 247/06 | Кисель из концентрата плодового или ягодного, вит С | 200 | 0,11 | | 11,60 | 46,83 | 0,01 | 1,66 | | | 3,90 | 0,72 | 0,24 | 0,37 |
| | Хлеб пшеничный | 35 | 2,66 | 0,28 | 17,22 | 82,04 | 0,035 | | | | 7 | | | 0,39 |
| ДЕНЬ 18. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ | | | 16,9 | 16,35 | 66,17 | 479,42 | 0,1 | 3,68 | 60,4 | 0,28 | 295,79 | 13,64 | 2,43 | 1,21 |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--------|-------|--------|-------|--------|--------|--------|--------|-------|---------|--------|--------|------|
| 14/17 | Масло (порциями) | 10 | 0,14 | 6,83 | 0,19 | 62,8 | | | 44,4 | 0,11 | 3,22 | 3,9 | 0,11 | 0,03 |
| 223/17 | Запеканка из творога с молоком сгущенным | 120/30 | 14,3 | 8,59 | 34,32 | 271,79 | 0,07 | 0,88 | 16 | 0,16 | 283,18 | 8,2 | 1,48 | 0,71 |
| 377/17 | Чай с сахаром и лимоном | 200/7 | 0,06 | | 15,21 | 61,09 | | 2,80 | | 0,01 | 3,31 | 1,54 | 0,84 | 0,09 |
| | Батон нарезной | 40 | 2,4 | 0,93 | 16,45 | 83,74 | 0,03 | | | | 6,08 | | | 0,38 |
| ДЕНЬ 19. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | | 15,55 | 14,73 | 60 | 434,79 | 0,14 | 6,26 | 0 | 2,5 | 125,97 | 86,51 | 32,64 | 1,8 |
| 15/17 | Сыр (порциями) | 10 | 2,6 | 2,65 | 0,35 | 35,65 | | 0,28 | | | 100,5 | | | 0,09 |
| 291/17 | Плов из птицы (филе цыпл-бр) | 200 | 11,43 | 11,92 | 36,81 | 300,24 | 0,12 | 5,98 | | 2,5 | 21,02 | 86,51 | 32,64 | 1,45 |
| 376/17 | Чай с сахаром | 200 | | | 13 | 52,02 | | | | | 0,45 | | | 0,04 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| ДЕНЬ 20. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ | | | 14,98 | 12,07 | 67,26 | 437,25 | 0,24 | 33,99 | 106,30 | 1,15 | 94,35 | 220,77 | 66,50 | 2,43 |
| 71/17 | Овощи свежие порционные (огурцы) | 60 | 0,36 | | 0,77 | 4,5 | 0,01 | 2,25 | | | 10,35 | 10,8 | 6,3 | 0,27 |
| 47/05 | Суфле "Золотая рыбка" (минтай) | 100 | 10,21 | 8,31 | 13,08 | 167,86 | 0,07 | 1,14 | 89,60 | 1,00 | 39,28 | 146,67 | 35,60 | 0,83 |
| 312/17 | Пюре картофельное | 150 | 2,75 | 3,6 | 18,4 | 116,8 | 0,13 | 21,6 | 16,7 | 0,15 | 34,9 | 63,3 | 24,6 | 0,99 |
| 1008/13 | Напиток "Лимонад" | 200 | 0,14 | | 25,17 | 101,21 | 0,01 | 9,00 | | | 5,82 | | | 0,12 |
| | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 | 0,02 | | | | 4,00 | | | 0,22 |
| ИТОГОВАЯ ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ПЕРИОД | | | 302,8 | 293,46 | 1166 | 8557,9 | 4,71 | 328,83 | 748,7 | 43,25 | 3702,96 | 2402,4 | 831,68 | 60 |
| СРЕДНЯЯ ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ПЕРИОД | | | 15,14 | 14,673 | 58,28 | 427,9 | 0,2355 | 16,442 | 37,435 | 2,163 | 185,148 | 120,12 | 41,584 | 3 |
| Содержание белков, жиров, углеводов в % от калорийности | | | 1 | 1 | 4 | | | | | | | | | |

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

** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Составители А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко.- М.:Арий, 2013.-688с.

***Технико-технологические карты, разработанные организацией общественного питания.

****Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий малого бизнеса сферы общ. питания, обл. учащихся образ. учр Челяб. области: метод. рекомендации по орг. питания учащихся.../сост. Филипов Э. В. и др.; М-во экон. развития Челяб. обл., Юж.-Урал. гос. ун-т, Территор. упр. федер. службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Челяб. обл, 2005.

*****Сборник технолог. нормативов, рецептов 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.

*****Сборник технических нормативов-Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях/Под ред. М.П. Могильного и В. А. Тутельяна.- М.:Делли плюс, 2016.-640 с.

"Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/Под ред. В. Т. Лапиной.- Москва: Хлебпродинформ, 2004.-633с.

""Сборник технологических нормативов-Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Под ред. Ф. Л. Марчука - М.:Хлебпродинформ", 1996.-619с.

Технико-технологическая карта № 46

Биточки куриные «Солнышко»

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

| Наименование сырья | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
|---------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|
| Фарш куриный | | 38 | | 57 | | 61 | | 76 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 15 | 12 | 16 | 13 | 20 | 16 |
| с 1 января | 10,6 | 8 | 16 | 12 | 17 | 13 | 21,2 | 16 |
| Яйца | 1/6 шт | 7 | ¼ шт | 10,5 | ¼ шт | 11 | 1/3 шт | 14 |
| Вода | 6 | 6 | 9 | 9 | 10 | 10 | 12 | 12 |
| Сухари | 5 | 5 | 7,5 | 7,5 | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 4,5 | 4,5 | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Масса п /ф | - | 64 | - | 96 | - | 102 | - | 128 |
| Выход | - | 50 | - | 75 | - | 80 | - | 100 |

Технология приготовления

В фарш куриный добавляют вареную измельченную морковь, яйцо, воду, соль и вымешивают. Из полученного фарша формируют биточки кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу

Требования к оформлению, подаче и реализации

Срок реализации 2 часа, температура подачи 65 °С.

Органолептические показатели

Внешний вид: изделия круглой приплюснутой формы, без трещин и деформаций

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

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

Пищевая и энергетическая ценность блюда, г на 100 г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|
| 17,6 | 13,4 | 7,4 | 220,5 |

Технолог: _____

Калькулятор: _____

Технико-технологическая карта № 135

Рис с овощами

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

| Наименование сырья | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
|----------------------------------|-----------|------------|-----------|------------|
| Крупа рисовая | 48 | 48 | 40 | 40 |
| Масса отварного риса | - | 132 | - | 110 |
| Морковь до 1 января | 33 | 26 | 27,5 | 22 |
| с 1 января | 35 | 26 | 29 | 22 |
| Лук репчатый | 20 | 17 | 17 | 14 |
| Масло растительное | 6 | 6 | 5 | 5 |
| Масса пассерованной моркови | - | 18 | - | 15 |
| Масса пассерованного лука | - | 8 | - | 7 |
| Зеленый горошек консервированный | 28 | 18 | 23 | 15 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 5 | 5 |
| Выход готового блюда | - | 180 | - | 150 |

Технология приготовления

Рис отваривают до готовности, откидывают. Морковь, лук репчатый нарезают кубиком, пассеруют, зеленый горошек проваривают. Овощи соединяют с рисом, заправляют растопленным и прокипяченным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Срок реализации 2 часа, температура подачи 65 °С

Органолептические показатели

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются, форма нарезки овощей сохранена.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная; овощей мягкая.

Цвет: риса - белый, овощей цвет соответствующий.

Вкус запах: отварного риса с овощами

Пищевая и энергетическая ценность блюда, г на 150 г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|
| 4,1 | 8,57 | 34,84 | 232,92 |

Технолог: _____

Калькулятор: _____

Технико-технологическая карта № 212

Жаркое «Петушок»

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

| Наименование сырья | Брутто, г | Нетто, г |
|-----------------------------|-----------|------------|
| Грудка куриная | 100 | 80 |
| Картофель с 01.09 по 31.10 | 160 | 120 |
| Лук репчатый | 14,4 | 12 |
| Морковь | 7,2 | 6 |
| Масло растительное | 6 | 6 |
| Томатная паста | 3 | 3 |
| Выход готового блюда | - | 200 |

Технология приготовления

Мякоть птицы (грудка куриная) нарезают кусочками, картофель и лук – дольками, затем мясо птицы и овощи обжаривают по отдельности.

Обжаренное мясо птицы и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатную пасту, соль и воду (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления блюда.

Органолептические показатели

Внешний вид: овощи и кусочки птицы сохранили форму нарезки

Консистенция: мяса птицы и овощей-нежная, мягкая, сочная

Цвет: мяса птицы-серый, овощей-тёмно-красный

Вкус и запах: умеренно соленый, мяса птицы в сочетании с ароматом овощей

Пищевая и энергетическая ценность блюда, г на 200 г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|
| 24,99 | 20,83 | 81,13 | 611,94 |

Технолог: _____

Калькулятор: _____

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|
| 7,5 | 10,26 | 5,51 | 144,39 |

Технолог: _____

Калькулятор: _____

**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%. 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 (заостренная, 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. |
| 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 | 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. |
| 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. | <p>Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).</p> <p>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.</p> <p>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%.</p> |
| 6. | Полуфабрикаты натуральные замороженные из свинины крупнокусковые для детского (дошкольного и школьного) питания: тазобедренная часть, лопаточная часть, со сроком годности не более 6 месяцев | <p>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%.</p> <p>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.</p> <p>Для замороженной продукции не допускается наличие признаков повторной заморозки.</p> |
| 7. | Тушки цыплят и цыплят-бройлеров потрошенные первого сорта и их части (полутушки, четвертины передняя и задняя, грудки, окорочка) охлажденные | <p>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»*</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других пищевых добавок.</p> <p>Тушки допускаются к поставке в образовательные учреждения, в которых имеются условия для их разделки.</p> |
| 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 | <p>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия» *</p> <p>Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается. Запах: свойственный свежему мясу.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Бедро – часть тушки, состоящая из бедренной части с прилегающими к ней мякотными тканями. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> |
| 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, | <p>Филе грудной части – филе тушки, состоящая из большой и глубокой грудной мышцы с кожей или без кожи. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком.</p> <p>Филе большое - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком.</p> <p>Филе малое - часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцы. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком.</p> <p>Кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, кусковое мясо плеча - мякотные ткани, отделенные от соответствующих костей, без кожи, сухожилий и жира. Цвет: от светло-розового до светло-красного</p> <p>Для замороженной продукции не допускается наличие признаков повторной заморозки.</p> |

| | | |
|-----|---|---|
| | кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, кусковое мясо плеча. со сроком годности не более 6 месяцев | |
| 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). Массовая доля поваренной соли - не более 1,8 %. Содержание нитритов свыше 0,003% |
| 11 | Полуфабрикаты мясные рубленные 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 рубленные 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 рубленные категории А, замороженные: «Фарш из мяса птицы кур», 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 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 | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» |

| | | |
|-----|--|---|
| | жира 2,5 % (для приготовления блюд и кулинарных изделий) | |
| 2. | Молоко питьевое ультрапастеризованное (обогащенное или небогащенное) 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 | Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные |
|------|--------------|--|
|------|--------------|--|

| | пищевого продукта | 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% |

| № 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 быстрорастворивающаяся | 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 Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия»* |
| 8. | Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта | Пшеничная крупа, цвет желтый, запах свойственный пшеничной крупе, без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха. ГОСТ Р 52189-2003. «Мука пшеничная. Общие технические условия»* |
| 9. | Крупа пшено шлифованное | Крупа пшено шлифованное 1 сорт. Цвет желтый разных оттенков, запах свойственный пшенице, 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 31743-2012 «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 31743-2012 «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 | Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или |
|------|-----------------------|---|
|------|-----------------------|---|

| | продукта | 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, среднепоздняя и позднеспелая | ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия» * |
| 6. | Томаты свежие | Плоды должны быть свежими, чистыми, здоровыми, по форме и окраске соответствовать данному сорту, без повреждений вредителями и заболеваниями. Соответствие ГОСТ Р 55906-2013*, ГОСТ 1725-85 |
| 7. | Огурцы свежие | Плоды должны быть свежими, чистыми, здоровыми, по форме и окраске соответствовать данному сорту, без повреждений вредителями и заболеваниями. Соответствие ГОСТ 1726-85 *, ГОСТ Р 54752-2011*, ГОСТ 33932-2016 * |

| | | |
|----|---|--|
| 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 Р 54678-2011 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия» * |
| 2. | Томатное пюре высшего сорта | ГОСТ 5 Р 4678-2011 «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 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. |
| 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 citrusовых (за исключением цедры и альbedo). Вкус и аромат: хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам. Для соков из citrusовых 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 citrusовых (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 citrusовых 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 | Кислотность (массовая доля титруемых кислот) не более 1,3 %. |

| | | |
|--|---------------------------------|--|
| | фруктово-овощные в ассортименте | 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, фуцелларане 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 ТУ 9128-008-0066397944-2012 ТУ 9128-001-00357475-2015 |
| 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 |

| | | |
|----|---------|---|
| | | <p>партии ломаных вафель</p> <p>Цвет</p> <p>Цвет вафель от светло-желтого до светло-коричневого. Допускается неравномерность окраски вафель, изготовленных с добавлением сахара, фруктозы, глюкозы.</p> <p>Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единице</p> <p>ТУ- 9137-001-65264046-2011</p> |
| 4. | Пряники | <p>ГОСТ 15810-2014*</p> <p>Вкус и запах</p> <p>Изделия с ярко выраженным сладким вкусом и ароматом, свойственными данному наименованию пряничного изделия, соответствующими вносимым вкусоароматическим добавкам, без посторонних привкуса и запаха</p> <p>Структура</p> <p>Изделия с мягкой, связанной структурой, не рассыпающиеся при разламывании</p> <p>Цвет</p> <p>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.</p> <p>Допускается более темный цвет выступающих рельефов оттиска рисунка или надписи.</p> <p>Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единице</p> <p>Вид в изломе</p> <p>Пропеченные изделия, с равномерной хорошо развитой пористостью, без пустот, закала и следов непромеса.</p> <p>В пряниках с начинкой начинка должна находиться внутри изделия, не допускается вытекание начинки на поверхность изделия.</p> <p>Допускается незначительное уплотнение в местах, граничащих с начинкой.</p> <p>Коврижки с начинкой представляют собой пряничное изделие, состоящее из пластов пряничного полуфабриката, соединенных между собой начинкой.</p> <p>Начинка не должна выступать за края пряничного изделия</p> <p>Поверхность</p> <p>Сухая, без крупных трещин, вздутий, впадин, не подгоревшая, без наплывов.</p> <p>Допускается наличие мелких трещин не более 5% площади поверхности</p> |

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 первого сорта | ГОСТ 32573-2013 «Чай черный байховый фасованный. Технические условия»* Пакетики для разовой заварки должны быть массой нетто не более 0,75 г. |
| 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 микроэлементами | 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 | ГОСТ 18488-2000 «Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические |

| | | |
|-----|--|---|
| | или ягодных экстрактах, концентрированных соках в брикетированном или насыпном виде, в т.ч. обогащенные микронутриентами, в ассортименте | 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 I 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 I сорт 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

_____/ Е.В. Киприянова /
М.П.

_____/ Воловой И.Н./
М.П.

Расчет цены контракта на 2021 год

| Категории учащихся с 1-го по 11-й классы, получающих бюджетные средства на питание | Количество раз питания в день | Количество детодней | Размер бюджетных средств в день, выделяемых на питание учащихся, рублей | Начальная (максимальная) цена контракта, рублей |
|---|-------------------------------|---------------------|---|---|
| Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях, не отнесенные к отдельным категориям 2- 4 класс | 1 | 50160 | 64,29 | 3 224 786,40 |
| Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях, не отнесенные к отдельным категориям 1 классы | 1 | 17760 | 64,29 | 1 141 790,40 |
| Дети из малообеспеченных семей и дети с нарушениями здоровья (категории определяются в соответствии с нормативными правовыми актами по предоставлению субсидии из областного бюджета) | 1 | 132 | 20,0 | 2640,0 |
| | | | 6,22 | 821,04 |
| Дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а также семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации, учащиеся с нарушениями здоровья | 1 | 3036 | 20,0 | 60 720,0 |
| Дети из многодетных семей | 1 | 2112 | 20,0 | 42 240,0 |
| Дети из семей участников боевых действий | 1 | 660 | 20,0 | 13 200,0 |
| Дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья | 2 | 792 | 84,0 | 66 528,0 |
| | | ВСЕГО | | 4 552 725,84 |

Расчет цены контракта на 2022 год

| Категории учащихся с 1-го по 11-й классы, получающих бюджетные средства на питание | Количество раз питания в день | Количество детодней | Размер бюджетных средств в день, выделяемых на питание учащихся, рублей | Начальная (максимальная) цена контракта, рублей |
|---|-------------------------------|---------------------|---|---|
| Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях, не отнесенные к отдельным категориям 2- 4 класс | 1 | 71060 | 64,29 | 4 568 447,40 |
| Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях, не отнесенные к отдельным категориям 1 классы | 1 | 24420 | 64,29 | 1 569 961,80 |
| Дети из малообеспеченных семей и дети с нарушениями здоровья (категории определяются в соответствии с нормативными правовыми актами по предоставлению субсидии из областного бюджета) | 1 | 175 | 20,0 | 3 500,0 |
| | | | 6,22 | 1 088,50 |
| Дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а также семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации, учащиеся с нарушениями здоровья | 1 | 4025 | 20,0 | 80 500,0 |
| Дети из многодетных семей | 1 | 2800 | 20,0 | 56 000,0 |
| Дети из семей участников боевых действий | 1 | 875 | 20,0 | 17 500,0 |
| Дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья | 2 | 1050 | 84,0 | 88 200,0 |
| | | ВСЕГО | | 6 385 197,70 |

Расчет цены контракта на 2023год

| Категории учащихся с 1-го по 11-й классы, получающих бюджетные средства на питание | Количество раз питания в день | Количество детодней | Размер бюджетных средств в день, выделяемых на питание учащихся, рублей | Начальная (максимальная) цена контракта, рублей |
|---|--------------------------------------|----------------------------|--|--|
| Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях, не отнесенные к отдельным категориям 2- 4 класс | 1 | 71060 | 64,29 | 4 568 447,40 |
| Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях, не отнесенные к отдельным категориям 1 классы | 1 | 24420 | 64,29 | 1 569 961,80 |
| Дети из малообеспеченных семей и дети с нарушениями здоровья (категории определяются в соответствии с нормативными правовыми актами по предоставлению субсидии из областного бюджета) | 1 | 175 | 20,0 | 3 500,0 |
| | | | 6,22 | 1 088,50 |
| Дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а также семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации, учащиеся с нарушениями здоровья | 1 | 4025 | 20,0 | 80 500,0 |
| Дети из многодетных семей | 1 | 2800 | 20,0 | 56 000,0 |
| Дети из семей участников боевых действий | 1 | 875 | 20,0 | 17 500,0 |
| Дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья | 2 | 1050 | 84,0 | 88 200,0 |
| | | ВСЕГО | | 6 385 197,70 |



АКЦИОНЕРНЫЙ ЧЕЛЯБИНСКИЙ ИНВЕСТИЦИОННЫЙ БАНК

«ЧЕЛЯБИНВЕСТБАНК»
(ПУБЛИЧНОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО)

пл. Революции, 8, г. Челябинск, Россия, 454113,
тел.: (351) 268-00-88, факс: (351) 263-67-04
телекс: 124826 SVOD, SWIFT: CHINRU4C
bank@chelinvest.ru, www.chelinvest.ru

Кор. счет № 30101810400000000779 в Отделении Челябинск | БИК 047501779 | ИНН 7421000200 | КПП 745101001 | ОГРН 1027400001650 | ОКВЭД 64.19 | ОКПО 09801575

_____.20____ г. № _____
на № _____ от _____.20____ г.

БАНКОВСКАЯ ГАРАНТИЯ № 11040099/056

г. Челябинск

21.04.2021 г.

Наименование Гаранта - АКЦИОНЕРНЫЙ ЧЕЛЯБИНСКИЙ ИНВЕСТИЦИОННЫЙ БАНК "ЧЕЛЯБИНВЕСТБАНК"
(ПУБЛИЧНОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО)
Генеральная лицензия ЦБ РФ на совершение банковских операций
№493 от 25.12.2015 года
454091, ЧЕЛЯБИНСКАЯ ОБЛ, ЧЕЛЯБИНСК Г, РЕВОЛЮЦИИ ПЛ, 8
к/с 30101810400000000779 в ОТДЕЛЕНИИ ЧЕЛЯБИНСК
БИК 047501779, ИНН 7421000200

Наименование Принципала - АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "УРАЛЬСКИЙ КОМБИНАТ ПИТАНИЯ"
454091, ЧЕЛЯБИНСКАЯ ОБЛ, ЧЕЛЯБИНСК Г, ВАСЕНКО УЛ, ДОМ 96, ОФИС
620
ИНН 7453318570, КПП 745301001
Р/с 40702810990000025035 в ПАО "ЧЕЛЯБИНВЕСТБАНК"
БИК 047501779 к/с 30101810400000000779
ОТДЕЛЕНИЕ ЧЕЛЯБИНСК

Наименование Бенефициара - МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЛИЦЕЙ
№11 Г. ЧЕЛЯБИНСКА"
454091, ЧЕЛЯБИНСКАЯ ОБЛ, ЧЕЛЯБИНСК Г, ТИМИРЯЗЕВА УЛ, 6
ИНН 7451056520, КПП 745101001
Л/с 2047308098Н в Комитете финансов города Челябинска
Банк: ОТДЕЛЕНИЕ ЧЕЛЯБИНСК БАНКА РОССИИ // УФК по Челябинской
области г. Челябинск
ВИК ТОФК: 017501500
Казначейский счёт 03234643757010006900
ЕКС 40102810645370000062

ГАРАНТ предоставляет ПРИНЦИПАЛУ банковскую гарантию на следующих условиях:

1. ГАРАНТ обязуется уплатить БЕНЕФИЦИАРУ по письменному требованию последнего денежную сумму в размере 866,156.06 руб. (Восемьсот шестьдесят шесть тысяч сто пятьдесят шесть рублей 06 копеек) при неисполнении или ненадлежащем исполнении ПРИНЦИПАЛОМ своих обязательств по Контракту (ИКЗ 213745105652074510100100400015629244) на оказание услуг по организации горячего питания (далее по тексту - "Контракт"), заключаемому между ПРИНЦИПАЛОМ и БЕНЕФИЦИАРОМ на основании Протокола подведения итогов открытого конкурса с ограниченным участием в электронной форме № 0169300000121000207 от 16.04.2021г.

2. БЕНЕФИЦИАР вправе в случае ненадлежащего выполнения или невыполнения ПРИНЦИПАЛОМ обязательств, обеспеченных банковской гарантией, представлять на бумажном носителе или в форме электронного документа требование об уплате денежной суммы по банковской гарантии, предоставленной в качестве обеспечения исполнения Контракта, в размере цены Контракта, уменьшенном на сумму, пропорциональную объему фактически исполненных обязательств, предусмотренных Контрактом и оплаченных БЕНЕФИЦИАРОМ, но не превышающем размер обеспечения исполнения Контракта, с приложением:

- расчета суммы, включаемой в требование по банковской гарантии;
- документа, подтверждающего полномочия лица, подписавшего требование по банковской гарантии (доверенность) (в случае, если требование по банковской гарантии подписано лицом,

не указанным в Едином государственном реестре юридических лиц в качестве лица, имеющего право без доверенности действовать от имени БЕНЕФИЦИАРА);

- платежного поручения, подтверждающего перечисление БЕНЕФИЦИАРОМ аванса ПРИНЦИПАЛУ, с отметкой банка БЕНЕФИЦИАРА либо органа Федерального казначейства об исполнении (если выплата аванса предусмотрена Контрактом, а требование по банковской гарантии предъявлено в случае ненадлежащего исполнения принципалом обязательств по возврату аванса);

- документа, подтверждающего факт наступления гарантийного случая в соответствии с условиями Контракта (если требование по банковской гарантии предъявлено в случае ненадлежащего исполнения ПРИНЦИПАЛОМ обязательств в период действия гарантийного срока).

3. Требование БЕНЕФИЦИАРА об уплате денежной суммы и представленные им документы рассматриваются в течение 5-и рабочих дней с даты их получения. До истечения этого срока ГАРАНТ обязуется уплатить указанную сумму либо предоставить обоснованный отказ от ее уплаты.

4. Требования БЕНЕФИЦИАРА считаются исполненными ГАРАНТОМ фактическим поступлением денежных сумм на счет, указанный БЕНЕФИЦИАРОМ в своем письменном требовании.

5. Обязательства ГАРАНТА перед БЕНЕФИЦИАРОМ по выплате суммы гарантии, а также ответственность ГАРАНТА за невыполнение или ненадлежащее выполнение обязательств по гарантии в совокупности ограничиваются суммой в размере 866,156.06 руб. (Восемьсот шестьдесят шесть тысяч сто пятьдесят шесть рублей 06 копеек).

6. В случае неисполнения ГАРАНТОМ требования об уплате по настоящей гарантии в установленный срок, ГАРАНТ обязуется уплатить БЕНЕФИЦИАРУ неустойку в размере 0,1 процента от суммы, подлежащей уплате, за каждый календарный день просрочки, начиная со дня истечения срока, установленного пунктом 3 настоящей гарантии.

7. БЕНЕФИЦИАР имеет право на беспорочное списание денежных средств со счета ГАРАНТА, если ГАРАНТОМ в срок не более чем пять рабочих дней не исполнено требование БЕНЕФИЦИАРА об уплате денежной суммы по банковской гарантии, направленное до окончания срока действия банковской гарантии.

8. Настоящая гарантия вступает в силу с момента её выдачи и действует по 01.02.2024г.

9. Требование БЕНЕФИЦИАРА об уплате гарантийной суммы должно быть предъявлено ГАРАНТУ до окончания срока, указанного в п.8 настоящей Гарантии.

10. Договор о предоставлении банковской гарантии заключен между ГАРАНТОМ и ПРИНЦИПАЛОМ по обязательствам ПРИНЦИПАЛА перед БЕНЕФИЦИАРОМ, которые возникнут из Контракта при его заключении (отлагательное условие).

11. Банковская гарантия является безотзывной.

12. БЕНЕФИЦИАР вправе передать права требования по банковской Гарантии при перемене заказчика по Контракту в случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации, с предварительным извещением об этом ГАРАНТА.

13. Расходы, возникающие в связи с перечислением денежных средств ГАРАНТОМ по банковской гарантии, несет ГАРАНТ.

14. Данная гарантия должна быть возвращена ГАРАНТУ в связи с отказом БЕНЕФИЦИАРА от своих прав по гарантии.

15. Настоящая Гарантия подчиняется законодательству Российской Федерации. Споры и разногласия, возникающие при исполнении настоящей Гарантии, разрешаются в Арбитражном суде.

16. Сведения в отношении ПРИНЦИПАЛА, определенные в статье 4 Федерального Закона "О кредитных историях" № 218-ФЗ, передаются ГАРАНТОМ в бюро кредитных историй.

Начальник Управления кредитования юридических лиц и индивидуальных предпринимателей
Действует на основании доверенности № 120 от 01.04.2021г.

