

КОНТРАКТ № 16/52

на оказание услуг по предоставлению питания школьникам
МБОУ «Лицей № 52»

г.Рязань

« 29 » августа 2022 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лицей № 52», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Гаврюниной Елены Викторовны, действующего на основании Устава, с одной стороны, МП «Детское питание», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Каминской Ирины Владимировны, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», заключили настоящий контракт о нижеследующем:

1. Предмет контракта

1.1. В соответствии с условиями настоящего контракта, Заказчик поручает, а Исполнитель обязуется оказать услуги по предоставлению питания школьникам МБОУ «Лицей № 52». Оплата Исполнителю производится Заказчиком за оказанные услуги по фактическому количеству учащихся, пользующихся организованным питанием в образовательном учреждении, за счет средств бюджетных учреждений, КВР 244.

В том числе:

- Субсидии бюджетным учреждениям общего образования на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях, на условиях софинансирования из вышестоящих бюджетов
Код субсидии 474 22 017 0

- Субсидии бюджетным учреждениям общего образования на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях, за счет средств бюджета города Рязани
Код субсидии 474 22 015 0

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

1.3. Идентификационный код закупки: 223622901905962290100100020000000244.

2. Стоимость контракта и порядок расчетов

2.1. Цена настоящего контракта составляет 545349 (Пятьсот сорок пять тысяч триста сорок девять) рублей 42 копейки, НДС не предусмотрен и рассчитывается на основании следующих условий:

- количество питающихся -294 ; количество дней питания -21 ; дето/дней 6174
- стоимость питания 1человека в день – 88,33 руб., в том числе стоимость набора пищевых продуктов для организации горячего питания - 58,61 руб., стоимость услуг по организации горячего питания– 29,72 руб.

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

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

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

2.3. Средством платежа является российский рубль. Расчетным периодом по оплате организации питания является периоды с 01 числа текущего месяца по 15 число текущего месяца (I период) и с 16 числа текущего месяца по 31 число текущего месяца (II период). Оплата за организацию питания осуществляется Заказчиком на основании подписанного обеими сторонами акта об оказании услуг. Исполнитель обязан предоставлять ежемесячно акт об оказании услуг (3 экземпляра), подписанный со своей стороны, Заказчику не позднее двух рабочих дней со дня истечения срока оказания услуг. В течение пяти рабочих дней Заказчик должен подписать данный акт или направить Исполнителю мотивированный отказ от его подписания. Оплата за организацию питания производится в срок не

более 30 дней с момента подписания акта Заказчиком.

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

2.5. Заказчик уменьшает сумму, подлежащую уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации заказчиком.

3. Права и обязанности сторон

3.1. Заказчик обязан:

- предоставить Исполнителю безвозмездно во временное пользование по акту с последующим возвратом в надлежащем состоянии с учетом износа следующее: помещения для столовой, обеденного зала, мебель, торгово-технологическое и холодильное оборудование;
- обеспечить для транспорта Исполнителя беспрепятственный доступ к пищеблоку, расположенному на территории Заказчика для выгрузки продуктов питания с 7.00 до 17.00;
- производить за свой счет ремонт помещений столовых, мебели, оборудования, обеспечение коммунальными услугами;
- за свой счет обеспечить оборудование запасными частями и расходными материалами (в т.ч. моющими средствами), необходимыми для нормальной эксплуатации оборудования.
- обеспечить столовую посудой (вилки, тарелки, ложки, стаканы);
- утверждать совместно с Исполнителем графики работы столовой;
- выделить ответственных лиц для оформления расчетов за питание учащихся;
- осуществлять контроль за соблюдением сроков оказания услуг;
- следить за целевым использованием пищевой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- следить за качеством готовой продукции;
- следить за организацией приема обучающихся, соблюдения ими правил личной гигиены и наличием для этого необходимых условий;
- за состоянием здоровья обучающихся и обеспеченности пищевыми веществами (в том числе белками, витаминами, микроэлементами и другими незаменимыми пищевыми веществами);
- по окончании приема пищи осуществлять уборку обеденного зала;
- своевременно производить оплату Исполнителю за оказанные услуги в рамках обязательств, предусмотренных настоящим контрактом.

3.2. Исполнитель обязан:

3.2.1. Оказывать услуги в соответствии с условиями настоящего контракта и нормами действующего законодательства. Услуга по качеству должна соответствовать требованиям, предъявляемым Федеральным Законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», установленными санитарными правилами (СП 2.3.6.1079-01) и другим обязательным требованиям.

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

3.2.3. Осуществлять доставку продуктов транспортом.

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

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

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

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

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

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

3.2.10. Соблюдать разнообразие ассортимента приготавливаемого питания.

3.2.11. Информировать Заказчика о ходе оказания услуг.

3.2.12. Нести ответственность за недостатки услуг.

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

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

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

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

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

3.2.18. Осуществлять систематический производственный контроль совместно с Госсанэпиднадзором:

- за качеством готовой продукции;
- за сроками транспортировки пищевых продуктов, в том числе готовой кулинарной продукции, своевременности их доставки, соблюдением санитарных правил при их транспортировке;
- за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при реализации (раздаче) пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий;
- за соответствием нормативной документации по организации питания и на продукцию установленным требованиям.

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

4. Срок оказания услуг

4.1. Срок оказания услуг: с 01 сентября 2022 по 15 октября 2022 года.

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

4.3. Место оказания услуг: г. Рязань, ул. Космонавтов, д. 13

5. Порядок приемки услуг

5.1. Приемка услуги производится в соответствии с Федеральным Законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» Федеральным законом от 02.01.2000

№29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», установленными санитарными правилами (СП 2.3.6.1079-01) и другими обязательными требованиями.

5.2. Приемка услуг, контроль за оказываемыми Исполнителем услугами осуществляется Заказчиком. Исполнитель обязан предоставлять ежемесячно акт об оказании услуг (3 экземпляра), подписанный со своей стороны, Заказчику не позднее двух рабочих дней со дня истечения срока оказания услуг. В течение пяти рабочих дней Заказчик должен подписать данный акт или направить Исполнителю мотивированный отказ от его подписания.

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

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

5.5. Для проведения экспертизы поставленных товаров эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и Поставщика дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения контракта и отдельным этапам исполнения контракта. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований контракта, не препятствующие приемке товара, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения. Результаты экспертизы, проводимой экспертом или экспертной организацией в случаях, предусмотренных Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ, оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом или уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. За предоставление недостоверных результатов экспертизы, экспертного заключения или заведомо ложного экспертного заключения, за невыполнение экспертом, экспертной организацией требования части 3 статьи 41 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ эксперт, экспертная организация, уполномоченный представитель экспертной организации, должностные лица экспертной организации несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

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

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

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

6. Ответственность сторон

- 6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.
- 6.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).
- 6.3. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.
- 6.4. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы в размере 1000 рублей.
- 6.5. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта, указанную в пункте 2.1. настоящего контракта.
- 6.6. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).
- 6.7. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, в размере одной трехсотой 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.
- 6.8. Размер штрафа устанавливается контрактом и рассчитывается как процент цены контракта, или в случае, если контрактом предусмотрены этапы исполнения контракта, как процент этапа исполнения контракта.
- 6.9. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в виде суммы в размере **рублей копейки**, что составляет 10 процента цены контракта, указанной в пункте 2.1. настоящего контракта.
- 6.10. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта, указанную в пункте 2.1. настоящего контракта.
- 6.11. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

7. Срок действия контракта

- 7.1. Контракт действует с 29 августа 2022 до 30 ноября 2022 года.
- 7.2. Все условия оказания услуг, не предусмотренные настоящим контрактом, регулируются действующим законодательством Российской Федерации.
- 7.3. Споры и разногласия по настоящему контракту Стороны обязуются по возможности урегулировать путем переговоров в порядке досудебного разбирательства. При не урегулировании спорных вопросов путем переговоров Стороны передают их на рассмотрение в Арбитражный суд Рязанской области в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.
- 7.4. Расторжение контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством. Все приложения и дополнительные соглашения к настоящему контракту являются неотъемлемой частью контракта.
- 7.5. Изменение контракта допускается по соглашению сторон или решению суда по основаниям,

предусмотренным гражданским законодательством. Все изменения оформляются в письменном виде, путем подписания сторонами дополнительных соглашений к настоящему контракту.

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

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

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

8. Расторжение контракта

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Заказчик:

МБОУ «Лицей № 52»

Адрес 390042 г. Рязань ул. Космонавтов,13

ИНН/КПП 6229019059/622901001

ФКУ администрации г. Рязани(МБОУ «Лицей №52 л/с 21474000790)

р/счет 03234643617010005900 в

ОТДЕЛЕНИЕ РЯЗАНЬ БАНКА РОССИИ//

УФК по Рязанской области г. Рязань

БИК 016126031

Кор/счет 40102810345370000051

ОКТМО 61701000

ОГРН 1026201083809

ОКПО 24312595

ОКВЭД 8514

e-mail: lyceum52@mail.ru

Тел 7(4912)33-03-66

Директор МБОУ «Лицей № 52»

_____ Е.В.Гаврюнина

Исполнитель:

**Муниципальное предприятие
«Детское питание» города Рязани**

Почтовый адрес: 390023, г. Рязань
ул. Электrozаводская, 52.

ИНН 6228046074

КПП 623401001

ОГРН 1026200951930

РЯЗАНСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ №8606 ПАО

СБЕРБАНК

Р/с 40702810753000005876

К/с 30101810500000000614

БИК 046126614

Юридический адрес: 390023, г. Рязань
ул. Электrozаводская, 52.

Директор МП «Детское питание»

_____ И.В. Каминская

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. Общая информация об объекте закупки:

Объект закупки: оказание услуг по предоставлению питания школьникам МБОУ «Лицей № 52».

Место оказания услуг: г. Рязань, ул. Космонавтов, д. 13 .

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

Срок оказания услуг: с 01 сентября 2022 по 15 октября 2022 года.

ОКПД 2 56.29.20.120 - Услуги школьных столовых и кухонь

Источник финансирования: Средства бюджетных учреждений, КВР 244

На базе «Лицей № 52» Исполнитель организует за свой счет и своими силами работу доготовочных столовых, которые обеспечиваются овощными, мясными, куриными, рыбными полуфабрикатами в соответствии с 10 дневным циклическим меню .

2. Порядок оказания услуг:

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

- в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими требованиями, национальными стандартами Российской Федерации и действующими в Российской Федерации межгосударственными стандартами;

- в соответствии с объемами услуг и графиками питания, установленными Заказчиками (раздел 7 и 8 Технического задания);

- на основании примерного десятидневного циклического меню учащихся общеобразовательных школ города Рязани (далее примерное меню) (раздел 9 Технического задания);

- в соответствии с требованиями к пищевой продукции, используемой для оказания услуг (раздел 10 Технического задания);

- с учетом Перечня продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений (раздел 11 Технического задания).

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

2.2.1. Примерное меню должно соответствовать требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" и быть согласовано Исполнителем с Управлением Роспотребнадзора по Рязанской области.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- за качеством готовой продукции;

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

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

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

2.14. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с требованиями Технического задания в срок и в объеме, которые указаны в заявках, подаваемых Заказчиком.

2.15. Исполнитель производит отбор и хранение суточной пробы в полном объеме согласно меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.16. Качество оказываемых Исполнителем услуг должно соответствовать действующей нормативной документации. Приемка услуг по количеству, качеству и ассортименту производится в соответствии с Федеральным Законом от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом

благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Оценка качества блюд проводится бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек в соответствии с требованиями раздела XIV СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Выдача готовых блюд и кулинарных изделий разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

2.17. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.

3. Состав услуг:

3.1. Приобретение и доставка на пищеблок Заказчика (и/или собственное производство) пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий;

3.2. Приготовление блюд и кулинарных изделий (в соответствии с Примерным меню), необходимых для предоставления питания;

3.3. Обеспечение содержания помещений и оборудования, предоставляемых образовательным учреждением, с соблюдением установленных санитарных правил и требований технической и пожарной инспекции, правильной эксплуатации холодильного, торгово-технологического и другого оборудования и содержание его в постоянной исправности, сбор отходов, мытье посуды и уборка помещений.

4. Объем и сроки гарантий качества:

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

4.2 Исполнитель обеспечивает качество услуг по предоставлению питания в течение всего периода их оказания.

5. Требования к безопасности оказания услуг:

5.1. Исполнитель оказывает услуги с привлечением работников, имеющих необходимую квалификацию для оказания услуг, своевременно обеспечивает обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию таких работников с учетом требований ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

5.2. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

5.3. При оказании услуг не допускается совмещение одним лицом функций производственного персонала и функций вспомогательного персонала, связанных с обеспечением работы столовых (разгрузка продуктов, мойка посуды, уборка и т.п.).

5.4. Исполнитель должен контролировать состояние условий труда на рабочих местах, соблюдение правил безопасности и охраны труда, правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты.

5.5. Устройство и содержание помещений пищеблока, оборудование, инвентарь, посуда, условия транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

5.6. Услуги по предоставлению питания должны соответствовать требованиям Постановления Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 №1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования

к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов из продовольственного сырья», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения», ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»; ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию», ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания», ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания», методическим рекомендациям по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными совместным приказом от 11.03.2012 года № 213н Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации, иным действующим нормативным документам.

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

6.1. Требования к пищевой продукции, используемой для оказания услуг по предоставлению питания школьникам установлены в разделе 10 Технического задания.

6.2. Пищевые продукты, используемые при производстве кулинарной продукции, предназначенной для предоставления питания по безопасности и пищевой ценности должны соответствовать "Единым санитарно-эпидемиологическим, гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)" (утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299), требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880).

6.3. Упаковка пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию), обеспечивать сохранность качества и безопасность пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации, и быть удобной для пользования.

6.4. Индивидуальная упаковка пищевых продуктов должна легко открываться ребенком (самостоятельно). Содержимое каждой упаковки товара должно быть однородным и соответствовать всей поставляемой партии товара. Видимая часть содержимого каждой упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки. Для плодоовощной продукции содержимое каждой упаковки должно состоять из плодов (или других съедобных частей плодоовощных культур) одного и того же происхождения, ботанического сорта (разновидности), качества и степени зрелости.

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

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

7.Сведения об объеме услуг

Заказчик	Количество учащихся, получающих питание, чел.	Количество дней питания
МБОУ «Лицей № 52».	294	21

8.ГРАФИК ПИТАНИЯ

Заказчик	Наименование рационов питания	Время приема пищи
МБОУ «Лицей № 52».	Завтрак	09-10
		10-00
		10-50
	Обед	11-50
		12-40
		13-30

"УТВЕРЖДАЮ"

"СОГЛАСОВАНО"

Директор МП "Детское питание"
города Рязани

Директор МБОУ "Школа № ____ "

Каминская И. В. _____

Примерное типовое 10-ти дневного основного (организованного питания) меню

Возрастная группа 7-11 лет

День: понедельник

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
71/М	Поджаренная из свежих огурцов	20	0,2	0,02	0,50	3	0,01	2,0	2	0,02	3	6,0	2,8	0,10
291/М/ССЖ	Плов с говядиной	240	26,16	6,4	41,15	334,46	0,12	3,8	709	2,2	31,42	300,16	59,60	1,75
377/М/ССЖ	Чай с сахаром и лимоном, 180/10	180	0,25	0,03	10,23	43,46		2,5	0,5	0,01	7,65	9,56	5,12	0,89
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8
338/М	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	38	0,06	38	10	0,2	35	17	11	0,1
Итого за Завтрак		580	30,53	7,06	78,70	512,72	0,25	46,3	721,2	2,98	86,67	367,52	91,72	3,64
Обед														
62/М/ССЖ	Салат морковный	60	0,78	5,06	4,14	65,95	0,04	3	1200	2,44	17,3	33,33	22,87	0,43
99/М/ССЖ	Суп из овощей со сметаной	200	1,54	4,71	8,68	83,76	0,06	18,64	171,65	1,45	28,7	43,53	16,81	0,62
295/М/ССЖ	Биточек куриный с соусом томатным, 90/30	120	13,8	6,65	11,2	160,40	0,11	6,9	305,4	2,45	26,15	149,1	32,18	1,62
171/М/ССЖ	Каша гречневая рассыпчатая	150	6,97	5,44	31,47	202,45	0,24		23,6	0,49	12,94	165,55	110,07	3,7
388/М/ССЖ	Напиток из шиповника, 180/10	180	0,48	0,2	16,74	79,66	0,01	140	114,38	0,53	8,7	2,38	2,38	0,45
	Хлеб ржано-пшеничный	60	4,2	0,6	30,6	144	0,15							

Итого за Обед	770	27,72	22,67	102,81	736,22	0,61	168,49	1815,03	7,36	93,79	393,87	184,31	6,82
Итого за день	1350	58,25	29,73	181,51	1248,94	0,86	214,74	2536,26	10,34	180,46	761,39	276,03	10,46

Возрастная группа 7-11 лет

День: вторник

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
15/М	Сыр полутвердый	15	3,48	4,43		54,6	0,01	0,11	43,2	0,08	132	75	5,25	0,15
209/М	Яйцо вареное	40	5,08	4,6	0,28	62,8	0,03		104	0,24	22	76,8	4,8	1
173/М/ССЖ	Каша овсяная молочная с сахаром и маслом сливочным, 150/5/5	160	4,76	6,64	22,82	170,42	0,13	0,79	35,92	0,38	89,24	135,57	15,66	0,97
382/М/ССЖ	Какао на молоке, 180/10	180	3,58	2,85	14,71	100,06	0,04	1,17	19,92	0,1	113,42	107,2	29,6	1
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8
338/М	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	38	0,06	38	10	0,2	35	17	11	0,1
Итого за Завтрак		535	20,86	19,12	64,63	519,88	0,33	40,07	213,04	1,52	400,86	446,37	79,51	4,02
Обед														
50/М/ССЖ	Салат из свеклы с сыром	60	2,76	7,7	3,96	96,61	0,01	4,56	26,82	2,29	96,95	64,68	13,12	0,73
102/М/ССЖ	Суп картофельный с горохом на говяжьем бульоне	200	6,7	4,42	15,42	128,49	0,27	9,5	161,52	1,49	27,56	89,21	30,16	1,92
259/М/ССЖ	Жаркое по-домашнему	240	18,96	18,82	26,5	356,74	0,89	33,48	306,12	1,33	39,98	267,56	59,27	2,58
342/М/ССЖ	Компот из вишни, 180/10	180	0,14	0,04	11,89	49,26	0,01	2,7		0,05	6,96	5,4	4,68	0,12
	Хлеб ржано-пшеничный	60	4,2	0,6	30,6	144	0,15							
338/М	Яблоко	140	0,56	0,56	13,72	65,8	0,05	14	7	0,28	22,4	15,4	12,6	3,08
Итого за Обед		880	33,32	32,14	102,09	840,9	1,38	64,24	501,46	5,44	193,85	442,25	119,83	8,43
Итого за день		1415	54,18	51,26	166,72	1360,78	1,71	104,31	714,5	6,96	594,71	888,62	199,34	12,45

Возрастная группа 7-11 лет

День: среда

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
234/М/ССЖ	Котлета с соусом томатным, 80/30	110	12,16	10,24	13,5	195,77	0,14	6,97	309,61	4,4	34,67	157,12	40,12	1,31

128/М/ССЖ	Пюре картофельное	150	3,28	6,16	22,06	157,25	0,16	25,9	40,4	0,22	45,76	97,79	32,92	1,22
376/М/ССЖ	Чай с шиповником, 180/10	180	0,3	0,06	11,5	49,94		30,1	25,01	0,11	7,05	8,75	4,91	0,94
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8
	Йогурт фруктовый	120	4,8	1,8	17,16	108	0,04	0,6	12		134,4	103,2	15,6	0,12
Итого за Завтрак		600	23,70	18,66	83,52	604,96	0,4	63,57	387,02	5,24	231,08	401,66	106,75	4,39
Обед														
21/М/ССЖ	Салат из соленых огурцов	60	0,51	2,06	1,51	27,76	0,01	3,3	2,5	0,95	12,98	16,68	8,12	0,36
82/М/ССЖ	Борщ с капустой и картофелем со сметаной, 190/10	200	1,64	5,64	9,92	97,63	0,04	17,59	171,5	1,93	34,6	43,65	19,05	0,87
293/М/ССЖ	Куриное филе запеченное с соусом сметанно-томатным, 90/30	120	25,41	8,44	2,45	187,0	0,12	0,93	19,43	1,66	21,43	238,33	32,66	1,88
202/М/ССЖ	Макароны отварные	150	5,76	4,3	36,73	208,81	0,09		22,5	0,83	12,92	47,12	8,46	0,86
388/М/ССЖ	Напиток витаминный, 180/10	180	0,4	0,13	18,35	79,45	0,02	70,16	57,61	0,3	10,1	10,22	4,13	0,45
	Хлеб ржано-пшеничный	60	4,2	0,6	30,6	144	0,15							
Итого за Обед		770	37,92	21,17	99,56	744,63	0,43	91,98	273,54	5,67	92,03	356	72,42	4,42
Итого за день		1370	61,62	39,83	183,08	1349,59	0,83	155,55	660,56	10,91	323,11	757,66	179,17	8,81

Возрастная группа 7-11 лет

День: четверг

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
223/М/ССЖ	Запеканка из творога с соусом ягодным, 120/30	150	18,92	12,7	28,64	309,07	0,07	4,3	62	1,77	174,18	233,76	30,82	0,74
379/М/ССЖ	Напиток кофейный на молоке, 180/10	180	2,65	2,28	14,42	89,46	0,04	1,17	19,8	0,09	108,48	81	12,64	0,12
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8
338/М	Яблоко	140	0,56	0,56	13,72	65,8	0,05	14	7	0,28	22,4	15,4	12,6	3,08
Итого за Завтрак		510	25,29	15,89	76,10	558,33	0,22	19,42	88,8	2,66	314,26	364,96	69,26	4,74
Обед														
45/М/ССЖ	Салат из б/к капусты с морковью	60	1,04	5,1	3,24	63,36	0,02	28,95	301,41	2,31	27,35	23,07	13,26	0,39
96/М/ССЖ	Рассольник ленинградский на говяжьем бульоне	200	3,72	5,28	13,65	117,48	0,15	13,45	162,26	1,9	14,71	70,97	23,35	1,03
278/М/ССЖ	Тефтели из говядины	90	11,37	7,19	5,27	131,84	0,05	1	2,6	0,83	13,21	115,29	20,34	0,85
142/М/ССЖ	Рагу овощное	150	3,09	5,44	19,1	138,88	0,14	41,2	703,39	2,53	39,73	87,73	41,51	1,4

Завтрак														
268/М/ССЖ	Котлета с соусом сметанным, 90/30	120	14,70	8,48	15,68	202,26	0,30	2,04	11,3	1,0	26,20	151,52	23,36	1,32
71/М	Подгарнировка из свежих огурцов	20	0,3	0,04	0,88	5	0,01	3,4	2	0,04	8	14,4	5,6	0,22
171/М/ССЖ	Каша гречневая рассыпчатая	150	6,97	5,44	31,47	202,45	0,24		23,6	0,49	12,94	165,55	110,07	3,7
377/М/ССЖ	Чай с сахаром и лимоном, 180/10	180	0,25	0,03	10,23	43,46		2,5	0,5	0,01	7,65	9,56	5,12	0,89
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8
338/М	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	38	0,06	38	10	0,2	35	17	11	0,1
Итого за Завтрак		610	26,08	14,59	84,70	583,13	0,67	45,04	47,4	2,21	98,36	391,41	167,33	6,99
Обед														
47/М/ССЖ	Салат из квашеной капусты	60	1,08	2,06	1,8	31,78	0,01	18		0,94	29,9	18,87	9,67	0,37
102/М/ССЖ	Суп картофельный с фасолью на курином бульоне	200	6,25	6,11	15,25	142,52	0,23	9,4	165,2	1,97	37,72	125,87	31,96	1,58
292/М/ССЖ	Филе куриное, тушеное в томатном соусе, 50/50	100	14,31	10,38	1,91	158,27	0,08	2,11	169,39	3,55	15,17	141,11	22,54	1,17
202/М/ССЖ	Макароны отварные	150	5,76	4,3	36,73	208,81	0,09		22,5	0,83	12,92	47,12	8,46	0,86
388/М/ССЖ	Напиток из шиповника, 180/10	180	0,48	0,2	16,74	79,66	0,01	140	114,38	0,53	8,7	2,38	2,38	0,45
	Хлеб ржано-пшеничный	60	4,2	0,6	30,6	144	0,15							
Итого за Обед		750	32,08	23,65	103,03	765,04	0,57	169,51	471,47	7,82	104,41	335,35	75,01	4,43
Итого за день		1360	58,16	38,24	187,73	1348,17	1,24	214,55	518,87	10,03	202,77	726,76	242,34	11,42

Возрастная группа 7-11 лет

День: вторник

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
15/М	Сыр полутвердый	15	3,48	4,43		54,6	0,01	0,11	43,2	0,08	132	75	5,25	0,15
209/М/ССЖ	Яйцо вареное	40	5,08	4,6	0,28	62,8	0,03		104	0,24	22	76,8	4,8	1
175/М/ССЖ	Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сливочным, 150/5/5	160	5,11	6,22	29,63	195,47	0,11	0,99	39,73	0,23	98,92	129,16	31,32	0,7
382/М/ССЖ	Какао на молоке, 180/10	180	3,58	2,85	14,71	100,06	0,04	1,17	19,92	0,1	113,42	107,2	29,6	1
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8
338/М	Яблоко	140	0,56	0,56	13,72	65,8	0,05	14	7	0,28	22,4	15,4	12,6	3,08
Итого за Завтрак		575	20,97	19,06	77,66	572,73	0,3	16,27	213,85	1,45	397,94	438,36	96,77	6,73
Обед														

62/М/ССЖ	Салат морковный	60	0,78	4,06	4,14	56,96	0,04	3	1200	2	19,88	33,83	23,02	0,45
82/М/ССЖ	Борщ с капустой и картофелем со сметаной, 190/10	200	1,64	5,64	9,92	97,63	0,04	17,59	171,5	1,93	34,6	43,65	19,05	0,87
260/М/ССЖ	Гуляш из говядины	100	16,36	10,8	3,3	175,85	0,57	4,27		1,43	13,17	168,05	22,7	2,46
171/М/ССЖ	Каша гречневая рассыпчатая	150	6,97	5,44	31,47	202,45	0,24		23,6	0,49	12,94	165,55	110,07	3,7
342/М/ССЖ	Компот из вишни, 180/10	180	0,14	0,04	11,89	49,26	0,01	2,7		0,05	6,96	5,4	4,68	0,12
	Хлеб ржано-пшеничный	60	4,2	0,6	30,6	144	0,15							
338/М	Яблоко	140	0,56	0,56	13,72	65,8	0,05	14	7	0,28	22,4	15,4	12,6	3,08
Итого за Обед		890	30,64	26,42	105,03	785,34	1,1	41,56	1397,6	6,17	109,71	431,58	192,11	10,68
Итого за день		1465	51,61	45,48	182,69	1358,07	1,4	57,83	1611,45	7,62	507,65	869,94	288,88	17,41

Возрастная группа 7-11 лет

День: среда

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
234/М/ССЖ	Котлета с соусом сметанным, 80/30	110	11,43	8,42	11,1	167,39	0,12	1,05	17,61	3,0	29,70	140,21	29,04	0,93
128/М/ССЖ	Пюре картофельное	150	3,28	6,16	22,06	157,25	0,16	25,9	40,4	0,22	45,76	97,79	32,92	1,22
376/М/ССЖ	Чай с шиповником, 180/10	180	0,3	0,06	11,5	49,94		30,1	25,01	0,11	7,05	8,75	4,91	0,94
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8
	Йогурт фруктовый	120	4,8	1,8	17,16	108	0,04	0,6	12		134,4	103,2	15,6	0,12
Итого за Завтрак		600	23,27	16,84	81,13	576,58	0,38	57,65	95,02	3,8	226,11	384,75	95,67	4,01
Обед														
45/М/ССЖ	Салат из б/к капусты с морковью	60	1,04	5,1	3,24	63,36	0,02	28,95	301,41	2,31	27,35	23,07	13,26	0,39
96/М/ССЖ	Рассольник ленинградский на бульоне из птицы	200	3,59	5,91	13,65	122,68	0,17	13,35	166,26	1,92	15,11	66,97	22,75	0,87
293/М/ССЖ	Куриное филе запеченное с соусом сметанно-томатным, 90/30	120	25,41	8,44	2,45	187,0	0,12	0,93	19,43	1,66	21,43	238,33	32,66	1,88
171/М/ССЖ	Рис отварной	150	3,82	4,17	40,03	212,87	0,04		22,5	0,27	6,26	82,65	27,07	0,56
388/М/ССЖ	Напиток витаминный, 180/10	180	0,4	0,13	18,35	79,45	0,02	70,16	57,61	0,3	10,1	10,22	4,13	0,45
	Хлеб ржано-пшеничный	60	4,2	0,6	30,6	144	0,15							
Итого за Обед		770	38,46	24,35	108,32	809,34	0,52	113,39	567,21	6,46	80,25	421,24	99,87	4,15
Итого за день		1370	61,73	41,19	189,45	1385,92	0,9	171,04	662,23	10,26	306,36	805,99	195,54	8,16

Возрастная группа 7-11 лет

День: четверг

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
223/М/ССЖ	Запеканка из творога с соусом сметанным сладким, 120/30	150	19,14	13,8	24,69	303,74	0,07	0,5	70	1,74	172,24	232,86	25,36	0,65
379/М/ССЖ	Напиток кофейный на молоке, 180/10	180	2,65	2,28	14,42	89,46	0,04	1,17	19,8	0,09	108,48	81	12,64	0,12
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8
338/М	Яблоко	140	0,56	0,56	13,72	65,8	0,05	14	7	0,28	22,4	15,4	12,6	3,08
Итого за Завтрак		510	25,51	17,07	72,15	553,0	0,22	15,7	96,8	2,63	312,32	364,06	63,8	4,65
Обед														
55/М/ССЖ	Салат из свеклы с соленым огурцом	60	0,73	5,06	3,68	63,6	0,01	4,85	1,73	2,26	18,6	22,16	11	0,64
102/М/ССЖ	Суп картофельный с горохом на бульоне из птицы	200	6,96	3,63	15,43	123,19	0,21	9,2	162,42	1,5	27,66	89,21	29,56	1,72
268/М/ССЖ	Котлета	90	14,18	7,25	13,61	180,58	0,29	1,11	3,3	0,9	17,34	143,33	21,25	1,23
142/М/ССЖ	Рагу овощное	150	3,09	5,44	19,1	138,88	0,14	41,2	703,39	2,53	39,73	87,73	41,51	1,4
342/М/ССЖ	Компот из свежих яблок, 180/10	180	0,14	0,14	13,51	56,82	0,01	3,6	1,8	0,07	6,06	3,96	3,24	0,82
	Хлеб ржано-пшеничный	60	4,2	0,6	30,6	144	0,15							
Итого за Обед		740	29,30	22,12	95,93	707,07	0,81	59,96	872,64	7,26	109,39	346,39	106,56	5,81
Итого за день		1250	54,81	39,19	168,08	1260,07	1,03	75,66	969,44	9,89	421,71	710,45	170,36	10,46

Возрастная группа 7-11 лет

Сезон осенне-зимний

День: пятница

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
71/М	Поджаривка из свежих помидоров	20	0,22	0,04	0,76	4,8	0,01	5	26,6	0,14	2,8	5,2	4	0,18
292/М/ССЖ	Филе куриное, тушеное в томатном соусе, 50/50	100	14,31	10,38	1,91	158,27	0,08	2,11	169,39	3,55	15,17	141,11	22,54	1,17

171/М/ССЖ	Рис отварной	150	3,82	4,17	40,03	212,87	0,04		22,5	0,27	6,26	82,65	27,07	0,56	
377/М/ССЖ	Чай с сахаром и лимоном, 180/10	180	0,25	0,03	10,23	43,46		2,5	0,5	0,01	7,65	9,56	5,12	0,89	
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8	
338/М	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	38	0,06	38	10	0,2	35	17	11	0,1	
Итого за Завтрак		590	22,56	15,22	79,75	551,4	0,25	47,61	228,99	4,69	76,08	290,32	82,93	3,7	
Обед															
62/М/ССЖ	Салат из отварной моркови с сыром	60	2,67	7,7	3,11	93,46	0,03	2,31	925,92	2,43	92,45	70,08	20,32	0,41	
88/М/ССЖ	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной, 190/10	200	1,71	5,7	7,62	89,15	0,05	29,49	171,89	1,91	35,12	42,33	17,43	0,62	
232/МССЖ	Рыба запеченная с соусом сметанным, 90/30	120	17,45	3,22	3,72	114,13	0,13	0,56	18,5	0,86	52,26	262,74	60,32	1,00	
128/М/ССЖ	Пюре картофельное	150	3,28	6,16	22,06	157,25	0,16	25,9	40,4	0,22	45,76	97,79	32,92	1,22	
349/М/ССЖ	Компот из сухофруктов, 180/10	180	0,33	0,02	18,83	77,85		0,3	0,45	0,15	16,95	11,55	4,5	0,93	
	Хлеб ржано-пшеничный	60	4,2	0,6	30,6	144	0,15								
Итого за Обед		770	29,64	23,40	85,94	675,84	0,52	58,56	1157,16	5,57	242,54	484,49	135,49	4,18	
Итого за день		1360	52,2	38,62	165,69	1227,24	0,77	106,17	1386,15	10,26	318,62	774,81	218,42	7,88	

Сборники, используемые при разработке меню:

- Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П. Могильного и В.А Тутьяна – М.: ДеЛи плюс, 2017

"УТВЕРЖДАЮ"

“СОГЛАСОВАНО”

Директор МП “Детское питание”
города Рязани

Директор МБОУ "Школа № ____ "

Каминская И. В. _____

Типовое 10-ти дневное диетическое (сахарный диабет) меню

Возрастная группа

7-11 лет

День: понедельник

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
71/М	Подгарнировка из свежих огурцов	60	0,48	0,06	1,5	8,4	0,02	6	6	0,06	10,2	18	8,4	0,3
291/М/ССЖ	Плов с индейкой (перловая крупа)	200	22,83	5,06	31,57	269,54	0,12	3,15	587	2,00	38,71	285,46	45,63	1,80
377/М/СД	Чай с лимоном (сироп стевии)	180	0,25	0,03	0,25	3,56		2,5	0,5	0,01	7,35	9,56	5,12	0,86
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,4	0,2	10,2	48	0,05							
Итого за Завтрак		460	24,96	5,35	43,52	329,50	0,19	11,65	593,8	2,07	56,26	313,02	59,15	2,96
Обед														
62/М/ССЖ	Салат морковный	60	0,78	5,06	4,14	65,95	0,04	3	1200	2,44	17,3	33,33	22,87	0,43
99/М/ССД	Суп из овощей со сметаной 10%, 190/10	200	1,55	4,21	8,71	79,46	0,06	18,65	168,15	1,45	28,9	43,63	16,91	0,61
295/М/СД	Биточек куриный с соусом томатным, 90/30	120	13,23	6,63	9,5	151,30	0,10	6,9	305,4	2,35	25,03	147,10	29,94	1,65
171/М/ССЖ	Каша гречневая рассыпчатая	150	6,55	1,72	29,69	160,16	0,22		1,04	0,42	11,5	155,19	104,07	3,49
388/М/СД	Напиток из шиповника (сироп стевии)	180	0,48	0,2	6,77	39,76	0,01	140	114,38	0,53	8,4	2,38	2,38	0,42
	Хлеб ржаной	30	1,47	0,3	13,44	63	0,03			0,21	5,4	27,6	6	0,87
Итого за Обед		740	48,12	18,12	72,23	559,63	0,46	168,5	1788,97	7,4	96,53	409,23	182,17	7,47
Итого за день		1200	73,08	23,47	115,75	889,13	0,65	180,15	2382,76	9,47	152,79	722,25	241,32	10,43

Возрастная группа

7-11 лет

День: вторник

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
71/М	Подгарнировка из зеленого горошка	20	0,62	0,04	1,3	8	0,02	2	10	0,04	4	12,4	4,2	0,14
215/М/СД	Омлет белковый паровой	50	4,86	2,21	1,07	43,48	0,01	0,18	1,4	0,88	21,9	23,67	5,63	0,1
173/М/СД	Каша овсяная молочная	160	4,72	3,01	17,77	117,42	0,13	0,79	13,42	0,33	87,89	134,07	15,63	0,94
382/М/СД	Какао на молоке (сироп стевии)	180	3,37	1,8	4,25	47,56	0,04	1,04	8,12	0,01	101,12	98,2	28,2	0,96
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,8	0,4	20,4	96	0,1							

Итого за Завтрак		440	16,37	7,46	44,79	312,46	0,3	4,01	32,94	1,26	214,91	268,34	53,66	2,14
Обед														
24/М/ССЖ	Салат из свежих помидоров и огурцов	60	0,76	3,12	2,73	42,71	0,03	11,79	40,77	1,58	19,02	28,83	13,3	0,6
102/М/ССЖ	Суп картофельный с горохом на говяжьем бульоне	200	6,7	4,42	15,42	128,49	0,27	9,5	161,52	1,49	27,56	89,21	30,16	1,92
459/М/ССЖ	Рагу из овощей со свининой	240	20,11	23,45	17,57	367,58	0,90	42,04	245,96	2,61	55,80	258,33	51,70	2,30
342/М/СД	Компот из вишни (сироп стевии)	180	0,14	0,04	1,91	9,36	0,01	2,7		0,05	6,66	5,4	4,68	0,09
	Хлеб ржаной	50	2,45	0,5	22,4	105	0,05			0,35	9	46	10	1,45
Итого за Обед		730	30,16	31,53	60,03	653,14	1,3	66,03	448,25	6,08	118,04	427,77	109,84	6,36
Итого за день		1170	46,53	38,99	104,82	965,6	1,56	70,04	481,19	7,34	332,95	696,11	163,5	8,5

Возрастная группа 7-11 лет
День: среда
Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
234/М/СД	Котлета с соусом томатным, 80/30	110	10,82	8,96	11,45	170,09	0,11	6,88	305,21	4,07	38,14	162,20	44,21	1,25
125/М/ССЖ	Картофель отварной	150	3,1	0,62	25,27	119,35	0,19	31	4,65	0,16	16,6	90,13	35,72	1,4
376/М/СД	Чай с шиповником (сироп стевии)	180	0,3	0,06	11,5	49,94		30,1	25,01	0,11	7,05	8,75	4,91	0,94
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,4	0,2	10,2	48	0,05							
Итого за Завтрак		460	15,20	9,84	47,95	344,8	0,34	67,98	334,87	4,25	60,79	261,78	83,02	3,69
Обед														
41/М/ССЖ	Салат из соленых огурцов	60	0,51	2,06	1,51	27,76	0,01	3,3	2,5	0,95	12,98	16,68	8,12	0,36
82/М/ССЖ	Борщ с капустой и картофелем со сметаной 10%, 190/10	200	1,65	5,14	7,96	85,35	0,04	17,6	168	1,93	34,74	43,75	19,15	0,85
293/М/СД	Куриное филе запеченное с соусом сметанно-томатным	120	30,53	4,75	2,48	174,9	0,10	3,47	19,43	1,19	20,92	230,89	113,28	1,93
171/М/ССЖ	Каша пшеничная рассыпчатая	150	3,67	4,02	22,67	141,62	0,1		22,5	0,61	16,24	92,96	19,94	1,58
388/М/СД	Напиток витаминный (сироп стевии)	180	0,4	0,13	8,37	39,55	0,02	70,16	57,61	0,3	9,8	10,22	4,13	0,42
	Хлеб ржаной	40	1,96	0,4	17,92	84	0,04			0,28	7,2	36,8	8	1,16
Итого за Обед		750	38,72	16,50	60,91	553,16	0,31	94,53	270,04	5,26	101,88	431,3	172,62	6,3
Итого за день		1210	53,92	26,34	108,86	897,96	0,65	162,51	604,91	9,51	162,67	693,08	255,64	9,99

Возрастная группа 7-11 лет
День: четверг

Неделя: 1

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
223/М/СД	Запеканка из творога с соусом ягодным, 120/30	150	21,77	8,93	12,19	220,83	0,08	4,3	34,28	1,51	175,89	256,24	39,98	0,88
379/М/СД	Напиток кофейный на молоке (сироп стевии)	180	2,74	1,38	4,44	41,46	0,04	1,17	9		108,18	81	12,64	0,09
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,8	0,4	20,4	96	0,1							
Итого за Завтрак		370	27,31	10,71	37,03	358,29	0,22	5,42	43,28	1,51	284,07	337,24	52,62	0,97
Обед														
45/М/ССЖ	Салат из б/к капусты с морковью	60	1,04	5,1	3,24	63,36	0,02	28,95	301,41	2,31	27,35	23,07	13,26	0,39
96/М/ССЖ	Рассольник ленинградский на говяжьем бульоне	200	3,82	5,28	13,36	116,76	0,15	13,45	162,26	1,92	15,91	74,25	22,95	1,07
278/М/СД	Ёжики из говядины	90	11,37	7,19	5,27	131,84	0,05	1	2,6	0,83	13,21	115,29	20,34	0,85
142/М/ССЖ	Рагу овощное	150	3,07	5,42	17,94	133,98	0,13	45,2	703,39	2,53	43,53	85,03	40,81	1,37
349/М/СД	Компот из сухофруктов (сироп стевии)	180	0,33	0,02	8,86	37,95		0,3	0,45	0,15	16,65	11,55	4,5	0,9
	Хлеб ржаной	40	1,96	0,4	17,92	84	0,04			0,28	7,2	36,8	8	1,16
Итого за Обед		720	21,59	23,41	66,59	567,89	0,39	88,9	1170,11	8,02	123,85	345,99	109,86	5,74
Итого за день		1090	48,9	34,12	103,62	926,18	0,61	94,32	1213,39	9,53	407,92	683,23	162,48	6,71

Возрастная

группа

7-11 лет

День: пятница

Неделя: 1

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
71/М	Поджаренная из свежих помидоров	20	0,22	0,04	0,76	4,8	0,01	5	26,6	0,14	2,8	5,2	4	0,18
295/М/СД	Биточек куриный с соусом сметанным, 90/30	120	12,85	4,92	7,0	123,62	0,08	0,9	13,4	0,88	20,82	135,47	20,74	1,31
171/М/ССЖ	Каша гречневая рассыпчатая	150	6,55	1,72	29,69	160,16	0,22		1,04	0,42	11,5	155,19	104,07	3,49
377/М/СД	Чай с лимоном (сироп стевии)	180	0,25	0,03	0,25	3,56		2,5	0,5	0,01	7,35	9,56	5,12	0,86
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,4	0,2	10,2	48	0,05							
Итого за Завтрак		490	21,27	6,91	47,89	340,14	0,36	8,43	41,54	1,45	42,47	305,42	133,93	5,84

Обед														
24/М/ССЖ	Салат из свежих помидоров и огурцов	60	0,76	3,12	2,73	42,71	0,03	11,79	40,77	1,58	19,02	28,83	13,3	0,6
88/М/СД	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной 10%, 190/10	200	1,72	5,2	7,65	84,85	0,05	29,5	168,39	1,91	35,32	42,43	17,53	0,61
268/М/СД	Котлета с соусом сметанно-томатным, 90/30	120	12,18	10,57	10,75	187,99	0,10	6,88	1238	2,32	22,14	154,75	23,06	2,22
125/М/ССЖ	Картофель отварной	150	3,1	0,62	25,27	119,35	0,19	31	4,65	0,16	16,6	90,13	35,72	1,4
342/М/СД	Компот из свежих яблок (сироп стевии)	180	0,14	0,14	3,53	16,92	0,01	3,6	1,8	0,07	5,76	3,96	3,24	0,79
	Хлеб ржаной	30	1,47	0,3	13,44	63	0,03			0,21	5,4	27,6	6	0,87
Итого за Обед		740	19,37	19,95	63,37	514,82	0,41	82,77	1453,61	6,25	104,24	347,7	98,85	6,49
Итого за день		1230	40,64	26,86	111,26	854,96	0,77	91,2	1495,15	7,7	146,71	653,12	232,78	12,33

Возрастная группа 7-11 лет
День: понедельник
Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
294/М/СД	Биточки из индейки с соусом сметанным, 90/30	130	14,79	4,63	8,33	138,77	0,06	0,5	13,4	1,06	20,76	148,10	17,94	1,06
71/М	Подгарнировка из свежих огурцов	20	0,16	0,02	0,5	2,8	0,01	2	2	0,02	3,4	6	2,8	0,1
171/М/ССЖ	Каша пшеничная рассыпчатая	150	3,67	4,02	22,67	141,62	0,1		22,5	0,61	16,24	92,96	19,94	1,58
377/М/СД	Чай с лимоном (сироп стевии)	180	0,25	0,03	0,25	3,56		2,5	0,5	0,01	7,35	9,56	5,12	0,86
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,4	0,2	10,2	48	0,05							
Итого за Завтрак		490	20,27	8,90	41,95	334,75	0,22	5,03	38,4	1,7	47,75	256,62	45,8	3,6
Обед														
47/М/ССЖ	Салат из квашеной капусты	60	1,08	2,06	1,8	31,78	0,01	18		0,94	29,9	18,87	9,67	0,37
102/М/ССЖ	Суп картофельный с фасолью на курином бульоне	200	4,38	4,5	15,25	120,52	0,14	9,2	161,2	1,94	36,32	109,87	30,06	1,45
292/М/ССЖ	Филе куриное, тушеное в томатном соусе	100	14,36	10,23	2,11	158,00	0,08	2,57	168,34	3,56	15,43	141,82	23,07	1,19
129/М/ССЖ	Брокколи на пару	150	4,93	2,7	7,04	70,78	0,12	156,99	54,56	2,25	83,82	116,43	37,03	1,29
388/М/СД	Напиток из шиповника (сироп стевии)	180	0,48	0,2	6,77	39,76	0,01	140	114,38	0,53	8,4	2,38	2,38	0,42
	Хлеб ржаной	50	2,45	0,5	22,4	105	0,05			0,35	9	46	10	1,45
Итого за Обед		740	27,68	20,19	55,37	525,84	0,41	326,76	498,48	9,57	182,87	435,37	112,21	6,17

Итого за день	1230	47,95	29,09	97,32	860,59	0,63	331,79	536,88	11,27	230,62	691,99	158,01	9,77
----------------------	-------------	--------------	--------------	--------------	---------------	-------------	---------------	---------------	--------------	---------------	---------------	---------------	-------------

Возрастная группа 7-11 лет

День: вторник

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
71/М	Подгарнировка из зеленого горошка	20	0,62	0,04	1,3	8	0,02	2	10	0,04	4	12,4	4,2	0,14
215/М/СД	Омлет белковый паровой	50	4,86	2,21	1,07	43,48	0,01	0,18	1,4	0,88	21,9	23,67	5,63	0,1
174/М/СД	Каша гречневая молочная	160	6,41	2,19	22,83	136,67	0,17	0,92	7,78	0,27	92,88	165,4	77,99	2,36
382/М/СД	Какао на молоке (сироп стевии)	180	3,37	1,8	4,25	47,56	0,04	1,04	8,12	0,01	101,12	98,2	28,2	0,96
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	15,3	72	0,08							
Итого за Завтрак		440	17,36	6,54	44,75	307,71	0,32	4,14	27,3	1,2	219,9	299,67	116,02	3,56
Обед														
62/М/ССЖ	Салат морковный	60	0,78	5,06	4,14	65,95	0,04	3	1200	2,44	17,3	33,33	22,87	0,43
82/М/ССЖ	Борщ с капустой и картофелем со сметаной 10%, 190/10	200	1,65	5,14	7,96	85,35	0,04	17,6	168	1,93	34,74	43,75	19,15	0,85
260/М/ССЖ	Гуляш из говядины	100	16,47	13,96	3,34	204,89	0,57	4,72		2,71	14,38	176,69	26,02	2,56
171/М/ССЖ	Каша гречневая рассыпчатая	150	6,55	1,72	29,69	160,16	0,22		1,04	0,42	11,5	155,19	104,07	3,49
342/М/СД	Компот из вишни (сироп стевии)	180	0,14	0,04	1,91	9,36	0,01	2,7		0,05	6,66	5,4	4,68	0,09
	Хлеб ржаной	30	1,47	0,3	13,44	63	0,03			0,21	5,4	27,6	6	0,87
Итого за Обед		720	27,06	26,22	60,48	588,71	0,91	28,02	1369,04	7,76	89,98	441,96	182,79	8,29
Итого за день		1160	44,42	32,76	105,23	896,42	1,23	32,16	1396,34	8,96	309,88	741,63	298,81	11,85

Возрастная группа 7-11 лет

День: среда

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
234/М/СД	Котлета Морячок с соусом сметанным, 80/30	110	10,44	7,25	8,96	143,23	0,09	0,96	13,21	2,60	33,93	150,57	35,01	0,91
125/М/ССЖ	Картофель отварной	150	3,1	0,62	25,27	119,35	0,19	31	4,65	0,16	16,6	90,13	35,72	1,4
376/М/СД	Чай с шиповником (сироп стевии)	180	0,3	0,06	11,5	49,94		30,1	25,01	0,11	7,05	8,75	4,91	0,94

	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,4	0,2	10,2	48	0,05							
Итого за Завтрак		460	14,82	8,13	45,46	317,12	0,32	62,06	42,87	2,78	56,58	250,15	73,82	3,35
Обед														
45/М/ССЖ	Салат из б/к капусты с морковью	60	1,04	5,1	3,24	63,36	0,02	28,95	301,41	2,31	27,35	23,07	13,26	0,39
96/М/ССЖ	Рассольник ленинградский на бульоне из птицы	200	3,69	5,91	13,36	121,96	0,17	13,35	166,26	1,95	16,31	70,25	22,35	0,91
293/М/СД	Куриное филе запеченное с соусом сметанно-томатным 90/30	120	30,53	4,75	2,48	174,9	0,10	3,47	19,43	1,19	20,92	230,89	113,28	1,93
171/М/ССЖ	Каша пшеничная рассыпчатая	150	3,67	4,02	22,67	141,62	0,1		22,5	0,61	16,24	92,96	19,94	1,58
388/М/СД	Напиток витаминный (сироп стевии)	180	0,4	0,13	8,37	39,55	0,02	70,16	57,61	0,3	9,8	10,22	4,13	0,42
	Хлеб ржаной	30	1,47	0,3	13,44	63	0,03			0,21	5,4	27,6	6	0,87
Итого за Обед		740	40,80	20,21	63,56	604,37	0,44	115,93	567,21	6,57	96,02	454,99	178,96	6,1
Итого за день		1200	55,62	28,34	109,02	921,49	0,76	177,99	610,08	9,35	152,6	705,14	252,78	9,45

Возрастная группа 7-11 лет
 День: четверг
 Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
223/М/СД	Запеканка из творога с соусом сметанным сладким 120/30	150	22,04	10,22	16,11	248,12	0,08	0,5	42,28	1,45	174,95	260,62	36,40	0,85
379/М/СД	Напиток кофейный на молоке (сироп стевии)	180	2,74	1,38	4,44	41,46	0,04	1,17	9		108,18	81	12,64	0,09
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,8	0,4	20,4	96	0,1							
Итого за Завтрак		370	27,59	11,60	35,99	362,19	0,22	1,71	48,48	1,45	283,14	341,7	49,12	0,92
Обед														
55/М/ССЖ	Салат из свеклы с соленым огурцом	60	0,73	5,06	3,68	63,6	0,01	4,85	1,73	2,26	18,6	22,16	11	0,64
102/М/ССЖ	Суп картофельный с горохом на бульоне из птицы	200	6,96	3,63	15,43	123,19	0,21	9,2	162,42	1,5	27,66	89,21	29,56	1,72
294/М/СД	Биточки из индейки	90	14,32	3,29	6,74	118,43	0,05	0,5	5,4	1,04	11,77	136,05	14,97	0,97
142/М/ССЖ	Рагу овощное	150	3,07	5,42	17,94	133,98	0,13	45,2	703,39	2,53	43,53	85,03	40,81	1,37
342/М/СД	Компот из свежих яблок (сироп стевии)	180	0,14	0,14	3,53	16,92	0,01	3,6	1,8	0,07	5,76	3,96	3,24	0,79
	Хлеб ржаной	40	1,96	0,4	17,92	84	0,04			0,28	7,2	36,8	8	1,16
Итого за Обед		720	27,18	17,94	65,24	540,12	0,45	63,35	874,74	7,68	114,52	373,21	107,58	6,65
Итого за день		1090	54,77	29,54	101,23	902,31	0,67	65,06	923,22	9,13	397,66	714,91	156,70	7,57

Возрастная группа

7-11 лет

День: пятница

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
71/М	Поджаривание из свежих помидоров	20	0,22	0,04	0,76	4,8	0,01	5	26,6	0,14	2,8	5,2	4	0,18
292/М/ССЖ	Филе куриное, тушеное в томатном соусе	100	14,31	10,23	1,92	156,98	0,08	2,12	168,34	3,55	15,23	141,14	22,57	1,17
171/М/ССЖ	Каша гречневая рассыпчатая	150	6,55	1,72	29,69	160,16	0,22		1,04	0,42	11,5	155,19	104,07	3,49
377/М/СД	Чай с лимоном (сироп стевии)	180	0,25	0,03	0,25	3,56		2,5	0,5	0,01	7,35	9,56	5,12	0,86
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,4	0,2	10,2	48	0,05							
Итого за Завтрак		470	22,73	12,22	42,82	373,5	0,36	9,62	196,48	4,12	36,88	311,09	135,76	5,7
Обед														
24/М/ССЖ	Салат из свежих помидоров и огурцов	60	0,76	3,12	2,73	42,71	0,03	11,79	40,77	1,58	19,02	28,83	13,3	0,6
88/М/СД	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной 10%, 190/10	200	1,72	5,2	7,65	84,85	0,05	29,5	168,39	1,91	35,32	42,43	17,53	0,61
232/М/ССЖ	Хек запеченный с соусом сметанным, 90/30	120	19,88	4,17	4,84	135,97	0,16	0,60	19,3	0,47	46,8	300,98	48,07	1,07
125/М/ССЖ	Картофель отварной	150	3,1	0,62	25,27	119,35	0,19	31	4,65	0,16	16,6	90,13	35,72	1,4
349/М/СД	Компот из сухофруктов (сироп стевии)	180	0,33	0,02	8,86	37,95		0,3	0,45	0,15	16,65	11,55	4,5	0,9
	Хлеб ржаной	30	1,47	0,3	13,44	63	0,03			0,21	5,4	27,6	6	0,87
Итого за Обед		740	27,26	13,43	62,79	483,83	0,46	73,19	233,56	4,48	139,78	501,52	125,14	5,45
Итого за день		1210	49,99	25,65	105,61	857,33	0,82	82,81	430,04	8,6	176,66	812,61	260,9	11,15

Сборники, используемые при разработке меню:

- Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П. Могильного и В.А Тугельяна – М.: ДеЛи плюс, 2017