

ДОГОВОР № _____

на оказание услуг по предоставлению питания школьникам

г. Рязань

«___» _____ 20__ г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение города Рязани «Лицей № 4», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Масаловой Ирины Ивановны, действующего на основании Устава, с одной стороны, Акционерное общество «Детское питание» города Рязани, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Жарова Андрея Александровича, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», заключили настоящий договор о нижеследующем:

I. Предмет договора

1.1. В соответствии с результатами проведенного запроса котировок в электронной форме (протокол № **32414349580** от 27 декабря 2024г.) и условиями настоящего договора, Заказчик поручает, а Исполнитель обязуется **оказать услуги по предоставлению питания школьникам** согласно описанию закупки (Техническому заданию (Приложение № 1 к договору). Оплата Исполнителю производится Заказчиком за оказанные услуги по фактическому количеству учащихся, пользующихся организованным питанием в образовательном учреждении, за счет средств автономных учреждений, КВР 244.

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

2. Стоимость договора и порядок расчетов

2.1. Цена настоящего договора составляет 3 304 782 (три миллиона триста четыре тысячи семьсот восемьдесят два) рубля, НДС не предусмотрен.

В том числе:

- код субсидии 474 25 005 0 «Субсидии автономным учреждениям общего образования на организацию бесплатного питания детей школьного возраста льготной категории в рамках муниципальной программы "Развитие образования в городе Рязани": 948 604 (девятьсот сорок восемь тысяч шестьсот четыре) рубля 50 копеек.

- код субсидии 474 25 012 0 «Субсидии автономным учреждениям общего образования на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях, за счет средств бюджета города Рязани» 744 502 (семьсот сорок четыре тысячи пятьсот два) рубля 50 копеек.

- код субсидии 474 25 014 0 «Субсидии автономным учреждениям общего образования на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях, на условиях софинансирования из вышестоящих бюджетов»: 1 611 675 (один миллион шестьсот одиннадцать тысяч шестьсот семьдесят пять) рублей 00 копеек.

	Количество учащихся, получающих питание, чел.	Количество дней питания	Стоимость питания 1 человека в день
Учащиеся 1-4 классов без доп.питания	250	87	108,33 руб., в том числе стоимость набора пищевых

			продуктов для организации горячего питания – 74,10 руб, стоимость услуг по организации горячего питания – 34,23 руб.
Учащиеся 5-11 классов без доп.питания	62	87	108,33 руб.
Учащиеся 1-11 классов (доп.питание)	104	87	40,26 руб.

- стоимость питания 1 человека в день:

- в соответствии с меню на 1-4 класс – 108,33 руб., в том числе стоимость набора пищевых продуктов для организации горячего питания – 74,10 руб., стоимость услуг по организации горячего питания – 34,23 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.

- в соответствии с меню 5-11 классов – 108,33 руб;

- в соответствии с меню 1-11 классов доп. питание – 40,26 руб.

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

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

2.3. Средством платежа является российский рубль.

Срок оплаты Заказчиком поставленного товара, выполненной работы (ее результатов), оказанной услуги должен составлять не более 7 (Семи) рабочих дней с даты выполненной работы (ее результатов), оказанной услуги, за исключением случаев, если иной срок оплаты установлен законодательством Российской Федерации, Правительством Российской Федерации в целях обеспечения обороноспособности и безопасности государства. Расчётным периодом по оплате организации питания являются периоды с 01 числа по 15 число месяца (I период) и с 16 числа по 31 число месяца (II период).

Оплата Исполнителю производится Заказчиком за оказанные услуги по фактическому количеству учащихся, пользующихся организованным питанием в образовательном учреждении.

Исполнитель обязан предоставить 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.

2.4. Заказчик по согласованию с Исполнителем вправе увеличить или уменьшить предусмотренный договором объем услуг не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены договора пропорционально дополнительному услуги исходя из установленной в договоре цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены договора. При уменьшении предусмотренного договором объема услуг стороны договора обязаны уменьшить цену договора исходя из цены единицы услуги.

3. Права и обязанности сторон

3.1. Заказчик имеет право осуществлять систематический контроль за ходом и качеством оказываемых услуг.

3.2. Заказчик обязан:

- предоставить Исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения. Имущество предоставляется Исполнителю на основании договора, заключенного с Исполнителем, во временное пользование с последующим возвратом в надлежащем состоянии с учетом износа;
- обеспечить для транспорта Исполнителя беспрепятственный доступ к пищеблоку, расположенному на территории Заказчика для выгрузки продуктов питания с 6.00 до 17.00;
- производить за свой счет ремонт помещений столовых, мебели, обеспечение коммунальными услугами;
- утверждать совместно с Исполнителем графики работы столовой;
- выделить ответственных лиц для оформления расчетов за питание учащихся;
- осуществлять контроль за соблюдением сроков оказания услуг;
- следить за целевым использованием пищевой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- следить за качеством готовой продукции;
- следить за организацией приема обучающихся, соблюдения ими правил личной гигиены и наличием для этого необходимых условий;
- следить за состоянием здоровья обучающихся и обеспеченности пищевыми веществами (в том числе белками, витаминами, микроэлементами и другими незаменимыми пищевыми веществами);
- по окончании приема пищи осуществлять уборку обеденного зала;
- своевременно производить оплату Исполнителю за оказанные услуги в рамках обязательств, предусмотренных настоящим договором.
- своевременно производить замену вышедшего из строя оборудования.

3.3. Исполнитель обязан:

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

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

3.3.3. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

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

3.3.5. Осуществлять доставку продуктов питания специализированным транспортом.

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

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

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

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

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

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

3.3.12. Соблюдать разнообразие ассортимента приготавливаемого питания.

3.3.13. Информировать Заказчика о ходе оказания услуг.

3.3.14. Нести ответственность за недостатки услуг.

3.3.15. Выполнять взятые на себя по настоящему договору обязательства в установленный срок.

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

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

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

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

3.3.20. Осуществлять систематический производственный контроль совместно с Госсанэпиднадзором:

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

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

3.3.22. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего и основного общего в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

3.3.23. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим

и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

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

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

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

4. Срок, место и условия оказания услуг

4.1. Срок оказания услуг: с даты заключения договора по 23.05.2025.

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

4.3. Место оказания услуг: МАОУ «Лицей № 4», г. Рязань, Соборная площадь, д.15

4.4. Условия оказания услуг: Доставка продуктов питания должна осуществляться Исполнителем специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

Оказание услуг осуществляется силами и за счет средств исполнителя в соответствии с требованиями Заказчика по утвержденному и согласованному примерному десятидневному циклическому меню согласно приказу руководителя учреждения, на обеспечение питанием с указанием количества школьников.

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 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) 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. При исполнении договора в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации 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 договоре.

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

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 договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

6.3. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается договором 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 договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы в размере 5000 рублей.

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

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

6.7. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства, и устанавливается договором в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором и фактически исполненных Исполнителем.

6.8. Размер штрафа устанавливается договором и рассчитывается как процент цены договора.

6.9. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается в виде суммы в размере _____ (_____) рублей _____ копеек, что составляет 5 процентов цены договора, указанной в пункте 2.1. настоящего договора.

За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного договором, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы в размере 5000 рублей).

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

6.11. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

7. Срок действия договора

7.1. Договор вступает в силу с момента заключения и до 30 июня 2025 года.

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

7.3. Споры и разногласия по настоящему договору 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. Все приложения и дополнительные соглашения к настоящему договору являются неотъемлемой частью договора.

7.5. Изменение договора 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 договору.

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

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

7.8. Договор составлен в форме электронного документа, подписанного усиленными электронными подписями Сторон.

8. Расторжение договора

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

8.2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора 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 договора.

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

8.5. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора вступает в силу и договор считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения договора.

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

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

8.8. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения договора вступает в силу и договор считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора.

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

8.16. При расторжении договора виновная Сторона возмещает пострадавшей Стороне

понесенные убытки.

9. Обстоятельства непреодолимой силы.

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

10.2. Сторона, для которой создавалась невозможность исполнения обязательств по настоящему договору вследствие обстоятельств непреодолимой силы, в течение 3 (Три) календарных дней с момента их наступления в письменной форме извещает другую Сторону с приложением документов, удостоверяющих факт наступления указанных обстоятельств.

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

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

10. Юридические адреса и реквизиты сторон

Заказчик:

**Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
города Рязани «Лицей № 4»**

Адрес: 390000, г.Рязань, Соборная пл. д.15

Тел.: 8 (4912) 25-66-95, 25-42-33

e-mail:

ИНН 6231040675 КПП 623401001

ОГРН 1026201269709

Банковские реквизиты:

р/с 03234643617010005900

Отделение Рязань Банка России/УФК
по Рязанской области г.Рязань

к/с 40102810345370000051

БИК 016126031

ОКТМО 61701000

ОКПО 24284611

ОКОПФ 75401

ОКАТО 61401380000

Лицевой счет 31474003830 в

ФКУ администрации г.Рязани

Директор МАОУ «Лицей № 4»

_____/И.И. Масалова/

МП

Исполнитель:

**Акционерное общество
«Детское питание» города Рязани**

ИНН: 6200007935

КПП: 620001001

ОГРН: 1246200006788

Адрес: 390023, г. Рязань,

ул. Электrozаводская, д. 52

Телефон: 44-08-06, 44-03-82

Банк: Рязанское отделение № 8606 ПАО
«Сбербанк»

Р/С: 40702810753000005876

К/С: 3010181050000000614

БИК: 046126614

_____/А.А.Жаров/

МП

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**1. Общая информация об объекте закупки:**

Объект закупки: оказание услуг по предоставлению питания школьникам

Заказчики и место оказания услуг: Муниципальное автономное образовательное учреждение города Рязани «Лицей № 4» 390000, г.Рязань, Соборная пл. д.15

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

Срок исполнения договора: Дата начала исполнения договора – с даты заключения договора по 30.06.2025.

Срок оказания услуг: Дата начала оказания услуг – с даты заключения договора по 23.05.2025.

ОКПД 2 56.29.20.120 - Услуги школьных столовых и кухонь

Источник финансирования: Средства автономных учреждений, КВР 244

Исполнитель организует за свой счет и своими силами работу доготовочных столовых, которые обеспечиваются овощными, мясными, куриными, рыбными полуфабрикатами в соответствии с 12 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 двенадцатидневного 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 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

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 договору.

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 21.09.2020 г. № 1515.

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».

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

3. Состав услуг:

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

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

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

4. Объем и сроки гарантий качества

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

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

5. Требования к безопасности оказания услуг:

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

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

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

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

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

5.6. Услуги по предоставлению питания должны соответствовать требованиям Постановления Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой

ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», 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 12 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 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», и содержащимся в разделе 11 Технического задания.

7. Сведения об объеме услуг

	Кол-во учащихся, получающих	Кол-во дней питания
Учащиеся 1-4 классов без дополнительного питания	250	87
Учащиеся 5-11 классов без дополнительного питания	62	87
Учащиеся 1-11 классов (дополнительное питание)	104	87

8. График питания

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение города Рязани «Лицей № 4»	Завтрак 1 – 2 кл	8-10
	Завтрак 5 -11 кл	9-10
	Обед 1-4 кл	11-00
	Обед 5-7 кл	11.55
	Завтрак 2-4 кл	11-55
	Обед 8 - 11 кл.	12-50
	Обед 3- 4кл.	14-40

**МЕНЮ ОСНОВНОГО (ОРГАНИЗОВАННОГО) ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ Г. РЯЗАНИ 7-11 ЛЕТ**

Возраст

7-11 лет

группа

День: понедельник

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														
ТТК	Бутерброд с сыром 25/25	50	7,6 8	8,13	12,7 5	154, 83	0,01	0,18	0,0 7	0,13	220,0 0	125,0 0	8,7 5	0,25
181	Каша жидкая молочная манная с маслом сливочным	160	4,8 4	5,64	25,6 5	172, 71	0,07	1,01	15, 62	0,40	100,2 9	92,58	15, 24	0,34
378	Чай с молоком 200/11	200	1,7 0	1,65	13,4 0	75,2 5	0, 02	0,75	10, 00		65,78	53,74	11, 40	0,90
ПР	Фрукт свежий	140	0,5 6	0,56	13,7 2	62,1 6		14		0,28	22,4	15,4	12, 6	3,08
Итого за Завтрак		550	15	16	66	465	0	16	26	1	408	287	48	5
Обед														
45	Салат из белокочанной капусты с морковью	60	0,9 2	3,05	5,62	53,6 1	0,01 8	21,4 3		1,391	24,27	17,93	9,8	0,33
102	Суп картофельный с горохом на говяжьем бульоне	200	5,6 3	5,24	15,4 2	131, 32	0,20 1	9,2		1,93	23,28	78,73	28, 69	1,69
580	Филе куриное, тушенное в томатном соусе 50/50	100	11, 95	12,36	2,79	170, 22	0,01 5	1,31	4,4 14	0,119	3,35	6,601	12, 92	0,21
171	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,7 3	5,9	39,4 6	245, 91	0,29 7		0,0 2	0,602	15	207,1 2	138	4,63
376	Чай с шиповником 200/11	200	0,3	0,09	12,5	52,0 3	0,00 3	30,1	0,0 25	0,114	7,08	8,75	4,9 1	0,94
ПР	Хлеб ржано- пшеничный "Здоровье"	25	1,7 3	0,24	12,6 1	59,3 8	0,04	0	0,1 5	0,57	8,16	48	12, 61	1,1

Итого за Обед	735	29,26	26,88	88,4	712,47	0,574	62,04	4,609	4,726	81,14	367,131	206,93	8,9
Итого за день	1285	44,04	42,86	153,92	1177,42	0,67	77,975	30,291	5,531	489,61	653,851	254,92	13,47

Возрас

тная 7-11 лет

группа

День: вторник

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	Подгарнировка из свежих овощей	20	0,13	1,35	0,36	14,13	0,006	1,33		0,6	3	5,7	2,66	0,1
ТТК	Макаронные изделия отварные с сыром 150/20	170	10,29	10,19	36,02	276,93	0,095	0,14	0,072	0,915	186,89	145,87	15,16	1,03
379	Напиток кофейный на молоке 200/11	200	3,53	3,21	19,48	120,9	0,02	0,6	0,015		121,33	91	14	0,13
ПР	Хлеб пшеничный	25	2,92	0,24	11,95	58,14	0,1	0,049	0	0	30,92	31,88	20,03	0,89
ПР	Кисломолочный продукт	100	2,5	1,2	13,1	73				2,25				0,18
Итого за Завтрак		515	19	16	81	543	0	2	0	4	342	274	52	2
Обед														
51	Салат из свеклы с изюмом	60	0,95	41,1	11,86	88,14	0,027	4,5		1,865	26,25	34,91	14,94	0,99
ТТК	Суп из овощей на курином бульоне(с брокколи)	200	2,86	4,66	6,11	87,33	0,071	9,51	0,025	0,196	15,27	59,59	15,98	0,71
259	Жаркое подомашнему	240	19,47	30,48	24,91	451,83	0,71	32,05	0,002	4,001	35,52	284,87	63,39	2,65
348	Компот из кураги 200/11	200	1,04	0,06	21,18	89,41	0,02	0,8	0,117	1,1	32,33	29,2	21	0,67
ПР	Хлеб ржано-пшеничный "Здоровье"	25	1,73	0,24	12,61	59,38	0,04	0	0,15	0,57	8,16	48	12,61	1,1

Итого за Обед	725	26,05	76,54	76,67	776,09	0,868	46,86	0,294	7,732	117,53	456,57	127,92	6,12
Итого за день	1240	45,42	92,73	157,58	1319,19	1,089	48,979	0,381	11,497	459,67	731,02	179,77	8,45

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														
131	Горошек консервированный прогретый	20	0,62	0,04	1,3	8,04	0,022	2		0,04	4	12,4	4,2	0,14
ТТК	Омлет с сыром	150	18,52	22,24	2,55	284,45	0,094	0,63	7,922	0,75	278,18	328,08	24,32	2,75
382	Какао на молоке 200/11	200	3,97	3,8	16,09	114,43	0,024	0,6	0,015	0,012	126,45	117,2	31	1,01
ПР	Хлеб пшеничный	25	2,92	0,24	11,95	58,14	0,1	0,049	0	0	30,92	31,88	20,03	0,89
ПР	Фрукт свежий	140	0,56	0,56	13,72	62,16		14		0,28	22,4	15,4	12,6	3,08
Итого за Завтрак		535	27	27	46	527	0	17	8	1	462	505	92	8
Обед														
62	Салат морковный	60	0,78	5,06	4,14	65,18	0,036	3		2,44	16,2	33,1	22,8	0,42
96	Рассольник Ленинградский на говяжьем бульоне(перловка)	200	3,19	7,27	13,86	133,6	0,089	13,38	0,015	1,955	22,53	75,46	22,84	0,89
268	Шницель школьный(свинина)	100	14,67	23,14	16,75	333,96	0,487	1	0,001	2,831	33,24	163,02	23,46	1,39
171	Каша рисовая рассыпчатая	150	4,39	4,97	45,96	246,11	0,05		0,024	0,308	6,4	94,8	31	0,63
ТТК	Компот из свежих яблок с клюквой 200/11	200	0,14	0,14	14,41	59,45	0,11	3,5		0,07	5,93	3,85	3,15	0,8

ПР	Хлеб ржано-пшеничный "Здоровье"	25	1,7 3	0,24	12,6 1	59,3 8	0,04	0	0,1 5	0,57	8,16	48	12, 61	1,1
Итого за Обед		735	24, 9	40,82	107, 73	897, 68	0,81 2	20,8 8	0,1 9	8,174	92,46	418,2 3	115 ,86	5,23
Итого за день		1270	51, 49	67,7	153, 34	142 4,9	1,05 2	38,1 59	8,1 27	9,256	554,4 1	923,1 9	208 ,01	13,1

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														
ТТК	Бутерброд с маслом сливочным 25/15	40	2	11,63	12,9 5	165, 39	0,00 2		0,0 6	0,15	3,6	4,5		0,03
265	Плов из птицы	240	6,5 2	10,42	43,9 8	295, 80	0,08	7,48	7,0 7	3,99	14,53	101,9 5	56, 23	1,16
378	Чай с молоком 200/11	200	1,7 0	1,65	13,4 0	75,2 5	0, 02	0,75	10, 00		65,78	53,74	11, 40	0,90
ПР	Кисломолочный продукт	100	2,5 0	1,20	13,1 0	73,0 0				2,25				0,18
Итого за Завтрак		580	13	25	83	609	0	8	17	6	84	160	68	2
Обед														
ТТК	Салат из белокочанной капусты с огурцом	60	0,8 5	3,06	5,59	53,2 7	0,02 1	16,9 2		1,41	21,83	21	11, 48	0,36
245	Суп картофельный с крупой и рыбными консервами	200	1,4 7	2,27	11,2 6	71,3 2	0,08 3	13,4		1,004	11,72	46,08	19, 48	0,69
261	Печень по-строгановски 50/50	100,0 0	13, 77	10,11	9,06	182, 33	0,22 9	23,4 7	58, 238	2,992	17,97	236,2 6	14, 86	5,01
202	Макароны отварные	150	5,6 5	4,29	36,0 2	205, 27	0,08 7		0,0 2	0,815	10,89	45,87	8,1 6	0,83
342	Компот из ягод свежемороженых 200/11	200	0,1 8	0,06	12,5 6	51,4 6					0,33			0,03

ПР	Хлеб ржано-пшеничный "Здоровье"	25	1,7 3	0,24	12,6 1	59,3 8	0,04	0	0,1 5	0,57	8,16	48	12, 61	1,1
Итого за Обед		735	24	20	87	623	0	54	58	7	71	397	67	8
Итого за день		1315	36, 37	44,93	170, 53	123 2,47	0,56 5	62,0 2	75, 539	13,17 6	154,8 1	557,4	134 ,22	10,29

Возрас

тная 7-11 лет

группа

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														
ТТК	Бутерброд с сыром 25/25	50	7,6 8	8,13	12,7 5	154, 83	0,01	0,18	0,0 7	0,13	220,0 0	125,0 0	8,7 5	0,25
ТТК	Запеканка из творога Нежная	150	22, 57	19,26	26,1 5	368, 19	0,08 6	0,52 5	0,1 06	2,805	191,0 2	284,1 7	32, 01	1,214
382	Какао на молоке 200/11	200	3,9 7	3,8	16,0 9	114, 43	0,02 4	0,6	0,0 15	0,012	126,4 5	117,2	31	1,01
ПР	Фрукт свежий	140	0,5 6	0,56	13,7 2	62,1 6		14		0,28	22,4	15,4	12, 6	3,08
Итого за Завтрак		540	35	32	69	700	0	15	0	3	560	542	84	6
71	Подгарнировка из свежих овощей	60	0,4	4,05	1,08	42,4 1	0,01 74	3,99		1,817	8,96	17,18	7,9 8	0,29
82	Борщ из свежей капусты с картофелем на курином бульоне со сметаной	200	3,7 1	7,74	10,8 6	127, 97	0,06	17,7 3	0,0 19	2,002	37,02	63,2	23, 14	1,1
ТТК	Тефтели из говядины	100	13, 57	15,32	14,2 6	249, 2	0,03 6	3,3		2,407	17,25	167,9 1	25, 99	1,57
312	Пюре картофельное	150	3,3 1	6,32	22,0 4	158, 28	0,16 4	25,9	4,6 28	0,198	42,31	91,27	32, 66	1,19
388	Напиток Витаминный 200/11	200	0,4 6	0,15	20,1 1	83,6 2	0,01 8	80	0,0 65		15,5	11,68	4,7 2	0,51

ПР	Хлеб ржано-пшеничный "Здоровье"	25	1,7 3	0,24	12,6 1	59,3 8	0,04	0	0,1 5	0,57	8,16	48	12, 61	1,1
Итого за Обед		735	23	34	81	721	0	131	5	7	129	399	107	6
Итого за день		1275	57, 96	65,57	149, 67	142 0,47	0,45 54	146, 22	5,0 48	10,21 6	689,0 7	941,0 1	191 ,46	11,31 4

Возрастная группа: 7-11 лет
 День: суббота
 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														
ТТК	Бутерброд с маслом 25/15	40	2	11,63	12,9 5	165, 39	0,00 2		0,0 6	0,15	3,6	4,5		0,03
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сливочным	160	3,5 6	6,02	19,3 7	145, 86	0,05 2	1,01	15, 61	0,204	98,47	97,08	19, 57	0,32
378	Чай с молоком 200/11	200	1,7 0	1,65	13,4 0	75,2 5	0, 02	0,75	10, 00		65,78	53,74	11, 40	0,90
ПР	Фрукт свежий	140	0,5 6	0,56	13,7 2	62,1 6		14		0,28	22,4	15,4	12, 6	3,08
Итого за Завтрак		540	8	20	59	449	0	16	26	1	190	171	44	4

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	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														

ТТК	Бутерброд с маслом сливочным 25/15	40	2	11,63	12,9 5	165, 39	0,00 2		0,0 6	0,15	3,6	4,5		0,03
173	Каша вязкая молочная овсянная с маслом сливочным	160	6,4 9	7,41	28,8 4	208, 01	0,19 7	0,99	15, 216	189,0 2	114,8 3	189,0 2	50, 08	1,43
ТТК	Чай с сахаром 200/11	200	0,2	0,05	11,0 5	45,4 5	0,00 1	0,1	0,0 01		5,28	8,24	4,4	0,85
ПР	Фрукт свежий	140	0,5 6	0,56	13,7 2	62,1 6		14		0,28	22,4	15,4	12, 6	3,08
Итого за Завтрак		540	9	20	67	481	0	15	15	189	146	217	67	5
Обед														
47	Салат из квашенной капусты	60	0,9 9	3,05	4,64	50	0,01 1	16,5		1,37	26,49	17,11	8,8	0,34
103	Суп картофельный с макаронными изделиями на курином бульоне	200	3,2 9	3,87	10,9 9	91,9 4	0,09	13,4	0,0 04	1,018	12,04	59,88	19, 86	0,79
ТТК	Азу из говядины 50/50	100	15, 82	16,03	4,27	224, 68	0,01 7	2,6		1,435	12,05	178,5 9	24, 49	1,69
171	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,7 3	5,9	39,4 6	245, 91	0,29 7		0,0 2	0,602	15	207,1 2	138	4,63
377	Чай с сахаром и лимоном 200/11	200	0,2 7	0,05	11,1 2	46,0 1	0,00 4	2,9	0,0 01	0,014	8,08	9,78	5,2 4	0,9
ПР	Хлеб ржано-пшеничный "Здоровье"	25	1,7 3	0,24	12,6 1	59,3 8	0,04	0	0,1 5	0,57	8,16	48	12, 61	1,1
Итого за Обед		735	31	29	83	718	0	35	0	5	82	520	209	9
Итого за день		1275	40, 08	48,79	149, 65	119 8,93	0,65 9	50,4 9	15, 452	194,4 59	227,9 3	737,6 4	276 ,08	14,84

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	Подгарнировка из свежих овощей	20	0,1 3	1,35	0,36	14,1 3	0,00 6	1,33		0,6	3	5,7	2,6 6	0,1
ТТК	Бутерброд с маслом 25/15	40	2	11,63	12,9 5	165, 39	0,00 2		0,0 6	0,15	3,6	4,5		0,03
ТТК	Макаронные изделия отварные с сыром 150/20	170	10, 29	10,19	36,0 2	276, 93	0,09 5	0,14	0,0 72	0,915	186,8 9	145,8 7	15, 16	1,03
378	Чай с молоком 200/11	200	1,7 0	1,65	13,4 0	75,2 5	0, 02	0,75	10, 00		65,78	53,74	11, 40	0,90
ПР	Кисломолочный продукт	100	2,5	1,2	13,1	73				2,25				0,18
Итого за Завтрак		530	17	26	76	605	0	2	10	4	259	210	29	2
Обед														
51	Салат из свеклы с сыром	60	2,6 8	7,41	4,84	96,7 7	0,01 4	5,56	0,0 21	2,295	90,75	63,75	14, 9	0,85
88	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне	200	3,2 9	3,87	10,9 9	91,9 4	0,09	13,4	0,0 04	1,018	12,04	59,88	19, 86	0,79
ТТК	Котлета Морячок	100	12, 37	12,33	16,6 7	227, 12	0,22 1	1,15	0,0 05	2,88	42,05	162,6 4	36, 26	1,18
312	Пюре картофельное	150	3,3 1	6,32	22,0 4	158, 28	0,16 4	25,9	4,6 28	0,198	42,31	91,27	32, 66	1,19
349	Компот из сухофруктов 200/11	200	0,5 8	0,1	20,8 6	86,6 5	1,10 5		0,0 03	2,159	7,91	2,261	3,2 5	2,55
ПР	Хлеб ржано-пшеничный "Здоровье"	25	1,7 3	0,24	12,6 1	59,3 8	0,04	0	0,1 5	0,57	8,16	48	12, 61	1,1
Итого за Обед		735	23, 96	30,27	88,0 1	720, 14	1,63 4	46,0 1	4,8 11	9,12	203,2 2	427,8 01	119 54	7,66
Итого за день		1265	40, 58	56,29	163, 84	132 4,84	1,75 8	48,2 3	14, 944	13,03 5	462,4 9	637,6 11	148 76	9,9

Возрастная группа

7-11 лет

группа

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														
71	Подгарнировка из свежих овощей	20	0,1 3	1,35	0,36	14,1 3	0,01	1,33		0,60	3,00	5,70	2,6 6	0,10
ТТК	Омлет натуральный	150	15, 14	16,90	2,69	223, 42	0,11	0,28	0,4 1	0,65	109,4 2	242,8 3	17, 66	2,86
382	Какао на молоке 200/11	200	3,9 7	3,80	16,0 9	114, 43	0,02	0,60	0,0 2	0,01	126,4 5	117,2 0	31, 00	1,01
ПР	Хлеб пшеничный	25	2,9 2	0,24	11,9 5	58,1 4	0,10	0,05	0,0 0	0,00	30,92	31,88	20, 03	0,89
ПР	Фрукт свежий	140	0,5 6	0,56	13,7 2	62,1 6		14		0,28	22,4	15,4	12, 6	3,08
Итого за Завтрак		535	23	23	45	472	0	16	0	2	292	413	84	8
Обед														
45	Салат из белокочанной капусты с морковью	60	0,9 2	3,05	5,62	53,6 1	0,01 8	21,4 3		1,391	24,27	17,93	9,8	0,33
102	Суп картофельный с горохом на говяжьем бульоне	200	5,6 3	5,24	15,4 2	131, 32	0,20 1	9,2		1,93	23,28	78,73	28, 69	1,69
260	Гуляш из говядины 50/50	100	15, 43	17,68	3,74	235, 82								
265	Каша рисовая рассыпчатая	150	4,3 9	4,97	45,9 6	246, 11	0,05		0,0 24	0,308	6,4	94,8	31	0,63
ТТК	Кисель из ягод свежемороженых 200/11	200	0,1 9	0,06	19,6	79,6 8					3,93	6,93		0,03
ПР	Хлеб ржано-пшеничный "Здоровье"	25	1,7 3	0,24	12,6 1	59,3 8	0,04	0	0,1 5	0,57	8,16	48	12, 61	1,1
Итого за Обед		725	28, 29	31,24	102, 95	805, 92	0,30 9	30,6 3	0,1 74	4,199	66,04	246,3 9	82, 1	3,78
Итого за день		1260	51, 01	54,09	147, 76	127 8,2	0,54 9	46,8 89	0,5 98	5,742	358,2 3	659,4	166 ,05	11,71 8

Возраст :
 тная : 7-11 лет
 группа :
 Сезон : осенне-зимний
 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														
580	Филе куриное, тушенное в томатном соусе 50/50	100	11, 95	12,36	2,79	170, 22	0,01 5	1,31	4,4 14	0,119	3,35	6,601	12, 92	0,21
171	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,7 3	5,9	39,4 6	245, 91	0,29 7		0,0 2	0,602	15	207,1 2	138	4,63
377	Чай с сахаром и лимоном 200/11	200	0,2 7	0,05	11,1 2	46,0 1	0,00 4	2,9	0,0 01	0,014	8,08	9,78	5,2 4	0,9
ПР	Хлеб пшеничный	25	2,9 2	0,24	11,9 5	58,1 4	0,10	0,05	0,0 0	0,00	30,92	31,88	20, 03	0,89
ПР	Кисломолочный продукт	100	2,5	1,2	13,1	73				2,25				0,18
Итого за Завтрак		575	26	20	78	593	0	4	4	3	57	255	176	7
Обед														
71	Подгарнировка из свежих овощей	60	0,4 0	4,05	1,08	42,4 1	0,02	3,99		1,82	8,96	17,18	7,9 8	0,29
252	Суп Харчо на говяжьём бульоне	200	2,4 1	4,02	11,8 9	93,4 0	0,02	1,83	0,0 2	0,16	7,48	44,49	13, 36	0,41
259	Жаркое по- домашнему	240	19, 47	30,48	24,9 1	451, 83	0,71	32,0 5	0,0 0	4,00	35,52	284,8 7	63, 39	2,65
242	Компот из свежих яблок 200/11	200	0,1 6	0,16	14,9 0	61,6 7	0,01	4,00		0,08	6,73	4,40	3,6 0	0,91
ПР	Хлеб ржано- пшеничный "Здоровье"	25	1,7 3	0,24	12,6 1	59,3 8	0,04	0,00	0,1 5	0,57	8,16	48,00	12, 61	1,10
Итого за Обед		725	24	39	65	709	1	42	0	7	67	399	101	5,36
Итого за день		1300	50, 54	58,7	143, 81	130 1,97	1,21 84	46,1 29	4,6 03	9,611	124,2	654,3 23	277 ,13	12,17

Возраст

7-11 лет

группа

Сезон осенне-зимний

День: пятница

№ 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														
ТТК	Бутерброд с маслом сливочным 25/15	40	2	11,63	12,95	165,39	0,002		0,06	0,15	3,6	4,5		0,03
223	Запеканка из творога со сгущенным молоком 120/30	150	23,73	19,01	38,43	419,73	0,123	0,87	0,08	2,621	288,75	328,89	39,55	0,9
379	Напиток кофейный на молоке 200/11	200	3,53	3,21	19,48	120,9	0,02	0,6	0,015		121,33	91	14	0,13
ПР	Фрукт свежий	140	0,56	0,56	13,72	62,16		14		0,28	22,4	15,4	12,6	3,08
Итого за Завтрак		530	30	34	85	768	0	15	0	3	436	440	66	4
Обед														
62	Салат морковный	60	0,78	5,06	4,14	65,18	0,036	3		2,44	16,2	33,1	22,8	0,42
82	Борщ из свежей капусты с картофелем на курином бульоне со сметаной	200	3,71	7,74	10,86	127,97	0,06	17,73	0,019	2,002	37,02	63,2	23,14	1,1
295	Биточек куриный	100	17,41	13,37	16,45	257								
202	Макаронь отварные	150	5,65	4,29	36,02	205,27	0,087		0,02	0,815	10,89	45,87	8,16	0,83
348	Компот из кураги 200/11	200	1,04	0,06	21,18	89,41	0,02	0,8	0,117	1,1	32,33	29,2	21	0,67
ПР	Хлеб ржано-пшеничный "Здоровье"	25	1,73	0,24	12,61	59,38	0,04	0	0,15	0,57	8,16	48	12,61	1,1
Итого за Обед		735	30,32	30,76	101,26	804,21	0,243	21,53	0,306	6,927	104,6	219,37	87,71	4,12
		1265	60,14	65,17	185,84	1572,39	0,388	37	0,461	9,978	540,68	659,16	153,86	8,26

Возрастная группа: 7-11 лет
 Сезон: осенне-зимний
 День: суббота
 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														
ТТК	Бутерброд с сыром 25/25	50	7,68	8,13	12,75	154,83	0,01	0,18	0,07	0,13	220,00	125,00	8,75	0,25
173	Каша вязкая молочная гречневая с маслом сливочным	160	7,10	6,59	30,31	208,92	0,19	0,99	15,22	0,34	100,67	183,60	86,64	2,65
ТТК	Чай с сахаром 200/11	200	0,20	0,05	11,05	45,45	0,00	0,10	0,00		5,28	8,24	4,40	0,85
ПР	Фрукт свежий	140	0,56	0,56	13,72	62,16		14,00		0,28	22,40	15,40	12,60	3,08
Итого за Завтрак		550	16	15	68	471	0	15	15	1	348	332	112	7

	Итого за завтрак	543	20	23	68	557	0	12	10	18	299	317	77	5
	Итого за обед	732	26	36	88	749	1	49	7	7	101	385	122	6
	Итого за день	1275	46	59	157	1306	1	61	18	25	400	702	199	11

МЕНЮ ОСНОВНОГО (ОРГАНИЗОВАННОГО) ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ Г. РЯЗАНИ 12-18 ЛЕТ

Возрастная группа 12-18 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	Ca	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
ТТК	Бутерброд с сыром 25/25	50	7,68	8,13	12,75	154,83	0,01	0,18	0,07	0,13	220,00	125,00	8,75	0,25
181	Каша жидкая молочная манная с маслом сливочным	200	6,07	7,06	31,84	215,19	0,082	1,27	19,62	0,5	125,96	116,18	19,12	0,43
378	Чай с молоком 200/11	200	1,70	1,65	13,40	75,25	0,02	0,75	10,00		65,78	53,74	11,40	0,90
ПР	Фрукт свежий	140	0,56	0,56	13,72	62,16		14		0,28	22,4	15,4	12,6	3,08
Итого за Завтрак		590	16	17	72	507	0	16	30	1	434	310	52	5
Обед														

45	Салат из белокочанной капусты с морковью	100	1,55	5,08	9,39	89,54	0,03	36,05		40,77	40,77	30,09	16,44	0,56
102	Суп картофельный с горохом на говяжьем бульоне	250	6,99	6,51	19,28	163,61	0,251	11,5		2,41	29,08	97,9	35,8	2,11
580	Филе куриное, тушенное в томатном соусе 50/50	100	11,95	12,36	2,79	170,22	0,015	1,31	4,414	0,119	3,35	6,601	12,92	0,21
171	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,51	7,09	47,47	295,71	0,358		0,024	0,724	18,04	249,14	166	5,57
376	Чай с шиповником 200/11	200	0,3	0,09	12,5	52,03	0,003	30,1	0,025	0,114	7,08	8,75	4,91	0,94
ПР	Хлеб ржано-пшеничный "Здоровье"	50	3,46	0,48	25,22	118,76	0,08	0	0,3	1,14	16,32	96	25,22	2,2
Итого за Обед		880	34,76	31,61	116,65	889,87	0,737	78,96	4,763	45,277	114,64	488,481	261,29	11,59
Итого за день		1470	50,77	49,01	188,36	1397,3	0,85	95,155	34,449	46,182	548,78	798,801	313,16	16,25

Возрастная группа 12-18 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	Подгарнировка из свежих овощей	30	0,2	1,83	0,54	19,04	0,009	2	0	0,82	4,8	8,59	4	0,144

ТТК	Макаронные изделия отварные с сыром 180/20	200	11,4	11,04	43,08	317,31	0,112	0,14	0,076	1,085	189,03	154,87	16,76	1,19
379	Напиток кофейный на молоке 200/11	200	3,53	3,21	19,48	120,9	0,02	0,6	0,015		121,33	91	14	0,13
ПР	Хлеб пшеничный	50	5,84	0,48	23,9	116,28	0,2	0,098	0	0	61,84	63,76	40,06	1,78
ПР	Кисломолочный продукт	100	2,5	1,2	13,1	73				2,25				0,18
Итого за Завтрак		580	23	18	100	647	0	3	0	4	377	318	75	3
Обед														
51	Салат из свеклы с изюмом	100	1,59	6,17	149,76	140,9	0,045	7,5		2,815	43,75	58,7	24,9	1,65
ТТК	Суп из овощей на курином бульоне(с брокколи)	250	3,68	5,9	7,62	98,36	0,071	9,51	0,025	0,196	15,27	59,59	15,98	0,71
259	Жаркое по-домашнему	280	22,57	35,04	29	521,66	0,823	37,25	0,002	4,52	41,16	330,44	73,54	3,08
348	Компот из кураги 200/11	200	1,04	0,06	21,18	89,41	0,02	0,8	0,117	1,1	32,33	29,2	21	0,67
ПР	Хлеб ржано-пшеничный "Здоровье"	50	3,46	0,48	25,22	118,76	0,08	0	0,3	1,14	16,32	96	25,22	2,2
Итого за Обед		880	32,34	47,65	232,78	969,09	1,039	55,06	0,444	9,771	148,83	573,93	160,64	8,31
Итого за день		1460	55,81	65,41	332,88	1615,62	1,38	57,898	0,535	13,926	525,83	892,15	235,46	11,734

Возрастная группа 12-18 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	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
131	Горошек консервированный прогретый	30	0,93	0,06	1,95	12,06	0,33	3		0,06	6	18,6	6,3	0,21
ТТК	Омлет с сыром	200	24,74	29,97	3,42	382,34	0,125	0,85	10,63 1	1,003	374,14	438,8 7	32,5 5	3,66
382	Какао на молоке 200/11	200	3,97	3,8	16,09	114,43	0,024	0,6	0,015	0,012	126,45	117,2	31	1,01
ПР	Хлеб пшеничный	50	5,84	0,48	23,9	116,28	0,2	0,098	0	0	61,84	63,76	40,0 6	1,78
ПР	Фрукт свежий	140	0,56	0,56	13,72	62,16		14		0,28	22,4	15,4	12,6	3,08
Итого за Завтрак		620	36	35	59	687	1	19	11	1	591	654	123	10
Обед														
62	Салат морковный	100	1,3	5,1	6,9	78,66	0,06	5		2,6	27	55,1	38	0,7
96	Рассольник Ленинградский на говяжьем бульоне(перловка)	250	4,09	9,26	17,35	169,14	0,111	16,74	0,02	2,446	28,69	95,71	28,7 5	1,13
268	Шницель школьный(свинина)	100	14,67	23,14	16,75	333,96	0,487	1	0,001	2,831	33,24	163,0 2	23,4 6	1,39
171	Каша рисовая рассыпчатая	180	4,39	4,97	45,96	246,11	0,05		0,024	0,308	6,4	94,8	31	0,63

ТТК	Компот из свежих яблок с клюквой 200/11	200	0,14	0,14	14,41	59,45	0,11	3,5		0,07	5,93	3,85	3,15	0,8
ПР	Хлеб ржано-пшеничный "Здоровье"	50	3,46	0,48	25,22	118,76	0,08	0	0,3	1,14	16,32	96	25,22	2,2
Итого за Обед		880	28,05	43,09	126,59	1006,08	0,898	26,24	0,345	9,395	117,58	508,48	149,58	6,85
Итого за день		1500	64,09	77,96	185,67	1693,35	1,577	44,788	10,991	10,75	708,41	1162,31	272,09	16,59

Возрастная группа 12-18 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	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
ТТК	Бутерброд с маслом сливочным 25/15	40	2	11,63	12,95	165,39	0,002		0,06	0,15	3,6	4,5		0,03
265	Плов из птицы	280	7,62	11,84	51,24	342,03	0,10	8,61	8,33	4,50	16,78	118,54	65,60	1,34
378	Чай с молоком 200/11	200	1,70	1,65	13,40	75,25	0,02	0,75	10,00		65,78	53,74	11,40	0,90
ПР	Кисломолочный продукт	100	2,50	1,20	13,10	73,00				2,25				0,18
Итого за Завтрак		620	14	26	91	656	0	9	18	7	86	177	77	2

Обед														
ТТК	Салат из белокочанной капусты с огурцом	100	1,43	5,1	9,34	88,92	0,035	28,32		2,35	36,52	34,92	19,22	0,61
245	Суп картофельный с крупой и рыбными консервами	250	1,84	3,33	14,08	93,65	0,104	16,75	0	1,475	14,65	57,61	24,35	0,86
261	Печень по-строгоновски 50/50	100,00	13,77	10,11	9,06	182,33	0,229	23,47	58,238	2,992	17,97	236,26	14,86	5,01
202	Макароны отварные	180	6,76	5,14	43,08	245,65	0,104		0,024	0,975	13,03	54,87	9,76	0,99
342	Компот из ягод свежемороженых 200/11	200	0,18	0,06	12,56	51,46					0,33			0,03
ПР	Хлеб ржано-пшеничный "Здоровье"	50	3,46	0,48	25,22	118,76	0,08	0	0,3	1,14	16,32	96	25,22	2,2
Итого за Обед		880	27	24	113	781	1	69	59	9	99	480	93	10
Итого за день		1500	41,26	50,54	204,03	1436,44	0,67	77,9	76,953	15,832	184,98	656,44	170,41	12,15

Возрастная группа 12-18 лет

День: пятница

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														

ТТК	Бутерброд с сыром 25/25	50	7,68	8,13	12,75	154,83	0,01	0,18	0,07	0,13	220,00	125,00	8,75	0,25
ТТК	Запеканка из творога Нежная	200	30,07	24,77	35,09	483,54	0,114	0,7	0,14	3,44	254,1	377,92	42,4	1,6
382	Какао на молоке 200/11	200	3,97	3,8	16,09	114,43	0,024	0,6	0,015	0,012	126,45	117,2	31	1,01
ПР	Фрукт свежий	140	0,56	0,56	13,72	62,16		14		0,28	22,4	15,4	12,6	3,08
Итого за Завтрак		590	42	37	78	815	0	15	0	4	623	636	95	6
71	Подгарнировка из свежих овощей	100	0,67	6,09	1,81	64,68	0,029	6,65		2,735	16,15	28,62	13,3	0,48
82	Борщ из свежей капусты с картофелем на курином бульоне со сметаной	250	4,58	9,7	14,19	162,35	0,076	22,38	0,024	2,508	46,75	78,84	29,12	1,39
ТТК	Тефтели из говядины	100	13,57	15,32	14,26	249,2	0,036	3,3		2,407	17,25	167,91	25,99	1,57
312	Пюре картофельное	180	3,98	7,31	26,52	187,83	0,197	31,16	5,632	0,234	51,2	116,72	39,34	1,43
388	Напиток Витаминный 200/11	200	0,46	0,15	20,11	83,62	0,018	80	0,065		15,5	11,68	4,72	0,51
ПР	Хлеб ржано-пшеничный "Здоровье"	50	3,46	0,48	25,22	118,76	0,08	0	0,3	1,14	16,32	96	25,22	2,2
Итого за Обед		880	27	39	102	866	0	143	6	9	163	500	138	8
Итого за день		1470	69	76,31	179,76	1681,4	0,584	158,965	6,241	12,881	786,12	1135,29	232,44	13,52

Возрастная группа 12-18 лет

День: суббота

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	Ca	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
ТТК	Бутерброд с маслом 25/15	40	2	11,63	12,95	165,39	0,002		0,06	0,15	3,6	4,5		0,03
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сливочным	200	4,49	7,55	24,21	182,74	0,066	1,27	19,62	0,258	123,74	122,32	24,71	0,4
378	Чай с молоком 200/11	200	1,70	1,65	13,40	75,25	0,02	0,75	10,00		65,78	53,74	11,40	0,90
ПР	Фрукт свежий	140	0,56	0,56	13,72	62,16		14		0,28	22,4	15,4	12,6	3,08
Итого за Завтрак		580	9	21	64	486	0	16	30	1	216	196	49	4

Возрастная
группа

12-18 лет

День:

понедельник

Неделя:

2

№ 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	Ca	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
ТТК	Бутерброд с маслом сливочным 25/15	40	2	11,63	12,95	165,39	0,002		0,06	0,15	3,6	4,5		0,03

173	Каша вязкая молочная овсянная с маслом сливочным	200	8,06	9,23	35,51	257,3	0,244	1,24	19,02	0,764	143,21	234,53	62,02	1,76
ТТК	Чай с сахаром 200/11	200	0,2	0,05	11,05	45,45	0,001	0,1	0,001		5,28	8,24	4,4	0,85
ПР	Фрукт свежий	140	0,56	0,56	13,72	62,16		14		0,28	22,4	15,4	12,6	3,08
Итого за Завтрак		580	11	21	73	530	0	15	19	1	174	263	79	6
Обед														
47	Салат из квашенной капусты	100	1,66	6,09	8,75	96,39	0,018	27,6		2,73	44,34	28,64	14,72	0,57
103	Суп картофельный с макаронными изделиями на курином бульоне	250	4,2	5,42	13,74	120,52	0,113	16,76	0,005	1,494	15,12	75,66	24,92	0,99
ТТК	Азу из говядины 50/50	100	15,82	16,03	4,27	224,68	0,017	2,6		1,435	12,05	178,59	24,49	1,69
171	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,51	7,09	47,47	295,71	0,358		0,024	0,724	18,04	249,14	166	5,57
377	Чай с сахаром и лимоном 200/11	200	0,27	0,05	11,12	46,01	0,004	2,9	0,001	0,014	8,08	9,78	5,24	0,9
ПР	Хлеб ржано-пшеничный "Здоровье"	50	3,46	0,48	25,22	118,76	0,08	0	0,3	1,14	16,32	96	25,22	2,2
Итого за Обед		880	36	35	111	902	1	50	0	8	114	638	261	12
Итого за день		1460	46,74	56,63	183,8	1432,37	0,837	65,2	19,411	8,731	288,44	900,48	339,61	17,64

Возрастная группа 12-18 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	Поджаривание из свежих овощей	30	0,2	1,83	0,54	19,04	0,009	2	0	0,82	4,8	8,59	4	0,144
ТТК	Бутерброд с маслом 25/15	40	2	11,63	12,95	165,39	0,002		0,06	0,15	3,6	4,5		0,03
ТТК	Макаронные изделия отварные с сыром 180/20	200	11,4	11,04	43,08	317,31	0,112	0,14	0,076	1,085	189,03	154,8 7	16,7 6	1,19
378	Чай с молоком 200/11	200	1,70	1,65	13,40	75,25	0,02	0,75	10,00		65,78	53,74	11,4 0	0,90
ПР	Кисломолочный продукт	100	2,5	1,2	13,1	73				2,25				0,18
Итого за Завтрак		570	18	27	83	650	0	3	10	4	263	222	32	2
Обед														
51	Салат из свеклы с сыром	100	11,4	11,04	43,08	317,31	0,112	0,14	0,076	1,085	189,03	154,8 7	16,7 6	1,19
88	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне	250	4,2	5,42	13,74	120,52	0,113	16,76	0,005	1,494	15,12	75,66	24,9 2	0,99
ТТК	Котлета Морячок	100	12,37	12,33	16,67	227,12	0,221	1,15	0,005	2,88	42,05	162,6 4	36,2 6	1,18
312	Пюре картофельное	180	3,98	7,31	26,52	187,83	0,197	31,16	5,632	0,234	51,2	116,7 2	39,3 4	1,43
349	Компот из сухофруктов 200/11	200	0,58	0,1	20,86	86,65	1,105		0,003	2,159	7,91	2,261	3,25	2,55

ПР	Хлеб ржано-пшеничный "Здоровье"	50	3,46	0,48	25,22	118,76	0,08	0	0,3	1,14	16,32	96	25,2 2	2,2
Итого за Обед		880	35,99	36,68	146,09	1058,19	1,828	49,21	6,021	8,992	321,63	608,1 51	145, 75	9,54
Итого за день		1450	53,79	64,03	229,16	1708,18	1,972	52,1	16,15 8	13,29 7	584,84	829,8 51	177, 91	11,984

Возрастная группа 12-18 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	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
71	Подгарнировка из свежих овощей	30	0,2	1,83	0,54	19,04	0,009	2	0	0,82	4,8	8,59	4	0,144
ТТК	Омлет натуральный	200	20,19	22,53	3,59	297,89	0,15	0,38	0,55	0,87	145,89	323,7 7	23,5 5	3,81
382	Какао на молоке 200/11	200	3,97	3,80	16,09	114,43	0,02	0,60	0,02	0,01	126,45	117,2 0	31,0 0	1,01
ПР	Хлеб пшеничный	50	5,84	0,48	23,9	116,28	0,2	0,098	0	0	61,84	63,76	40,0 6	1,78
ПР	Фрукт свежий	140	0,56	0,56	13,72	62,16		14		0,28	22,4	15,4	12,6	3,08
Итого за Завтрак		620	31	29	58	610	0	17	1	2	361	529	111	10

Обед														
45	Салат из белокочанной капусты с морковью	100	1,55	5,08	9,39	89,54	0,03	36,05		40,77	40,77	30,09	16,44	0,56
102	Суп картофельный с горохом на говяжьем бульоне	250	6,99	6,51	19,28	163,61	0,251	11,5		2,41	29,08	97,9	35,8	2,11
260	Гуляш из говядины 50/50	100	15,43	17,68	3,74	235,82								
171	Каша рисовая рассыпчатая	180	4,39	4,97	45,96	246,11	0,05		0,024	0,308	6,4	94,8	31	0,63
ТТК	Кисель из ягод свежемороженых 200/11	200	0,19	0,06	19,6	79,68					3,93	6,93		0,03
ПР	Хлеб ржано-пшеничный "Здоровье"	50	3,46	0,48	25,22	118,76	0,08	0	0,3	1,14	16,32	96	25,22	2,2
Итого за Обед		880	32,01	34,78	123,19	933,52	0,411	47,55	0,324	44,628	96,5	325,72	108,46	5,53
Итого за день		1500	62,77	63,98	181,03	1543,32	0,791	64,628	0,884	46,608	457,88	854,443	219,67	15,354

Возрастная группа 12-18 лет

Сезон осенне-зимний

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														

580	Филе куриное, тушенное в томатном соусе 50/50	100	11,95	12,36	2,79	170,22	0,015	1,31	4,414	0,119	3,35	6,601	12,92	0,21
171	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,51	7,09	47,47	295,71	0,358		0,024	0,724	18,04	249,14	166	5,57
377	Чай с сахаром и лимоном 200/11	200	0,27	0,05	11,12	46,01	0,004	2,9	0,001	0,014	8,08	9,78	5,24	0,9
ПР	Хлеб пшеничный	50	5,84	0,48	23,9	116,28	0,2	0,098	0	0	61,84	63,76	40,06	1,78
ПР	Кисломолочный продукт	100	2,5	1,2	13,1	73				2,25				0,18
Итого за Завтрак		630	31	21	98	701	1	4	4	3	91	329	224	9
Обед														
71	Подгарнировка из свежих овощей	100	0,67	6,09	1,81	64,68	0,029	6,65		2,735	16,15	28,62	13,3	0,48
252	Суп Харчо на говяжьем бульоне	250	3,14	5,12	15,23	119,51	0,03	2,29	0,02	0,20	9,43	57,39	17,08	0,52
259	Жаркое по-домашнему	280	22,57	35,04	29	521,66	0,823	37,25	0,002	4,52	41,16	330,44	73,54	3,08
242	Компот из свежих яблок 200/11	200	0,16	0,16	14,90	61,67	0,01	4,00		0,08	6,73	4,40	3,60	0,91
ПР	Хлеб ржано-пшеничный "Здоровье"	50	3,46	0,48	25,22	118,76	0,08	0	0,3	1,14	16,32	96	25,22	2,2
Итого за Обед		880	30	47	86	886	1	50	0	9	90	517	133	7,19
Итого за день		1510	61,07	68,07	184,54	1587,5	1,55	54,498	4,761	11,782	181,1	846,131	356,96	15,83

Возрастная группа 12-18 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														
ТТК	Бутерброд с маслом сливочным 25/15	40	2	11,63	12,95	165,39	0,002		0,06	0,15	3,6	4,5		0,03
223	Запеканка из творога со сгущенным молоком 150/50	200	30,58	24,5	54,49	560,77	0,159	1,21	0,104	3,192	399,22	438,21	53,66	1,13
379	Напиток кофейный на молоке 200/11	200	3,53	3,21	19,48	120,9	0,02	0,6	0,015		121,33	91	14	0,13
ПР	Фрукт свежий	140	0,56	0,56	13,72	62,16		14		0,28	22,4	15,4	12,6	3,08
Итого за Завтрак		580	37	40	101	909	0	16	0	4	547	549	80	4
Обед														
62	Салат морковный	100	1,3	5,1	6,9	78,66	0,06	5		2,6	27	55,1	38	0,7
82	Борщ из свежей капусты с картофелем на курином бульоне со сметаной	250	4,58	9,7	14,19	162,35	0,076	22,38	0,024	2,508	46,75	78,84	29,12	1,39
295	Биточек куриный	100	17,41	13,37	16,45	257								

202	Макароны отварные	180	6,76	5,14	43,08	245,65	0,104		0,024	0,975	13,03	54,87	9,76	0,99
348	Компот из кураги 200/11	200	1,04	0,06	21,18	89,41	0,02	0,8	0,117	1,1	32,33	29,2	21	0,67
ПР	Хлеб ржано-пшеничный "Здоровье"	50	3,46	0,48	25,22	118,76	0,08	0	0,3	1,14	16,32	96	25,2 2	2,2
Итого за Обед		880	34,55	33,85	127,02	951,83	0,34	28,18	0,465	8,323	135,43	314,0 1	123, 1	5,95
		1460	71,22	73,75	227,66	1861,05	0,521	43,99	0,644	11,94 5	681,98	863,1 2	203, 36	10,32

Возрастная группа

12-18 лет

Сезон

осенне-зимний

День:

суббота

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														
ТТК	Бутерброд с сыром 25/25	50	7,68	8,13	12,75	154,83	0,01	0,18	0,07	0,13	220,00	125,0 0	8,75	0,25
173	Каша вязкая молочная гречневая с маслом сливочным	200	8,94	8,25	37,93	261,70	0,25	1,24	19,02	0,43	125,93	230,9 9	109, 30	3,34
ТТК	Чай с сахаром 200/11	200	0,20	0,05	11,05	45,45	0,00	0,10	0,00		5,28	8,24	4,40	0,85
ПР	Фрукт свежий	140	0,56	0,56	13,72	62,16		14,00		0,28	22,40	15,40	12,6 0	3,08

Итого за Завтрак	590	17	17	75	524	0	16	19	1	374	380	135	8
-------------------------	-----	----	----	----	-----	---	----	----	---	-----	-----	-----	---

Примерное цикличное меню для организации дополнительного питания учащихся в школах с 1 по 11 класс														
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г.	Пищевые вещества			ЭЦ(ккал)	Витамины(мг)				Минеральные вещества			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Неделя 1, День 1	Оладьи из моркови и яблока	84	4,31	2,45	34,41	178,61			0,004	0,01	0,24			0,00
	Чай с сахаром и лимоном 200/11	200	0,27	0,05	11,12	46,01	0,00	2,90	0,001	0,01	8,08	9,78	5,24	0,90
Итого		284	4,58	2,50	45,53	224,62	0,00	2,90	0,01	0,02	8,32	9,78	5,24	0,90
Неделя 1, День 2	Печенье топленое молоко	75	5,63	9,38	52,86	318,75								
Доп.питание	Чай с молоком 200/11	200	1,70	1,65	13,40	75,25	0,02	0,75	10,00		65,78	53,74	11,40	0,90
Итого		275	7,33	11,03	66,26	394,00	0,02	0,75	10,00	0,00	65,78	53,74	11,40	0,90
Неделя 1, День 3	Блинчики с вареной сгущенкой	150	6,05	9,30	40,78	268,59			0,004	0,01	0,24			0,002
Доп.питание	Чай с сахаром 200/11	200	0,20	0,05	11,05	45,45	0,00	0,10	0,001		5,28	8,24	4,40	0,85
Итого		350	6,25	9,35	51,83	314,04	0,00	0,10	0,01	0,01	5,52	8,24	4,40	0,85
Неделя 1, День 4	Бутерброд с сыром 25/25	50	7,68	8,13	12,75	154,83	0,01	0,18	0,07	0,13	220,00	125,00	8,75	0,25
Доп.питание	Яйцо вареное	48	6,10	5,52	0,34	75,41	0,03		0,120	0,29	26,40	92,16	5,76	1,20
	Чай с сахаром и лимоном 200/11	200	0,27	0,05	11,12	46,01	0,00	2,90	0,001	0,01	8,08	9,78	5,24	0,90
Итого		298	14	14	24	276	0	3	0	0	254	227	20	2
Неделя 1, День 5	Песочник	50	3,10	9,30	34,00	234,00	0,05			2,96	6,85	25,71	4,75	0,39

Доп.питание	Молоко витаминизированное	200	6,00	6,40	9,40	120,00								
Итого		250	9,10	15,70	43,40	354,00	0,05	0,00	0,00	2,96	6,85	25,71	4,75	0,39
Неделя 1, День 6	Омлет натуральный	150	15,14	16,90	2,69	223,42	0,11	0,28	0,41	0,65	109,42	242,83	17,66	2,86
Доп.питание	Чай с сахаром 200/11	200	0,20	0,05	11,05	45,45	0,00	0,10	0,001		5,28	8,24	4,40	0,85
Итого		350	15,34	16,95	13,74	268,87	0,11	0,38	0,41	0,65	114,70	251,07	22,06	3,71
Неделя 2, День 1	Оладьи из тыквы	84	3,45	2,45	24,95	135,61			0,004	0,01	0,24			0,002
Доп.питание	Чай с сахаром 200/11	200	0,20	0,05	11,05	45,45	0,00	0,10	0,001		5,28	8,24	4,40	0,85
Итого		284	3,65	2,50	36,00	181,06	0,00	0,10	0,01	0,01	5,52	8,24	4,40	0,85
Неделя 2, День 2	Печенье топленое молоко	75	5,63	9,38	52,86	318,75								
Доп.питание	Чай с молоком 200/11	200	1,70	1,65	13,40	75,25	0,02	0,75	10,00		65,78	53,74	11,40	0,90
Итого		275	7,33	11,03	66,26	394,00	0,02	0,75	10,00	0,00	65,78	53,74	11,40	0,90
Неделя 2, День 3	Сэндвич с вареной сгущенкой	125	6,94	13,96	66,16	418,00			0,004	0,01	0,24	0,30		0,00
Доп.питание	Чай с сахаром 200/11	200	0,20	0,05	11,05	45,45	0,00	0,10	0,010		5,28	8,24	4,40	0,85
Итого		325	7,14	14,01	77,21	463,45	0,00	0,10	0,01	0,01	5,52	8,54	4,40	0,85
Неделя 2, День 4	Блинчики с яблоком	151	3,03	3,75	61,92	293,51			0,004	0,01	0,24			0,00
Доп.питание	Чай с сахаром и лимоном 200/11	200	0,27	0,05	11,12	46,01	0,00	2,90	0,001	0,01	8,08	9,78	5,24	0,90
Итого		351	3,30	3,80	73,04	339,52	0,00	2,90	0,01	0,02	8,32	9,78	5,24	0,90

Неделя 2, День 5	Песочник	50	3,10	9,30	34,00	234,00	0,05			2,96	6,85	25,71	4,75	0,39
	Чай с молоком 200/11	200	1,70	1,65	13,40	75,25	0,02	0,75	10,00		65,78	53,74	11,40	0,90
Итого		250	4,80	10,95	47,40	309,25	0,07	0,75	10,00	2,96	72,63	79,45	16,15	1,29
Неделя 2, День 6	Омлет натуральный	150	15,14	16,90	2,69	223,42	0,11	0,28	0,41	0,65	109,4 2	242,8 3	17,66	2,86
	Чай с сахаром 200/11	200	0,20	0,05	11,05	45,45	0,00	0,10	0,001		5,28	8,24	4,40	0,85
Доп.питание														
Итого		350	15,34	16,95	13,74	268,87	0,11	0,38	0,41	0,65	114,7 0	251,0 7	22,06	3,71
	Среднее за 12 дней	304	8	11	47	316	0	1	3	1	61	82	11	1

10. Требования к пищевой продукции, используемой для оказания услуг

№ п/п	Наименование товара	Качественные характеристики товара	ГОСТ, ОСТ, ТУ
1	Крупа манная	Крупа манная марки М – из мягкой пшеницы. Мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета. Запах - нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов. Вкус - нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов. При разжевывании крупы не должно ощущаться хруста. Влажность не более 15,5%. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение должна соответствовать ГОСТ Р 51074-2003. Упаковка должна быть целостная без признаков порчи. Упаковка: мешок 50 кг.	ГОСТ 7022-2019 Крупа манная. Технические условия.
2	Крупа овсяная Геркулес	Овсяные хлопья, вид должен быть «Геркулес». Запах должен быть свойственный овсяной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение должны быть по ГОСТ Р 51074-2003. Упаковка должна быть целостная без признаков порчи. Упаковка: мешок 40 кг.	ГОСТ 21149-2022 Хлопья овсяные. Технические условия
3	Крупа гречневая	Должна быть высшего сорта. Крупа ядрица быстроразваривающаяся должна быть сухой, чистой, сыпучей, без посторонних включений, побуревших, потемневших ядер, порченных из-за загнивания, плесневения. Без затхлого и плесневелого запаха, амбарных вредителей. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение должны быть по ГОСТ Р 51074-2003. Упаковка должна быть целостная без признаков порчи. Упаковка: мешок 50 кг.	ГОСТ 5550-2021 «Крупа гречневая. Технические условия»
4	Крупа пшено	Сорт крупы должен быть высший. Крупа должна быть сухой, чистой, сыпучей, без посторонних включений, побуревших, потемневших ядер, порченных из-за загнивания, плесневения. Без затхлого и плесневелого запаха, амбарных вредителей Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение должны быть по ГОСТ Р 51074-2003. Упаковка должна быть целостная без признаков порчи. Упаковка: мешок 50 кг.	ГОСТ 572-2016 Крупа пшено шлифованное. Технические условия
5	Крупа рис круглый	Рис шлифованный. Сорт крупы должен быть «Высший». Должна быть белого цвета, сухая, чистая, сыпучая, без посторонних включений, побуревших, потемневших ядер, порченных из-за загнивания, плесневения. Без затхлого и плесневелого запаха, амбарных вредителей. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение должны быть по ГОСТ Р 51074-2003. Упаковка должна быть целостная без признаков порчи. Упаковка: мешок до 50 кг.	ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия ГОСТ ISO 7301-2013 Рис. Технические условия
6	Рис пропаренный	Шлифованный рис, выработанный из необрушенного или обрушенного риса, который был замочен в воде и подвержен тепловой обработке так, чтобы крахмал полностью желатинировался (клейстеризовался), и высушен. Упаковка должна быть целостная без признаков порчи. Упаковка: мешок до 50 кг.	ГОСТ ISO 7301-2013 Рис. Технические условия

7	Крупа горох колотый	Горох должен быть 1 сорта колотый, лущеный, шлифованный с разделенными семядолями, без примесей. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение должны быть по ГОСТ Р 51074-2003. Упаковка должна быть целостная без признаков порчи. Упаковка: мешок от 25 кг до 50 кг.	Горох. Технические условия ГОСТ 28674-2019
9	Макаронны вермишель	Макаронные изделия должны быть группы А. Макаронные изделия, изготовленные из муки мягкой пшеницы для макаронных изделий. Сохранность формы сваренных изделий не менее 100%. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение должны быть по ГОСТ Р 51074-2003. Упаковка должна быть целостная без признаков порчи. Упаковка: крафт пакет не более 25 кг.	ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия
10	Макаронны рожки	Макаронные изделия должны быть группы А. Макаронные изделия, изготовленные из муки мягкой пшеницы для макаронных изделий. Сохранность формы сваренных изделий не менее 100%. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение должны быть по ГОСТ Р 51074-2003. Упаковка должна быть целостная без признаков порчи. Упаковка: крафт пакет не более 25 кг.	ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия
11	Сухари панировочные	Панировочные сухари должны вырабатываться хлебных сухарей. Крупка, достаточно однородная по размеру, без посторонних привкусов и запахов. Упаковка панировочных сухарей должна быть по ГОСТ 24508-80. Упаковка должна быть целостная без признаков порчи. Упаковка: крафт пакет не более 30 кг.	ГОСТ 28402-89 Сухари панировочные. Общие технические условия (с Изменением N 1)
12	Соль поваренная йодированная	Пищевая соль должна быть: по происхождению сырья - галит (каменная соль). По способу производства – молотая. По способу обработки - с добавками йода. По качеству – сорт «Экстра». Упаковка должна быть целостная без признаков порчи. Упаковка: не более 1 кг.	ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Общие технические условия
13	Соль пищевая	Пищевая соль должна быть: по происхождению сырья - галит (каменная соль). По способу производства – молотая. По способу обработки – без добавок. По качеству – сорт «Экстра». Упаковка должна быть целостная без признаков порчи. Упаковка: не более 1 кг.	
14	Сахар-песок	Белый свекловичный сахар: Белый сахар, полученный из сахарной свеклы, кристаллический. Сахар белый, чистый. Однородная сыпучая масса кристаллов. Без посторонних запаха и привкуса, как в сухом сахаре, так и его растворе. Упаковка: мешок 50 кг.	ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия (с Поправкой)
15	Мука пшеничная в/с	Мука должна быть высшего сорта. Мука должна быть сухой на ощупь, без комков. Цвет должен быть белый, или белый с кремовым оттенком. Без плесневелого, затхлого или другого постороннего запаха и наличия амбарных вредителей. Упаковка должна быть целостная без признаков порчи. Упаковка: 10 кг и 50 кг	ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
16	Чай весовой	По внешнему виду черный чай должен быть гранулированный, достаточно ровный, сферической или продолговатой формы. Упаковка: пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Фасовка: до 1 кг.	ГОСТ 32573-2013 Чай черный. Технические условия (с Поправкой)
17	Кофейный напиток	Растворимый кофейный напиток должен быть порошкообразный, без комков, коричневого цвета разной степени интенсивности. Без посторонних привкуса и запаха. Упаковка: Коробка картонная или пачка картонная. Массой от 0,1 кг.	ГОСТ Р 50364-92 Концентраты пищевые. Напитки кофейные

			растворимые. Технические условия.
18	Какао порошок	Порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. Не допускается серый оттенок. Без посторонних привкуса и запаха. Упаковка: Коробка картонная или пачка картонная, пакеты из полимерных материалов. Массой не более от 0,25 кг.	ГОСТ 108-2014 Какао-порошок. Технические условия (с Поправкой)
19	Кислота лимонная	Бесцветные кристаллы или белый порошок без комков. Вкус кислый, без постороннего привкуса. Без запаха. Структура сыпучая и сухая, на ощупь не липкая. Лимонную кислоту упаковывают в пакеты вместимостью 15; 20; 30; 50 и 100 г из полимерных и комбинированных материалов	ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия (с Поправкой)
20	Паста томатная	Паста томатная должна быть изготовлена категории "Экстра" (из свежего сырья). Изготовлена по технологии "HotBreak": Процесс изготовления томатной пасты, при котором проводят, подогрев измельченной томатной массы перед протиранием при температуре от 85 до 100°C. Густая однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых остатков плодов. Цвет красный, оранжево-красный, малиново-красный. Массовая доля сухих веществ 25%. Фасовка: томатную пасту фасуют в стеклянную банку вместимостью до 1000 дм ³ (1кг).	ГОСТ 3343-2017 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия.
22	Сухофрукты	Сушеные фрукты должны быть эластичными, не ломкими, не слипаться при сжатии. Не допускается наличие загнивших, горелых плодов, отходов, насекомых, их личинок и куколок. Товар должен быть упакован в соответствии с требованиями ГОСТ 12003-76. Фрукты сушеные должны упаковываться в ящики массой нетто не более 25 кг в соответствии с предельной массой груза, указанной в соответствующих стандартах на ящики: в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511-2006, дощатые ящики неразборные по ГОСТ 10131-93, фанерные ящики по ГОСТ 10131-93. Допускается упаковывание смесей из сушеных фруктов массой нетто до 30 кг в бумажные непропитанные мешки не менее чем четырехслойные по ГОСТ 2226-2013 с полиэтиленовым вкладышем.	ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия
23	Горошек консервированный	Горошек зеленый консервированный должен быть высшего сорта. Зерна целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета. Вкус и запах свойственные консервированному горошку, без посторонних привкусов и запахов. Цвет зерен – зеленый, светло-зеленый или оливковый. Консистенция – мягкая, однородная. Консервы фасуют в металлические банки с лаковым или эмалевым покрытием, вместимостью до 1 дм ³ .	ГОСТ 34112-2017 Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия
24	Горошек консервированный (восстановленный) зеленый	Горошек зеленый сублимированный восстановленный	
27	Огурцы соленые	Огурцы с зеленью в заливке должны быть высшего сорта. Овощи целые, однородные по размеру и конфигурации, без плодоножек и остатков цветков, здоровые, чистые, не	ГОСТ 31713-2012 Консервы. Огурцы,

		<p>сморщенные, не мятые, без механических повреждений. Плоды целые, размером не более, мм: 90, диаметру – 50 мм. Вкус и запах - слабокислый, свойственный консервированным огурцам, умеренно соленый с ароматом пряностей. Цвет однородный с оттенками от зеленого до оливкового. Огурцы плотные, упругие, с хрустящей мякотью, без пустот. Заливка прозрачная, бесцветная.</p> <p>Огурцы с зеленью в заливке фасуют: в стеклянные банки I и III типов вместимостью не более 5,0 дм</p>	<p>кабачки, патиссоны с зеленью в заливке.</p> <p>Технические условия ГОСТ 34220-2017 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия</p>
28	Сыр твердый Российский	<p>Сыр должен быть изготовлен с низкой температурой второго нагревания от 48°C до 58°C. Форма: низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями. Массой от 10,5 кг до 18 кг включительно; прямоугольный брусок со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями. Массой от 4 кг до 7,5 кг включительно.</p> <p>Внешний вид: корка прочная, ровная без повреждений и толстого подкоркового слоя. Вкус и запах: выраженные сырный, слегка сладковатый, пряный. Консистенция: умеренно эластичная, однородная по всей массе. Цвет от белого до светло-желтого по всей массе. На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков неправильной и угловатой формы. Сорт Высший. Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество 50,0%</p>	<p>ГОСТ 32260-2013 Сыры полутвердые. Технические условия.</p>
29	Масло сливочное вес	<p>Масло сливочное должно быть сладко-сливочное несоленое Крестьянское, сладко-сливочное несоленое Традиционное. Вкус и запах - Выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция и внешний вид - плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги. Цвет – от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе. Сорт Высший. Фасовка: коробка 10 кг.</p>	<p>ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия.</p>
29	Масло сливочное штучное	<p>Масло сливочное должно быть сладко-сливочное несоленое Крестьянское, сладко-сливочное несоленое Традиционное. Вкус и запах - Выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция и внешний вид - плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги. Цвет – от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе. Сорт Высший. Фасовка: по 10 грамм.</p>	<p>ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия.</p>
30	Творог 9%	<p>Творог должен быть изготовлен из цельного молока.</p> <p>Консистенция и внешний вид: мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без осязаемых частиц молочного белка.</p> <p>Вкус и запах: чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.</p> <p>Цвет: белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.</p> <p>Массовая доля жира не менее 9%. Фасовка: картонная коробка массой от 5 кг до 10 кг.</p>	<p>ГОСТ 31453-2013 Творог. Технические условия</p>
31	Сметана	<p>Сметана должна быть изготовлена из нормализованных сливок.</p> <p>Внешний вид и консистенция: однородная густая масса с глянцевой поверхностью. Для продукта с массовой долей жира от 10,0% до 20,0% допускается недостаточно густая, слегка вязкая консистенция с незначительной крупитчатостью.</p>	<p>ГОСТ 31452-2012 Сметана. Технические условия</p>

		<p>Вкус и запах: чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.</p> <p>Цвет: белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.</p> <p>Массовая доля жира не менее 15%. Фасовка: стаканчики из полистирола, комбинированного материала массой 0,23 кг. Ведро массой от 2 кг до 10 кг.</p>	
32	Молоко	<p>Молоко должно быть изготовлено из цельного молока, пастеризованное.</p> <p>Внешний вид: непрозрачная жидкость. Консистенция: жидкая, однородная нетягучая, слегка вязкая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира. Вкус и запах: характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения. Цвет: белый.</p> <p>Массовая доля жира 2,5%-3,2%. Упаковка: 1 л пакет из пластиковой пленки.</p>	<p>ГОСТ 31450-2013</p> <p>Молоко питьевое.</p> <p>Технические условия.</p>
33	Яйцо 1с	<p>Яйцо должно быть столовое, 1-й категории. Состояние воздушной камеры и ее высота: неподвижная или допускается некоторая подвижность; высота - не более 7 мм. Состояние и положение желтка: прочный, мало заметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения. Плотность и цвет белка: плотный, светлый, прозрачный. Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета, и неповрежденной. Каждое яйцо маркируют средствами, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами. Средства для маркировки не должны влиять на качество продуктов. Маркировка яиц должна быть четкой, легко читаемой. Упаковка: картонная коробка, вместимостью 360 шт.</p>	<p>ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые.</p> <p>Технические условия (с Поправкой)</p>
34	Масло растительное	<p>Масло растительное должно быть рафинированное дезодорированное "Высший сорт".</p> <p>Прозрачное без осадка. Без запаха обезличенный вкус. Фасовка: бутылки из полимерных материалов, вместимостью от 1 л до 5 л.</p>	<p>ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное.</p> <p>Технические условия (с Поправкой)</p>
35	Яблоко	<p>Свежие яблоки должны быть по качеству высшего сорта. Требования к окраске не предъявляются. Плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности. Яблоки должны быть калиброванные массой 100 г. Свежие яблоки упаковывают в потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов или других материалов, масса яблок в которых не менее 3 кг.</p>	<p>ГОСТ 34314-2017</p> <p>Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле.</p> <p>Технические условия</p>
36	Лимон	<p>Внешний вид: плоды свежие, чистые, не уродливые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой.</p> <p>Запах и вкус: свойственные свежим лимонам, без постороннего запаха и привкуса. Окраска: от светло-зеленой до желтой или оранжевой. Допускаются плоды с прозеленью. Лимоны упаковывают в деревянные ящики, ящики выстилают оберточной бумагой. Каждый ряд плодов также перестылают бумагой.</p>	<p>Лимоны свежие ГОСТ 34307-2017</p>
37	Мандарин	<p>Мандарины должны соответствовать следующим требованиям и нормам: внешний вид - плоды свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Запах и вкус - свойственные свежим мандаринам, без постороннего запаха и привкуса. Окраска - от светло-оранжевой до оранжевой. Мандарины упаковывают в деревянные ящики, ящики выстилают оберточной бумагой. Каждый ряд плодов также перестылают бумагой.</p>	<p>Мандарины свежие ГОСТ 34307-2017</p>
38	Картофель	<p>Сортовая чистота картофеля должна быть не ниже 90%.</p>	<p>ГОСТ 7176-2017</p> <p>Картофель</p>

		Внешний вид: клубни целые, сухие, незагрязненные, непроросшие, непозеленевшие, без наростов, трещин, неувядшие, однородные по форме и окраске кожуры. Для позднего картофеля - зрелые, с плотной кожурой. Форма: округлая, округло-овальная, удлиненная. Цвет мякоти: от белого до желтого. Запах: свойственный картофелю, без постороннего запаха. Массовая доля крахмала не менее 15%. Картофель упаковывают в ящики, ящичные поддоны, тканевые мешки или сетчатые мешки.	продовольственный свежий; ГОСТ 26832-86 Картофель свежий для переработки на продукты питания. Технические условия (с Изменением N 1)
39	Свекла	Внешний вид: корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, нетреснувшие. Допускаются корнеплоды с отклонениями от формы, но не уродливые. Допускаются корнеплоды с зарубцевавшимися трещинами (у головки корнеплода), не уродующими его форму. Допускаются корнеплоды с полонными корешками. Запах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Внутреннее строение: мякоть сочная, темно-красная разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта. Допускаются корнеплоды с узкими светлыми кольцами. Свеклу упаковывают в ящики, ящичные поддоны, мешки тканевые, мешки безузелковые сетчатые. Укладывают свеклу плотно, вровень с краями тары.	ГОСТ 1722-85 Свекла столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, 3)
40	Лук репчатый	Внешний вид: луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, непроросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной от 2 до 5 см включ. Допускаются луковицы с разрывами сухих чешуй, открывающими сочную чешую на ширину не более 2 мм, раздвоенные, находящиеся под общими сухими наружными чешуями, с сухими корешками длиной не более 1 см. Запах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запаха и привкуса. Лук упаковывают в ящики и ящичные плотно, на 2-3 см ниже края тары, а также в сетчатые и тканевые мешки.	ГОСТ 34306-2017 Лук репчатый свежий. Технические условия
41	Капуста свежая	Капуста должна быть первого класса. Внешний вид: кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, непроросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерыги. Кочаны плотные. Зачистка кочана: Кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев. Капусту первого и второго класса упаковывают непосредственно в ящики, мешки, пакеты из полимерных и комбинированных материалов.	ГОСТ Р 51809-2001 КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая
42	Морковь свежая	Внешний вид: корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, неувядшие, нетреснувшие без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них, но без повреждения плечиков корнеплода. Допускаются корнеплоды с отклонениями по форме, но не уродливые. Запах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Морковь упаковывают в	ГОСТ 32284-2013 морковь столовая свежая ГОСТ 33540-2015

		ящики, ящичные поддоны, мешки тканевые. Укладывают морковь плотно, вровень с краями тары.	
44	Шиповник сушеный	Внешний вид: Цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек ложные плоды разнообразной формы: от шаровидной, яйцевидной или овальной до сильно вытянутой веретеновидной. Стенки плодов твердые, хрупкие, наружная поверхность блестящая, реже матовая, более или менее морщинистая. Внутри плоды обильно выстланы длинными, очень жесткими щетинистыми волосками. Цвет плодов: от оранжево-красного до буровато-красного. Запах: свойственный данному сырью, без посторонних запахов. Вкус: кисло-сладкий, слегка вяжущий. Плоды шиповника упаковывают по ГОСТ 6077 -80 в мешки по ГОСТ 30090-93 массой не более 25 кг нетто.	ГОСТ 1994-93 Плоды шиповника. Технические условия
46	Изделия колбасные вареные Сосиски	Батончики с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков или батончики в оболочке или без нее, упакованные под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы. Допускается незначительное отделение бульона в упаковках. Консистенция - нежная, в разогретом виде – сочная. Вид на разрезе: фарш равномерно перемешан, без пустот, светло-розового цвета или с оранжевым оттенком. Запах и вкус: свойственные данному виду продукта с выраженным ароматом пряностей, слабосоленый, без посторонних привкуса и запаха. Форма и размер: батончики прямые или изогнутые открученные, перевязанные в натуральной или искусственной оболочке, или закрепленные скобами в искусственной оболочке, длиной от 5 до 11 см, диаметром от 14 до 32 мм. Вареные колбасные изделия выпускают в упакованном виде под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы.	ГОСТ 31498-2012 Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия
48	Свинина	Свинина жилованная нежирная - мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 10 %. Свинину жилованную нежирную выделяют преимущественно из тазо-бедренной, шейной, спинной и лопаточной частей. Цвет поверхности: бледно-розового или бледно-красного цвета. Консистенция: на разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. Запах: специфический, свойственный свежему мясу. Состояние жира: имеет белый или бледно-розовый цвет; мягкий, эластичный. Состояние сухожилий: сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. Масса нетто отрубов в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг.	ГОСТ 31778-2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия
49	Говядина	Жилованная говядина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6% (первый сорт). Отруб лопаточный без голяшки бескостный Жилованная говядина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20% (второй сорт). Замороженные блоки должны быть монолитными, поверхность блоков - твердой, цвет - свойственный данному виду сырья в замороженном состоянии.	ГОСТ Р 54704-2011 Блоки из жилованного мяса замороженные. Общие технические условия

		Укладка мясного сырья в блоки - плотная. Не допускается попадание воды, постороннего сырья и предметов в мясо перед замораживанием. Не допускается на поверхности замороженных блоков наличие льда и снега.	
50	Печень говяжья	Внешний вид и запах: без наружных кровеносных сосудов и желчных протоков; без лимфатических узлов, желчного пузыря и прирезей посторонних тканей. Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого с оттенками. Замороженные субпродукты упаковывают в пленки или пакеты целыми изделиями при поштучном замораживании или в виде блоков. Масса нетто субпродуктов в ящиках из гофрированного картона не должна превышать 20 кг	ГОСТ 32244-2013 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия
51	Тушка цыпленка-бройлера бескостная Филе цыпленка-бройлера Филе бедра цыпленка-бройлера	Тушки и их части должны быть хорошо обескровленными, чистыми. Не иметь посторонних включений (например, стекла, резины, металла);постороннихзапахов;фекальныхзагрязнений;видимых кровяных сгустков; остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов;холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи. Тушки ЦБ 1 сорта. Упитанность: мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира в области нижней части живота незначительные. Запах: свойственный свежему мясу данного вида птицы. Не допускается наличие пеньков, волосовидного пера. Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков. Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса кур, не должна превышать 4%. В качестве потребительской тары и групповой упаковки применяют пакеты из полимерных материалов с применением подложек или без них с последующей заклежкой горловины пакета липкой лентой или скрепляют скрепкой.	ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия
52	Минтай с/м филе	Филе без кожи - рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые и крупные реберные кости, плавники, внутренности, в том числе икра или молоки, кожа, черная пленка (при наличии); сгустки крови зачищены; мелкие реберные кости оставлены. Мороженое филе изготавливают в глазированном. Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность мороженых филе или блока, и не должна отставать при легком постукивании. Мороженое филе упаковывают в коробки из картона парафинированные или ламинированные с внутренней или внутренней и внешней стороны; пачки из картона парафинированные или ламинированные с внутренней или внутренней и внешней стороны или без покрытия; пакеты из полимерных пленок;	ГОСТ 3948-2016 Филе рыбы мороженое. Технические условия
55	Кисель концентрированный	Внешний вид насыпных концентратов: однородная сыпучая масса. Допускаются неплотно слежавшиеся комочки. Внешний вид брикетов: целые, правильной формы.	ГОСТ 18488-2000 Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия
60	Молоко сгущенное	Цельное сгущенное молоко с сахаром. Вкус и запах: вкус сладкий, чистый с выраженным вкусом и запахом пастеризованного молока, без посторонних привкусов и запахов. Внешний вид и консистенция: Однородная, вязкая по всей массе без наличия ощущаемых органолептически кристаллов молочного сахара (лактозы). Допускается мучнистая	ГОСТ 31688-2012 Консервы молочные. Молоко и сливки, сгущенные с сахаром.

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

65	Хлеб пшеничный из муки высшего, первого и второго сортов подовый и формовой штучный	Внешний вид: формового соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов; поверхность без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами, или без них в соответствии с технологическими инструкциями; цвет от светло-желтого до темно-коричневого. Состояние мякиша: пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Без комочков и следов непромеса. Вкус и запах: свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса и запаха.	ГОСТ Р 58233-2018 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия
66	Джем Фруктовый	Фруктовые консервы, изготовленные из свежих, или быстрозамороженных, или сушеных, целых, нарезанных или измельченных фруктов, или смесей фруктов, подготовленных в соответствии с установленной технологией, сахара или сахаров, с добавлением или без добавления пектина, в которых массовая доля фруктовой части составляет не менее 35%, массовой долей растворимых сухих веществ в готовом продукте не менее 60%, обладающие желейной мажущейся консистенцией, с равномерно распределенными в массе продукта фруктами или их частями и предназначенные для непосредственного употребления. Джем по способу изготовления должны быть стерилизованные. Внешний вид и консистенция: Мажущаяся масса, обладающая желейной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами и/или овощами или их частями. Вкус и запах: Вкус и запах хорошо выраженные. Посторонние привкус и запах не допускаются. Цвет: Свойственный цвету фруктов или овощей, из которых изготовлен джем.	ГОСТ 31712-2012 Джемы. Общие технические условия (Переиздание)
67	Минтай потрошенный без головы	Потрошенная обезглавленная - потрошенная рыба, у которой удалена голова с плечевыми костями. Мороженую рыбу изготавливают в глазированном. Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность рыбы или блока, и не должна отставать при легком постукивании. Мороженая рыба по качеству должна быть первого сорта. Рыба должна быть замороженной поштучно, внешний вид: поверхность чистая; рыбы отделены друг от друга. Рыба без наружных повреждений. Консистенция: Плотная или мягкая, свойственная данному виду рыбы. Вид разделки - Минтай обезглавленный, размер: 25 и более см. Фасовка: Коробка или мешок (От 5 до 22 кг)*	ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия (с Поправкой)
68	Фасоль консервированная красная	Внешний вид: Зерна фасоли одного типа, однородные по величине, в заливке или в соусе. Не допускается наличие зерен, поврежденных сельскохозяйственными вредителями. Вкус и запах: Свойственные данному виду консервов. Не допускаются посторонние привкус и запах. Цвет: Зерен - однородный, свойственный данному типу фасоли. Заливки - с оттенком цвета фасоли, с незначительным количеством взвешенных частиц мякоти. Соуса - оранжево-красный. Допускается красно-коричневый оттенок. Допускаются единичные зерна, незначительно отличающиеся по цвету от основной массы. Консистенция: Зерна целые, мягкие, но не разваренные. Допускается наличие разваренных зерен фасоли не более 10% по массе и незначительное желирование заливки. Массовая доля фасоли от массы нетто консервов, не менее 55%. Упаковка: в металлические банки по ГОСТ 5981-2011 с ключом, вес не менее 400 г, но не более 425 г	ГОСТ Р 54679-2011 Консервы из фасоли. Технические условия (Переиздание)
69	Лист Лавровый	Внешний вид: Листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зеленые, сероватые с серебристым	ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой.

		оттенком, запах, вкус: Хорошо выраженные, свойственные лавровому листу, без постороннего запаха и привкуса. Длина листа, не менее 3 см. Фасовка: пакет по 200 или 250 г.	Технические условия (с Изменением N 1, 2)
70	Укроп сушеный	Продукты переработки овощей, целые, нарезанные или порошкообразные, изготовленные из свежих целых или нарезанных овощей, подготовленных в соответствии с установленной технологией, высушенные путем термической обработки или воздушно-солнечной сушки и другими способами до достижения массовой доли влаги, обеспечивающей их сохранность. Технология производства - нарезанные, россыпью. Внешний вид: Укроп в виде листьев на тонких, неодеревеневших стебельках или частей листьев. Консистенция: Листья, пластинки, черешки - хрупкие. Допускается легкая эластичность. Вкус и запах - свойственные овощам данного вида без постороннего привкуса и запаха. Цвет - Свойственный цвету сырья, из которого были изготовлены сушеные овощи. Фасовка – пакеты от 100 до 500 гр.	ГОСТ 32065-2013 Овощи сушеные. Общие технические условия (Переиздание)
71	Куркума	Измельченную (порошкообразную) куркуму получают путем размола цельных корневищ. Корневища должны быть сухими, хорошо развитыми и должны иметь форму и цвет, характерные для данного растения. Корневища обрабатывают путем замачивания их в кипящей воде и последующей сушки, чтобы избежать прорастания. Они могут быть в естественном состоянии или очищены механическим способом. Целая и молотая (порошкообразная) куркума должна иметь запах и вкус, характерные для этой пряности. Она не должна иметь запаха и вкуса плесени и других посторонних вкусов, и запахов. Класс: мелкоизмельченный порошок (98% продукта должно проходить через сито с размером ячеек 300 мкм). Фасовка – пакеты от 100 до 500 гр.	ГОСТ ISO 5562-2017 Пряности. Куркума целая и молотая (порошкообразная). Технические условия

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

(в соответствии с требованиями Приложения № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»)

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

12. ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТТО) С УЧЕТОМ ИХ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ

(в соответствии с требованиями Приложения № 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»)

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120

Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	

	Яблоки	12
	Чернослив	17
	Курага	8
	Изюм	22

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"

Номер договора: 2024.302408

Исполнитель:

Дата подписания: 28.12.2024 12:12 (МСК)
Организация: АО "ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ"
ФИО: ЖАРОВ АНДРЕЙ АЛЕКСАНДРОВИЧ
Должность: ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР
Сертификат ЭП
действителен с: 23.09.2024 08:57 (МСК)
действителен до: 23.12.2025 09:07 (МСК)
Серийный номер сертификата ЭП: 020D086500F4B15A9C413EE3120EF79B0B

Заказчик:

Дата подписания: 09.01.2025 09:19 (МСК)
Организация: МАОУ "ЛИЦЕЙ № 4"
ФИО: Масалова Ирина Ивановна
Должность: Директор
Сертификат ЭП
действителен с: 08.10.2024 14:03 (МСК)
действителен до: 01.01.2026 14:03 (МСК)
Серийный номер сертификата ЭП: 7E2DDCC779F035E95C65441656F1C0CA