

Организация	Информация о сертификате	Дата подписи	Внутренний номер
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1"	Петряев Александр Владимирович Сер.номер: 7b3838ff5d9e204926daccf6496677db	22.01.2024 13:49:27 (MSK)	32313123321
ООО ПИТАНИЯ"	"АКАДЕМИЯ ЛЫКОВА ВАЛЕНТИНА ЮРЬЕВНА Сер.номер: 017c19500089b09e954ea2d35e920e4ddf	18.01.2024 09:01:23 (MSK)	

ДОГОВОР № 32313123321 на оказание услуги по организации питания обучающихся

г. Мегион

«22» января 2024 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 1», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Петряева Александра Владимировича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **Общество с ограниченной ответственностью «Академия питания»**, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Лыковой Валентины Юрьевны, действующего на основании Устава, вместе именуемые «Стороны», в соответствии с законодательством Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами, заключили настоящий Договор, именуемый в дальнейшем «Договор», о нижеследующем:

1. Предмет Договора

1.1. Оказание услуг по организации предоставления питания обучающихся МАОУ «СОШ №1» с 25.01.2024 г. по 31.12.2024 г.

1.2. Под оказанием услуг по организации предоставления питания понимается весь комплекс услуг по обеспечению горячим питанием (завтраками и обедами) в том числе диетическим питанием («Методические рекомендации по организации питания обучающихся в государственных образовательных организациях Ханты-Мансийского автономного округа-Югры, осуществляющих образовательную деятельность по основным общеобразовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования в области искусств, интегрированным с образовательными программами основного общего и среднего общего образования, находящимся в ведении исполнительных органов государственной власти Ханты-Мансийского автономного округа-Югры с учетом обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, состояния здоровья обучающихся», «Методические рекомендации по организации диетического питания обучающихся»), утвержденные двухсторонним приказом Департамента образования и молодежной политики Ханты-Мансийского автономного округа-Югры от 13.07.2020 №983/961) обучающихся Заказчика по установленному ассортиментному перечню и примерному двухнедельному циклическому меню, составленному с учетом норм потребления, сезонности в соответствии с нормами СанПиНов, действующими во время исполнения договора и согласованному с Заказчиком, включая приобретение свежих и качественных продуктов питания в требуемых объемах, их хранение и доставку.

1.3. Отпуск питания и приготовление блюд производится Исполнителем через пищеблок столовой, находящийся в здании Заказчика по адресу: г. Мегион, ул. Свободы д.6, 1 этаж.

1.4. Графики питания обучающихся утверждаются Заказчиком и уполномоченным представителем Исполнителя согласно требованиям СанПиН, в соответствии с режимом учебных занятий. Изменение графика питания, меню и ассортиментного перечня без согласования с Заказчиком не допускается.

1.5. Все поставляемые Исполнителем продукты питания должны иметь соответствующие документы, подтверждающие их качество: удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документы ветеринарно-санитарной экспертизы (на продукцию животноводства), документы предприятия - изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающие их происхождение, сертификаты соответствия, декларации о соответствии), подтверждающие их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации и соответствовать требованиям государственных стандартов РФ.

2. Цена Договора и порядок расчетов

2.1. Цена Договора является твердой, не может изменяться в ходе исполнения Договора, за исключением случаев, установленных Договором и (или) предусмотренных законодательством Российской Федерации.

2.2. Общая цена Договора составляет 26 848 828 (Двадцать шесть миллионов восемьсот сорок восемь тысяч восемьсот двадцать восемь) рублей 00 копеек, НДС не облагается.

Цена услуги:

- при двухразовом питании (льготная категория) в соответствии с п.8 приложения к постановлению Правительства Ханты-Мансийского автономного округа – Югры от 4 марта 2016 г. № 59-п «Об обеспечении питанием обучающихся в образовательных организациях в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре»;

- при одnorазовом питании (не льготная категория 5-11 классы) в соответствии с постановлением администрации г. Мегион от 21.12.2023 г. № 2157 «О внесении изменений в постановление администрации города от 30.12.2021 №3014 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций города Мегиона»;

- при одnorазовом питании (не льготная категория 1-4 классы) в соответствии с п.2 пп.2.2 постановления Правительства Ханты-Мансийского автономного округа – Югры от 4 марта 2016 г. № 59-п «Об обеспечении питанием обучающихся в образовательных организациях в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре».

Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю (юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя), уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Договора, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации заказчиком.

2.3. В общую цену Договора включены все расходы Исполнителя, необходимые для осуществления им своих обязательств по Договору в полном объеме и надлежащего качества, в том числе все подлежащие к уплате налоги, сборы и другие обязательные платежи, расходы на упаковку, маркировку, страхование, сертификацию, транспортные расходы по доставке товара до места поставки, затраты по хранению товара на складе Исполнителя, затраты на обеспечение пищеблока посудой и инвентарем, текущим содержанием и ремонтом торгово-технологического оборудования, стоимость всех необходимых погрузочно-разгрузочных работ и иные расходы, связанные с оказанием услуг.

2.4. Оплата по Договору производится в следующем порядке:

2.4.1. Оплата производится в безналичном порядке путем перечисления Заказчиком денежных средств на указанный в Договоре расчетный счет Исполнителя.

2.4.2. Оплата производится в рублях Российской Федерации.

2.4.3. Расчет за оказанную часть услуг осуществляется в течение 7 (семи) рабочих дней со дня подписания Заказчиком Акта об оказанных услугах или универсального передаточного документа либо, в случаях, предусмотренных Договором, со дня подписания Акта взаимосверки обязательств на основании представленного Исполнителем счета или универсального передаточного документа.

2.4.4. В случаях, предусмотренных пунктом 2.6 Договора, оплата оказанной части услуг производится в течение 10 (десяти) рабочих дней со дня поступления Заказчику от Исполнителя денежных средств в счет уплаты в полном объеме начисленной и выставленной Заказчиком неустойки (штрафа, пени) и (или) возмещения Исполнителем убытков, согласно предъявленным Заказчиком требованиям, на основании подписанных Заказчиком Актов об оказанных услугах и представленных Исполнителем счетов или универсального передаточного документа.

2.5. В случае начисления Заказчиком Исполнителю неустойки (штрафа, пени) и (или) предъявления требования о возмещении убытков, Стороны подписывают Акт взаимосверки обязательств по Договору, в котором, помимо прочего, указываются: сведения о фактически исполненных обязательствах по Договору, сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями Договора, размер неустойки (штрафа, пени) и (или) убытков, подлежащей взысканию, основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени) и (или) убытков, итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по Договору.

В случае подписания Сторонами Акта взаимосверки обязательств по Договору оплата оказанных услуг осуществляется Исполнителю за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени) и (или) убытков согласно указанному Акту и на основании представленного Исполнителем счета или универсального передаточного документа.

2.6. В случае, если при начислении Заказчиком Исполнителю неустойки (штрафа, пени) и (или) предъявления требования о возмещении убытков, Стороны не подписали Акт взаимосверки обязательств по Договору, указанный в п. 2.5 Договора, Заказчик вправе не производить оплату по Договору до уплаты Исполнителем начисленной и выставленной Заказчиком неустойки (штрафа, пени) и (или) до возмещения Исполнителем убытков, согласно предъявленным Заказчиком требованиям.

2.7. В случае уменьшения Заказчику соответствующими органами в установленном порядке ранее доведенных лимитов бюджетных обязательств, приводящего к невозможности исполнения Заказчиком обязательств по Договору, о чем Заказчик уведомляет Исполнителя, Стороны согласовывают в соответствии с законодательством Российской Федерации новые условия, в том числе по цене и (или) объему услуг.

3. Права и обязанности Сторон

3.1. Заказчик имеет право:

3.1.1. Производить оплату услуг Исполнителя в порядке, установленном п. 3.4. настоящего договора.

3.1.2. 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 по договору аренды муниципального имущества в целях исполнения настоящего договора, на срок исполнения данного договора.

3.1.3. Организовывать дежурство ответственных работников Заказчика в период накрытия столов в столовой.

3.1.4. Организовать вывоз мусора, образующегося в процессе приготовления пищи.

3.1.5. Назначать представителя из числа своих сотрудников, ответственного за ежедневное предоставление Исполнителю заявки о количестве организованно питающихся учащихся, не позднее, чем за 2 часа до первого накрытия столов, а также осуществляющего учет фактически питающихся в столовой и сверку расчетов за питание с Исполнителем.

3.1.6. Обеспечить условия для беспрепятственного проезда автотранспорта Исполнителя на территорию, прилегающую к помещению столовой.

3.1.7. Осуществлять за свой счет капитальный ремонт предоставленных Исполнителю помещений (в том числе складских), а также дезинфекцию и дератизацию.

3.1.8. Согласовывать с Исполнителем перспективное двухнедельное цикличное меню и осуществлять ежедневный контроль за качеством приготовленных блюд.

3.1.9. Принять услуги, оказанные Исполнителем в порядке, установленном настоящим договором.

3.1.10. Осуществлять ежедневный контроль и бракераж качества приготовленных блюд.

3.2. Заказчик вправе:

3.2.1. Осуществлять общий контроль за соблюдением Исполнителем своих обязательств, в том числе совместно с контролирующими органами проводить мероприятия по контролю за организацией и качеством питания детей, включая качество продуктов и качество приготовленных блюд.

3.2.2. В любой момент потребовать у Исполнителя:

- удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающие их происхождение (сертификаты соответствия, декларации о соответствии), подтверждающие их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов;

- документы ветеринарно-санитарной экспертизы - на продукцию животноводства);

- заключение аккредитованного испытательно - лабораторного центра о проведении лабораторных исследований поставляемых продуктов питания - на продукцию собственного производства (ФЗ от 30.03.1999 №52-ФЗ (с изменениями) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 01.01.01 г. «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок» Приложение Порядок организации и проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок).

3.3. Исполнитель обязуется:

3.3.1. Гарантировать предоставление безопасного горячего питания для обучающихся общеобразовательного учреждения Заказчика в соответствии с примерным двухнедельным цикличным меню, в соответствии СанПин, ГОСТов, ТУ, Федеральных законов, действующих во время исполнения договора и регламентирующих деятельность в сфере организации питания в установленные Заказчиком сроки и в установленных Заказчиком объемах по следующим категориям обучающихся:

- для обеспечения 2-х разовым питанием (завтраком и обедом) обучающихся 1-11 классов, относящихся к льготным категориям из расчета 414,00 рубль в день на 1 обучающегося;

- для обеспечения одноразовым питанием обучающихся 5-11 классов, не относящихся к льготным категориям из расчета 83,00 рублей в день на 1 обучающегося;

- для обеспечения одноразовым питанием обучающихся 1-4 классов, не относящихся к льготным категориям из расчета 166,00 рублей в день на 1 обучающегося.

3.3.2. 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.

3.3.3. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

3.3.4. 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).

3.3.5. Разработать нормативно-технологическую документацию (техничко-технологические и калькуляционные карты) на каждое блюдо в цикличном меню.

3.3.6. 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.

3.3.7. Обеспечить обследование сотрудников пищеблока однократному лабораторному обследованию с целью определения возбудителей острых кишечных инфекций бактериальной и вирусной этиологии перед началом оздоровительного сезона.

3.3.8. Для оказания услуг по настоящему договору привлечь специалистов, прошедших гигиеническую подготовку и имеющих медицинские книжки, соответствующий профессиональный уровень и квалификацию.

3.3.9. Обеспечивать своевременное снабжение необходимыми продуктами питания, сырьем, полуфабрикатами в соответствии с примерным двухнедельным цикличным меню, согласованным с Директором школы.

Качество продуктов питания должно подтверждаться соответствующими документами:

- удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающие их происхождение (сертификаты соответствия, декларации о соответствии), подтверждающие их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов;

- документы ветеринарно-санитарной экспертизы (на продукцию животноводства);

3.3.10. Производить доставку продуктов питания транспортом, обеспечивающим их сохранность и качество.

3.3.11. 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.

3.3.12. Обеспечивать:

- осуществление входного контроля качества всех видов сырья;
- соблюдение режима санитарно-гигиенических условий в помещениях пищеблоков, столовых, складских помещениях, температурных режимов хранения, транспортировки и реализации продукции;
- строгого контроля личной гигиены;
- обязательного ведения принятого документооборота.

3.3.13. Обеспечивать обслуживание обучающихся по графику, утвержденному сторонами.

3.3.14. Соблюдать установленные санитарные, противопожарные правила, обязательные требования к качеству услуг, их безопасности для жизни, здоровья людей, окружающей среды и имущества. Не допускать нахождения в производственном помещении пищеблока посторонних лиц, допуск технического персонала осуществлять только в случаях согласования с заведующим производством о необходимости их присутствия на пищеблоке и наличием чистой специальной одежды для лиц, обслуживающих технологическое оборудование в помещениях пищеблоков.

Вести журнал учета аварийных ситуаций, нарушений технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию обучающихся.

3.3.15. Обеспечить своевременное и обязательное прохождение работниками пищеблоков медицинских и профилактических осмотров, замещение должности «повар» лицами, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, организацию обучения поваров без отрыва от производства с целью непрерывного повышения квалификации.

3.3.16. Закрепить лицо, ответственное за организацию обеспечения питания обучающихся, в обязанности которого должно входить:

- осуществление контроля над качеством и безопасностью организованного питания;
- согласование с Заказчиком ежедневного меню за день до предоставления соответствующей услуги.

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

3.3.18. Обеспечить обслуживание технологического, холодильного, моечного оборудования специалистами, прошедшими обучение и имеющие удостоверения, подтверждающие их квалификацию в целях поддержания оборудования в рабочем состоянии.

3.3.19. Обеспечивать столовую посудой, приборами, кухонным инвентарем, спецодеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами.

3.3.20. Расходовать электроэнергию, тепло энергию, горячую и холодную воду, а также использовать переданное Заказчиком имущество исключительно для выполнения данного договора, руководствуясь принципами рациональности, экономности и бережливости.

3.3.21. Получить от Заказчика в аренду помещения столовой, движимое имущество (Приложения №№2,3 к договору) в целях исполнения настоящего договора, на срок исполнения данного договора, своевременно производить оплату аренды муниципального имущества и возмещать затраты Заказчика за коммунальные и эксплуатационные услуги

3.3.22. По окончании срока действия договора передать муниципальное имущество Заказчику в состоянии, пригодном для дальнейшей эксплуатации.

3.3.23. Организовать проведение уборок всех помещений столовой с применением моющих и дезинфицирующих средств и очисткой вентиляционных решеток; ежедневную влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей; генеральные уборки не реже одного раза в неделю.

3.3.24. Организовать работу сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией по их применению.

3.3.25. Мытье посуды и столовых приборов проводить в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению либо питание детей и питьевой режим должны быть организованы с использованием одноразовой посуды.

3.3.26. В случае уменьшения или увеличения ранее доведенных лимитов бюджетных обязательств, приводящих к изменению исполнения обязательств по договору, о чем Заказчик уведомляет Исполнителя, Стороны согласовывают в соответствии с законодательством Российской Федерации новые условия, в том числе по цене и (или) объёму путем подписания дополнительных соглашений к договору.

4. Сроки оказания услуг

4.1. Услуги должны быть оказаны в срок с «25» января 2024 г. до «31» декабря 2024 г.

4.2. Услуги оказываются на основании утвержденного Заказчиком меню и поданных Заказчиком письменных заявок с указанием количества питающихся.

4.3. В Договоре указана дата, при наступлении которой обязательства сторон прекращаются, за исключением гарантийных обязательств, обязательств по возмещению убытков и выплате неустойки (штрафа, пени), Стороны после наступления указанной даты не вправе требовать исполнения Договора в части оказания услуг и их приемки. При наступлении указанной даты Заказчиком в двух экземплярах составляется Акт взаимосверки обязательств по Договору, в котором указываются сведения о прекращении действия Договора; сведения о фактически исполненных обязательствах по Договору; сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями Договора.

Исполнитель обязан подписать Акт взаимосверки обязательств. В случае уклонения Исполнителя от подписания данного акта Заказчик проставляет в нем соответствующую отметку. Акт взаимосверки обязательств является основанием для проведения взаиморасчетов между Сторонами.

5. Порядок сдачи и приемки услуг

5.1. Приемка услуг на соответствие их объема и качества требованиям, установленным в Договоре, производится за каждый месяц.

5.2. Исполнитель не позднее 5-го числа месяца, следующего за отчетным, направляет в адрес Заказчика извещение (уведомление) о готовности услуг к сдаче и Акт об оказанных услугах или универсальный передаточный документ.

5.3. Заказчик вправе создать приемочную комиссию, состоящую из не менее пяти человек, для проверки соответствия качества услуг требованиям, установленным Договором. Проверка соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным Договором, может также осуществляться с привлечением экспертов, экспертных организаций.

5.4. Стороны подписывают Акты об оказанных услугах или универсальный передаточный документ в течение 5 (Пяти) рабочих дней со дня получения акта об оказанных услугах.

5.5. В случае обнаружения недостатков в объеме и качестве оказанных услуг Заказчик направляет Исполнителю уведомление в порядке, предусмотренном п. 5.7 Договора.

5.6. В случае если Исполнитель не согласен с предъявляемой Заказчиком претензией о некачественной услуге, Исполнитель обязан самостоятельно подтвердить качество услуг заключением эксперта, экспертной организации и оригинал экспертного заключения представить Заказчику. Выбор эксперта, экспертной организации осуществляется Исполнителем и согласовывается с Заказчиком. Оплата услуг эксперта, экспертной организации, а также всех расходов для экспертизы осуществляется Исполнителем.

5.7. Обо всех нарушениях условий Договора об объеме и качестве услуг Заказчик извещает Исполнителя не позднее трех рабочих дней с даты обнаружения указанных нарушений. Уведомление о невыполнении или ненадлежащем выполнении Исполнителем обязательств по Договору составляется Заказчиком в письменной форме и направляется Исполнителю по почте, электронной почте либо нарочным. Адресом электронной почты для получения уведомления является: akadempit@mail.ru.

5.8. Исполнитель в установленный в уведомлении (п. 5.7) срок обязан устранить все допущенные нарушения. Если Исполнитель в установленный срок не устранит нарушения, Заказчик вправе предъявить Исполнителю требование о возмещении своих расходов на устранение недостатков услуг и (или) направить Исполнителю требование о расторжении Договора по соглашению сторон, или принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора, в случае, если устранение нарушений потребует больших временных затрат, в связи с чем Заказчик утрачивает интерес к Договору.

6. Ответственность сторон

6.1. Стороны несут ответственность за неисполнение и ненадлежащее исполнение договора, в том числе за неполное и (или) несвоевременное исполнение своих обязательств по договору.

6.2. 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).

6.3. Пени 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, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

6.4. 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 следующем порядке:

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

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

6.5. Исполнитель освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине Заказчика.

6.6. 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). Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства. Пени устанавливается договором в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

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

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

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

6.8. Заказчик освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине Исполнителя.

6.9. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора.

6.10. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора.

6.11. Неустойка (штраф, пени) носит штрафной характер. При невыполнении обязательств по договору, кроме уплаты неустойки (штрафа, пени), Исполнитель возмещает в полном объеме понесенные Заказчиком убытки.

7. Форс-мажорные обстоятельства

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное невыполнение обязательств по Договору, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажор), а именно: пожара, наводнения, землетрясения, войны, военных действий, блокады, эмбарго, общих забастовок, запрещающих (либо ограничивающих) актов властей, и если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение настоящего Договора.

7.2. Сторона, для которой создалась невозможность выполнения обязательств по настоящему Договору, обязана немедленно (в течение 3 (трех) дней) известить другую сторону о наступлении и прекращении вышеуказанных обстоятельств. Несвоевременное извещение об этих обстоятельствах лишает соответствующую сторону права ссылаться на них в будущем.

7.3. Обязанность доказать наличие обстоятельств непреодолимой силы лежит на Стороне Договора, не выполнившей свои обязательства по Договору.

Доказательством наличия вышеуказанных обстоятельств и их продолжительности будут служить документы Торгово-промышленной палаты Ханты-Мансийского автономного округа-Югры, или иной торгово-промышленной палаты, где имели место обстоятельства непреодолимой силы.

7.4. Если обстоятельства и их последствия будут длиться более 1 (одного) месяца, то стороны расторгают Договор. В этом случае ни одна из сторон не имеет права потребовать от другой стороны возмещения убытков.

8. Порядок разрешения споров

8.1. Стороны должны приложить все усилия, чтобы путем прямых переговоров разрешить к обоюдному удовлетворению сторон все противоречия или спорные вопросы, возникающие между ними в рамках настоящего Договора.

8.2. Любые споры, разногласия и требования, возникающие из настоящего Договора, подлежат разрешению в Арбитражном суде Ханты-Мансийского автономного округа – Югры.

9. Антикоррупционная оговорка

9.1. При исполнении своих обязательств по Договору Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или для достижения иных неправомерных целей. При исполнении своих обязательств по Договору Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей Договора законодательством как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также иные действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии коррупции и легализации (отмывании) доходов, полученных преступным путем.

9.2. В случае возникновения у Стороны добросовестных и обоснованных подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела Договора, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме не позднее 5 рабочих дней с момента возникновения указанных подозрений. В письменном уведомлении указываются лица, причастные к нарушению условий Договора, фактические обстоятельства дела и предоставляются материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение настоящего раздела Договора.

9.3. Сторона, получившая письменное уведомление о нарушении положений настоящего раздела Договора, обязана в течение 10 рабочих дней с даты его получения рассмотреть его и в течение 5 рабочих дней с даты окончания рассмотрения сообщить уведомившей Стороне об итогах его рассмотрения.

9.4. Стороны гарантируют осуществление надлежащего разбирательства по фактам нарушения положений настоящего раздела контракта с соблюдением принципов конфиденциальности и применение эффективных мер по предотвращению возможных конфликтных ситуаций. Стороны гарантируют отсутствие негативных последствий как для уведомившей Стороны в целом, так и для конкретных работников уведомившей Стороны, сообщивших о факте нарушений условий настоящего раздела Договора.

9.5. В случае подтверждения факта нарушений одной Стороной положений настоящего раздела и/или неполучения другой Стороной информации об итогах рассмотрения письменного уведомления о нарушении условий настоящего раздела Договора, другая Сторона имеет право расторгнуть настоящий Договор.

10. Расторжение Договора

10.1. Расторжение Договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны Договора от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством.

10.2. Расторжение Договора по соглашению Сторон совершается в письменной форме и возможно в случае наступления условий, при которых для одной из Сторон или обеих Сторон дальнейшее исполнение обязательств по настоящему Договору невозможно либо возникает нецелесообразность исполнения настоящего Договора.

10.3. В случае расторжения Договора по соглашению сторон Исполнитель возвращает Заказчику все денежные средства, перечисленные для исполнения обязательств по Договору, а Заказчик оплачивает расходы (издержки) Исполнитель за фактически исполненные обязательства по Договору.

10.4. Требование о расторжении Договора может быть заявлено Стороной в суд только после получения отказа другой Стороны на предложение расторгнуть Договор либо неполучения ответа в течение 10 (десяти) дней с даты получения предложения о расторжении настоящего Договора.

10.5. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора. До принятия такого решения Заказчик вправе провести экспертизу выполненных работ с привлечением экспертов, экспертных организаций.

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

10.7. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия указанного решения, направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в разделе 13 Договора, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителем. Выполнение Заказчиком вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Договора. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в разделе 13 Договора.

10.8. 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.

10.9. 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, предусмотренной п. 10.6 Договора. 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.

10.10. Заказчик принимает решение об одностороннем отказе от исполнения Договора, если в ходе исполнения Договора будет установлено, что Исполнитель не соответствует установленным документацией о закупке требованиям к участникам закупки или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

10.11. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством. Такое решение не позднее трех рабочих дней с даты его принятия, направляется Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в разделе 13 Договора, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Заказчику. Выполнение Исполнителем вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления.

10.12. 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.

10.13. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Договора, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о

принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Договора устранены нарушения условий Договора, послужившие основанием для принятия указанного решения.

10.14. 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.

11.Срок действия Договора

11.1. Договор вступает в силу со дня подписания его Сторонами и действует до **«31» декабря 2024 г.**, за исключением обязательств по возмещению убытков и выплате неустойки.

11.2. Действие настоящего Договора распространяется на отношения Сторон, возникшие с 25.01.2024 года в соответствии со ст. 425 ч. 2 ГК РФ.

12. Прочие условия

11.1. Договор составлен и заключен в письменной форме на 56 (Пятьдесят шесть) листах в 2 (двух) экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для Заказчика и Исполнителя.

11.2. Все приложения к Договору являются его неотъемлемой частью.

11.3. К Договору прилагается:

- Спецификация (Приложение №1);
- Техническое задание (Приложение №2);
- Перечень нежилых помещений, подлежащих передаче во временное пользование по договору аренды муниципального имущества (Приложение №3);
- Перечень движимого муниципального имущества, подлежащего передаче во временное пользование по договору аренды муниципального имущества (Приложение №4);
- Меню (Приложение №5).

11.4. В случае изменения наименования, адреса места нахождения или банковских реквизитов Стороны, она письменно извещает об этом другую Сторону в течение 3 (Трех) рабочих дней с даты такого изменения.

11.5. По согласованию Сторон в ходе исполнения Договора допускается снижение цены Договора без изменения предусмотренных Договором объема работы, качества выполняемой работы и иных условий Договора.

11.6. Заказчик по согласованию с Исполнителем в ходе исполнения Договора вправе изменить предусмотренный Договором объем услуг при изменении потребности в услугах, на оказание которых заключен Договор. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Договора пропорционально дополнительному объему услуг исходя из установленной в Договоре цены единицы услуги. При уменьшении предусмотренного Договором объема услуг Стороны Договора обязаны уменьшить цену Договора исходя из цены единицы товара, работы или услуги.

11.7. При исполнении Договора не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по Договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

11.8. В случае перемены Заказчика по Договору права и обязанности Заказчика по такому Договору переходят к новому заказчику в том же объеме и на тех же условиях.

13. Адреса места нахождения, банковские реквизиты и подписи Сторон

<p>Заказчик:</p> <p>Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 1» Юридический адрес: 628680 Россия, Ханты-Мансийский автономный округ-Югра, г. Мегион, ул. Свободы д. 6 ОГРН 1028601355056 ИНН 8605013144 КПП 860501001 РКЦ Ханты-Мансийск//УФК по Ханты-Мансийскому автономному округу-Югре г.Ханты-Мансийск р/с 03234643718730008700 департамент финансов администрации города Мегиона (МАОУ "Средняя общеобразовательная школа №1", л/с 080.42.050.6) БИК 007162163 КБК 0800000000000000180 Тел.:(34643) 3-13-96, 3-30-78 Факс: (34643) 3-73-03 E-mail: school1megion@mail.ru</p> <p>_____ А.В. Петряев М.П.</p>	<p>Исполнитель:</p> <p>Общество с ограниченной ответственностью «Академия питания» Юридический адрес: 628680, Россия, Ханты – Мансийский автономный округ – Югра, г. Мегион, ул. Свободы, д. 44, кв. 133 Фактический адрес: 628680, Россия, Ханты – Мансийский автономный округ – Югра, г. Мегион, проспект Победы, д.19, помещение 1002 ИНН 8605033341 КПП 860501001 ОГРН 1228600008702 ОКПО 77497471 Р/сч 40702810267170012549 ПАО Сбербанк К/сч 30101810800000000651 БИК 047102651 Тел.:(34643) 96603 E-mail: akadempit@mail.ru</p> <p>_____ В.Ю. Лыкова М.П.</p>
---	--

СПЕЦИФИКАЦИЯ

№ п/п	Наименование услуги	Период оказания услуг	Общий объем дето-дней	Цена, руб.	Сумма, руб.
1	Услуги по организации питания детей, льготная категория.	с 25.01.2024 г. до 31.12.2024 г.	40848	414,00	16 911 072,00
2	Услуги по организации питания детей, не льготная категория.	с 25.01.2024 г. до 31.12.2024 г.	57572	83,00	4 778 476,00
3	Услуги по организации питания детей 1-4 классов, не льготная категория.	с 25.01.2024 г. до 31.12.2024 г.	31080	166,00	5 159 280,00
ИТОГО:					26 848 828,00

Заказчик Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №1» _____ А.В. Петряев М.П.	Исполнитель Общество с ограниченной ответственностью «Академия питания» _____ В.Ю. Лыкова М.П.
---	--

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

№ п/п	Параметры требований к оказанию услуг	Конкретные требования к оказанию услуг
1	Предмет закупки	Оказание услуги по организации питания обучающихся
2	Оказание работ, услуг с использованием товара, требования к такому товару, количеству и качеству	Оказание услуг по организации питания обучающихся: - <u>льготная категория обучающихся 1-11 классов с 2-х разовым питанием 40848 дето-дней;</u> - <u>не льготная категория обучающихся 5-11 классов с 1 разовым питанием 57572 дето-дней;</u> - <u>не льготная категория обучающихся 1-4 классов 31080 дето-дней.</u>
3	Цели осуществления закупки	Организация питания учащихся школы
4	Сроки (периоды) оказания услуг, порядок (последовательность, этапы) выполнения работ	Услуги должны быть оказаны в срок с «25» января 2024 г. до «31» декабря 2024 г.
5	Место оказания услуг	628680, улица Свободы, д.6, г. Мегион, Ханты-Мансийский АО-Югра
6	Требования к безопасности оказания услуг и безопасности результатов услуг. Безопасность результатов эксплуатации объекта.	Оказанные услуги должны соответствовать ГОСТ и требованиям экологической безопасности, действующие на момент оказания услуги. Исполнитель обязан оказать услуги в сроки, предусмотренные договором. Соблюдать действующие у Заказчика правила внутреннего трудового распорядка, правила техники безопасности и пожарной безопасности, а также пропускной режим. Не предоставлять другим лицам или разглашать иным способом конфиденциальную информацию, полученную в результате исполнения обязательств по договору. По требованию Заказчика своими средствами и за свой счет в срок, согласованный с Заказчиком устранить допущенные по своей вине в оказанных услугах недостатки или иные отступления от условий договора. За свой счет и своими силами (либо с привлечением специализированного подрядчика), после получения от Заказчика в аренду объектов и оборудования, посредством которых будут осуществляться услуги (объекты недвижимости (пищеблок), варочное, холодильное и иное оборудование, материалы и приспособления), устранять аварийные ситуации, а также иные неисправности на инженерных коммуникациях пищеблока, проводить текущее обслуживание технологического, холодильного, моечного оборудования и иного оборудования, а также материалов и приспособлений.
7	Требования по оказанию услуг	В соответствии с настоящим техническим заданием.
8	Требования по передаче заказчику технических и иных документов по завершению и сдаче услуг	При оказании услуг Исполнитель предоставляет Заказчику следующую документацию: - списки поставщиков; - пищевых продуктов; - программу производственного контроля за качеством и

		безопасностью приготовляемых блюд; - декларации о соответствии (сертификаты соответствия) подтверждающие их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов; - ветеринарно-санитарной экспертизы - на продукцию животноводства; - счет-фактуру (счет) с указанием Заказчика; - акты об оказанных услугах или универсальный передаточный документ.
9	Требования по сроку и объёму гарантий на поставленный товар, выполнение работ, оказанию услуг	Услуги оказываются на основании утверждённого примерного меню на период не менее 2-х недель, согласованного с Заказчиком и Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ханты-Мансийскому автономному округу-Югре в городе Нижневартовске, Нижневартовском районе и городе Мегионе, включая приобретение свежих и качественных продуктов питания в требуемых объемах, их хранение и доставку. Все продукты питания должны иметь декларацию в соответствии (сертификат соответствия) и другие необходимые документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
10	Требования к участникам	Установлено требование: обязательное отсутствие в реестре недобросовестных поставщиков (подрядчиков, исполнителей) информации об участнике закупки, в том числе информации об учредителях, о членах коллегиального исполнительного органа, лице, исполняющем функции единоличного исполнительного органа участника закупки - юридического лица.

Требования к качеству, техническим характеристикам услуг, требования к их безопасности и иные показатели, связанные с определением соответствия оказываемых услуг потребностям Заказчика.

1. Наименование оказываемых услуг: оказание услуг по организации питания обучающихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №1»

2. Место оказания услуг:

Для оказания данных услуг предоставляются нежилое помещение **с оборудованием по договору аренды на срок оказания услуг**, расположенное в здании муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №1» на 1 этаже по адресу: 628680, ХМАО-Югра, г. Мегион, улица Свободы, д.6.

3. Срок оказания услуг: с 25.01.2024 г. до 31.12.2024 г.

Количество учебных дней: 1-11 класс – 148 дней.

4. Состав и объем оказания услуг:

№ п/п	Наименование услуги	Период оказания услуг	Общий объем дето-дней
1	Услуги по организации питания детей, льготная категория.	с 25.01.2024 г. до 31.12.2024 г.	40848
2	Услуги по организации питания детей, не льготная категория.	с 25.01.2024 г. до 31.12.2024 г.	57572
3	Услуги по организации питания детей 1-4 классов, не льготная категория.	с 25.01.2024 г. до 31.12.2024 г.	31080

Приготовление питания для обучающихся осуществляется на территории Заказчика ежедневно в течение пятидневной рабочей недели (за исключением дней каникул и дистанционного обучения):

В первую смену: завтраки с 08.40 часов до 10.45 часов, а обеды с 11.25 часов до 13.00 часов.

Во вторую смену: обеды с 14.40 часов до 15.35 часов, а ужин с 16.30 часов до 17.00 часов.

Услуги оказываются на основании примерного меню на период не менее 2-х недель, согласованного с Заказчиком и Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ханты-Мансийскому

автономному округу-Югре в городе Нижневартовске, Нижневартовском районе и городе Мегионе, включая приобретение свежих и качественных продуктов питания в требуемых объемах, их хранение и доставку. Все продукты питания должны иметь декларацию в соответствии (сертификат соответствия) и другие необходимые документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5. Требования к безопасности оказания услуг:

5.1. Под оказанием услуг по организации питания понимаются услуги:

- по обеспечению горячим питанием обучающихся (завтрак, обед) за счет субвенций ХМАО-Югры, согласно соответствующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- по обеспечению дополнительным питанием обучающихся за счет субсидий ХМАО-Югры без участия родительской платы.

5.2. Исполнитель должен предоставить весь комплекс услуг, необходимый для организации питания учащихся, а именно: организацию питания, в том числе приготовление рационов питания с выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил; организация горячего питания. Буфетное обслуживание учащихся за наличный и безналичный расчет.

5.3. При организации питания учащихся образовательного учреждения должны выполняться:

– строгие требования к технологии изготовления и качеству кулинарной продукции, используемой в питании учащихся;

– примерное меню на 2 недели;

– рационы питания в соответствии с требованиями при организации питания учащихся образовательных учреждений;

- продукты питания должны иметь декларацию о соответствии (сертификат соответствия) и другие необходимые документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.4. До начала оказания услуг Исполнителем, в целях исполнения Договора Заказчик передает Исполнителю в аренду по акту приема - передачи помещения пищеблока (Приложение №1 к договору на оказание услуг по организации предоставления питания) и технологическое, холодильное, моечное оборудование и иное оборудование, а также материалов и приспособлений (Приложение №2 к договору на оказание услуг по организации предоставления питания), а Исполнитель, до момента оказания услуг, обязан заключить договор аренды муниципального имущества и принять имущество на период оказания услуг.

5.5. Помимо арендной платы за муниципальное имущество, Исполнитель возмещает Заказчику расходы за коммунальные и эксплуатационные услуги (ХВС и ГВС, водоотведение, электроэнергию и теплоснабжение). Расчет за возмещение коммунальных и эксплуатационных услуг, производится путем перечисления денежных средств на расчетный счет МАОУ «СОШ №1» ежемесячно, путём предоплаты, без выставления счета, в срок до 10 (десятого) числа каждого месяца.

5.6. Исполнитель должен обеспечить стоимость основного и дополнительного питания одного обучающегося в день в соответствии с порядком обеспечения питанием обучающихся, утвержденным Постановлением Правительства ХМАО-Югры от 04.03.2016 №59-п «Об обеспечении питанием обучающихся в образовательных организациях в ХМАО-Югре», Постановлением Администрации города Мегион ХМАО-Югра от 30.12.2021 г. №3014 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций города Мегиона».

5.7. Исполнитель обязан предоставлять:

- в Территориальный отдел в городе Нижневартовске и Нижневартовском районе в городе Мегионе Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в ХМАО-Югре и в Нижневартовскую городскую ветеринарную службу информацию о поставщиках продуктов питания эпидемиологического значения;

- Заказчику, в качестве документов, необходимых для организации питания, списки поставщиков пищевых продуктов и утвержденную ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре» программу производственного контроля за качеством и безопасностьюготавливаемых блюд.

6. Исполнитель в период оказания услуг обязан:

- доводить до сведения обучающихся и работников Заказчика информацию об услугах, посредством ежедневного меню (ассортимента), утвержденного Заказчиком, которое

вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать: наименование приема пищи (завтрак, обед), наименование блюда с указанием входящих в них основных ингредиентов, сведения о весе (объеме) порций готовых блюд, количестве белков, жиров, углеводов, энергетической ценности, минеральных веществ и витаминов, цене, номере рецептуры по сборнику;

- обеспечить бесперебойную работу холодильного оборудования, позволяющего хранить весь объем пищевых продуктов, требующих охлаждения (Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»), санитарно-эпидемиологические правила;

- обеспечить содержание помещений пищеблока (в том числе складских помещений), достаточных для хранения пищевых продуктов и обеспечивающих соответствующие условия в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», санитарно-эпидемиологических правил;

- своевременно производить оплату аренды муниципального имущества и возмещать затраты Заказчика за коммунальные и эксплуатационные услуги;

- обеспечить своевременное снабжение необходимыми продуктами питания, сырьем, полуфабрикатами в соответствии с примерным двухнедельным меню, а также их хранение.

Качество продуктов питания должно подтверждаться соответствующими документами:

а) изготовителя поставщика пищевых продуктов, декларации о соответствии (сертификаты соответствия) подтверждающие их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов;

б) ветеринарно-санитарной экспертизы - на продукцию животноводства,

- производить доставку продуктов питания специализированным транспортом, обеспечивающим их сохранность и качество, в соответствии с требованиями, установленными СанПиН;

- производить входной контроль поступающих продуктов питания, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации, направлять продовольственные товары, готовые блюда и кулинарные изделия сомнительного качества на лабораторные исследования на соответствие ГОСТам и ТУ, с предоставлением Заказчику результатов анализов;

- обеспечивать питание детей по графику, составленному Заказчиком и утвержденному сторонами и (или) ТУ;

- закрепить лицо, ответственное за организацию обеспечения питания детей, в обязанности которого должно входить осуществление контроля за качеством и безопасностью организованного питания;

- расходовать электроэнергию, тепло, горячую и холодную воду, а также использовать переданное Исполнителю имущество, руководствуясь принципами рациональности, экономности и бережливости;

- обеспечить содержание помещений пищеблока (в том числе складских помещений) и оборудования, обеденного зала в надлежащем санитарном состоянии;

- осуществлять за свой счет подготовку помещений столовой, а именно:

а) приобретение моющих и чистящих средств, санитарной и специальной одежды;

б) техническое обслуживание торгово-технологического и иного оборудования пищеблока;

в) при необходимости приобретать кухонную и столовую посуду.

7. По окончании срока действия договора Исполнитель в течение 5 рабочих дней должен передать Заказчику помещения пищеблока, другое муниципальное имущество Заказчику в состоянии, пригодном для дальнейшей эксплуатации, по акту приема-передачи.

8. Исполнитель обеспечивает оказание услуги с учетом следующих условий:

- Вежливое общение с сотрудниками, детьми и родителями, соблюдение правил внутреннего распорядка учреждения.

- Работниками Исполнителя должны быть соблюдены следующие условия:

- гражданство Российской Федерации,
- санитарную книжку (с пройденным медицинским осмотром – не менее 1 раз в год) и с отметками о прививках в соответствии с эпидемическими показаниями;
- справка о наличии (отсутствии) судимости и (или) факта уголовного преследования либо о прекращении уголовного преследования;
- опрятный и аккуратный внешний вид;
- соблюдать пожарную безопасность, технику безопасности при оказании услуг;

- соблюдать правила личной гигиены;
 - соблюдать правила производственной санитарии.
 - единую спецодежду, обувь,
 - инвентарь и специальные средства, необходимые для качественного оказания услуг;
 - соблюдать правила внутреннего распорядка образовательного учреждения,
 - незамедлительно при обнаружении и выявлении нарушений правил поведения детьми, нахождение посторонних в помещениях сообщать администрации школы.
 - при обнаружении поломок и неполадок имущества сообщать администрации школы.
- Не допускать нахождение в учреждении сотрудников в состоянии алкогольного, наркотического или токсического опьянения.
- Не допускать нахождение в производственных помещениях пищеблоков посторонних лиц, допуск технического персонала осуществлять только в случаях согласования с заведующим производством необходимости их присутствия на пищеблоках и наличием чистой специальной одежды для лиц, обслуживающих технологическое оборудование в помещениях пищеблоков.
- Определить ответственное лицо за исполнение качественного оказания услуг, уполномоченного принимать и подписывать акты, претензии.
- Обеспечить правильную эксплуатацию технологического оборудования и обязательное ведение журнала учета аварийных ситуаций.
- Обязательное проведение инструктажей и обучения сотрудников.
- Работники пищеблока (столовой) должны соблюдать инструкцию по предупреждению коронавирусной инфекции, иметь прививки в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям, личную медицинскую книжку установленного образца, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях и о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.
- Обеспечить утилизацию пищевых отходов.
- 5.9. По окончании срока действия Договора Исполнитель в течение 5 рабочих дней должен передать Заказчику помещения пищеблока, другое муниципальное имущество в состоянии, пригодном для дальнейшей эксплуатации, по акту приема-передачи.

6. Требования к оказываемым услугам:

Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) для обучающихся различного возраста

Таблица 1

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп	
	С 7 до 11 лет	С 11 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	200-250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Салат	60-100	100-150
Суп	200-250	250-300
Мясо, котлета	90-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Фрукты	100	100

Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11 и с 11 лет и старше

Таблица 2

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше
Белки (г)	77	90
Жиры (г)	79	92
Углеводы (г)	335	383
Энергетическая ценность (ккал)	2350	2713
Витамин В1 (мг)	Электронный документ подписан 12.11.21 на электронной площадке ООО ФЛГП	

Витамин В2 (мг)	1,4	1,6
Витамин С (мг)	60	70
Витамин А (мг рет. экв.)	0,7	0,9
Витамин Е (мг ток. экв.)	10	12
Кальций (мг)	1100	1200
Фосфор (мг)	1650	1800
Магний (мг)	250	300
Железо (мг)	12	17
Цинк (мг)	10	14
Йод (мг)	0,1	0,12

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи обучающихся в образовательных учреждениях

Таблица 3

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Завтрак в школе (первая смена)	20-25%
Обед в школе	30-35%
Полдник в школе	10%
Итого	60-70%

Приложение 2
Таблица замены продуктов по белкам и углеводам

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макаронны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макаронны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3	
Чернослив	15	0,3	-	8,7	
Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	-	
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
Замена мяса (по белку)					
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло +6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло +4 г

Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло -9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло +13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	-	Масло -11 г
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-	Масло -6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло -8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло -20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло -13 г
Замена творога					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло -3 г.
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло +9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло -5 г
Замена яйца (по белку)					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

Перечень

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

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;
23. Пищевые продукты, не предусмотренные прил. N 9
24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
25. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
26. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
27. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.

28. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
29. Газированные напитки.
30. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
31. Жевательная резинка.
32. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
33. Карамель, в том числе леденцовая.
34. Закусочные консервы.
35. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.
39. Яичница-глазунья.
40. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
41. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	7-10 лет	11-18 лет	7-10 лет	11-18 лет
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб пшеничный	150	200	150	200
Мука пшеничная	15	20	15	20
Крупы, бобовые	45	50	45	50
Макаронные изделия	15	20	15	20
Картофель	250*	250*	188	188
Овощи свежие, зелень	350	400	280**	320**
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185**	185**
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	77 (95)	86 (105)	70	78
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п)	40(51)	60 (76)	35	53
Рыба-филе	60	80	58	77
Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	300	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5% 3,2%)	150	180	150	180
Творог (массовая доля жира не более 9%)	50	60	50	60
Сыр	10	12	9,8	11,8
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10	10	10	10
Масло сливочное	30	35	30	35
Масло растительное	15	18	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40
Сахар***	40	45	40	45
Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
Соль	5	7	5	7

Примечание:

* Масса брутто приводится для нормы расходов 25%.

Подписан ЭП на электронной площадке ООО ЭТН ГПБ

** Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

*** в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.) выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовом продукте.

Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Примечание
1.	Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.)	-	реализуются, предварительно вымытые, поштучно в ассортименте, в том числе в упаковке из полимерных материалов
2.	Вода питьевая, расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная	до 500 мл	реализуется в потребительской упаковке промышленного изготовления
3.	Чай, какао-напиток или кофейный напиток с сахаром, в том числе с молоком,	200 мл	горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение 3-х часов с момента приготовления на мармите
4.	Соки плодовые (фруктовые) и овощные, нектары, инстантные витаминизированные напитки	до 500 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
5.	Молоко и молочные напитки стерилизованные (2,5% и 3,5% жирности)	до 500 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
6.	Кисломолочные напитки (2,5%, 3,2% жирности)	до 200 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка, в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
7.	Изделия творожные кроме сырков творожных (не более 9% жирности)	до 125 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
8.	Сыры сычужные твердые для приготовления бутербродов	до 125 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
9.	Хлебобулочные изделия	до 100 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
10.	Орехи (кроме арахиса), сухофрукты	до 50 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
11.	Мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, мини-кексы, пряники) и собственного производства, в т.ч. обогащенные микро-нутриентами (витаминизированные)	до 50 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
12.	Кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), в т.ч. обогащенные микро-нутриентами (витаминизированные), шоколад	до 25 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием:

- горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных;
- отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий;

отпуск горячего питания детям в каникулярный период необходимо организовывать в соответствии с режимом дня разработанного начальником лагеря.

- организацию обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов с использованием линий раздачи.

Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции:

- обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;

- готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемых к пищевым продуктам;

- готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления;

- горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C;

- холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа;

- должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности:

- при составлении примерного меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей;

- не допускается подогрев витаминизированной пищи;

- замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

Требования к организации питьевого режима:

- должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении;

- при организации питьевого режима с использованием закрытых емкостей (чайники) должно быть обеспечено достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой);

- в обеденном зале, а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды.

Заказчик Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №1» _____ А.В. Петряев М.П.	Исполнитель Общество с ограниченной ответственностью «Академия питания» _____ В.Ю. Лыкова М.П.
---	--

Перечень нежилых помещений, подлежащих передаче во временное пользование по договору аренды
муниципального имущества

№ п/п	Наименование частей помещений	Площадь (м ²)
1	№11 камера хранения	19,9 м ²
2	№12 кабинет	10,6 м ²
3	№15 подсобное помещение	17,8 м ²
4	№17 цех	19,8 м ²
5	№18 цех	5,3 м ²
6	№19 цех	27,7 м ²
7	№20 весовая	16,6 м ²
8	№21 кухня	101,4 м ²
9	№24 подсобное помещение	8,2 м ²
10	№25 коридор	3,0 м ²
11	№26 шкаф	1,4 м ²
12	№27 шкаф	2,2 м ²
13	№29 подсобное помещение	17,6 м ²
14	№30 камера хранения	16,6 м ²
15	№34 коридор	7,3 м ²
16	№35 подсобное помещение	2,4 м ²
17	№36 подсобное помещение	6,6 м ²
18	№37 камера хранения	16,6 м ²
19	№38 кладовая	8,3 м ²
20	№40 подсобное помещение	25,2 м ²
21	№45 мойка	12,6 м ²
22	№46 сан. узел	3,4 м ²
23	№47 мойка	16,3 м ²
24	№48 раздаточная	42,5 м ²
Общая площадь:		409,3 м²

Заказчик Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №1» _____ А.В. Петряев М.П.	Исполнитель Общество с ограниченной ответственностью «Академия питания» _____ В.Ю. Лыкова М.П.
---	--

Перечень движимого муниципального имущества, подлежащего передаче во временное пользование по договору аренды муниципального имущества

№ п/п	Наименование	Кол-во	Инвентарный номер	Балансовая стоимость
1.	Ванна моечная ВМСн-530/2 (1010*530*860) «Norma Inox», 2 м/о 430*430*300 (ножка профильная, тр. 40*40)	1	6138980463	16 458,00
2.	Ванна моечная ВМСн-530/2 (1010*530*860) «Norma Inox», 2 м/о 430*430*300 (ножка профильная, тр. 40*40)	1	6138980464	16 458,00
3.	Ванна моечная ВМСн-800 (800*800*860) "Norma Inox", 1 м/о 700*700*400 (ножка профильная, тр. 40*40)	1	6138980465	17 591,00
4.	Ванна моечная ВМСн-800/2 (1550*800*860) "Norma Inox" 2 м/о 700*700*400 (ножка профильная, тр. 40*40)	1	6138980500	27 230,00
5.	Ванна моечная для обработки яиц ВМСн-630*630*860 "Norma Inox", 4 м/о 240*250*350 (ножка профильная, тр. 40*40)	1	6138980501	19 530,00
6.	Весы платформенные ВП-300	1	6138980502	12 350,00
7.	Весы платформенные ВП-300	1	6138980503	12 350,00
8.	Весы платформенные ВП-300	1	6138980504	12 350,00
9.	Весы электронные настольные МК-15.2-А.21	1	забаланс	9000,00
10.	Весы электронные настольные МК-15.2-А.21	1	забаланс	9000,00
11.	Весы электронные настольные МК-15.2-А.21	1	забаланс	9000,00
12.	Водонагреватель Ballu BWH/S 50 Space	1	забаланс	7 220,00
13.	Водонагреватель Ballu BWH/S 50 Space	1	забаланс	7 220,00
14.	Водонагреватель Ballu BWH/S 50 Space	1	забаланс	7 220,00
15.	Водонагреватель 30л.	1	забаланс	6 800,00
16.	Водонагреватель 30л.	1	забаланс	6 800,00
17.	Картофелечистка Abat МКК-300-01	1	6138980505	73 563,00
18.	Машина протирачно-резательная МПР-350М	1	6138980508	56 450,00
19.	Машина протирачно-резательная МПР-350М	1	6138980509	56 450,00
20.	Мерник 100 л для КПЭМ	1	забаланс	565,00
21.	Мерник 100 л для КПЭМ	1	забаланс	565,00
22.	Микроволновая печь DEXP MM-80 серебристый [20 л, 800 Вт, переключатели - поворотный механизм]	1	забаланс	4 399,00
23.	Микроволновая печь DEXP MM-80 серебристый [20 л, 800 Вт, переключатели - поворотный механизм]	1	забаланс	4 399,00
24.	Миксер планетарный GASTROMIX B10C	1	6138980510	36 490,00
25.	Мультиварка Tefal Effectual Pro Induction RK807D32	1	6138980511	14 249,00
26.	МФУ HP Neverstop Laser 1200w (СНПТ принтер/Копир/Сканер: А4 600x600dpi 20ppm 500MNz 64Mb Wi-Fi USB2.0)	1	6138980507	20 999,00
27.	Мясорубка МИМ-300	1	6138980512	22 500,00
28.	Облучатель-рециркулятор воздуха УФ бактерицидный ОРБИ-ЗС-ТВЕС	1	6138980513	16 500,00
29.	Облучатель-рециркулятор воздуха УФ бактерицидный ОРБИ-ЗС-ТВЕС	1	6138980514	16 500,00
30.	Печь микроволновая Midea MM720СКЕ	1	забаланс	3 899,00
31.	Плита электрическая Abat ЭП-4П	1	6138980515	56 905,00

32.	Плита электрическая Abat ЭП-4П	1	6138980516	56 905,00
33.	Плита электрическая Abat ЭП-6П	1	6138980517	76 380,00
34.	Плита электрическая Abat ЭП-6П	1	6138980583	76 380,00
35.	Погружной блендер Braun HB701AI-MQ7035X	1	забаланс	9 999,00
36.	Подготоварник кухонный ПК-6-2	1	забаланс	8 800,00
37.	Подставка для оборудования ПДОп-500*500*500 "Profi Inox"	1	6138980518	11796,00
38.	Подставка для оборудования ПДОп-500*500*500 "Profi Inox"	1	6138980519	11796,00
39.	Подставка для оборудования ПДОп-500*500*500 "Profi Inox"	1	6138980521	11796,00
40.	Подставка под пароконвектомат ПК-10М (10 уровней1 GN-1/1, вся нерж.)	1	6138980520	28 611,00
41.	Подставка под пароконвектомат ПК-10М (10 уровней1 GN-1/1, вся нерж.)	1	6138980522	28 611,00
42.	Подтоварник технологический ПДТн - 1000*600*300 "Profi Inox"	1	6138980584	10 698,00
43.	Подтоварник технологический ПДТн - 1000*600*300 «Profi Inox»	1	6138980585	10 698,00
44.	Подтоварник технологический ПДТн - 1000*600*300 "Profi Inox"	1	6138980586	10 698,00
45.	Подтоварник технологический ПДТн - 1000*600*300 "Profi Inox"	1	6138980587	10 698,00
46.	Подтоварник технологический ПДТн - 1000*600*300 "Profi Inox"	1	6138980588	10 698,00
47.	Подтоварник технологический ПДТн - 1000*600*300 "Profi Inox"	1	6138980589	10 698,00
48.	Подтоварник технологический ПДТн - 1000*600*300 "Profi Inox"	1	6138980590	10 698,00
49.	Подтоварник технологический ПДТн - 1000*600*300 "Profi Inox"	1	6138980591	10 698,00
50.	Подтоварник технологический ПДТн - 1000*600*300 "Profi Inox"	1	6138980592	10 698,00
51.	Подтоварник технологический ПДТн - 1000*600*300 "Profi Inox"	1	6138980593	10 698,00
52.	Подтоварник технологический ПДТн - 1000*600*300 "Profi Inox"	1	6138980594	10 698,00
53.	Подтоварник технологический ПДТн - 1000*600*300 "Profi Inox"	1	6138980595	10 698,00
54.	Подтоварник технологический ПДТн - 1000*600*300 "Profi Inox"	1	6138980596	10 698,00
55.	Подтоварник технологический ПДТн - 1000*600*300 "Profi Inox"	1	6138980597	10 698,00
56.	Подтоварник технологический ПДТн - 400*400*300 "Profi Inox"	1	забаланс	6 278,00
57.	Подтоварник технологический ПДТп - 1000*600*300 "Profi Inox"	1	6138980601	10 645,00
58.	Подтоварник технологический ПДТп - 1000*600*300 "Profi Inox"	1	6138980602	10 645,00
59.	Подтоварник технологический ПДТп – 1000*600*300 «Profi Inox»	1	6138980603	10 645,00
60.	Подтоварник технологический ПДТп – 1000*600*300 «Profi Inox»	1	6138980604	10 645,00
61.	Подтоварник технологический ПДТп – 1000*600*300 «Profi Inox»	1	6138980605	10 645,00
62.	Подтоварник технологический ПДТп – 1000*600*300 «Profi Inox»	1	6138980606	10 645,00

63.	Подтоварник технологический ПДТп – 1000*600*300 «Profi Inox»	1	6138980607	10 645,00
64.	Подтоварник технологический ПДТп – 1000*600*300 «Profi Inox»	1	6138980608	10 645,00
65.	Подтоварник технологический ПДТп – 1000*600*300 «Profi Inox»	1	6138980609	10 645,00
66.	Подтоварник технологический ПДТп – 1000*600*300 «Profi Inox»	1	6138980610	10 645,00
67.	Подтоварник технологический ПДТп – 1000*600*300 «Profi Inox»	1	6138980611	10 645,00
68.	Подтоварник технологический ПДТп – 1000*600*300 «Profi Inox»	1	6138980524	10 645,00
69.	Подтоварник технологический ПДТп - 1000*600*400 "Profi Inox"	1	6138980525	11 326,00
70.	Подтоварник технологический ПДТп - 1500*400*300 "Profi Inox"	1	6138980526	12 321,00
71.	Подтоварник технологический ПДТп - 1500*400*400 "Profi Inox"	1	6138980527	12 736,00
72.	Подтоварник технологический ПДТп - 1500*600*300 "Profi Inox"	1	6138980528	13 845,00
73.	Подтоварник технологический ПДТп - 1500*600*300 "Profi Inox"	1	6138980529	13 845,00
74.	Подтоварник технологический ПДТп - 1500*600*300 "Profi Inox"	1	6138980530	13 845,00
75.	Подтоварник технологический ПДТп - 1500*600*400 "Profi Inox"	1	6138980531	14 210,00
76.	Подтоварник технологический ПДТп - 1500*600*400 "Profi Inox"	1	6138980532	14 210,00
77.	Подтоварник технологический ПДТп - 1500*600*400 "Profi Inox"	1	6138980533	14 210,00
78.	Полка MS Strong 100*50	20	забаланс	25 000,00
79.	Рукомойник технологический напольный РТНн 500*600*860 "Norma Inox", борт, отв. д/смесит.	3	забаланс	21 141,00
80.	Сплит-система Polair SB 211 S	1	6138980535	93530,00
81.	Стеллаж архивный металлический	1	6138980536	11 500,00
82.	Стеллаж для сушки посуды СТК-1/1200	1	6138980537	24 718,00
83.	Стеллаж для сушки посуды СТК-1/1200	1	6138980538	24 718,00
84.	Стеллаж для сушки посуды СТК-1/1200	1	6138980539	24 718,00
85.	Стеллаж полочный СПЛб-1500*500*1600 "Base" (полка сплошная 4 шт.)	1		7 859,00
86.	Стеллаж полочный СПЛн-1000*600*1600 "Profi Inox" (полка сплошная 4 шт.)	1	6138980540	20 553,00
87.	Стеллаж полочный СПЛн-1000*600*1600 "Profi Inox" (полка сплошная 4 шт.)	1	6138980541	20 553,00
88.	Стеллаж полочный СПЛн-1000*600*1600 "Profi Inox" (полка сплошная 4 шт.)	1	6138980542	20 553,00
89.	Стеллаж полочный СПЛн-1000*600*1600 "Profi Inox" (полка сплошная 4 шт.)	1	6138980543	20 553,00
90.	Стеллаж полочный СПЛн-1000*600*1600 "Profi Inox" (полка сплошная 4 шт.)	1	6138980544	20 553,00
91.	Стеллаж полочный СПЛн-1000*600*1600 "Profi Inox" (полка сплошная 4 шт.)	1	6138980545	20 553,00
92.	Стеллаж полочный СПЛн-1000*600*1800 "Norma Inox" (полка перфорация 4 шт.)	1	6138980546	15 460,00
93.	Стеллаж полочный СПЛн-1200*500*1800 "Norma Inox" (полка сплошная 5 шт.)	1	6138980547	14 298,00
94.	Стеллаж полочный СПЛн-1200*500*1800 "Profi	1	6138980548	28 622,00

	Инох" (полка-решетка 4 шт.)			
95.	Стеллаж полочный СПЛн-800*500*1800 "Norma Inox" (полка сплошная 5 шт.)	1	6138980549	11 517,00
96.	Стеллаж полочный СПЛп-1500*500*1800 "Profi Inox" (полка-решетка 4 шт.)	1	6138980550	36 213,00
97.	Стеллаж полочный СПЛп-1500*500*1800 "Profi Inox" (полка-решетка 4 шт.)	1	6138980551	36 213,00
98.	Стеллаж полочный СПЛп-1500*500*1800 "Profi Inox" (полка-решетка 4 шт.)	1	6138980552	36 213,00
99.	Стеллаж полочный СПЛ-800*400*2000 "Norma" (стойки цинк; полка сплошная 4 шт.нерж.430)	1	забаланс	7 994,00
100.	Стеллаж полочный СПЛ-800*400*2000 "Norma" (стойки цинк; полка сплошная 4 шт.нерж.430)	1	забаланс	7 994,00
101.	Стол кондитерский СПРн-1500*800*860 "Norma Inox", бук/40 (полка-решетка, ножка угловая)	1	6138980553	30 598,00
102.	Стол медицинский БЮ-826	1	6138980554	13 468,30
103.	Стол производственный	3	забаланс	19 459,20
104.	Стол производственный СПП-1500*700*860 "Profi" на 6-ти ногах (полка сплошная)	1	6138980555	22 527,00
105.	Стол производственный СПП-1500*700*860 «Profi» на 6-ти ногах (полка сплошная)	1	6138980598	22 527,00
106.	Стол производственный СПП-1500*700*860 «Profi» на 6-ти ногах (полка сплошная)	1	6138980599	22 527,00
107.	Стол производственный СПП-1500*700*860 «Profi» на 6-ти ногах (полка сплошная)	1	6138980600	22 527,00
108.	Сушка для досок горизонтальная СДГн-300*300*400 "Norma Inox", нерж. сталь, 5 ячеек	4	забаланс	5 548,00
109.	Сушка для крышек горизонтальная СКГн-300*300*400 "Norma Inox", нерж. сталь, 6 ячеек	6	забаланс	8 958,00
110.	Тележка грузовая ТГ-6-1	1	6138980556	15 700,00
111.	Тележка грузовая ТГ-6-1	1	6138980557	15 700,00
112.	Тележка для сбора грязной посуды ТСП, 3 поддона, нерж.ст. 800*500*1000	1	6138980558	12 890,00
113.	Тележка для сбора грязной посуды ТСП, 3 поддона, нерж.ст. 800*500*1000	1	6138980559	12 890,00
114.	Тележка официантская из нержавеющей стали	2	забаланс	18 430,00
115.	Тележка-шпилька ТШПп-385*560*1800 "Profi Inox", 18 уровней гастроемкостей GN1/1	1	6138980560	24 577,00
116.	Шкаф холодильный Polair CM 105 - S	1	6138980568	59 410,00
117.	Шкаф кухонный для хлеба ШКХ-150/50	1	6138980561	36 000,00
118.	Шкаф холодильный	1	6138980567	99 458,87
119.	Шкаф холодильный	1	6138980563	99 458,84
120.	Шкаф холодильный	1	6138980564	99 458,84
121.	Шкаф холодильный	1	6138980565	99 458,84
122.	Шкаф холодильный	1	6138980566	99 458,84
123.	Шкаф холодильный Polair ШХ-1,0 (CM110-S)	1	6138980569	53 571,00
124.	Шкаф холодильный ШХ - 0.77	1	6138980570	80398,64
125.	Шкаф холодильный ШХн-1,4	1	6138980571	78 100,00
126.	Опора Стайл С-002	1	забаланс	1 450,00
127.	Приставка полукруг. большая С-406	1	забаланс	2 502,00
128.	Стол угловой левый С-101	1	забаланс	5 544,00
129.	Стол угловой правый С -101	1	забаланс	5 544,00
130.	Тумба приставная Стайл С-202	1	забаланс	4 608,00
131.	Шкаф для документов С-302	1	забаланс	7 839,00
132.	Шкаф для одежды С-310	2	забаланс	15 570,00
133.	Котел пищеварочный КПЭМ-100-ОМР, нижний	1	6138980573	350 163,00

	привод миксера			
134.	Пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1ПМ2	1	6138980576	386 902,00
135.	Пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1ПМ2	1	6138980577	386 902,00
136.	Посудомоечная машина ММУ-1000	1	6138980534	424 900,00
137.	Сковорода электрическая ТулаТоргТехника СЭСМ-0,5ЛЧ	1	6138980578	123 310,00
138.	Сковорода электрическая ТулаТоргТехника СЭСМ-0,5ЛЧ	1	6138980579	123 310,00
139.	Камера холодильная КХН-11,75 (2560*2560*2200) Polair	1	6138980572	179 218,00
140.	Шкаф пекарский ЭШ-3к, 3-х секционный	1	6138980582	118 500,00
141.	Котел пищеварочный КПЭМ-250/9Т	1	6138980574	135 000,00
142.	Линия самообслуживания "Белла"/мармит 1,2 блюд,холод.витрина,гастроёмкость/	1	6138980506	451 681,46
143.	Котел пищеварочный КПЭМ-250/9Т	1	6138980575	127 098,20
144.	Тестомесильная машина МТМ-65 МНА 1,5 кВт с дежой	1	6138980580	107 505,00
145.	Тестомесильная машина МТМ-65 МНА 1,5 кВт с дежой	1	6138980581	107 505,00
146.	Шкаф пекарский ЭШ-3к	1	6138980562	118 450,00
147.	Бак д/мусора 100л	1	ТМЦ	956,00
148.	Бак д/мусора 50л	1	ТМЦ	656,00
149.	Бочка п/э 60л	2	ТМЦ	2 300,00
150.	Ведро д/мусора с педалью 8л	1	ТМЦ	1 060,00
151.	Ведро 12л оцинкованное	15	ТМЦ	4 530,00
152.	Ведро 5л пластмассовое	13	ТМЦ	1 495,00
153.	Ведро 7л пластмассовое	15	ТМЦ	2 610,00
154.	Вилка столовая "Диана" 1,8 мм	600	ТМЦ	39 426,00
155.	Гастроёмкость h-40	5	ТМЦ	4 250,00
156.	Гастроёмкость 1/1 150 мм 53*32,5*10 см	10	ТМЦ	6 561,00
157.	Гастроёмкость 1/1 150 мм 53*32,5*15 см	3	ТМЦ	2 794,50
158.	Гастроёмкость 1/1 200 мм 53*32,5*20 см	3	ТМЦ	3 402,00
159.	Гастроёмкость 1/1 40 мм 53*32,5*4 см	15	ТМЦ	7 168,50
160.	Гастроёмкость 1/1 65 мм 53*32,5*6,5 см	10	ТМЦ	5 994,00
161.	Доска разд. "Профессиональная" 40*30*2см массив березы	12	ТМЦ	7 393,44
162.	Доска разд. цельный массив бука, 40*20*2,2см	8	ТМЦ	5 031,20
163.	Доска разд. 30*20*2см цельная березовая доска	5	ТМЦ	1 170,05
164.	Жаровня	1	ТМЦ	1 343,00
165.	Жаровня Гардарика Орион	2	ТМЦ	3 406,00
166.	Кастрюля "Классика-Прима" 2,5 л (200 мм)	3	ТМЦ	5 192,61
167.	Кастрюля 20л нерж	3	ТМЦ	16 020,00
168.	Кастрюля нерж. 3,6л.	1	ТМЦ	1 413,00
169.	Кастрюля 12,0 л цельнотянутая с ТРС-3 (316мм)	3	ТМЦ	12 421,98
170.	Кастрюля 25,0 л цельнотянутая с ТРС-3 (396мм)	5	ТМЦ	25 933,90
171.	Кастрюля 35л цельнотянутая с ТРС-3, стенка 1мм (450мм)	3	ТМЦ	19 439,31
172.	Кастрюля 5л с ТРС-3, с прут.руч. "Классика-Прима" (220мм)	3	ТМЦ	6 981,72
173.	Кастрюля 50 л (396мм) сварная	5	ТМЦ	31 471,45
174.	Кастрюля 50л цельнотянутая с ТРС-3, стенка 1мм (450мм)	12	ТМЦ	85 369,56
175.	Ковш нерж 2л.	1	ТМЦ	1 147,00
176.	Ковш 2,0л (160мм)	2	ТМЦ	1 459,66
177.	Комплект мебели для ванной комнаты	1	ТМЦ	6 029,00
178.	Корзина для яиц ВМСн 630 "Norma" перфорация	4	ТМЦ	13 752,00
179.	Кружка мерная пласт. 1 л	2	ТМЦ	200,00

180.	Крышка д/гастр-сти 1/1 53*32,5 см	15	ТМЦ	6 439,50
181.	Ложка гарнирная	5	ТМЦ	1 567,35
182.	Ложка разливательная	3	ТМЦ	1743,00
183.	Ложка соусная 100мм	1	ТМЦ	365,00
184.	Ложка соусная 50 г	1	ТМЦ	261,00
185.	Ложка столовая	191	ТМЦ	32 088,00
186.	Ложка столовая "Диана" 1,8 мм	600	ТМЦ	37 572,00
187.	Ложка чайная "Диана" 1,8 мм	100	ТМЦ	3 557,00
188.	Лопатка кулинарная	2	ТМЦ	440,00
189.	Лопатка палетка нерж прямая 32,5*3*1,8см	1	ТМЦ	171,00
190.	Магнитный держатель	4	ТМЦ	1 124,00
191.	Миска нерж. 29 см	9	ТМЦ	9 900,00
192.	Миска нерж. 30см	3	ТМЦ	690,00
193.	Набор стаканов 205 мл, 6 шт	12	ТМЦ	3 514,32
194.	Набор стаканов 305 мл, 6 шт	12	ТМЦ	4 637,64
195.	Нож кух. Original 19 см	2	ТМЦ	278,00
196.	Нож кух. Original 22-24 см	4	ТМЦ	640,00
197.	Нож кух. Satosh	3	ТМЦ	1 098,00
198.	Нож кух. Tramontina	4	ТМЦ	2 706,16
199.	Ножн. кух. "Краски" 20см, д/мяса и рыбы	2	ТМЦ	333,48
200.	Ножницы для птицы МИКС	2	ТМЦ	401,76
201.	Ножницы кухонные	1	ТМЦ	155,00
202.	Поднос пластмассовый	138	ТМЦ	26 220,00
203.	Салатник 250мл 11*6 см "Сидней"	216	ТМЦ	6 441,12
204.	Сито нерж. 21 см. дер/руч	5	ТМЦ	1 510,00
205.	Скалка	1	ТМЦ	62,00
206.	Сковорода блинная Гардарика 220	4	ТМЦ	4 692,00
207.	Совок д/сыпучих мет	1	ТМЦ	191,00
208.	Сотейник 12,0 л 2-ве лист.руч. с ТРС-3 (396 мм)	1	ТМЦ	4 522,77
209.	Стакан граненый 250 мл	415	ТМЦ	7 420,20
210.	Тарелка глубокая 17см 520мл	200	ТМЦ	21 000,00
211.	Тарелка 20см мелкая	350	ТМЦ	26 033,00
212.	Термос армейский полевой ТГ-12, объем 12 л	2	ТМЦ	11 000,00
213.	Термос армейский полевой ТГ-6, объем 6 л	2	ТМЦ	9 000,00
214.	Термос полевой 36л	2	ТМЦ	18 010,00
215.	Хлебница	19	ТМЦ	3 040,00
216.	Чайная пара 250 мл	60	ТМЦ	9 857,40
217.	Чайник нерж. 5л ВОСТОК/ТМВ СО СВИСТКОМ	10	ТМЦ	9 190,00

Заказчик Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №1» _____ А.В. Петряев М.П.	Исполнитель Общество с ограниченной ответственностью «Академия питания» _____ В.Ю. Лыкова М.П.
--	---

МЕНЮ

* Примерное двухнедельное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом особенности питания учащихся, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ (см. таблицу замены пищевых продуктов, приложение 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

* Для профилактики дефицита микронутриентов (йода, кальция, железа, фосфора и пр.), регулярно включать в рацион питания для учащихся специализированные, обогащённые незаменимыми ингредиентами пищевые продукты: соль пищевую йодированную, муку пшенич. в/с, молоко, консервы овощные, хлеб пшеничный йодированный.

* Используемая литература: - И.М. Скурихин, В.А. Тутельян (таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания);

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ПОП при общеобразовательных школах (г. Москва 2004 г)

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ПОП (г. Москва 1996 г)

День: **понедельник**
Неделя: **первая**
Сезон: **осенне-весенний**
для обучающихся 5-11 классов

1 вариант

всеобуч 83руб.

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг						Витамины, мг						
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мг г	Se, мкг	Ф, мкг	В1	В2	С	А	Д
Завтрак																			
тк453	Каша молочная рисовая с маслом сл.	205	5,56	7,77	32,86	223,60	163,18	147,00	155,0	32,20	0,45	8,50	7,26	39,70	0,07	0,14	1,56	44,00	0,65
тк№23 3	Сыр Российский порционно	20	4,60	5,90	15,00	72,60	29,00	176,00	9,00	130,0	0,20	0,00	2,90	0,00	0,01	0,06	0,14	52,00	0,19
тк243	Батон столовый	30	1,88	0,20	12,85	60,70	166,00	4,75	16,25	3,25	0,30	1,10	2,00	4,80	0,03	0,01	0,00	0,00	0,00
тк37	Какао с молоком	200	3,79	3,20	30,00	98,48	105,00	121,00	14,00	3,20	1,00	0,70	0,00	10,78	0,04	0,20	1,00	0,36	0,00
	Итого:	455	15,83	17,07	90,71	455,38	463,18	448,8	194	168,65	1,95	10,30	12,16	55,28	0,15	0,41	2,70	96,36	0,84

2 вариант

всеобуч 83руб.

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг						Витамины, мг						
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мг г	Se, мкг	Ф, мкг	В1	В2	С	А	Д
Завтрак																			
тк6	Омлет натуральный	150	13,90	14,30	5,00	259,00	176,50	216,00	19,0	257,0	3,00	21,56	27,82	57,20	0,07	0,99	0,30	156,0	2,20
тк№23 3	Сыр Российский порционно	20	4,60	5,90	15,00	72,60	29,00	176,00	9,00	130,0	0,20	0,00	2,90	0,00	0,01	0,06	0,14	52,00	0,19
тк243	Батон столовый	30	1,88	0,20	12,85	60,70	166,00	4,75	16,25	3,25	0,30	1,10	2,00	4,80	0,03	0,01	0,00	0,00	0,00
тк10	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	10,00	41,00	0,00	5,00	4,00	8,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Итого:	400,0	20,58	20,40	42,85	433,30	371,50	401,8	48	398,25	4,50	22,66	32,72	62,00	0,11	1,06	0,44	208,00	2,39

День: **вторник**
Неделя: **первая**
Сезон: **осенне-зимний**
для обучающихся 5-11 классов

1 вариант

всеобуч.

83,00

№	Наименование	Выход	Пищевые вещества	ЭЦ	Минеральн. вещ-ва, мг	Витамины, мг
---	--------------	-------	------------------	----	-----------------------	--------------

рецепту ры	блюда	(гр./мл.)	Б	Ж	У	(ккал.)	К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мк г	Se, мкг	F, мкг	В1	В2	С	А	Д
Завтрак																			
таб.8 Скурих ин	Икра кабачковая (пром.)	60	1,20	4,70	7,70	78,00	328,00	19,20	35,00	11,70	0,40	0,03	0,30	6,30	0,03	0,03	8,30	4,00	0,00
тк424	Макаронные изделия отварные с сыром	180	11,50	15,24	35,96	283,84	19,10	147,80	32,20	155,7	0,80	0,00	2,90	0,14	0,07	0,06	0,01	74,00	0,25
тк243	Хлеб северный (с ламин)	25	1,16	0,23	10,25	41,00	23,00	7,25	37,50	11,75	0,95	0,50	1,50	3,63	0,04	0,01	0,00	0,00	0,35
тк459	Напиток "Здоровье"(чай с шиповн.)	200	0,40	0,10	22,00	77,00	8,00	10,00	6,00	9,00	1,10	0,05	0,04	0,52	0,01	0,002	70,00	7,50	0,00
Итого:		465	14,26	20,27	75,91	479,84	378,10	184,25	110,7	188,15	3,25	0,58	4,74	10,59	0,15	0,10	78,3	85,50	0,60

2 вариант всеобуч. 83,00

№ рецепту ры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. веш-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мк г	Se, мкг	F, мкг	В1	В2	С	А	Д
Завтрак																			
скур.т8	Овощи конс. (огурец) порционно	60	0,00	0,00	0,98	4,00	39,00	6,90	7,20	4,20	0,18	0,00	0,00	0,00	0,01	0,00	1,50	0,00	0,03
тк442	Каша гречневая с овощами	180	7,12	8,60	27,70	284,00	226,00	37,00	36,00	595,00	1,60	1,90	3,54	14,62	0,07	0,20	2,00	0,63	0,00
тк243	Хлеб северный (с ламин)	25	1,16	0,23	10,25	41,00	23,00	7,25	37,50	11,75	0,95	0,50	1,50	3,63	0,04	0,01	0,00	0,00	0,35
тк136	Напиток кофейный с молоком	200	1,50	1,30	22,40	107,00	168,00	161,00	7,00	145,0	1,00	9,00	2,00	20,00	0,02	0,15	1,00	23,80	0,00
Итого:		465	9,78	10,13	61,33	436,00	456,00	212,15	87,7	755,95	3,73	11,40	7,04	38,25	0,14	0,36	4,5	24,43	0,38

День: среда 1 вариант всеобуч. 83,00

Неделя: первая
Сезон: осенне-
весенний
для обучающихся 5-
11 классов

№ рецепту ры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. веш-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мк г	Se, мкг	F, мкг	В1	В2	С	А	Д
Завтрак																			
тк2а	Котлета рыбная(минтай)	80	11,38	8,44	9,05	157,70	223,30	27,00	34,90	153,00	0,65	68,50	8,30	314,9	0,08	0,11	0,30	34,00	0,10
тк70	Каша рисовая рассып. с овощами на масле сл.	180	4,09	6,57	43,63	240,00	49,20	10,00	26,00	70,00	0,02	2,42	7,44	44,16	0,90	0,04	2,00	1,50	0,00
тк239	Хлеб "Пшеничный" йодированный в/с	25	1,98	0,20	12,20	58,50	23,30	0,03	0,00	0,00	0,01	0,80	1,50	3,63	0,28	5,00	0,01	0,00	0,00
тк27	Чай с сахаром и лимоном	200	0,30	0,00	9,50	40,00	10,80	8,00	5,00	10,00	1,00	0,00	0,02	0,70	0,00	0,00	3,00	0,00	0,00
Итого:		485	17,8	15,2	74,4	496,2	306,6	45,0	65,9	233,0	1,7	71,7	17,3	363,4	1,3	5,2	5,3	35,5	0,1

2 вариант всеобуч. 83,00

№ рецепту ры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. веш-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мк г	Se, мкг	F, мкг	В1	В2	С	А	Д
Завтрак																			
тк453	Каша молочная рисовая с маслом	205	5,56	7,77	32,86	223,60	163,18	147,00	155,0	32,20	0,45	8,50	7,26	39,70	0,07	0,14	1,56	44,00	0,65

ткк№23 3	сл. Сыр Российский порционно	20	4,60	5,90	15,00	72,60	29,00	176,00	9,00	130,0	0,20	0,00	2,90	0,00	0,01	0,06	0,14	52,00	0,19
ткк239	Хлеб "Пшеничный" йодированный в/с	25	1,98	0,20	12,20	58,50	23,30	0,03	0,00	0,00	0,01	0,80	1,50	3,63	0,28	5,00	0,01	0,00	0,00
ткк37	Какао с молоком	200	3,79	3,20	30,00	98,48	105,00	121,00	14,00	3,20	1,00	0,70	0,00	10,78	0,04	0,20	1,00	0,36	0,00
	Итого:	450	10,37	9,30	57,20	229,58	157,30	297,0	23	133,20	1,21	1,50	4,40	14,41	0,33	5,26	1,15	52,36	0,19

День: четверг
Неделя: первая
Сезон: осенне-зимний
для обучающихся 5-11 классов

1 вариант

всеобуч. 83,00

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	B1	B2	С	А	Д
Завтрак																			
скур.т8	Овощи свежие (помидор) порционно	40	0,55	0,10	1,90	12,00	145,00	5,50	10,50	3,50	0,15	0,40	0,20	10,00	0,04	0,02	15,00	66,50	0,00
ткк35	Картофельное пюре	180	3,78	8,10	26,28	196,20	471,00	47,00	29,00	85,00	1,10	4,40	0,24	26,40	0,14	0,06	5,00	1,80	0,06
ткк243	Хлеб ржаной"Дарницкий"	25	1,40	0,28	10,25	51,50	78,00	7,25	37,50	11,75	0,95	1,40	1,80	8,00	0,04	0,08	0,00	0,00	0,00
ткк136	Напиток кофейный с молоком	200	1,50	1,30	22,40	107,00	168,00	161,00	7,00	145,0	1,00	9,00	2,00	20,00	0,02	0,15	1,00	23,80	0,00
	Итого:	445	7,23	9,78	60,83	366,70	862,00	220,75	84,0	245,25	3,20	15,20	4,24	64,4	0,24	0,31	21,00	92,10	0,06

2 вариант

всеобуч. 83,00

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	B1	B2	С	А	Д
Завтрак																			
скур.т8	Овощи свежие (помидор) порционно	40	0,55	0,10	1,90	12,00	145,00	5,50	10,50	3,50	0,15	0,40	0,20	10,00	0,04	0,02	15,00	66,50	0,00
ткк6	Омлет натуральный	180	16,68	17,16	11,30	310,00	235,30	152,00	26,3	344,0	3,87	28,75	37,09	76,27	0,13	1,32	0,48	392,00	2,93
ткк243	Хлеб ржаной"Дарницкий"	25	1,40	0,28	10,25	51,50	78,00	7,25	37,50	11,75	0,95	1,40	1,80	8,00	0,04	0,08	0,00	0,00	0,00
ткк6	Отвар из смеси сухофруктов	200	0,60	0,10	26,40	108,0	0,00	21,00	16,00	23,00	0,70	0,00	0,00	0,00	0,02	0,00	0,00	15,00	0,50
	Итого:	445	19,23	17,64	49,85	481,50	458,30	185,75	90,3	382,25	5,67	30,55	39,09	94,3	0,23	1,42	15,48	473,50	3,43

День: пятница
Неделя: первая
Сезон: осенне-весенний
для обучающихся 5-11 классов

1 вариант

всеобуч. 83,00

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	B1	B2	С	А	Д
Завтрак																			
ткк54	Каша молочная манная с маслом сливочным	200/5	9,24	8,03	45,67	293,05	163,18	224,00	95,00	194,00	3,20	7,90	1,76	39,00	0,23	0,01	0,00	1,90	0,65
ткк12	Яйцо отварное	1штг	1,88	0,20	12,85	60,70	58,10	4,75	16,25	3,25	0,30	0,06	13,51	24,20	0,03	0,18	0,00	0,00	78,00
ткк№23 3	Сыр Российский порционно	20	4,60	5,90	15,00	72,60	29,00	176,00	9,00	130,0	0,20	0,00	2,90	0,00	0,01	0,06	0,14	52,00	0,19
ткк243	Батон столовый	30	1,88	0,20	12,85	60,70	166,00	4,75	16,25	3,25	0,30	0,06	13,51	24,20	0,03	0,18	0,00	0,00	78,00

Электронный документ подписан 4.30 на электронной площадке ООО ЭБЛОГ ПЕ

тк10	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	10,00	41,00	0,00	5,00	4,00	8,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Итого	507	17,80	14,33	96,37	528,05	416,28	414,5	141	338,50	5,00	9,06	20,17	68,00	0,30	0,26	0,14	53,90	78,84

2 вариант всеобуч. 83,00

№ рецепту ры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. веш-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мк г	Se, мкг	F, мкг	В1	В2	С	А	Д
Завтрак																			
тк174	Запеканка рисовая с творогом со сгущенным молоком	130	12,90	10,70	18,50	178,10	92,00	37,10	5,20	34,9	0,18	7,92	26,00	28,00	0,02	0,20	0,12	19,80	0,01
ттк243	Батон столовый	30	1,88	0,20	12,85	60,70	166,00	4,75	16,25	3,25	0,30	1,10	2,00	4,80	0,03	0,01	0,00	0,00	0,00
тк27	Чай с сахаром и лимоном	200	0,30	0,00	15,00	40,00	10,80	8,00	5,00	10,00	1,00	0,00	0,02	0,70	0,00	0,00	3,00	0,00	0,00
	Итого	360	15,08	10,90	46,35	278,80	268,80	49,9	26	48,15	1,48	9,02	28,02	33,50	0,05	0,21	3,12	19,80	0,01

День: суббота
Неделя: первая
Сезон: осенне-зимний
для обучающихся 5-11 классов

1 вариант всеобуч.

№ рецепту ры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. веш-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мк г	Se, мкг	F, мкг	В1	В2	С	А	Д
Завтрак																			
тк92	Запеканка картофельная с печенью и сметаной	150/15	15,60	17,20	30,80	312,00	1048,0	26,00	52,00	142,00	4,00	15,50	20,03	22,77	0,28	0,70	13,00	15,06	0,04
ттк243	Хлеб ржаной"Дарницкий"	25	1,40	0,28	10,25	51,50	78,00	7,25	37,50	11,75	0,95	1,40	1,80	8,00	0,04	0,08	0,00	0,00	0,00
тк6	Отвар из смеси сухофруктов	200	0,60	0,10	26,40	108,00	0,00	21,00	16,00	23,00	0,70	0,00	0,00	0,00	0,02	0,00	0,00	15,00	0,50
	Итого	425	17,60	17,58	67,45	471,50	1126,0	54,3	105,5	176,75	5,65	16,90	21,83	30,77	0,34	0,78	13,00	30,06	0,54

2 вариант всеобуч. 83,00

№ рецепту ры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. веш-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мк г	Se, мкг	F, мкг	В1	В2	С	А	Д
Завтрак																			
ттк4а	Минтай тушеный в томате с овощами	100	3,78	8,10	26,28	196,20	471,00	47,00	29,00	85,00	1,10	4,40	0,24	26,40	0,14	0,06	5,00	1,80	0,06
тк35	Картофельное пюре	180	3,78	8,10	26,28	196,20	471,00	47,00	29,00	85,00	1,10	4,40	0,24	26,40	0,14	0,06	5,00	1,80	0,06
ттк243	Хлеб ржаной"Дарницкий"	25	1,40	0,28	10,25	51,50	78,00	7,25	37,50	11,75	0,95	1,40	1,80	8,00	0,04	0,08	0,00	0,00	0,00
тк6	Отвар из смеси сухофруктов	200	0,60	0,10	26,40	108,00	0,00	21,00	16,00	23,00	0,70	0,00	0,00	0,00	0,02	0,00	0,00	15,00	0,50
	Итого	425	9,56	16,58	89,21	551,90	1020,0	122,3	111,5	204,75	3,85	10,20	2,28	60,80	0,34	0,20	10,00	18,60	0,62

День: понедельник
Неделя: вторая
Сезон: осенне-весенний
для обучающихся 5-11 классов

1 вариант всеобуч. 83,00

№ рецепту ры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	Ф, мкг	В1	В2	С	А	Д
Завтрак																			
ттк6	Омлет натуральный	180	16,68	17,16	11,30	310,00	235,30	152,00	26,3	344,0	3,87	28,75	37,09	76,27	0,13	1,32	0,48	392,00	2,93
ттк243	Батон столовый	30	1,88	0,20	12,85	60,70	166,00	4,75	16,25	3,25	0,30	1,10	2,00	4,80	0,03	0,01	0,00	0,00	0,00
тк10	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	10,00	41,00	0,00	5,00	4,00	8,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Кондитерские изделия	50	1,88	2,50	18,50	104,00	55,00	5,00	4,00	8,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,01	0,02	1,23	1,70	0,00
	Итого:	460	20,64	19,86	52,65	515,70	456,30	166,8	51	363,25	6,17	29,85	39,09	81,07	0,17	1,35	1,71	393,70	2,93

2 вариант всеобуч. 83,00

№ рецепту ры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	Ф, мкг	В1	В2	С	А	Д
Завтрак																			
ттк453	Каша молочная рисовая с маслом сл.	205	5,56	7,77	32,86	223,6	163,2	147,0	155,0	32,20	0,45	8,50	7,26	39,7	0,07	0,14	1,56	44,00	0,65
ттк№233	Сыр Российский порционн	15	4,60	5,90	15,00	72,60	29,00	176,00	9,00	130,0	0,20	0,00	2,90	0,00	0,01	0,06	0,14	52,00	0,19
ттк243	Батон столовый	30	1,88	0,20	12,85	60,70	166,00	4,75	16,25	3,25	0,30	1,10	2,00	4,80	0,03	0,01	0,00	0,00	0,00
тк10	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	10,00	41,00	0,00	5,00	4,00	8,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
таб.9 Скурихин	Фрукты свежие(яблоко)	100	0,40	0,40	9,50	43,00	278,00	85,00	32,50	57,50	0,01	5,00	1,25	42,50	0,10	0,08	60,00	16,00	0,00
	Итого:	550	12,64	14,27	80,21	440,90	636,18	417,8	217	230,95	1,96	14,60	13,41	87,00	0,21	0,29	61,70	112,00	0,84

День: вторник
Неделя: вторая
Сезон: осенне-зимний
для обучающихся 5-11 классов

1 вариант всеобуч. 83,00

№ рецепту ры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	Ф, мкг	В1	В2	С	А	Д
Завтрак																			
ттк142	Сосиска отварная молочная	50	11,40	18,20	20,00	266,00	200,00	36,00	20,00	162,00	2,00	0,00	0,00	0,0	0,10	0,09	0,00	0,00	0,00
тк5	Макаронные изделия отварные	150	2,50	4,80	33,30	191,00	102,00	11,00	7,00	36,00	0,80	1,32	0,00	20,24	0,06	0,03	0,00	0,03	0,06
ттк243	Хлеб ржаной"Дарницкий"	25	1,40	0,28	10,25	51,50	78,00	7,25	37,50	11,75	0,95	1,40	1,80	8,00	0,04	0,08	0,00	0,00	0,00
ттк434	Кисель "Витюшка"	200	0,20	0,00	24,23	95,00	15,20	60,00	20,00	3,00	2,30	0,00	0,00	0,00	0,30	0,34	20,00	130,0	1,68
	Итого	425	15,50	23,28	87,78	603,50	395,20	114,25	84,50	212,75	6,05	2,72	1,80	28,24	0,50	0,54	20,00	130,03	1,74

2 вариант всеобуч. 83,00

№ рецепту ры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	Ф, мкг	В1	В2	С	А	Д
Завтрак																			
тк227	Печень жареная с маслом	60	9,24	8,03	45,67	293,05	163,18	224,00	95,00	194,00	3,20	7,90	1,76	39,00	0,23	0,01	0,00	1,90	0,65
тк90	Каша гречневая с луком	150	4,59	5,92	25,88	234,52	165,00	23,00	126,0	211,0	3,40	1,45	2,50	10,12	0,20	0,08	1,00	0,60	0,00
ттк243	Хлеб	25	1,40	0,28	10,25	51,50	78,00	7,25	37,50	11,75	0,95	1,40	1,80	8,00	0,04	0,08	0,00	0,00	0,00

	ржаной" Дарницкий "																		
тк434	Кисель "Витюшка"	200	0,20	0,00	24,23	95,00	15,20	60,00	20,00	3,00	2,30	0,00	0,00	0,00	0,30	0,34	20,00	130,0	1,68
	Итого	435	15,43	14,23	106,03	674,07	421,38	314,25	278,5	419,75	9,85	10,75	6,06	57,12	0,77	0,51	21,00	132,50	2,33

День: среда
Неделя: вторая
Сезон: осенне-зимний
для обучающихся 5-11 классов

1 вариант всеобуч. 83,00

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Ca	Mg	P	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	B1	B2	C	A	Д
Завтрак																			
nng453	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным	205	7,50	6,69	35,80	233,05	217,18	232,00	123,0	304,00	5,20	7,90	32,76	17,70	0,33	0,17	2,00	2,30	0,65
тк320	Ватрушка с творогом	50	8,03	4,22	22,80	161,00	32,00	56,00	9,9	88,00	0,34	0,01	0,05	0,20	0,05	0,04	0,26	24,00	0,05
тк239	Хлеб "Пшеничный" йодированный в/с	25	1,98	0,20	12,20	58,50	23,30	0,03	0,00	0,00	0,01	0,80	1,50	3,63	0,28	5,00	0,01	0,00	0,00
тк37	Какао с молоком	200	3,79	3,20	30,00	98,48	105,00	121,00	14,00	3,20	1,00	0,70	0,00	10,78	0,04	0,20	1,00	0,36	0,00
	Итого:	480	21,30	14,31	100,80	551,03	377,48	409,03	147	395,20	6,55	9,41	34,31	32,31	0,70	5,41	3,27	26,66	0,70

2 вариант всеобуч. 83,00

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Ca	Mg	P	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	B1	B2	C	A	Д
Завтрак																			
тк519	Биточки из минтая с творогом	80	15,73	15,19	35,80	209,00	217,18	67,50	224,0	43,70	0,74	7,90	32,76	17,70	0,09	0,17	0,46	28,40	0,65
тк 35	Картофельное пюре	150	2,54	5,44	20,30	132,00	471,00	47,00	29,00	85,00	1,10	4,40	0,24	26,40	0,14	0,06	5,00	1,80	0,06
тк239	Хлеб "Пшеничный" йодированный в/с	25	1,98	0,20	12,20	58,50	23,30	0,03	0,00	0,00	0,01	0,80	1,50	3,63	0,28	5,00	0,01	0,00	0,00
тк459	Напиток "Здоровье"(чай с шиповн.)	200	0,40	0,10	22,00	77,00	8,00	10,00	6,00	9,00	1,10	0,05	0,04	0,52	0,01	0,002	70,00	7,50	0,00
	Итого:	455	20,65	20,93	90,30	476,50	719,48	124,53	259	137,70	2,95	13,15	34,54	48,25	0,52	5,22	75,47	37,70	0,71

День: четверг
Неделя: вторая
Сезон: осенне-зимний
для обучающихся 5-11 классов

1 вариант всеобуч. 83,00

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Ca	Mg	P	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	B1	B2	C	A	Д
Завтрак																			
тк403	Кнеди из птицы	50	8,00	6,50	2,50	101,00	121,00	20,00	9,0	64,00	1,00	2,70	10,00	57,00	0,04	0,03	0,36	44,00	0,01
тк5	Макаронные изделия отварные	150	2,50	4,80	33,30	191,00	102,00	11,00	7,00	36,00	0,80	1,32	0,00	20,24	0,06	0,03	0,00	0,03	0,06
тк243	Хлеб ржаной" Дарницкий "	25	1,40	0,28	10,25	51,50	78,00	7,25	37,50	11,75	0,95	1,40	1,80	8,00	0,04	0,08	0,00	0,00	0,00
тк10	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	10,00	41,00	0,00	5,00	4,00	8,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Итого:	422	12,10	11,58	56,05	384,50	301,00	43,25	57,50	119,75	3,75	5,42	11,80	85,24	0,14	0,14	0,36	44,03	0,07

2 вариант всеобуч. 83,00

№	Наименование	Выход	Пищевые вещества			ЭЦ	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг				
---	--------------	-------	------------------	--	--	----	-----------------------	--	--	--	--	--	--	--------------	--	--	--	--

рецепту ры	блюда	(гр./мл.)	Б	Ж	У	(ккал.)	К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мк г	Se, мкг	Ф, мкг	В1	В2	С	А	Д
Завтрак																			
тк403	Кнели из птицы	50	8,00	6,50	2,50	101,00	121,00	20,00	9,0	64,00	1,00	2,70	10,00	57,00	0,04	0,03	0,36	44,00	0,01
тк15	Капуста тушенная	120	1,80	2,30	22,80	109,00	423,30	90,00	29,00	59,00	1,20	4,49	0,44	14,96	0,04	0,05	27,00	0,11	0,00
тк243	Хлеб ржаной "Дарницкий"	25	1,40	0,28	10,25	51,50	78,00	7,25	37,50	11,75	0,95	1,40	1,80	8,00	0,04	0,08	0,00	0,00	0,00
тк37	Какао с молоком	200	3,79	3,20	30,00	98,48	105,00	121,00	14,00	3,20	1,00	0,70	0,00	10,78	0,04	0,20	1,00	0,36	0,00
	Итого:	422	14,99	12,28	65,55	359,98	727,30	238,25	89,5	137,95	4,15	9,29	12,24	90,74	0,16	0,36	28,36	44,47	0,01

День:

пятница

1 вариант

всеобуч.

83,00

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

для обучающихся

5-11 классов

№ рецепту ры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мк г	Se, мкг	Ф, мкг	В1	В2	С	А	Д
Завтрак																			
тк258	Плов из птицы	190	10,66	10,00	46,90	363,00	408,00	244,00	46,70	216,00	2,70	9,30	6,68	103,0	0,02	0,16	10,00	0,30	0,00
тк239	Хлеб "Пшеничный" йодированный в/с	25	1,98	0,20	12,20	58,50	23,30	0,03	0,00	0,00	0,01	0,80	1,50	3,63	0,28	5,00	0,01	0,00	0,00
тк19	Напиток яблочный	200	0,10	0,10	16,10	88,00	146,00	5,00	14,00	3,20	1,00	0,90	2,00	20,00	0,01	0,15	3,00	130,0	2,50
	Итого:	415	12,74	10,30	75,20	509,50	577,30	249,0	60,7	219,20	3,71	11,00	10,18	126,6	0,31	5,31	13,01	130,30	2,50

2 вариант

всеобуч.

83,00

№ рецепту ры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мк г	Se, мкг	Ф, мкг	В1	В2	С	А	Д
Завтрак																			
тк132	Колбаса молочная отварная	40	11,81	15,60	19,50	165,00	227,60	28,00	24,00	273,00	2,00	5,79	0,50	60,50	0,08	0,09	6,00	0,08	0,00
тк319	Ризотто школьное	150	2,68	5,00	24,35	220,00	242,00	10,00	31,00	84,00	0,60	5,28	20,00	114,0	0,06	0,06	2,52	0,00	0,00
тк239	Хлеб "Пшеничный" йодированный в/с	25	1,98	0,20	12,20	58,50	23,30	0,03	0,00	0,00	0,01	0,80	1,50	3,63	0,28	5,00	0,01	0,00	0,00
тк19	Напиток яблочный	200	0,10	0,10	16,10	88,00	146,00	5,00	14,00	3,20	1,00	0,90	2,00	20,00	0,01	0,15	3,00	130,0	2,50
	Итого:	415	16,57	20,90	72,15	531,50	638,90	43,0	69,0	360,20	3,61	12,77	24,00	198,1	0,43	5,30	11,53	130,08	2,50

День: суббота

1 вариант

всеобуч.

83,00

Неделя: вторая

для обучающихся

5-11 классов

№ рецепту ры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мк г	Se, мкг	Ф, мкг	В1	В2	С	А	Д
Завтрак																			
тк266	Рыба запеченная с картофелем по- русски	180	13,00	6,20	26,54	237,54	411,00	18,00	23,00	80,00	1,00	68,00	6,20	326,4	0,11	0,08	3,00	0,04	2,20
тк36	Булочка дорожная	50	3,15	3,95	26,20	179,00	152,00	6,50	4,50	27,00	0,30	6,85	5,20	24,70	0,06	0,14	0,05	0,45	0,20
тк239	Хлеб "Пшеничный" йодированный в/с	25	1,98	0,20	12,20	58,50	23,30	0,03	0,00	0,00	0,01	0,80	1,50	3,63	0,28	5,00	0,01	0,00	0,00
тк10	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	10,00	41,00	0,00	5,00	4,00	8,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Итого:	455	18,33	10,35	74,94	516,04	586,30	29,53	31,5	115,00	2,31	75,65	12,90	354,7	0,45	5,22	3,06	0,49	2,40
	ВСЕГО ЗАВТРАК ЗА 12 ДНЕЙ :		191,08	183,92	913,07	5877,94	6245,74	2379,37	1132	2775,45	49,265	257,8	190,5	1301	4,71	24,98	161,9	1118,6	91,32

	<i>в среднем за один день (завтрак)</i>	15,92	15,33	76,09	489,83	520,5	198,28	94,37	231,29	4,11	21,5	15,9	108	0,39	2,08	13,49	93,22	7,61	
		2 вариант			всеобуч.			83,00											
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	В1	В2	С	А	Д
Завтрак																			
тк92	Запеканка картофельная с печенью и сметаной	150/15	15,60	17,20	30,80	312,00	1048,0	26,00	52,00	142,00	4,00	15,50	20,03	22,77	0,28	0,70	13,00	15,06	0,04
тк239	Хлеб "Пшеничный" йодированный в/с	25	1,98	0,20	12,20	58,50	23,30	0,03	0,00	0,00	0,01	0,80	1,50	3,63	0,28	5,00	0,01	0,00	0,00
тк10	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	10,00	41,00	0,00	5,00	4,00	8,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Итого:	225	17,78	17,40	53,00	411,50	1071,30	31,03	56,0	150,00	5,01	16,30	21,53	26,40	0,56	5,70	13,01	15,06	0,04
ВСЕГО ЗАВТРАК ЗА 12 ДНЕЙ :			182,66	184,96	814,03	5305,53	6946,4	2437,62	1356	3359,10	47,97	162,2	225,3	810,9	3,85	25,88	245,76	1268,50	13,45
	<i>в среднем за один день (завтрак)</i>		15,22	15,41	67,84	442,13	578,87	203,14	113	279,93	3,998	13,5	18,8	67,6	0,32	2,16	20,48	105,7	1,121

День: 1
понедельник
Неделя: первая
Сезон: осенне-зимний
для обучающихся 1-4 классов (возраст 7-11 лет)

Льготная категория

1 вариант

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	В1	В2	С	А,мкг рет.	Д,мкг
Завтрак																			
тк453	Каша молочная рисовая с маслом сл.	205	5,56	7,77	32,86	223,6	163,2	147,0	155,0	32,20	0,45	8,50	7,26	39,7	0,07	0,14	1,56	44,00	0,65
тк243	Бутерброд (батон) с колбасой п/к и сыром твердых сортов	75	8,48	9,10	27,89	153,30	195,00	180,75	25,25	133,3	0,50	1,10	4,90	4,80	0,04	0,07	0,14	52,00	0,19
тк37	Какао с витаминами "Витошка"	200	3,77	2,50	26,00	151,28	146,00	221,00	14,00	3,20	1,00	0,90	2,00	20,00	0,30	0,15	15,00	130,0	2,50
таб.9 Скурихин	Фрукты свежие (мандарины)	100	0,70	0,10	7,50	38,00	155,00	30,00	11,00	17,0	0,10	0,30	0,10	150,00	0,04	0,03	35,00	0,00	0,20
	Итого:	560	18,51	19,47	94,25	566,18	659,18	578,75	205,25	185,65	2,05	10,80	14,26	214,5	0,45	0,39	51,70	226,00	3,54
Обед																			
тк 174	Салат из свеклы с яблоками	60	0,80	3,10	7,50	61,00	125,70	21,00	12,00	22,00	1,10	2,30	0,25	7,20	0,01	0,01	5,00	0,00	0,00
тк1	Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, сметаной и зеленью	250/15/10	2,98	4,30	12,00	134,00	332,10	48,50	49,60	57,65	1,13	4,42	0,24	23,30	0,07	0,01	22,00	0,21	0,65
тк115	Котлеты мясо-картофельные по-хлыновски с соусом томатным	90/50	10,80	11,10	8,00	176,00	259,00	140,00	22,00	340,00	2,00	5,30	2,70	37,50	0,12	0,12	4,00	0,02	0,20

Электронный документ подписан ЭП на электронной площадке ООО ЭТП ГПБ

тк302	Каша пшеничная вязкая	150	7,60	5,61	37,33	230,15	226,25	13,20	180,30	420,00	4,03	1,90	3,54	0,20	0,26	0,02	0,00	20,00	0,01
ттк243/1	Хлеб "Пшеничн." в/с, хлеб северный(с ламин.)	25/25	4,13	0,55	23,48	115,35	81,80	13,50	66,00	17,25	1,08	3,90	3,10	14,00	0,08	0,03	0,00	0,00	0,00
ттк39	Сок в ассортименте (разливной)	200	1,00	0,00	19,20	80,80	0,00	14,00	8,00	14,00	2,80	0,00	0,00	0,00	0,02	0,00	4,00	0,00	0,00
	Итого:	825	27,31	24,66	107,50	797,30	1024,9	250,20	337,90	870,90	12,14	17,82	9,83	82,20	0,56	0,19	35,00	20,23	0,86
	ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:		45,82	44,13	201,75	1363,48	1684,0	828,95	543,15	1056,6	14,19	28,62	24,09	296,7	1,01	0,58	86,70	246,2	4,4

для обучающихся 5-11 классов возраст старше 12 лет

№ рецептур	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. веш-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	В1	В2	С	А,мкг рет.	Д,мкг
Завтрак																			
ттк453	Каша молочная рисовая с маслом сл.	205	5,56	7,77	32,86	223,6	163,2	147,0	155,0	32,20	0,45	8,50	7,26	39,7	0,07	0,14	1,56	44,00	0,65
ттк243	Бутерброд(батон) с колбасой п/к и сыром твердых сортов	75	8,48	9,10	27,89	153,30	195,00	180,75	25,25	133,3	0,50	1,10	4,90	4,80	0,04	0,07	0,14	52,00	0,19
тк37	Какао с витаминами "Витошка"	200	3,77	2,50	26,00	151,28	146,00	221,00	14,00	3,20	1,00	0,90	2,00	20,00	0,30	0,15	15,00	130,0	2,50
таб.9 Скурихин	Фрукты свежие (мандарины)	100	0,70	0,10	7,50	38,00	155,00	30,00	11,00	17,0	0,10	0,30	0,10	150,00	0,04	0,03	35,00	0,00	0,20
	Итого:	590	18,51	19,47	94,25	566,18	659,18	578,75	205,25	185,65	2,05	10,80	14,26	214,5	0,45	0,39	51,70	226,00	3,54
Обед																			
ттк 174	Салат из свеклы с яблоками	100	1,30	5,16	12,50	101,60	209,50	35,00	20,00	36,70	1,80	3,83	0,41	12,00	0,02	0,01	8,30	0,00	0,00
ттк1	Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, сметаной и зеленью	250/15/10	2,98	4,30	12,00	134,00	134,00	332,10	49,60	57,65	1,13	4,42	0,24	23,30	0,07	0,01	22,00	0,21	0,65
ттк115	Котлеты мясо-картофельные по-хлыновски с соусом томатным	100/50	12,25	13,00	9,50	195,00	195,00	170,50	27,50	425,00	2,50	5,90	3,00	41,70	0,15	0,01	5,00	0,03	0,01
тк302	Каша пшеничная вязкая	180	7,12	6,73	46,79	276,18	271,50	15,84	216,36	504,00	4,84	2,28	4,25	17,54	0,31	0,02	0,00	24,00	0,01
ттк243/1	Хлеб "Пшеничн." в/с, хлеб северный(с ламин.)	25/25	4,13	0,55	23,48	115,35	81,80	13,50	66,00	17,25	1,08	3,90	3,10	14,00	0,08	0,03	0,00	0,00	0,00
ттк39	Сок в ассортименте (разливной)	200	1,00	0,00	19,20	80,80	0,00	14,00	8,00	14,00	2,80	0,00	0,00	0,00	0,02	0,00	4,00	0,00	0,00
	Итого:	905	28,78	29,74	123,47	902,93	891,8	580,94	387,46	1054,60	14,14	20,33	11,00	108,5	0,65	0,08	39,30	24,24	0,67
	ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:		47,29	49,21	217,71	1469,11	1551,0	1159,7	592,71	1240,3	16,19	31,13	25,26	323,0	1,10	0,47	91,00	250,24	4,21

День: 2 вторник

Льготная категория

1 вариант

Неделя: первая

Сезон: осенне-

зимний

для обучающихся 1-4 классов (возраст 7-11

лет)

№	Наименование	Выход	Пищевые вещества	ЭЦ	Минеральн. веш-ва, мг	Витамины, мг
---	--------------	-------	------------------	----	-----------------------	--------------

Электронный документ подписан ЭП на электронной площадке ООО ЭПН ГНБ

рецепт уры	блюда	(гр./мл.)	Б	Ж	У	(ккал.)	К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мк г	Se, мкг	F, мкг	В1	В2	С	А,мкг рет.	Д,мкг
Завтрак																			
скур.т8	Овощи свежие (помидор) порционно	60	0,55	0,10	3,80	12,00	145,00	5,50	10,50	3,50	0,15	0,40	0,20	10,00	0,04	0,02	15,00	0,00	0,00
тк151	Рагу из говядины	200	19,24	20,68	40,50	416,88	670,00	30,09	58,00	298,0	4,30	6,34	0,24	55,44	0,20	0,12	22,00	1,80	0,00
тк459	Напиток "Здоровье"(чай с шиповн.)	200	0,40	0,10	22,00	77,00	8,00	10,00	6,00	9,00	1,10	0,05	0,04	0,52	0,01	0,002	70,00	7,50	0,00
тк239	Хлеб северный (с ламин)	40	1,16	0,23	16,40	65,60	23,00	7,25	37,50	11,75	0,95	0,50	1,50	3,63	0,04	0,01	0,00	0,00	0,35
	Итого:	500	21,35	21,11	82,70	571,48	846,00	52,84	112,00	322,25	6,50	7,29	1,98	69,59	0,29	0,15	107,00	9,30	0,35
Обед																			
тк185	Салат "Нежность"	60	2,28	4,86	9,50	70,80	73,90	19,20	19,80	33,60	0,60	3,26	4,11	15,48	0,03	0,06	3,00	0,91	0,31
тк256	Уха деликатесная с горбушей(рыба)	250/30	7,34	2,72	23,21	119,70	227,11	226,98	177,19	241,72	1,37	14,60	12,60	122,7	0,24	0,06	22,29	26,20	0,00
тк183	Пельмени "Домашние" отварные с маслом и сметаной	185/10/20	12,50	15,60	43,00	436,00	195,00	31,48	22,00	169,00	1,97	4,67	2,70	45,00	0,31	0,13	2,07	119,00	0,65
тк243/1	Хлеб "Пшеничн." в/с, хлеб северный(с ламин.)	25/25	4,13	0,55	23,48	115,35	81,80	13,50	66,00	17,25	1,08	3,90	3,10	14,00	0,08	0,03	0,00	0,00	0,00
тк14	Компот из яблок	200	0,20	0,20	17,9	105,00	57,50	7,00	4,00	4,00	1,00	0,44	0,07	0,14	0,01	0,00	2,00	0,00	0,00
	Итого:	805	26,45	23,93	117,08	846,85	635,3	298,16	288,99	465,57	6,02	26,87	22,58	197,3	0,67	0,28	29,36	146,11	0,96
	ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:		47,8	45,04	199,78	1418,33	1481,3	351,00	400,99	787,82	12,52	34,16	24,56	266,9	0,96	0,44	136,36	155,41	1,31

для обучающихся 5-11 классов возраст старше 12 лет

№ рецепт уры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. веш-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мк г	Se, мкг	F, мкг	В1	В2	С	А,мкг рет.	Д,мкг
Завтрак																			
таб.8 Скурихин	Овощи свежие (помидор) порционно	100	1,10	0,20	8,00	26,00	241,60	18,90	21,70	27,90	0,90	0,70	0,33	16,70	0,06	0,03	28,00	0,00	0,00
тк151	Рагу из говядины	225	21,00	22,30	45,56	475,00	670,00	30,09	58,00	298,0	4,30	6,34	0,24	55,44	0,20	0,12	22,00	1,80	0,00
тк459	Напиток "Здоровье"(чай с шиповн.)	200	0,40	0,10	22,00	77,00	8,00	10,00	6,00	9,00	1,10	0,05	0,04	0,52	0,01	0,002	70,00	7,50	0,00
тк239	Хлеб северный (с ламин)	40	1,16	0,23	16,40	65,60	23,00	7,25	37,50	11,75	0,95	0,50	1,50	3,63	0,04	0,01	0,00	0,00	0,35
	Итого:	567	23,66	22,83	91,96	643,60	942,60	66,24	123,20	346,65	7,25	7,59	2,11	76,29	0,31	0,16	120,00	9,30	0,35
Обед																			
тк185	Салат "Нежность"	100	3,80	8,10	17,00	118,00	118,00	19,20	19,80	33,60	0,60	5,43	6,85	25,80	0,04	0,10	5,00	1,51	0,52
тк256	Уха деликатесная с горбушей(рыба)	250/30	7,34	2,72	23,21	159,70	227,11	226,98	177,19	241,72	1,37	14,60	12,60	122,7	0,24	0,06	22,29	26,20	0,00
тк183	Пельмени "Домашние" отварные с маслом и сметаной	200/10/20	13,50	17,60	45,00	465,00	195,00	31,48	22,00	169,00	1,97	4,67	2,70	45,00	0,31	0,13	2,07	119,00	0,65
тк243/1	Хлеб "Пшеничн." в/с, хлеб северный(с ламин.)	25/25	4,13	0,55	23,48	115,35	81,80	13,50	66,00	17,25	1,08	3,90	3,10	14,00	0,08	0,03	0,00	0,00	0,00
тк14	Компот из яблок	200	0,20	0,20	17,90	105,00	57,50	7,00	4,00	4,00	1,00	0,44	0,07	0,14	0,01	0,00	2,00	0,00	0,00
	Итого:	910	28,97	29,17	126,58	963,05	679,4	298,16	288,99	465,57	6,02	29,04	25,32	207,6	0,68	0,32	31,36	146,71	1,17
	ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:		52,63	52,00	218,54	1606,6	1622,0	364,40	412,19	812,2	13,27	36,63	27,43	283,9	0,99	0,49	151,36	156,01	1,52

День: 3 среда
Неделя: первая
Сезон: осенне-зимний

Льготная категория

1 вариант

для обучающихся 1-4 классов(возраст 7-11 лет)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. веш-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	Ф, мкг	В1	В2	С	А,мкг рет.	Д,мкг
Завтрак																			
таб.8 Скурихин	Овощи свежие (огурец) порционно	60	0,55	0,10	3,80	8,00	98,00	6,90	7,20	4,20	0,18	0,10	0,10	5,00	0,01	0,01	1,50	0,00	0,00
ткк204	Рыба(горбуша)запеченая с сыром	100	13,20	13,70	11,58	225,00	278,00	177,20	34,00	266,0	0,65	44,00	39,00	378,0	0,18	0,12	0,83	18,00	0,01
ткк70	Каша рисовая рассып. с овощами на масле сл.	150	3,59	4,57	33,63	198,15	41,00	10,00	26,00	70,00	0,80	0,61	6,60	22,00	0,04	0,02	1,00	0,00	0,06
ткк243	Хлеб "Пшеничный" йодированный в/с	25	1,98	0,20	12,20	58,50	23,30	10,00	5,00	5,00	0,28	0,80	1,50	3,63	5,00	0,01	1,00	0,00	0,55
ткк27	Чай с сахаром и лимоном	200	0,30	0,00	10,64	45,00	10,80	8,00	5,00	10,00	1,00	0,00	0,02	0,70	0,00	0,00	3,00	0,00	0,00
таб.9 Скурихин	Фрукты свежие(яблоко)	130	0,20	0,20	9,50	71,00	278,00	85,00	32,50	57,50	0,01	5,00	1,25	42,50	0,10	0,08	60,00	16,00	0,00
	Итого:	665	19,82	18,77	81,35	605,65	729,1	297,10	109,70	412,70	2,92	50,51	48,47	451,8	5,33	0,23	67,33	34,00	0,62
Обед																			
ткк152	Салат "Осенний"	60	1,00	6,12	12,50	94,00	108,00	33,00	10,00	95,00	1,00	6,90	11,00	22,0	0,03	0,15	3,00	0,10	0,90
ткк199	Юшка гороховая с копченостями	250	8,92	10,94	25,00	185,00	413,00	240,95	138,76	147,10	2,90	4,00	2,43	27,40	0,33	0,06	12,00	0,00	0,00
ткк121/1	Печень по-строгановски	100	10,40	9,60	5,90	153,00	158,67	14,00	15,00	431,00	5,00	4,40	22,74	133,1	0,19	1,15	13,00	5,58	0,00
ткк5	Макаронные изделия отварные	150	2,50	4,80	33,30	191,00	102,00	11,00	7,00	36,00	0,80	1,32	0,00	20,24	0,06	0,03	0,00	0,03	0,06
ткк243/1	Хлеб "Пшеничн." в/с, хлеб северный(с ламин.)	25/25	4,13	0,55	23,48	115,35	81,80	13,50	66,00	17,25	1,08	3,90	3,10	14,00	0,08	0,03	0,00	0,00	0,00
ткк39	Сок в ассортименте (разливной)	200	1,00	0,00	19,20	80,80	300,00	14,00	8,00	14,00	2,80	0,00	0,00	0,00	0,02	0,00	4,00	0,00	0,00
ткк232	Йогурт фруктовый(живые культуры)	115	2,90	3,50	15,30	88,00	129,00	235,00	30,00	196,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,24	0,20	0,70	22,00	0,00
	Итого:	925	30,85	35,51	134,68	907,15	1292	561	275	936	14	21	39	217	1,0	1,6	32,7	27,7	0,96
	ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:		50,67	54,28	216,03	1512,80	2021,6	858,55	384,46	1349,1	16,60	71,0	87,74	668,5	6,28	1,84	100,03	61,71	1,58

для обучающихся 5-11 классов возраст старше 12 лет

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. веш-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	Ф, мкг	В1	В2	С	А,мкг рет.	Д,мкг
Завтрак																			
скур.т8	Овощи свежие (огурец) порционно	100	2,06	0,10	6,30	12,00	141,00	21,90	10,50	21,00	0,54	3,00	0,30	17,00	0,03	0,04	10,00	10,00	0,00
ткк204	Рыба(горбуша)запеченая с сыром	100	13,20	13,70	11,58	225,00	278,00	177,20	34,00	266,0	0,65	44,00	39,00	378,0	0,18	0,12	0,83	18,00	0,01
ткк70	Каша рисовая рассып. с овощами на масле сл.	180	4,09	6,57	43,63	240,00	49,20	10,00	26,00	70,00	0,02	2,42	7,44	44,16	0,90	0,04	2,00	1,50	0,00
ткк243	Хлеб "Пшеничный" йодированный в/с	25	1,98	0,20	12,20	58,50	23,30	10,00	5,00	5,00	0,28	0,80	1,50	3,63	5,00	0,01	1,00	0,00	0,55

Электронный документ подписан ЭП на электронной площадке ООО ЭТН ГПБ

тк27	Чай с сахаром и лимоном	200	0,30	0,00	9,50	40,00	10,80	8,00	5,00	10,00	1,00	0,00	0,02	0,70	0,00	0,00	3,00	0,00	0,00
таб.9 Скурихин	Фрукты свежие(яблоко)	100	0,20	0,20	9,50	71,00	278,00	85,00	32,50	57,50	0,01	5,00	1,25	42,50	0,10	0,08	60,00	16,00	0,00
	Итого:	705	21,83	20,77	92,71	646,50	780,3	312,10	113,00	429,50	2,50	55,22	49,51	486,0	6,21	0,28	76,83	45,50	0,56
Обед																			
тк152	Салат "Осенний"	100	1,50	9,20	15,50	167,00	128,00	43,00	13,00	106,00	1,30	10,80	13,00	24,2	0,04	0,17	4,00	0,11	1,10
тк199	Юшка гороховая с копченостями	250	8,92	10,94	25,00	185,00	413,00	240,95	138,76	147,10	2,90	4,00	2,43	27,40	0,33	0,06	12,00	0,00	0,00
тк121/ 1	Печень по-строгановски	100	10,40	9,60	5,90	153,00	158,67	14,00	15,00	431,00	5,00	4,40	22,74	133,1	0,19	1,15	13,00	5,58	0,00
тк5	Макаронные изделия отварные	180	3,60	5,76	37,56	229,20	61,20	13,20	8,40	43,20	0,96	0,73	0,00	12,10	0,07	0,10	0,02	0,00	0,03
тк243/ 1	Хлеб "Пшеничн." в/с, хлеб северный (с ламин.)	25/25	4,13	0,55	23,48	115,35	81,80	13,50	66,00	17,25	1,08	3,90	3,10	14,00	0,08	0,03	0,00	0,00	0,00
тк39	Сок в ассортименте (разливной)	200	0,00	0,00	19,20	80,80	300,00	14,00	8,00	14,00	2,80	0,00	0,00	0,00	0,02	0,00	4,00	0,00	0,00
тк232	Йогурт фруктовый (живые культуры)	115	2,90	3,50	15,30	88,00	129,00	235,00	30,00	196,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,24	0,20	0,70	22,00	0,00
	Итого:	995	31,45	39,55	141,94	1018,35	1271,7	573,65	279,16	954,55	14,14	23,8	41,27	210,8	0,97	1,71	33,72	27,69	1,13
	ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:		53,28	60,32	234,65	1664,85	2052	886	392	1384	17	79	91	697	7,2	2,0	110,6	73,2	2

День: 4 четверг
Неделя: первая
Сезон: осенне-зимний
для обучающихся 1-4 классов(возраст 7-11 лет)

Льготная категория

1 вариант

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	В1	В2	С	А,мкг рет.	Д,мкг
Завтрак																			
таб.8 Скурихин	Икра кабачковая (пром.)	60	0,72	2,82	4,62	46,80	197,00	11,50	21,00	7,00	0,30	0,02	0,18	3,80	0,02	0,02	5,00	3,00	0,00
тк117	Котлета рубленая из птицы(филе)	90	11,12	10,20	19,25	145,50	158,00	20,50	5,1	25,60	0,24	5,00	20,00	114,0	0,08	0,19	2,66	43,00	0,03
тк90	Каша гречневая рассыпчатая с луком	150	4,59	6,92	25,88	214,00	165,00	23,00	126,0	211,0	3,40	1,45	2,50	10,12	0,20	0,08	1,00	0,60	0,00
тк243	Хлеб ржаной"Дарницкий"	30	1,40	0,28	10,25	51,50	78,00	7,25	37,50	11,75	0,95	1,40	1,80	8,00	0,04	0,08	0,00	0,00	0,00
тк136	Напиток кофейный с молоком	200	1,50	1,30	22,40	107,00	168,00	161,00	7,00	145,0	1,00	9,00	2,00	20,00	0,02	0,15	1,00	23,80	0,00
таб.9 Скурихин	Фрукты свежие (мандарины)	100	0,70	0,10	7,50	38,00	155,00	30,00	11,00	17,0	0,10	0,30	0,10	150,00	0,04	0,03	35,00	0,00	0,20
	Итого:	630	20,03	21,62	89,9	602,8	921	253,25	207,55	417,35	5,99	17,17	26,58	305,9	0,4	0,554	44,66	70,4	0,23
Обед																			
тк207	Салат из зеленого горошка со свежей зеленью	60	1,50	3,12	10,79	43,00	50,00	10,20	8,40	15,00	0,25	0,01	0,00	0,00	0,06	0,02	5,00	0,00	0,00
тк7	Борщ с капустой и картофелем с мясом и сметаной	250/15/10	7,07	7,82	15,10	150,00	144,00	56,50	29,65	85,60	1,43	0,80	0,01	4,81	0,06	0,02	11,00	0,22	0,00
тк142	Сосиска отварная	100	11,40	18,20	20,00	266,00	200,00	36,00	20,00	162,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,10	0,09	0,00	0,00	0,00

Электронный документ подписан ЭП на электронной площадке ООО ЭТЦ ПБ

тк35	молочная Картофельное пюре	150	2,54	5,44	20,30	132,00	471,00	47,00	29,00	85,00	1,10	4,40	0,24	26,40	0,14	0,06	5,00	1,80	0,06
тк243/ 1	Хлеб "Пшеничн." в/с, хлеб северный(с ламин.)	25/25	4,13	0,55	23,48	115,35	81,80	13,50	66,00	17,25	1,08	3,90	3,10	14,00	0,08	0,03	0,00	0,00	0,00
тк111	Компот из ягодной смеси(вишня)	200	0,10	0,10	14,90	103,00	96,60	4,00	4,00	3,00	0,00	0,90	7,90	0,90	0,01	0,00	4,00	0,00	0,00
	Итого:	950	26,74	35,23	104,57	809,35	1043,4	167,20	157,05	367,85	5,86	10,01	11,25	46,1	0,45	0,22	25,00	2,02	0,06
	ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:		46,77	56,85	194,47	1412,15	1964,4	420,5	364,60	785,2	11,85	27,18	37,83	352,0	0,85	0,77	69,66	72,4	0,3

для обучающихся 5-11 классов возраст старше 12 лет

№ рецепт уры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. веш-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мк г	Se, мкг	F, мкг	В1	В2	С	А,мкг рет.	Д,мкг
Завтрак																			
скур.т8	Икра кабачковая (пром.)	100	1,20	4,70	7,70	78,00	328,00	19,20	35,00	11,70	0,40	0,03	0,30	6,30	0,03	0,03	8,30	4,00	0,00
тк117	Котлета рубленая из птицы(филе)	100	13,00	12,00	20,00	180,00	175,60	22,70	5,6	28,40	0,30	4,00	9,50	97,3	0,08	0,12	2,41	54,40	0,00
тк90	Каша гречневая рассыпчатая с луком	180	2,67	3,53	31,06	237,49	198,00	24,06	151,0	253,0	4,00	1,74	3,00	12,00	0,30	0,09	2,00	0,80	0,00
тк243	Хлеб ржаной" Дарницкий "	30	1,40	0,28	10,25	51,50	78,00	7,25	37,50	11,75	0,95	1,40	1,80	8,00	0,04	0,08	0,00	0,00	0,00
тк136	Напиток кофейный с молоком	200	1,50	1,30	22,40	107,00	168,00	161,00	7,00	145,0	1,00	9,00	2,00	20,00	0,02	0,15	1,00	23,80	0,00
таб.9 Скурих ин	Фрукты свежие(мандарины)	100	0,70	0,10	7,50	38,00	155,00	30,00	11,00	17,0	0,10	0,30	0,10	150,00	0,04	0,03	38,00	5,00	0,00
	Итого:	710	20,47	21,91	98,91	691,99	1102,6	264,21	247,10	466,85	6,75	16,47	16,70	293,6	0,51	0,50	51,71	88,0	0,0
Обед																			
тк207	Салат из зеленого горошка со свежей зеленью	100	5,74	4,57	17,98	93,58	99,00	10,20	8,40	15,00	0,25	0,01	0,01	0,00	0,11	0,05	10,00	0,00	0,00
тк7	Борщ с капустой и картофелем с мясом и сметаной	250/15/10	7,07	7,82	15,10	150,00	144,00	56,50	29,65	85,60	1,43	0,80	0,01	4,81	0,06	0,02	11,00	0,22	0,00
тк142	Сосиска отварная молочная	100	11,40	18,20	20,00	266,00	200,00	36,00	20,00	162,00	2,00	0,00	0,00	0,0	0,10	0,09	0,00	0,00	0,00
тк35	Картофельное пюре	180	3,78	8,10	26,28	196,20	471,00	47,00	29,00	85,00	1,10	4,40	0,24	26,40	0,14	0,06	5,00	1,80	0,06
тк243/ 1	Хлеб "Пшеничн." в/с, хлеб северный(с ламин.)	25/25	4,13	0,55	23,48	115,35	81,80	13,50	66,00	17,25	1,08	3,90	3,10	14,00	0,08	0,03	0,00	0,00	0,00
тк111	Компот из ягодной смеси(вишня)	200	0,10	0,10	19,90	103,00	96,60	4,00	4,00	3,00	0,00	0,90	7,90	0,90	0,01	0,00	4,00	0,00	0,00
	Итого:	905	32,22	39,34	122,74	924,13	1092,4	167,20	157,05	367,85	5,86	10,01	11,26	46,1	0,50	0,25	30,00	2,02	0,06
	ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:		52,69	61,25	221,65	1616,12	2195,0	431,4	404,15	834,7	12,61	26,48	27,96	339,7	1,01	0,75	81,71	90,02	0,06

День: 5 пятница
Неделя: первая
Сезон: осенне-
зимний
для обучающихся 1-4 классов(возраст 7-11
лет)

Льготная категория

1 вариант

№ рецепт уры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. веш-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мк г	Se, мкг	F, мкг	В1	В2	С	А,мкг рет.	Д,мкг
Завтрак																			
тк265	Каша пшенная	205	3,56	8,60	32,86	223,60	146,00	147,00	155,0	32,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Электронный документ подписан на электронной площадке ООО ЭТН.ИП

	молочная с маслом сл.																		
ттк243	Батон столовый	30	1,88	0,20	12,85	60,70	166,00	4,75	16,25	3,25	0,30	1,10	2,00	4,80	0,03	0,01	0,00	0,00	0,00
тк 3	Запеканка творожная со сгущенным молоком	110	12,90	9,70	18,50	178,10	92,00	37,10	5,20	34,9	0,18	7,92	26,00	28,00	0,02	0,20	0,12	19,80	0,01
тк10	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	10,00	41,00	0,00	5,00	4,00	8,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
таб.9 Скурих ин	Фрукты свежие(яблоко)	130	0,50	0,50	11,00	55,90	278,00	43,18	11,00	17,0	0,10	1,76	0,26	7,04	0,04	0,02	35,00	3,00	0,00
	Итого:	675	19,04	19,00	85,21	559,30	682,0	237,03	191,45	95,35	2,03	19,78	30,26	59,84	0,16	0,38	36,68	44,80	0,07
Обед																			
тк171	Салат из свеклы с сыром	60	3,39	6,22	3,92	94,24	128,30	129,96	70,61	130,87	0,66	4,00	1,51	8,80	0,01	0,04	4,32	18,90	0,08
тк28	Суп-лапша домашняя с птицей и зеленью	250/25/2	6,58	7,70	28,00	158,70	87,20	28,75	44,75	35,00	0,95	4,80	8,00	42,00	0,05	0,09	1,00	5,21	0,40
ттк248	Мясо духовое(говядина с картофелем)	200	17,67	17,40	21,88	265,00	670,00	146,82	229,54	260,14	2,47	6,34	0,24	55,44	0,20	0,12	23,32	36,00	0,01
ттк243/ 1	Хлеб "Пшеничн." в/с, хлеб северный(с ламин.)	25/25	4,13	0,55	23,48	115,35	81,80	13,50	66,00	17,25	1,08	3,90	3,10	14,00	0,08	0,03	0,00	0,00	0,00
ттк434	Кисель "Витошка"	200	0,20	0,00	24,23	95,00	15,20	60,00	20,00	3,00	2,30	0,00	0,00	0,00	0,30	0,34	20,00	130,00	1,68
скурихи н таб.6	Кондитерские изделия(вафли)	25	0,90	1,25	15,50	84,00	115,00	88,00	17,00	80,00	0,40	0,00	0,00	0,00	0,02	0,11	41,34	0,10	41,34
	Итого:	837	32,87	33,12	117,01	812,3	1097,5	467,03	447,90	526,26	7,86	19,04	12,85	120,2	0,66	0,73	89,98	190,21	43,5
	ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:		51,91	52,12	202,22	1371,6	1779,5	704,06	639,35	621,61	9,89	38,82	43,11	180,1	0,82	1,11	126,66	235,01	43,6

для обучающихся 5-11 классов возраст старше 12 лет

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. веш-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	В1	В2	С	А,мкг рет.	Д,мкг
Завтрак																			
ттк265	Каша пшеничная молочная с маслом сл.	205	3,56	8,60	32,86	223,60	146,00	147,00	155,0	32,20	0,45	9,00	2,00	20,00	0,07	0,15	1,56	22,00	0,06
ттк243	Батон столовый	40	2,10	0,30	15,00	83,00	166,00	4,75	16,25	3,25	0,30	1,10	2,00	4,80	0,03	0,01	0,00	0,00	0,00
тк 3	Запеканка творожная со сгущенным молоком	110	12,90	9,70	18,50	178,10	92,00	37,10	5,20	34,9	0,18	7,92	26,00	28,00	0,02	0,20	0,12	19,80	0,01
тк10	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	10,00	41,00	0,00	5,00	4,00	8,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
т.9 Скур.	Фрукты свежие(яблоко)	130	0,50	0,50	11,00	65,00	278,00	30,00	13,50	30,0	0,75	3,00	0,45	12,00	0,05	0,03	15,00	7,50	0,00
	Итого:	695	19,26	19,10	87,36	590,70	682,00	223,85	193,95	108,35	2,68	21,02	30,45	64,80	0,17	0,39	16,68	49,30	0,07
Обед																			
тк171	Салат из свеклы с сыром	100	5,65	9,36	6,53	127,00	213,80	216,60	117,69	218,12	1,10	6,70	2,52	14,70	0,02	0,00	7,21	31,50	0,02
тк28	Суп-лапша домашняя с птицей и зеленью	250/25/2	6,58	7,70	28,00	158,70	87,20	28,75	44,75	35,00	0,95	4,80	8,00	42,00	0,05	0,09	1,00	5,21	0,40
ттк248	Мясо духовое(говядина с картофелем)	225	18,03	18,40	24,79	444,38	759,00	146,82	229,54	260,14	2,47	7,18	0,27	62,80	0,30	0,15	23,32	36,00	0,01
ттк243/ 1	Хлеб "Пшеничн." в/с, хлеб северный(с ламин.)	25/25	4,13	0,55	23,48	115,35	81,80	13,50	66,00	17,25	1,08	3,90	3,10	14,00	0,08	0,03	0,00	0,00	0,00

ткк434	Кисель "Витошка"	200	0,20	0,00	24,23	95,00	15,20	60,00	20,00	3,00	2,30	0,00	0,00	0,00	0,30	0,34	20,00	130,00	1,68
скурихи н таб.6	Кондитерские изделия (вафли)	25	1,88	2,50	18,50	104,00	115,00	88,00	17,00	80,00	0,40	0,00	0,00	0,00	0,02	0,11	41,34	0,10	41,34
	Итого:	907	36,47	38,51	125,53	1044,43	1272,0	553,67	494,98	613,51	8,30	22,58	13,89	133,5	0,77	0,72	92,87	202,81	43,45
	ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:		55,73	57,61	212,89	1635,13	1954,0	777,52	688,93	721,86	10,98	43,60	44,34	198,3	0,94	1,11	109,55	252,11	43,5

День: 1

понедельник

Льготная категория

1 вариант

Неделя: вторая

Сезон: осенне-
зимний

для обучающихся 1-4 классов(возраст 7-11
лет)

№ рецепт уры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мк г	Se, мкг	F, мкг	В1	В2	С	А,мкг рет.	Д,мкг
Завтрак																			
ткк6	Омлет натуральный	150	13,90	14,30	10,00	259,00	176,50	216,00	19,0	257,0	3,00	21,56	27,82	57,20	0,07	0,99	0,30	156,0	2,20
ткк243	Бутерброд(батон) с сыром твердых сортов	60	6,48	6,10	27,85	133,30	195,00	180,75	25,25	133,3	0,50	1,10	4,90	4,80	0,04	0,07	0,14	52,00	0,19
ткк136	Напиток кофейный с молоком	200	1,50	1,30	22,40	107,00	168,00	161,00	7,00	145,0	1,00	9,00	2,00	20,00	0,02	0,15	1,00	23,80	0,00
ткк243	Батон столовый	30	1,88	0,20	12,85	60,00	166,00	4,75	16,25	3,25	0,30	1,10	2,00	4,80	0,03	0,01	0,00	0,00	0,00
ткк232	Йогурт фруктовый(живые культуры)	115	2,90	3,50	21,30	124,00	129,00	235,00	30,00	196,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,20	0,20	2,00	22,00	0,00
	Итого:	555	26,66	25,40	94,4	683,3	834,5	798	98	735	5	33	37	87	0	1	3	254	2
Обед																			
ткк175	Салат картофельный с зеленым горошком	60	1,00	3,10	5,40	46,00	70,20	6,90	7,20	4,20	0,18	0,00	0,00	0,00	0,01	0,01	1,50	0,00	0,00
ткк270	Борщ "Украинский" со сметаной	250/10	1,07	3,79	24,53	101,00	427,20	80,50	38,65	94,60	1,63	5,86	0,66	35,70	0,07	0,06	27,00	0,27	0,00
ткк45	Плов по-узбекски из говядины	200	18,23	21,29	38,15	435,00	408,50	33,81	233,83	255,81	1,85	9,30	6,68	103,9	0,09	0,16	1,50	0,00	0,01
ткк243/ 1	Хлеб "Пшеничн." в/с, хлеб северный(с ламин.)	25/25	4,13	0,55	23,48	115,35	81,80	13,50	66,00	17,25	1,08	3,90	3,10	14,00	0,08	0,03	0,00	0,00	0,00
ткк39	Сок в ассортименте (разливной)	200	0,00	0,00	19,20	80,80	0,00	14,00	8,00	14,00	2,80	0,00	0,00	0,00	0,02	0,00	4,00	0,00	0,00
таб.9 Скурихи ин	Фрукты свежие(мандарины)	100	0,80	0,80	11,00	38,00	556,00	85,00	32,50	57,50	0,01	4,00	0,60	16,00	0,50	0,05	20,00	10,00	0,00
	Итого:	870	25,225	29,5265	121,756	816,15	1543,7	233,71	386,18	443,36	7,546	23,06	11,04	170	0,774 5	0,31	54	10,27	0,01
	ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:		51,89	54,93	216,16	1499,45	2378,2	1031,2	483,68	1177,9	12,35	55,82	47,76	256,4	1,13	1,73	57,44	264,07	2,40

для обучающихся 5-11 классов возраст старше 12 лет

№ рецепт уры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мк г	Se, мкг	F, мкг	В1	В2	С	А,мкг рет.	Д,мкг
Завтрак																			
ткк6	Омлет натуральный	200	16,68	17,16	11,30	310,00	235,30	152,00	26,3	344,0	3,87	28,75	37,09	76,27	0,13	1,32	0,48	392,0	2,93
ткк243	Бутерброд(батон) с сыром твердых сортов	60	6,48	6,10	27,85	133,30	195,00	180,75	25,25	133,3	0,50	1,10	4,90	4,80	0,04	0,07	0,14	52,00	0,19
ткк136	Напиток кофейный	200	1,50	1,30	22,40	107,00	168,00	161,00	7,00	145,0	1,00	9,00	2,00	20,00	0,02	0,15	1,00	23,80	0,00

Электронный документ подписан ЭП на электронной площадке ООО ЭПН ПБ

	с молоком																		
тк243	Батон столовый	30	1,88	0,20	12,85	60,70	166,00	4,75	16,25	3,25	0,30	1,10	2,00	4,80	0,03	0,01	0,00	0,00	0,00
тк232	Йогурт фруктовый(живые культуры)	115	2,90	3,50	21,30	88,00	129,00	235,00	30,00	196,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,20	0,20	2,00	22,00	0,00
	Итого:	605	29,44	28,26	95,7	699,0	893,3	734	105	822	6	40	46	106	0	2	4	490	3
Обед																			
тк175	Салат картофельный с зеленым горошком	60	1,00	3,10	5,40	46,00	70,20	6,90	7,20	4,20	0,18	0,00	0,00	0,00	0,01	0,01	1,50	0,00	0,00
тк270	Борщ "Украинский" со сметаной	250/10	1,07	3,79	24,53	101,00	427,20	80,50	38,65	94,60	1,63	5,86	0,66	35,70	0,07	0,06	27,00	0,27	0,00
тк45	Плов по-узбекски из говядины	225	20,50	21,29	42,92	515,00	408,50	33,81		255,81	1,85	9,30	6,68	103,9	0,09	0,16	1,50	0,00	0,01
тк243/ 1	Хлеб "Пшеничн." в/с, хлеб северный(с ламин.)	25/25	4,13	0,55	23,48	115,35	81,80	13,50	66,00	17,25	1,08	3,90	3,10	14,00	0,08	0,03	0,00	0,00	0,00
тк39	Сок в ассортименте (разливной)	200	0,00	0,00	19,20	80,80	300,00	14,00	8,00	14,00	2,80	0,00	0,00	0,00	0,02	0,00	4,00	0,00	0,00
таб.9 Скурих ин	Фрукты свежие (мандарины)	100	0,80	0,80	11,00	38,00	556,00	85,00	32,50	57,50	0,01	4,00	0,60	16,00	0,50	0,05	20,00	10,00	0,00
	Итого:	935	27,50	29,53	126,53	896,15	1843,7	233,71	152,35	443,36	7,55	23,06	11,04	169,6	0,77	0,31	54,00	10,27	0,01
	ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:		56,94	57,79	222,23	1595,15	2737,0	967,21	257,12	1264,9	13,22	63,01	57,03	275,5	1,19	2,06	57,62	500,07	3,13

День: 2 вторник
Неделя: вторая
Сезон: осенне-
зимний
для обучающихся 1-4 классов (возраст 7-11 лет)

Льготная категория

1 вариант

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Ca	Mg	P	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	B1	B2	C	A,мкг рет.	D,мкг
Завтрак																			
скур.т8	Овощи свежие (огурец) порционно с зеленью	60/2	0,55	0,10	3,80	12,00	98,00	6,90	7,20	4,20	0,18	0,10	0,10	5,00	0,01	0,01	1,50	0,00	0,00
тк110	Тефтели из говядины с рисом с соусом томатным	130	13,00	15,10	18,20	259,00	182,00	38,00	22,00	95,00	2,00	10,80	1,54	27,60	0,04	0,10	15,00	0,00	0,00
тк5	Макаронные изделия отварные	150	2,50	4,80	33,30	191,00	102,00	11,00	7,00	36,00	0,80	1,32	0,00	20,24	0,06	0,03	0,00	0,03	0,06
тк243	Хлеб ржаной "Дарницкий"	25	1,40	0,28	10,25	51,50	78,00	7,25	37,50	11,75	0,95	1,40	1,80	8,00	0,04	0,08	0,00	0,00	0,00
тк27	Чай с сахаром и лимоном	200	0,30	0,00	15,00	45,00	10,80	8,00	5,00	10,00	1,00	0,00	0,02	0,70	0,00	0,00	3,00	0,00	0,00
	Итого:	537	17,75	20,28	80,55	558,5	470,8	71,2	78,7	157,0	4,9	13,6	3,5	61,5	0,2	0,2	19,5	0,0	0,1
Обед																			
тк 53	Салат из белокачанной капусты с морковью	60	0,76	3,06	4,14	48,00	180,00	31,20	9,00	16,20	0,39	1,80	0,18	6,00	0,02	0,02	23,40	0,02	0,01
тк12	Расольник Ленинградский (с перл. крупой, мясом и сметаной)	250/15/10	6,87	7,02	19,40	132,00	312,20	34,00	27,00	79,00	1,00	4,90	0,26	29,30	0,04	0,08	8,00	0,21	0,65
тк 39	Котлета любительская	90	10,20	8,75	6,00	224,00	215,00	42,00	18,00	180,00	1,00	65,00	8,90	317,0	0,08	0,34	2,00	0,36	0,01

ттк 422	(минтай) Картофель запеченый по-деревенски	150	3,20	8,40	19,50	184,93	481,60	39,83	93,13	31,76	1,21	5,10	0,27	27,90	0,16	0,07	25,45	0,54	
ттк243/1	Хлеб "Пшеничн." в/с, хлеб северный(с ламин.)	25/25	4,13	0,55	23,48	115,35	81,80	13,50	66,00	17,25	1,08	3,90	3,10	14,00	0,08	0,03	0,00	0,00	0,65
ттк21	Напиток апельсиновый	200	0,20	0,00	25,70	94,00	32,60	8,00	3,00	5,00	0,10	0,35	0,09	3,00	0,01	0,00	5,00	0,00	0
таб.9 Скурихин	Фрукты свежие(груша)	100	0,96	0,24	20,00	42,00	310,00	42,00	20,40	13,20	0,12	2,00	0,20	20,00	0,04	0,06	10,00	4,00	0,00
	Итого:	1025	26,32	28,02	118,22	840,28	1613,2	210,53	236,53	342,41	4,90	83,05	13,00	417,2	0,43	0,60	73,85	5,13	1,32
	ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:		44,07	48,30	198,77	1398,78	2084,0	281,68	315,23	499,36	9,83	96,67	16,46	478,7	0,58	0,82	93,35	5,16	1,38

для обучающихся 5-11 классов возраст старше 12 лет

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. веш-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	В1	В2	С	А,мкг рет.	Д,мкг
Завтрак																			
скур.т8	Овощи свежие (огурец) порционно	100	2,06	0,10	6,30	12,00	141,00	21,90	10,50	21,00	0,54	3,00	0,30	17,00	0,03	0,04	10,00	10,00	0,00
ттк110	Тефтели из говядины с рисом с соусом томатным	130	13,00	15,10	18,20	259,00	182,00	38,00	22,00	95,00	2,00	10,80	1,54	27,60	0,04	0,10	15,00	0,00	0,00
тк5	Макаронные изделия отварные	180	3,60	5,76	37,56	229,20	61,20	13,20	8,40	43,20	0,96	0,73	0,00	12,10	0,07	0,10	0,02	0,00	0,03
ттк243	Хлеб ржаной "Дарницкий "	25	1,40	0,28	10,25	51,50	78,00	7,25	37,50	11,75	0,95	1,40	1,80	8,00	0,04	0,08	0,00	0,00	0,00
тк27	Чай с сахаром и лимоном	200	0,30	0,00	15,00	40,00	10,80	8,00	5,00	10,00	1,00	0,00	0,02	0,70	0,00	0,00	3,00	0,00	0,00
	Итого:	635	20,36	21,24	87,31	591,7	473,0	88,4	83,4	181,0	5,5	15,9	3,7	65,4	0,2	0,3	28,0	10,0	0,0
Обед																			
ттк 53	Салат из белокочанной капусты с морковью	100	1,60	4,10	16,90	116,00	316,60	52,00	15,00	27,00	0,67	3,40	0,39	14,80	0,03	0,05	39,00	0,04	0,01
тк12	Рассольник Ленинградский(с перл. крупой,мясом и сметаной)	250/15/10	6,87	7,02	19,40	132,00	312,20	34,00	27,00	79,00	1,00	4,90	0,26	29,30	0,04	0,08	8,00	0,21	0,65
ттк 39	Котлета любительская (минтай)	100	10,20	8,75	6,00	261,00	215,00	42,00	18,00	180,00	1,00	65,00	8,90	317,0	0,08	0,34	2,00	0,36	0,01
ттк 422	Картофель запеченый по-деревенски	150	3,20	8,40	19,50	184,93	481,60	39,83	93,13	31,76	1,21	5,10	0,27	27,90	0,16	0,07	25,45	0,54	
ттк243/1	Хлеб "Пшеничн." в/с, хлеб северный(с ламин.)	25/25	4,13	0,55	23,48	115,35	81,80	13,50	66,00	17,25	1,08	3,90	3,10	14,00	0,08	0,03	0,00	0,00	0,65
ттк21	Напиток апельсиновый	200	0,20	0,00	25,70	94,00	32,60	8,00	3,00	5,00	0,10	0,35	0,09	3,00	0,01	0,00	5,00	0,00	0,0
таб.9 Скурихин	Фрукты свежие(груша)	100	0,96	0,24	20,00	42,00	155,00	42,00	20,40	13,20	0,12	1,00	0,10	10,00	0,02	0,03	5,00	2,00	0,00
	Итого:	1155	27,155	29,06	130,975	945,28	1594,8	231,33	242,53	353,21	5,175	83,65	13,11	416	0,422	0,59	84,45	3,15	1,32
	ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:		47,515	50,30	218,285	1536,98	2067,8	319,68	325,93	534,16	10,63	99,58	16,77	414	0,602	0,91	112,00	3,15	1,35

День: 3 среда
Неделя: вторая
Сезон: осенне-зимний

Льготная категория

1 вариант

для обучающихся 1-4 классов (возраст 7-11 лет)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. веш-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	В1	В2	С	А,мкг рет.	Д,мкг
Завтрак																			
тк16	Ватрушка Царская (запеканка)	150	14,07	16,30	35,60	362,18	104,00	156,00	4,4	74,00	1,01	11,80	26,50	38,00	0,03	0,27	0,50	93,00	1,50
тк243	Батон столовый	30	1,88	0,20	12,85	60,70	166,00	4,75	16,25	3,25	0,30	1,10	2,00	4,80	0,03	0,01	0,00	0,00	0,00
тк37	Какао с витаминами "Витошка"	200	3,77	2,50	26,00	151,28	146,00	221,00	14,00	3,20	1,00	0,90	2,00	20,00	0,30	0,15	15,00	130,0	2,50
таб.9 Скурихин	Фрукты свежие (яблоко)	130	0,20	0,20	11,00	40,00	230,00	30,00	11,00	17,0	0,10	1,76	0,26	7,04	0,04	0,02	35,00	3,00	0,00
	Итого:	510	19,92	19,20	85,5	614,2	646	412	46	97	2	16	31	70	0	0	51	226	4,0
Обед																			
тк131-	Салат из рыбной консервы с яйцом и луком зеленым	60	3,10	5,10	18,26	77,40	99,50	26,00	13,00	79,00	0,50	14,30	17,05	24,60	0,02	0,12	2,00	0,01	1,50
тк18	Свекольник со сметаной	250/10	2,69	5,39	20,10	131,55	382,20	45,32	118,02	36,31	2,14	6,38	0,55	28,30	0,10	0,06	17,32	30,00	0,65
тк97	Жаркое под домашнему (говядина)	200	16,90	16,12	35,33	405,00	751,00	24,36	229,00	348,46	3,39	11,34	0,26	83,24	0,20	0,19	26,28	0,00	0,00
тк243/1	Хлеб "Пшеничн." в/с, хлеб северный(с ламин.)	25/25	4,13	0,55	23,48	115,35	81,80	13,50	66,00	17,25	1,08	3,90	3,10	14,00	0,08	0,03	0,00	0,00	0,00
тк39	Сок в ассортименте (разливной)	200	0,00	0,00	19,20	80,80	0,00	14,00	8,00	14,00	2,80	0,00	0,00	0,00	0,02	0,00	4,00	0,00	0,00
	Итого:	770	26,82	27,16	116,37	810,10	1314,5	123,18	434,02	495,02	9,91	35,92	20,96	150,1	0,42	0,40	49,60	30,01	2,15
	ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:		46,74	46,36	201,82	1424,26	1960,5	534,93	479,67	592,47	12,32	51,48	51,72	220,0	0,82	0,85	100,10	256,01	6,15

для обучающихся 5-11 классов возраст старше 12 лет

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. веш-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	В1	В2	С	А,мкг рет.	Д,мкг
Завтрак																			
тк16	Ватрушка Царская (запеканка)	200	18,76	21,73	52,80	484,24	138,70	195,70	320,5	29,00	1,74	15,70	35,30	50,70	0,08	0,36	0,70	124,00	2,00
тк243	Батон столовый	30	1,88	0,20	12,85	60,70	166,00	4,75	16,25	3,25	0,30	1,10	2,00	4,80	0,03	0,01	0,00	0,00	0,00
тк37	Какао с витаминами	200	3,77	2,50	26,00	151,28	146,00	221,00	14,00	3,20	1,00	0,90	2,00	20,00	0,30	0,15	15,00	130,0	2,50
таб.9 Скурихин	Фрукты свежие(яблоко)	120	0,40	0,40	9,50	43,00	230,00	30,00	11,00	17,0	0,10	1,76	0,26	7,04	0,04	0,02	35,00	3,00	0,00
	Итого:	550	24,8	24,8	101,2	739,2	681	451	362	52	3	19	40	83	0	1	51	257	4,5
Обед																			
тк131-	Салат из рыбной консервы с яйцом и луком зеленым	60	3,10	5,10	18,26	77,40	99,50	26,00	13,00	79,00	0,50	14,30	17,05	24,60	0,02	0,12	2,00	0,01	1,50
тк18	Свекольник со сметаной	250/10	2,69	5,39	20,10	131,55	382,20	45,32	118,02	36,31	2,14	6,38	0,55	28,30	0,10	0,06	17,32	30,00	0,65

ткк97	Жаркое по-домашнему (говядина)	225	19,00	18,13	39,74	455,60	751,00	24,36	229,00	348,46	3,39	11,34	0,26	83,24	0,20	0,19	26,28	0,00	0,00
ткк243/1	Хлеб "Пшеничн." в/с, хлеб северный(с ламин.)	25/25	4,13	0,55	23,48	115,35	81,80	13,50	66,00	17,25	1,08	3,90	3,10	14,00	0,08	0,03	0,00	0,00	0,00
ткк39	Сок в ассортименте (разливной)	200	0,00	0,00	19,20	80,80	0,00	14,00	8,00	14,00	2,80	0,00	0,00	0,00	0,02	0,00	4,00	0,00	0,00
	Итого:		28,915	29,17	120,775	860,7	1314,5	123,18	434,02	495,02	9,91	35,92	20,96	150,1	0,42	0,40	49,60	30,01	2,15
	ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:		53,725	54	221,925	1599,92	1995,2	574,63	795,77	547,47	13,05	55,38	60,52	232,7	0,87	0,94	100,30	287,01	6,65

День 4 четверг
Неделя: вторая
Сезон: осенне-зимний
для обучающихся 1-4 классов (возраст 7-11 лет)

Льготная категория

1 вариант

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	В1	В2	С	А,мкг рет.	Д,мкг
Завтрак																			
скур.т8	Овощи свежие (помидор) порционно	60	0,55	0,10	3,80	12,00	145,00	5,50	10,50	3,50	0,15	0,40	0,20	10,00	0,04	0,02	15,00	66,50	0,00
ткк403	Кнели из птицы с соусом	110	13,00	13,20	10,54	193,00	121,00	100,84	143,8	17,24	1,14	2,70	10,00	57,00	0,08	0,03	0,36	44,40	0,01
тк 35	Картофельное пюре	150	2,54	5,44	20,30	132,00	471,00	47,00	29,00	85,00	1,10	4,40	0,24	26,40	0,14	0,06	5,00	1,80	0,06
ткк243	Хлеб ржаной" Дарницкий "	25	1,40	0,28	10,25	51,50	78,00	7,25	37,50	11,75	0,95	1,40	1,80	8,00	0,04	0,08	0,00	0,00	0,00
тк10	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	10,00	41,00	0,00	5,00	4,00	8,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
таб.6 Скурихин	Кондитерские изделия	50	1,88	2,50	25,00	135,00	55,00	5,00	4,00	8,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,01	0,02	1,23	1,70	0,00
	Итого	595	19,57	21,52	79,89	564,50	870,00	170,59	228,76	133,49	5,34	8,90	12,24	101,40	0,31	0,20	21,59	114,40	0,07
Обед																			
тк11	Винегрет овощной	60	0,84	5,06	3,96	73,80	124,50	22,80	11,40	21,60	0,60	1,80	0,15	10,14	0,01	0,02	9,00	0,15	0,00
тк82	Суп крестьянский с мясом и сметаной	250/15/10	2,60	5,30	14,30	116,00	262,70	34,00	20,00	68,00	0,90	5,08	0,37	30,83	0,06	0,08	10,00	0,18	0,65
ткк493	Биточки по-селянски	105	10,70	8,50	9,07	212,00	316,00	12,00	16,00	109,30	1,33	6,59	0,52	63,50	0,05	0,13	2,60	0,00	0,00
тк2	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,60	5,61	37,33	230,15	226,25	13,20	180,30	420,00	4,03	1,90	3,54	0,20	0,26	0,02	0,00	20,00	0,01
ткк243/1	Хлеб "Пшеничн." в/с, хлеб северный(с ламин.)	25/25	4,13	0,55	23,48	115,35	81,80	13,50	66,00	17,25	1,08	3,90	3,10	14,00	0,08	0,03	0,00	0,00	0,00
тк206	Кисломолочный напиток(кефир)	180	2,50	2,50	21,70	85,00	292,00	240,00	28,00	190,00	0,20	18,00	4,00	40,00	0,08	0,34	2,00	44,00	0,00
	Итого:	840	28,37	27,52	109,83	832,30	1303,3	335,50	321,70	826,15	8,14	37,27	11,68	158,7	0,54	0,62	23,60	64,33	0,66
	ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:		47,94	49,04	189,72	1396,80	2173,3	506,09	550,46	959,6	13,48	46,17	23,92	260,1	0,85	0,82	45,19	178,73	0,73

для обучающихся 5-11 классов возраст старше 12 лет

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	В1	В2	С	А,мкг рет.	Д,мкг
Завтрак																			
скур.т8	Овощи свежие (помидор) порционно	100	1,26	0,20	6,33	58,34	241,60	18,90	21,70	27,90	0,90	0,70	0,33	16,70	0,06	0,03	28,00	0,00	0,00

тк403	Кнели из птицы с соусом	110	13,00	13,20	10,54	193,00	121,00	100,84	143,8	17,24	1,14	2,70	10,00	57,00	0,08	0,03	0,36	44,40	0,01
тк35	Картофельное пюре	180	3,78	8,10	26,28	196,20	471,00	47,00	29,00	85,00	1,10	4,40	0,24	26,40	0,14	0,06	5,00	1,80	0,06
тк243	Хлеб ржаной "Дарницкий"	25	1,40	0,28	10,25	51,50	78,00	7,25	37,50	11,75	0,95	1,40	1,80	8,00	0,04	0,08	0,00	0,00	0,00
тк10	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	10,00	41,00	0,00	5,00	4,00	8,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
таб.9 Скурихин	Кондитерские изделия	50	1,88	2,50	18,50	104,00	55,00	5,00	4,00	8,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,01	0,02	1,23	1,70	0,00
	Итого:	665	21,52	24,28	81,90	644,04	966,6	183,99	239,96	157,89	6,09	9,20	12,37	108,1	0,33	0,22	34,59	47,90	0,07
Обед																			
тк11	Винегрет овощной	100	2,40	8,10	6,60	133,00	207,50	38,00	19,00	36,00	1,00	3,00	0,25	16,90	0,02	0,04	15,00	0,25	0,00
тк82	Суп крестьянский с мясом и сметаной	250/15/10	2,60	5,30	14,30	116,00	262,70	34,00	20,00	68,00	0,90	3,00	0,37	30,83	0,06	0,08	10,00	0,18	0,65
тк493	Биточки по-селянски	120	12,70	8,50	10,40	245,00	316,00	12,00	16,00	109,30	1,33	6,59	0,52	63,50	0,05	0,13	2,60	0,00	0,00
тк2	Каша гречневая рассыпчатая	180	7,12	6,73	44,80	255,78	271,50	15,84	216,36	504,00	4,84	2,28	4,25	17,54	0,31	0,02	0,00	24,00	0,01
тк243/1	Хлеб "Пшеничн." в/с, хлеб северный(с ламин.)	25/25	4,13	0,55	23,48	115,35	81,80	13,50	66,00	17,25	1,08	3,90	3,10	14,00	0,08	0,03	0,00	0,00	0,00
тк206	Кисломолочный напиток(кефир)	200	2,50	2,50	21,70	85,00	292,00	240,00	28,00	190,00	0,20	18,00	4,00	40,00	0,08	0,34	2,00	44,00	0,00
	Итого:	910	31,45	31,68	121,28	950,13	1431,5	353,34	365,36	924,6	9,34	36,77	12,49	182,8	0,60	0,64	29,60	68,43	0,66
	ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:		52,97	55,96	203,18	1594,17	2398,1	537,33	605,32	1082,4	15,43	45,97	24,86	290,9	0,93	0,85	64,19	116,33	0,73

День: 5

пятница

Льготная категория

1 вариант

Неделя: вторая

Сезон: осенне-

зимний

для обучающихся 1-4 классов(возраст 7-11

лет)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. веш-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	В1	В2	С	А,мкг рет.	Д,мкг
Завтрак																			
тк438	Салат "Школьный"	60	3,20	4,80	3,26	63,41	70,00	13,00	15,00	140,0	0,18	1,70	10,50	61,00	0,01	0,50	8,00	1150	0,00
тк258	Плов из птицы (филе)	200	10,66	10,00	36,10	350,00	242,00	244,00	46,70	26,00	2,70	5,28	20,00	114,0	0,12	0,06	14,70	0,30	0,00
тк243	Хлеб "Пшеничный" йодированный в/с	25	1,98	0,20	12,20	58,50	23,30	10,00	5,00	5,00	0,28	0,80	1,50	3,63	5,00	0,01	1,00	0,00	0,55
тк118	Какао "Хрутка"	200	2,50	2,50	22,40	107,00	62,00	60,00	60,00	47,0	53,70	0,00	0,00	0,00	0,02	0,08	10,00	0,01	0,00
таб.9 Скурихин	Фрукты свежие (мандарины)	100	0,40	0,20	7,50	38,00	155,00	30,00	11,00	17,0	0,10	0,30	0,10	150,00	0,04	0,03	35,00	0,00	0,20
	Итого	585	18,7	17,7	81,5	616,9	552,3	357,0	137,7	235,0	57,0	8,1	32,1	329	5,2	0,7	68,7	1150	0,8
	ВСЕГО ЗАВТРАК ЗА 10 ДНЕЙ :		201,39	204,07	855,16	5942,78	7211	3227	1414	2791	94	184	237	1750	13	5	471	2129	12
	<i>в среднем за один день (завтрак)</i>		20,139	20,407	85,5155	594,28	721,09	322,7	141,426	279,074	9,393	18,447	23,68	175	1,304	0,4664	47,11	212,9	1,208
Обед																			
таб.8 Скурихин	Овощи свежие (огурец) порционно	60	1,30	0,06	3,80	8,00	84,60	15,10	10,10	19,90	0,31	1,80	0,18	10,20	0,02	0,02	6,00	6,00	0,00
тк42	Суп-пюре из разных овощей с пшен. сухариками	250/20	3,76	6,29	24,00	135,00	344,10	65,30	21,00	68,00	1,08	4,38	2,34	25,30	0,06	0,06	6,20	0,15	0,01
тк142	Сосиска отварная молочная с соусом	90/50	10,26	16,38	18,00	245,00	200,00	36,00	20,00	162,00	2,00	0,00	0,00	0,0	0,10	0,09	0,00	0,00	0,00

Электронный документ подписан ЭП на электронной площадке ООО ЭТП ГПБ

тк5	томатным Макаронные изделия отварные	150	2,50	4,80	33,30	191,00	102,00	11,00	7,00	36,00	0,80	1,32	0,00	20,24	0,06	0,03	0,00	0,03	0,06
тк243/ 1	Хлеб "Пшеничн." в/с, хлеб северный(с ламин.)	25/25	4,13	0,55	23,48	115,35	81,80	13,50	66,00	17,25	1,08	3,90	3,10	14,00	0,08	0,03	0,00	0,00	0,00
тк39	Сок в ассортименте (разливной)	200	0,00	0,00	19,20	80,80	0,00	14,00	8,00	14,00	2,80	0,00	0,00	0,00	0,02	0,00	4,00	0,00	0,00
таб.9 Скурих ин	Фрукты свежие (банан)	100	1,80	0,40	18,80	105,00	696,00	68,00	46,00	26,00	0,60	0,10	2,00	4,40	0,08	0,10	20,00	40,00	0,00
	Итого:	920	23,75	28,48	140,58	880,15	1508,5	222,90	178,10	343,15	8,67	11,50	7,62	74,1	0,42	0,33	36,20	46,2	0,07
	ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:		42,49	46,18	222,04	1497,06	2060,8	579,90	315,80	578,15	65,63	19,58	39,72	402,8	5,61	1,00	104,90	1196,5	0,82

	ВСЕГО ОБЕД ЗА 10 ДНЕЙ:		251,55	273,53	1088,86	7696,57	11245	2699	2919,73	5306,37	81,00	207,1	147,34	1243	5,61	4,76	400,89	537,6	49,89
	<i>в среднем за один день (обед)</i>		25,154 7	27,3526	108,886	769,657 4	1124,5	269,92	291,973	530,637	8,1002	20,711	14,73	124,3	0,561 5	0,4762	40,089	53,761	4,989
	Итого за 10 дней		476,05	497,22	2042,73	14294,7	19588	6096,8	4477,4	8407,8	178,6	469,5	396,9	3382	18,9	10,0	920,4	2671,2	62,6
	Итого в среднем за 1 день		47,61	49,72	204,27	1429,47	1958,8	609,68	447,74	840,78	17,86	46,95	39,69	338,2	1,89	1,00	92,04	267,12	6,26

для обучающихся 5-11 классов возраст старше 12 лет

№ рецепт уры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мг г	Se, мкг	F, мкг	В1	В2	С	А,мкг рет.	Д,мкг
Завтрак																			
тк438	Салат "Школьный"	100	8,66	9,67	4,34	95,60	147,62	6,90	7,20	4,20	0,18	3,42	18,20	96,88	0,01	0,74	1,50	0,00	0,00
тк258	Плов из птицы(филе)	200	10,66	10,00	46,90	363,00	510,40	244,00	46,70	26,00	0,01	5,83	12,12	67,40	2,70	0,09	0,01	14,70	0,30
тк243	Хлеб "Пшеничный" йодированный в/с	25	1,98	0,20	12,20	58,50	23,30	10,00	5,00	5,00	0,28	0,80	1,50	3,63	5,00	0,01	1,00	0,00	0,55
тк118	Какао "Хрутка"	200	4,08	4,32	22,40	115,00	62,00	60,00	60,00	47,0	53,70	0,00	0,00	0,00	0,02	0,08	10,00	0,01	0,00
таб.9 Скурих ин	Фрукты свежие(мандарины)	100	0,40	0,20	7,50	38,00	556,00	85,00	32,50	57,50	0,01	4,00	0,60	16,00	0,50	0,05	20,00	10,00	0,00
	Итого	625	25,8	24,4	93,3	670,1	1299	405,9	151,4	139,7	54,2	14,1	32,4	184	8,2	1,0	32,5	25	0,9

	ВСЕГО ЗАВТРАК ЗА 10 ДНЕЙ :		225,6	227,1	924,6	6483,0	8479,6	3308,3	1823,8	2889,5	95,8	209,7	247,0	1681	17,3	5,5	466,4	1247,5	13,1
	<i>в среднем за один день (завтрак)</i>		22,56	22,71	92,46	648,30	847,96	330,83	182,38	288,95	9,58	20,97	24,70	168,1	1,73	0,55	46,64	124,75	1,31

Обед																			
таб.8 Скурих ин	Овощи свежие (огурец) порционно	60	1,30	0,06	3,80	8,00	84,60	15,10	10,10	19,90	0,31	1,80	0,18	10,20	0,02	0,02	6,00	6,00	0,00
тк42	Суп-пюре из разных овощей с пшен. сухариками	250/20	3,76	6,29	24,00	135,00	344,10	65,30	21,00	68,00	1,08	4,38	2,34	25,30	0,06	0,06	6,20	0,15	0,01
тк142	Сосиска отварная молочная с соусом томатным	100/50	11,40	18,20	20,00	266,00	200,00	36,00	20,00	162,00	2,00	0,00	0,00	0,0	0,10	0,09	0,00	0,00	0,00
тк5	Макаронные изделия отварные	180	3,60	5,76	37,56	229,20	61,20	13,20	8,40	43,20	0,96	0,73	0,00	12,10	0,07	0,10	0,02	0,00	0,03
тк243/ 1	Хлеб "Пшеничн." в/с, хлеб северный(с ламин.)	25/25	4,13	0,55	23,48	115,35	81,80	13,50	66,00	17,25	1,08	3,90	3,10	14,00	0,08	0,03	0,00	0,00	0,00
тк39	Сок в ассортименте (разливной)	200	0,00	0,00	19,20	80,80	0,00	14,00	8,00	14,00	2,80	0,00	0,00	0,00	0,02	0,00	4,00	0,00	0,00
таб.9	Фрукты свежие	100	1,80	0,40	25,00	125,00	696,00	68,00	46,00	26,00	0,60	0,10	2,00	4,40	0,08	0,10	20,00	40,00	0,00

Электронный документ подписан 4.11 на электронной площадке ООО Э.Ю.П.Б.

Скурихин	(бананы)																		
	Итого:	930	25,99	31,26	153,04	959,35	1467,7	225,10	179,50	350,35	8,83	10,91	7,62	66,0	0,43	0,30	36,22	6,2	0,04
	ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:		51,77	55,65	246,38	1629,45	2767,0	631,00	330,90	490,05	63,01	24,96	40,04	249,9	8,66	1,27	68,73	30,9	0,04
	ВСЕГО ОБЕД ЗА 10 ДНЕЙ:		298,9	327,0	1292,8	9464,5	12859	3340,3	2981,4	6022,6	89,2	296,1	167,9	1691	6,2	5,3	481,1	521,5	50,7
	<i>в среднем за один день (обед)</i>		29,89	32,70	129,28	946,45	1285,9	334,03	298,14	602,26	8,92	29,61	16,79	169,1	0,62	0,53	48,11	52,15	5,07
	Итого за 10 дней		524,5	554,1	2217,4	15948	21339	6649	4805	8912	185	506	415	3372	23,5	10,8	947	1769	64
	Итого в среднем за 1 день		52,45	55,41	221,74	1594,75	2133,9	664,86	480,52	891,21	18,50	50,58	41,50	337,2	2,35	1,08	94,75	176,90	6,38

День: понедельник
Неделя: первая
Сезон: осенне-зимний
для обучающихся 1-4 классов
1 вариант

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	P	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	B1	B2	C	А,мкг рет.	D,мкг
Завтрак																			
тк453	Каша молочная рисовая с маслом сл.	205	5,56	7,77	32,86	223,6	163,2	147,0	155,0	32,20	0,45	8,50	7,26	39,7	0,07	0,14	1,56	44,00	0,65
тк243	Бутерброд(батон) с колбасой п/к и сыром твердых сортов	75	8,48	9,10	27,89	153,30	195,00	180,75	25,25	133,3	0,50	1,10	4,90	4,80	0,04	0,07	0,14	52,00	0,19
тк37	Какао с витаминами "Витошка"	200	3,77	2,50	26,00	151,28	146,00	221,00	14,00	3,20	1,00	0,90	2,00	20,00	0,30	0,15	15,00	130,0	2,50
таб.9 Скурихин	Фрукты свежие (мандарины)	100	0,70	0,10	7,50	38,00	155,00	30,00	11,00	17,0	0,10	0,30	0,10	150,00	0,04	0,03	35,00	0,00	0,20
	Итого:	560	18,51	19,47	94,25	566,2	659,2	578,8	205,3	185,7	2,05	11	14	215	0,45	0,39	51,70	226,0	3,54

2 вариант

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	P	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	B1	B2	C	А,мкг рет.	D,мкг
Завтрак																			
тк6	Омлет натуральный	150	13,90	14,30	15,00	259,00	176,50	216,00	19,0	257,0	3,00	21,56	27,82	57,20	0,07	0,99	0,30	156,0	2,20
тк243	Бутерброд(батон) с сыром твердых сортов	60	6,48	6,10	27,85	133,30	195,00	180,75	25,25	133,3	0,50	1,10	4,90	4,80	0,04	0,07	0,14	52,00	0,19
тк232	Йогурт фруктовый (живые культуры)	115	2,90	3,50	25,00	128,00	129,00	235,00	30,00	196,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,20	0,20	2,00	22,00	0,00
тк27	Чай с сахаром и лимоном	200	0,30	0,00	12,00	45,00	10,80	8,00	5,00	10,00	1,00	0,00	0,02	0,70	0,00	0,00	3,00	0,00	0,00
	Итого:	525	23,58	23,90	79,9	565,3	511,3	639,8	79,3	596,3	4,50	23	33	63	0,31	1,26	5,44	230,0	2,39

День: вторник
Неделя: первая
Сезон: осенне-зимний
для обучающихся 1-4 классов
1 вариант

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	P	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	B1	B2	C	A,мкг рет.	D,мкг
Завтрак																			
таб.8 Скурихин	Овощи свежие (помидор) порционно	60	0,55	0,10	3,80	12,00	145,00	5,50	10,50	3,50	0,15	0,40	0,20	10,00	0,04	0,02	15,00	66,50	0,00
тк151	Рагу из говядины	200	19,24	20,68	40,50	416,88	670,00	30,09	58,00	298,0	4,30	6,34	0,24	55,44	0,20	0,12	22,00	1,80	0,00
тк459	Напиток "Здоровье"(чай с шиповн.)	200	0,40	0,10	22,00	77,00	8,00	10,00	6,00	9,00	1,10	0,05	0,04	0,52	0,01	0,002	70,00	7,50	0,00
тк243	Хлеб северный (с ламинариями)	40	1,16	0,23	16,40	65,60	23,00	7,25	37,50	11,75	0,95	0,50	1,50	3,63	0,04	0,01	0,00	0,00	0,35
	Итого:	500	21,35	21,11	82,70	571,48	846,0	52,84	112,0	322,3	6,50	7,29	1,98	69,6	0,29	0,15	107,0	75,80	0,35

2 вариант

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	P	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	B1	B2	C	A,мкг рет.	D,мкг
Завтрак																			
таб.8 Скурихин	Икра кабачковая (пром.)	60	0,72	2,82	4,62	46,80	197,00	11,50	21,00	7,00	0,30	0,02	0,18	3,80	0,02	0,02	5,00	3,00	0,00
тк110	Тефтели из говядины с рисом и соусом томатным	130	13,00	15,10	18,20	259,00	182,00	38,00	22,00	95,00	2,00	10,80	1,54	27,60	0,04	0,10	15,00	0,00	0,00
тк302	Каша ячневая вязкая	150	2,5	4,80	33,30	191,00	102,00	11,00	7,00	36,00	0,80	1,32	0,00	20,24	0,06	0,03	0,00	0,03	0,06
тк136	Напиток кофейный с молоком	200	1,50	1,30	22,40	107,00	168,00	161,00	7,00	145,0	1,00	9,00	2,00	20,00	0,02	0,15	1,00	23,80	0,00
тк243	Хлеб северный (с ламинариями)	25	1,16	0,23	10,25	41,00	23,00	7,25	37,50	11,75	0,95	0,50	1,50	3,63	0,04	0,01	0,00	0,00	0,35
таб.9 Скурихин	Фрукты свежие (мандарины)	100	0,70	0,10	7,50	38,00	155,00	30,00	11,00	17,0	0,10	0,30	0,10	150,00	0,04	0,03	35,00	0,00	0,20
	Итого:	565	19,6	24,4	96,3	682,8	827,0	258,8	105,5	311,8	5,2	21,9	5,3	225,3	0,2	0,3	56,0	26,8	0,6

День: среда
Неделя: первая
Сезон: осенне-зимний
для обучающихся 1-4 классов

1 вариант

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	P	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	B1	B2	C	A,мкг рет.	D,мкг
Завтрак																			
таб.8 Скурихин	Овощи свежие (огурец) порционно	60	0,55	0,10	3,80	8,00	98,00	6,90	7,20	4,20	0,18	0,10	0,10	5,00	0,01	0,01	1,50	0,00	0,00
тк204	Рыба (горбуша) запеченая с сыром	100	13,20	13,70	11,58	225,00	278,00	177,20	34,00	266,0	0,65	44,00	39,00	378,0	0,18	0,12	0,83	18,00	0,01
тк70	Каша рисовая рассып. с овощами на масле сл.	150	3,59	4,57	33,63	198,15	41,00	10,00	26,00	70,00	0,80	0,61	6,60	22,00	0,04	0,02	1,00	0,00	0,06
тк243	Хлеб "Пшеничный" йодированный в/с	25	1,98	0,20	12,20	58,50	23,30	10,00	5,00	5,00	0,28	0,80	1,50	3,63	5,00	0,01	1,00	0,00	0,55
тк27	Чай с сахаром и лимоном	200	0,30	0,00	10,64	45,00	10,80	8,00	5,00	10,00	1,00	0,00	0,02	0,70	0,00	0,00	3,00	0,00	0,00
таб.9 Скурихин	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,20	0,20	9,50	47,00	278,00	85,00	32,50	57,50	0,01	5,00	1,25	42,50	0,10	0,08	10,00	0,00	0,00

Итого:	635	19,8	18,8	81,4	581,7	729,1	297,1	109,7	412,7	2,9	50,5	48,5	452	5,3	0,2	17,3	18,0	0,6
---------------	------------	-------------	-------------	-------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	------------	-------------	-------------	------------	------------	------------	-------------	-------------	------------

2 вариант

№ рецепту ры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг						Витамины, мг						
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	В1	В2	С	А,мкг рет.	Д,мкг
Завтрак																			
таб.8 Скурих ин	Овощи свежие (огурец) порционно	60	0,55	0,10	3,80	8,00	98,00	6,90	7,20	4,20	0,18	0,10	0,10	5,00	0,01	0,01	1,50	0,00	0,00
тк16	Котлета "Золотая рыбка"(минтай+цы пята)	100	13,20	13,70	15,58	235,00	278,00	177,20	34,00	266,0	0,65	44,00	39,00	378,0	0,18	0,12	0,83	18,00	0,01
тк 18	Рис отварной	150	3,70	6,30	27,56	209,00	61,20	13,20	8,40	43,20	0,96	0,73	0,00	12,10	0,07	0,10	0,02	1,80	0,03
ттк243	Хлеб "Пшеничный" йодированный в/с	25	1,98	0,20	12,20	58,50	23,30	10,00	5,00	5,00	0,28	0,80	1,50	3,63	5,00	0,01	1,00	0,00	0,55
ттк39	Сок фруктовый с трубочкой	200	0,00	0,00	25,00	80,80	0,00	14,00	8,00	14,00	2,80	0,00	0,00	0,00	0,02	0,00	4,00	0,00	0,00
Итого:		535	19,4	20,3	84,1	591,3	460,5	221,3	62,6	332,4	4,9	45,6	40,6	399	5,3	0,2	7,4	19,8	0,6

День: четверг
Неделя: первая
Сезон: осенне-
зимний
для обучающихся
1-4 классов

1 вариант

№ рецепту ры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг						Витамины, мг						
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	В1	В2	С	А,мкг рет.	Д,мкг
Завтрак																			
таб.8 Скурих ин	Икра кабачковая (пром.)	60	0,72	2,82	4,62	46,80	197,00	11,50	21,00	7,00	0,30	0,02	0,18	3,80	0,02	0,02	5,00	3,00	0,00
ттк117	Котлета рубленая из птицы(филе)	90	11,12	10,20	19,25	145,50	158,00	20,50	5,1	25,60	0,24	5,00	20,00	114,0	0,08	0,19	2,66	43,00	0,03
тк90	Каша гречневая рассыпчатая с луком	150	4,59	6,92	25,88	214,00	165,00	23,00	126,0	211,0	3,40	1,45	2,50	10,12	0,20	0,08	1,00	0,60	0,00
ттк243	Хлеб ржаной "Дарницкий"	30	1,40	0,28	10,25	51,50	78,00	7,25	37,50	11,75	0,95	1,40	1,80	8,00	0,04	0,08	0,00	0,00	0,00
ттк136	Напиток кофейный с молоком	200	1,50	1,30	22,40	107,00	168,00	161,00	7,00	145,0	1,00	9,00	2,00	20,00	0,02	0,15	1,00	23,80	0,00
таб.9 Скурих ин	Фрукты свежие (мандарины)	100	0,70	0,10	7,50	38,00	155,00	30,00	11,00	17,0	0,10	0,30	0,10	150,00	0,04	0,03	35,00	0,00	0,20
Итого:		630	20	21,62	89,9	602,8	921	253,3	207,6	417,4	5,99	17,2	26,58	305,92	0,4	0,55	44,66	70,4	0,23

2 вариант

№ рецепту ры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг						Витамины, мг						
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	В1	В2	С	А,мкг рет.	Д,мкг
Завтрак																			
таб.8 Скурих ин	Овощи свежие (помидор) порционно	60	0,55	0,10	3,80	12,00	145,00	5,50	10,50	3,50	0,15	0,40	0,20	10,00	0,04	0,02	15,00	66,50	0,00
ттк523	Гуляш из птицы в соусе молочном	100	10,12	13,20	15,20	218,00	191,00	391,00	198,7	22,47	1,29	5,00	20,00	114,0	0,08	0,19	2,66	43,00	0,03
тк 35	Картофельное пюре	150	2,54	5,44	20,30	132,00	471,00	47,00	29,00	85,00	1,10	4,40	0,24	26,40	0,14	0,06	5,00	1,80	0,06
ттк243	Хлеб ржаной "Дарницкий"	30	1,40	0,28	10,25	51,50	78,00	7,25	37,50	11,75	0,95	1,40	1,80	8,00	0,04	0,08	0,00	0,00	0,00
тк6	Отвар из смеси	200	0,60	0,10	26,40	108,0	0,00	21,00	16,00	23,00	0,70	0,00	0,00	0,00	0,02	0,00	0,00	15,00	0,50

	сухофруктов																		
таб.9 Скурих ин	Фрукты свежие (мандарины)	100	0,70	0,10	7,50	38,00	155,00	30,00	11,00	17,0	0,10	0,30	0,10	150,00	0,04	0,03	35,00	0,00	0,20
	Итого:	540	15,91	19,22	83,45	559,50	1040,0	501,75	302,74	162,72	4,29	11,50	22,34	308,4	0,36	0,38	57,66	126,30	0,79

День: пятница
Неделя: первая
Сезон: осенне-зимний
для обучающихся
1-4 классов

1 вариант

№ рецепту ры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг						Витамины, мг						
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	В1	В2	С	А,мкг рет.	Д,мкг
Завтрак																			
ткк265	Каша пшеничная молочная с маслом сл.	205	3,56	8,60	32,86	223,60	146,00	147,00	155,0	32,20	0,45	9,00	2,00	20,00	0,07	0,15	1,56	22,00	0,06
ткк243	Батон столовый	30	1,88	0,20	12,85	60,70	166,00	4,75	16,25	3,25	0,30	1,10	2,00	4,80	0,03	0,01	0,00	0,00	0,00
ткк 3	Запеканка творожная со стуженным молоком	110	12,90	9,70	18,50	178,10	92,00	37,10	5,20	34,9	0,18	7,92	26,00	28,00	0,02	0,20	0,12	19,80	0,01
тк10	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	10,00	41,00	0,00	5,00	4,00	8,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
таб.9 Скурих ин	Фрукты свежие(яблоко)	130	0,50	0,50	11,00	55,90	278,00	43,18	11,00	17,0	0,10	1,76	0,26	7,04	0,04	0,02	35,00	3,00	0,00
	Итого:	675	19,0	19,0	85,2	559,3	682,0	237,0	191,5	95,4	2,0	19,8	30,3	59,8	0,2	0,4	36,7	44,8	0,1

2 вариант

№ рецепту ры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг						Витамины, мг						
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	В1	В2	С	А,мкг рет.	Д,мкг
Завтрак																			
тк174	Запеканка рисовая с творогом со стуженным молоком	150/10	12,90	10,70	18,50	228,00	92,00	37,10	5,20	34,9	0,18	7,92	26,00	28,00	0,02	0,20	0,12	19,80	0,01
ткк243	Бутерброд(батон) с колбасой п/к	60	3,88	3,20	12,85	80,70	166,00	4,75	16,25	3,25	0,30	1,10	2,00	4,80	0,03	0,01	0,00	0,00	0,00
тк12	Яйцо отварное	52	1,88	0,20	12,85	60,70	58,10	4,75	16,25	3,25	0,30	0,06	13,51	24,2	0,03	0,18	0,00	0,00	78,00
тк37	Какао с витаминами	200	3,77	2,50	26,00	151,28	146,00	221,00	14,00	3,20	1,00	0,90	2,00	20,00	0,30	0,15	15,00	130,0	2,50
таб.9 Скурих ин	Фрукты свежие(яблоко)	100	0,40	0,40	11,00	47,00	278,00	30,00	11,00	17,0	0,10	1,76	0,26	7,04	0,04	0,02	10,00	3,00	0,00
	Итого:	572	22,8	17,0	81,2	567,7	740,1	297,6	62,7	61,6	1,9	11,7	43,8	84,0	0,4	0,6	25,1	152,8	80,5

День: понедельник
Неделя: вторая
Сезон: осенне-зимний
для обучающихся
1-4 классов

1 вариант

№ рецепту ры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг						Витамины, мг						
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	В1	В2	С	А,мкг рет.	Д,мкг
Завтрак																			
ткк6	Омлет натуральный	150	13,90	14,30	10,00	259,00	176,50	216,00	19,0	257,0	3,00	21,56	27,82	57,20	0,07	0,99	0,30	156,0	2,20

ттк243	Бутерброд(батон) с сыром твердых сортов	60	6,48	6,10	27,85	133,30	195,00	180,75	25,25	133,3	0,50	1,10	4,90	4,80	0,04	0,07	0,14	52,00	0,19
ттк136	Напиток кофейный с молоком	200	1,50	1,30	22,40	107,00	168,00	161,00	7,00	145,0	1,00	9,00	2,00	20,00	0,02	0,15	1,00	23,80	0,00
ттк232	Йогурт фруктовый(живые культуры)	115	2,90	3,50	21,30	124,00	129,00	235,00	30,00	196,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,20	0,20	2,00	22,00	0,00
	Итого:	525	24,78	25,20	81,6	623,3	668,5	793	81	731	5	32	35	82	0	1	3	254	2

2 вариант

№ рецепту ры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	В1	В2	С	А,мкг рет.	Д,мкг
Завтрак																			
ттк453	Каша молочная рисовая с маслом сл.	205	5,56	7,77	32,86	223,6	163,2	147,0	155,0	32,20	0,45	8,50	7,26	39,7	0,07	0,14	1,56	44,00	0,65
ттк243	Хлеб "Пшеничный" йодированный в/с	25	1,98	0,20	12,20	58,50	23,30	10,00	5,00	5,00	0,28	0,80	1,50	3,63	5,00	0,01	1,00	0,00	0,55
ттк320	Ватрушка с творогом	85	10,30	10,50	17,00	207,00	146,00	221,00	14,00	3,20	1,00	0,90	2,00	20,00	0,05	0,15	0,31	29,6	0,05
тк27/1	Чай с грушей и апельсином	200	0,30	0,00	15,00	49,50	10,80	8,00	5,00	10,00	1,00	0,00	0,02	0,70	0,00	0,00	15,00	0,00	0,00
таб.9 Скурихин	Фрукты свежие(яблоко)	100	0,40	0,40	11,00	47,00	278,00	30,00	11,00	17,0	0,10	1,76	0,26	7,04	0,04	0,02	10,00	3,00	0,00
	Итого:	615	18,54	18,87	88,1	585,6	621,3	416	190	67	3	12	11	71	5	0	28	77	1

День: вторник
Неделя: вторая
Сезон: осенне-зимний
для обучающихся
1-4 классов

1 вариант

№ рецепту ры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	В1	В2	С	А,мкг рет.	Д,мкг
Завтрак																			
скур.т8	Овощи свежие (огурец) порционно с зеленью	60/2	0,55	0,10	3,80	12,00	98,00	6,90	7,20	4,20	0,18	0,10	0,10	5,00	0,01	0,01	1,50	0,00	0,00
ттк110	Тефтели из говядины с рисом с соусом томатным	130	13,00	15,10	18,20	259,00	182,00	38,00	22,00	95,00	2,00	10,80	1,54	27,60	0,04	0,10	15,00	0,00	0,00
тк5	Макаронные изделия отварные	150	2,50	4,80	33,30	191,00	102,00	11,00	7,00	36,00	0,80	1,32	0,00	20,24	0,06	0,03	0,00	0,03	0,06
ттк243	Хлеб ржаной "Дарницкий"	25	1,40	0,28	10,25	51,50	78,00	7,25	37,50	11,75	0,95	1,40	1,80	8,00	0,04	0,08	0,00	0,00	0,00
тк27	Чай с сахаром и лимоном	200	0,30	0,00	15,00	45,00	10,80	8,00	5,00	10,00	1,00	0,00	0,02	0,70	0,00	0,00	3,00	0,00	0,00
	Итого:	537	17,75	20,28	80,55	558,5	470,8	71,2	78,7	157,0	4,9	13,6	3,5	61,5	0,2	0,2	19,5	0,0	0,1

2 вариант

№ рецепту ры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	В1	В2	С	А,мкг рет.	Д,мкг
Завтрак																			
ттк516	Салат "Уральский"	60	1,20	3,10	7,80	38,00	180,00	31,20	9,36	32,94	0,47	1,80	0,20	6,00	0,04	0,03	14,70	15,00	0,10
ттк134	Гуляш из отварной говядины	100	15,50	13,90	13,10	205,00	270,00	14,00	20,00	150,0	2,00	6,34	0,00	55,44	0,04	0,12	1,00	0,01	0,00

тк90	Каша гречневая с луком	150	4,59	6,92	25,88	214,00	165,00	23,00	126,0	211,0	3,40	1,45	2,50	10,12	0,20	0,08	1,00	0,60	0,00
тк243	Хлеб ржаной "Дарницкий"	25	1,40	0,28	10,25	51,50	78,00	7,25	37,50	11,75	0,95	1,40	1,80	8,00	0,04	0,08	0,00	0,00	0,00
тк434	Кисель "Витошка"	200	0,20	0,00	24,23	95,00	15,20	60,00	20,00	3,00	2,30	0,00	0,00	0,00	0,30	0,34	20,00	130,0	1,68
	Итого:	535	22,89	24,20	81,26	603,5	708,2	135,5	212,9	408,7	9,1	11,0	4,5	80	0,6	0,7	36,7	145,6	1,8

День: среда
Неделя: вторая
Сезон: осенне-зимний
для обучающихся
1-4 классов

1 вариант

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг						Витамины, мг						
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	В1	В2	С	А,мкг рет.	Д,мкг
Завтрак																			
тк 16	Ватрушка Царская (запеканка)	150	14,07	16,30	35,60	362,18	104,00	156,00	4,4	74,00	1,01	11,80	26,50	38,00	0,03	0,27	0,50	93,00	1,50
тк243	Батон столовый	30	1,88	0,20	12,85	60,70	166,00	4,75	16,25	3,25	0,30	1,10	2,00	4,80	0,03	0,01	0,00	0,00	0,00
тк37	Какао с витаминами "Витошка"	200	3,77	2,50	26,00	151,28	146,00	221,00	14,00	3,20	1,00	0,90	2,00	20,00	0,30	0,15	15,00	130,0	2,50
таб.9 Скурихин	Фрукты свежие(яблоко)	130	0,20	0,20	11,00	40,00	230,00	30,00	11,00	17,0	0,10	1,76	0,26	7,04	0,04	0,02	35,00	3,00	0,00
	Итого:	510	19,92	19,20	85,5	614,2	646	412	46	97	2	16	31	70	0	0	51	226	4,0

2 вариант

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг						Витамины, мг						
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	В1	В2	С	А,мкг рет.	Д,мкг
Завтрак																			
тк37	Сырники из творога со стуженным молоком	160	14,60	15,60	33,50	365,00	158,67	14,00	15,00	431,0	5,00	4,40	22,74	133,1	0,19	1,15	13,00	5,58	0,00
тк243	Батон столовый	30	1,88	0,20	12,85	60,70	166,00	4,75	16,25	3,25	0,30	1,10	2,00	4,80	0,03	0,01	0,00	0,00	0,00
тк37	Какао с витаминами "Витошка"	200	3,77	2,50	26,00	151,28	146,00	221,00	14,00	3,20	1,00	0,90	2,00	20,00	0,30	0,15	15,00	130,0	2,50
таб.9 Скурихин	Фрукты свежие(яблоко)	130	0,20	0,20	11,00	40,00	230,00	30,00	11,00	17,0	0,10	1,76	0,26	7,04	0,04	0,02	35,00	3,00	0,00
	Итого:	520	20,5	18,5	83,4	617,0	700,7	269,8	56,3	454,5	6,4	8,2	27,0	164,9	0,6	1,3	63,0	138,6	2,5

День: четверг
Неделя: вторая
Сезон: осенне-зимний
для обучающихся
1-4 классов

1 вариант

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг						Витамины, мг						
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	В1	В2	С	А,мкг рет.	Д,мкг
Завтрак																			
скур.г8	Овощи свежие (помидор) порционно	60	0,55	0,10	3,80	12,00	145,00	5,50	10,50	3,50	0,15	0,40	0,20	10,00	0,04	0,02	15,00	66,50	0,00
тк403	Кнели из птицы с	110	13,00	13,20	10,54	193,00	121,00	100,84	148,8	2,24	1,14	2,70	10,00	5,00	0,08	0,03	0,36	14,40	0,01

	соусом																		
тк 35	Картофельное пюре	150	2,54	5,44	20,30	132,00	471,00	47,00	29,00	85,00	1,10	4,40	0,24	26,40	0,14	0,06	5,00	1,80	0,06
тк243	Хлеб ржаной "Дарницкий"	25	1,40	0,28	10,25	51,50	78,00	7,25	37,50	11,75	0,95	1,40	1,80	8,00	0,04	0,08	0,00	0,00	0,00
тк10	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	10,00	41,00	0,00	5,00	4,00	8,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
таб.6 Скурих ин	Кондитерские изделия	50	1,88	2,50	25,00	135,00	55,00	5,00	4,00	8,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,01	0,02	1,23	1,70	0,00
	Итого	595	19,57	21,52	79,89	564,50	870,00	170,59	228,76	133,49	5,34	8,90	12,24	101,40	0,31	0,20	21,59	114,40	0,07

2 вариант

№ рецепту ры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг						Витамины, мг						
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	P	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	B1	B2	С	А,мкг рет.	Д,мкг
Завтрак																			
тк16	Салат из свежих огурцов с луком	60	0,70	3,10	1,90	42,00	145,00	5,50	10,50	3,50	0,15	0,40	0,20	10,00	0,04	0,02	15,00	66,50	0,00
тк121/ 1	Печень по-строгановски	100	10,40	9,60	5,90	163,00	158,67	14,00	15,00	431,0	5,00	4,40	22,74	133,1	0,19	1,15	13,00	5,58	0,00
тк5	Макаронные изделия отварные	150	2,50	4,80	33,30	191,00	102,00	11,00	7,00	36,00	0,80	1,32	0,00	20,24	0,06	0,03	0,00	0,03	0,06
тк243	Хлеб ржаной "Дарницкий"	25	1,40	0,28	10,25	51,50	78,00	7,25	37,50	11,75	0,95	1,40	1,80	8,00	0,04	0,08	0,00	0,00	0,00
тк459/ 1	Напиток "таежный"(чай с брусникой)	200	0,40	0,10	18,40	85,00	56,20	12,50	10,10	15,90	1,10	0,00	0,04	0,52	0,00	0,01	7,50	0,31	0,00
таб.6 Скурих ин	Кондитерские изделия	50	1,88	1,50	16,50	85,00	55,00	5,00	4,00	8,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,01	0,02	1,23	1,70	0,00
	Итого	585	17,28	19,38	86,25	617,50	594,87	55,25	84,10	506,15	9,00	7,52	24,78	171,82	0,34	1,31	36,73	74,12	0,06

День:
пятница
Неделя: вторая
Сезон: осенне-зимний
для обучающихся
1-4 классов

1 вариант

№ рецепту ры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг						Витамины, мг						
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	P	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	B1	B2	С	А,мкг рет.	Д,мкг
Завтрак																			
тк438	Салат "Школьный"	60	3,20	4,80	3,26	63,41	70,00	13,00	15,00	140,0	0,18	1,70	10,50	61,00	0,01	0,50	8,00	1150	0,00
тк258	Плов из птицы (филе)	200	10,66	10,00	36,10	350,00	242,00	244,00	46,70	26,00	2,70	5,28	20,00	114,0	0,12	0,06	14,70	0,30	0,00
тк243	Хлеб "Пшеничный" йодированный в/с	25	1,98	0,20	12,20	58,50	23,30	10,00	5,00	5,00	0,28	0,80	1,50	3,63	5,00	0,01	1,00	0,00	0,55
тк118	Какао "Хрустка"	200	2,50	2,50	22,40	107,00	62,00	60,00	60,00	47,0	53,70	0,00	0,00	0,00	0,02	0,08	10,00	0,01	0,00
таб.9 Скурих ин	Фрукты свежие(мандарины)	100	0,40	0,20	7,50	38,00	155,00	30,00	11,00	17,0	0,10	0,30	0,10	150,00	0,04	0,03	35,00	0,00	0,20
	Итого	585	18,7	17,7	81,5	616,9	552,3	357,0	137,7	235,0	57,0	8,1	32,1	329	5,2	0,7	68,7	1150	0,8
	ВСЕГО ЗАВТРАК ЗА 10 ДНЕЙ :		199,5	203,9	842,3	5858,8	7045	3222	1398	2787	93,6	183,4	235	1745	13,0	4,7	421,1	2180	12,1
	<i>в среднем за один день (завтрак)</i>		19,95	20,39	84,23	585,88	704,488	322,2	139,8	278,7	9,363	18,34	23,48	174,51	1,301	0,465	42,11	218	1,208

2 вариант

№	Наименование	Выход	Пищевые вещества			ЭЦ	Минеральн. вещ-ва, мг						Витамины, мг				
---	--------------	-------	------------------	--	--	----	-----------------------	--	--	--	--	--	--------------	--	--	--	--

рецепту ры	блюда	(гр./мл.)	Б	Ж	У	(ккал.)	К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	Е, мкг	В1	В2	С	А,мкг рет.	Д,мкг
Завтрак																			
таб.9 Скурих ин	Овощи консервированные (огурец) порционно	60	0,00	0,00	3,60	16,00	70,20	6,90	7,20	4,20	0,18	0,00	0,00	0,00	0,01	0,01	1,50	0,00	0,00
ттк117	Котлета рубленая из птицы(филе)	90	11,12	10,20	19,25	145,50	158,00	20,50	5,1	25,60	0,24	5,00	20,00	114,0	0,08	0,19	2,66	43,00	0,03
ттк319	Ризотто школьное	150	2,68	5,00	21,35	220,00	242,00	10,00	31,00	84,00	0,60	5,28	20,00	114,0	0,06	0,06	2,52	0,00	0,00
ттк243	Хлеб "Пшеничный" йодированный в/с	25	1,98	0,20	12,20	58,50	23,30	10,00	5,00	5,00	0,28	0,80	1,50	3,63	5,00	0,01	1,00	0,00	0,55
ттк136	Напиток кофейный с молоком	200	1,50	1,30	22,40	107,00	168,00	161,00	7,00	145,0	1,00	9,00	2,00	20,00	0,02	0,15	1,00	23,80	0,00
таб.9 Скурих ин	Фрукты свежие(мандарины)	100	0,40	0,20	7,50	38,00	155,00	30,00	11,00	17,0	0,10	0,30	0,10	150,00	0,04	0,03	35,00	0,00	0,20
	Итого	625	17,7	16,9	86,3	585,0	816,5	238,4	66,3	280,8	2,4	20,4	43,6	402	5,2	0,4	43,7	67	0,8
	ВСЕГО ЗАВТРАК ЗА 10 ДНЕЙ :		198,2	202,6	850,1	5975,2	7020,4	3034,0	1222	3182	50,4	172,5	255,7	1968	18,5	6,8	359,6	1057	91,3
	<i>в среднем за один день (завтрак)</i>		19,82	20,26	85,01	597,52	702,04	303,40	122,2	318,2	5,044	17,25	25,57	196,8	1,848	0,681	35,955	105,7	9,126

Заказчик Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №1» _____ А.В. Петряев М.П.	Исполнитель Общество с ограниченной ответственностью «Академия питания» _____ В.Ю. Лыкова М.П.
---	--