

ДОГОВОР 80П/21-23
на оказание услуг по организации горячего питания

г. Челябинск

« ____ » _____ 2021 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Гимназия № 80 г. Челябинска», в лице директора Макаровой Анны Владимировны, действующего на основании Устава, и АО «Уральский комбинат питания», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Волового Игоря Николаевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, заключили настоящий договор с соблюдением требований Федерального закона от 18 июля 2011г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Настоящий договор заключается по результатам открытого конкурса в электронной форме № 32110037983 на право заключить договор на оказание услуг по организации ежедневного горячего питания учащихся Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Гимназия № 80 г. Челябинска», получающих бюджетные средства на питание согласно муниципальной программе «Организация питания воспитанников и учащихся в муниципальных образовательных учреждениях города Челябинска», и в соответствии с Протоколом № U4536873-7933299-1 от «18» 03.2021г.

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

1.3. Срок оказания услуг: с 01.04.2021 по 31.05.2021, с 01.09.2021 по 31.12.2021, с 10.01.2022 по 31.05.2022, с 01.09.2022 по 31.12.2022, с 09.01.2023 по 31.05.2023, с 01.09.2023 по 31.12.2023

1.4. Место оказания услуг: 454092, г. Челябинск, ул. Елькина, 88 столовая, 1 этаж.

1.5. Источник финансирования: средства бюджетного учреждения (субсидии на выполнение муниципального задания).

2. Требования к качеству организации питания

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

2.2. Исполнитель обязуется:

2.2.1. Обеспечить соблюдение требований к качеству услуг, требования к их безопасности, требования к результатам услуг, связанные с определением соответствия оказываемых услуг потребностям заказчика в соответствии с Техническим заданием – являющимся неотъемлемым приложением к настоящему договору (Приложение № 1 к настоящему договору).

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

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

3. Права и обязанности сторон

3.1. Заказчик обязан:

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

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

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

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

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

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

- до 6-30 часов утра - 1 смена (завтрак);
 - до 10.00 часов утра - 2 смена (завтрак, обед), 1 смена (обед) на текущий день.
- В заявке указываются: наименование меню, количество питающихся, дата оказания услуги.

3.2. Заказчик имеет право:

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

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

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

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

3.3. Исполнитель обязан:

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

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

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

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

3.4. Исполнитель имеет право:

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

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

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

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

3.4.5. Исполнитель вправе, для оказания услуг, привлекать Соисполнителя (соисполнителей). Привлечение Соисполнителя (соисполнителей) не влечет за собой изменения стоимости и объемов предоставляемых услуг по настоящему договору. В случае привлечения Исполнителем к оказанию услуг Соисполнителя (соисполнителей), Исполнитель несет перед Заказчиком ответственность за последствия неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств Соисполнителем (соисполнителями).

4. Цена и порядок расчетов

4.1. Цена оказания услуг по настоящему договору с учетом коэффициента снижения начальной (максимальной) цены составляет 10756754,76 (Десять миллионов семьсот пятьдесят шесть тысяч семьсот пятьдесят четыре) рубля 76 копеек с учетом НДС (если предусмотрен). В цену договора входит расходы «Исполнителя» связанные с исполнением договора, включает в себя стоимость закупаемых продуктов, наценку на продукцию (товары), реализуемые в учреждениях, затраты на кулинарную обработку пищи, транспортные расходы, затраты на моющие, дезинфицирующие средства, спецодежду, производственный инвентарь, посуду, средства индивидуальной защиты, аптечки, налоги, сборы и другие обязательные платежи, предусмотренные законодательством, связанные с исполнением договора.

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

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

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

4.5. Цена договора может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный договором

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

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

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

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

5. Порядок сдачи-приемки услуг

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

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

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

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

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

5.4. Услуги по организации питания считаются принятыми в случае отсутствия претензий Заказчика к Исполнителю по поводу оказанных услуг, а в случае наличия таких претензий – после разрешения возникших разногласий. В случае возникновения претензий по поводу качества оказываемых услуг, Заказчик вправе привлечь независимые организации и различные контролирующие органы для разрешения разногласий.

6. Ответственность сторон

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

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

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

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

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

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

8. Обстоятельства непреодолимой силы

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

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

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

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

9. Порядок разрешения споров

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

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

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

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

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

10. Порядок расторжения договора

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

10.1.1. По инициативе Заказчика:

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

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

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

10.1.2. По инициативе Исполнителя:

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

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

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

10. Прочие условия

10.1. Настоящий договор вступает в силу с момента подписания и действует до 31.12.2023, а в части финансовых обязательств – до полного их исполнения.

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

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

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

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

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

11. Адреса и банковские реквизиты сторон

Заказчик:

**Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Гимназия № 80 г. Челябинска»**

Адрес: 454092, г. Челябинск, ул. Елькина, 88

ИНН 7451053569/ КПП 745101001

р/счет 40703810790324000142,

ПАО Челябинвестбанк г. Челябинск

БИК 047501779

Тел(факс): (351) 237-86-85

Эл. адрес: gimnazia80@mail.ru

Исполнитель:

АО "УРАЛЬСКИЙ КОМБИНАТ ПИТАНИЯ"

Адрес: 454091, ОБЛ ЧЕЛЯБИНСКАЯ, Г

ЧЕЛЯБИНСК, УЛ ВАСЕНКО, ДОМ 96, ОФИС 620

Тел: 79128949154

ИНН 7453318570

Р/с 40702810990000025035

Банк ПАО «Челябивестбанк»

БИК 047501779

Директор
_____ / А.В. Макарова /

Директор _____ Воловой И.Н.
МП

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. Сведения об основных условиях оказания услуг

1) Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Гимназия № 80 г. Челябинска»

2) Место оказания услуг: 454092, г. Челябинск, ул. Елькина, 88 столовая, 1 этаж

3) Сроки оказания услуг: с 01.04.2021 по 31.05.2021, с 01.09.2021 по 31.05.2022, с 01.09.2022 по 31.05.2023, с 01.09.2023 по 31.12.2023

4) График оказания услуг

Режим работы школы: с 08 часов 00 минут по 17 часов 00 минут

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

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

- Обучающиеся 1-4 классы.

четырёхнедельное меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание на 2021 г. в размере 19 рублей 71 копейка в день:

- Обучающиеся 1-4 классы, имеющие статус дети с ОВЗ и (или) дети-инвалиды.

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

- Обучающиеся 5-11 классы. Дети из малообеспеченных семей;

- Обучающиеся 5-11 классы. Дети с нарушениями здоровья, кроме заболеваний относящихся к нарушениям состояния здоровья: МКБ 10 IV E 44 и МКБ 10 IV E 45;

- Обучающиеся 5-11 классы. Дети из неблагополучных семей и семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации;

- Обучающиеся 5-11 классы. Дети из многодетных семей;

- Обучающиеся 5-11 классы. Дети из семей участников боевых действий.

четырёхнедельное меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание из областного бюджета в размере 6 рублей 22 копейки:

- Обучающиеся 5-11 классы. Дети из малообеспеченных семей;

четырёхнедельное меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание на 2021 г. в размере 84 рубля 00 копеек в день:

Обучающиеся 5-11 классы. Дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья.

четырёхнедельное меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание на 2021 г. в размере 30 рублей 00 копеек в день:

- Обучающиеся 5-11 классы. Обучающиеся в спортивных классах

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

четырёхнедельное меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание на 2021 г. в размере 64 рубля 29 копеек в день:

- Обучающиеся 1-4 классы.

четырёхнедельное меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание на 2021 г. в размере 19 рублей 71 копейка в день:

- Обучающиеся 1-4 классы, имеющие статус дети с ОВЗ и (или) дети-инвалиды.

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

- Обучающиеся 5-11 классы. Дети из малообеспеченных семей;

- Обучающиеся 5-11 классы. Дети с нарушениями здоровья, кроме заболеваний относящихся к нарушениям состояния здоровья: МКБ 10 IV E 44 и МКБ 10 IV E 45;

- Обучающиеся 5-11 классы. Дети из неблагополучных семей и семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации;

- Обучающиеся 5-11 классы. Дети из многодетных семей;

- Обучающиеся 5-11 классы. Дети из семей участников боевых действий.

четырёхнедельное меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание из областного бюджета в размере 6 рублей 22 копейки:

- Обучающиеся 5-11 классы. Дети из малообеспеченных семей;

четырёхнедельное меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание на 2021 г. в размере 84 рубля 00 копеек в день:

Обучающиеся 5-11 классы. Дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья.

четырёхнедельное меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание на 2021 г. в размере 30 рублей 00 копеек в день:

- Обучающиеся 5-11 классы. Обучающиеся в спортивных классах

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

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

- Обучающиеся 1-4 классы.

четырёхнедельное меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание на 2021 г. в размере 19 рублей 71 копейка в день:

- Обучающиеся 1-4 классы, имеющие статус дети с ОВЗ и (или) дети-инвалиды.

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

- Обучающиеся 5-11 классы. Дети из малообеспеченных семей;

- Обучающиеся 5-11 классы. Дети с нарушениями здоровья, кроме заболеваний относящихся к нарушениям состояния здоровья: МКБ 10 IV E 44 и МКБ 10 IV E 45;

- Обучающиеся 5-11 классы. Дети из неблагополучных семей и семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации;

- Обучающиеся 5-11 классы. Дети из многодетных семей;

- Обучающиеся 5-11 классы. Дети из семей участников боевых действий.

четырёхнедельное меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание из областного бюджета в размере 6 рублей 22 копейки:

- Обучающиеся 5-11 классы. Дети из малообеспеченных семей;

четырёхнедельное меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание на 2021 г. в размере 84 рубля 00 копеек в день:

Обучающиеся 5-11 классы. Дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья.

четырёхнедельное меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание на 2021 г. в размере 30 рублей 00 копеек в день:

- Обучающиеся 5-11 классы. Обучающиеся в спортивных классах

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

– до 6-30 часов утра - 1 смена (завтрак);

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

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

2. Требования соответствия нормативным документам

1) На используемые в процессе приготовления пищи и организации питания продукты, посуду, столовые приборы, подлежащие обязательному декларированию в соответствии с утвержденными единым перечнем продукции, подлежащей обязательной сертификации и единым перечнем продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии, исполнитель должен иметь и предъявлять по первому требованию заказчика документы, подтверждающие качество и безопасность в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятий декларации о соответствии»; на каждую партию пищевых продуктов должны быть документы изготовителя пищевых продуктов, подтверждающие их

качество и безопасность, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы, подтверждающие их происхождение, с указанием принадлежности к определенной партии, сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.

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

- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

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

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

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

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

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

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

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

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

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

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

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

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

3. Требования к ценообразованию

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

4. Требования к организации питания:

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

2) Согласование с руководителем Учреждения:

- меню горячих завтраков (обедов) на период 20 дней, для организации питания детей в муниципальном учреждении. С учетом возраста учащихся в меню должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, с учетом суточной

потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп учащихся, другие требования, предусмотренные СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в рамках направляемых средств на организацию питания учащихся, получающих бюджетные средства на питание.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

При производстве продукции, предназначенной для питания детей и подростков, и организации их питания используется ассортимент (номенклатура) пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов приведенный в приложении № 2 к техническому заданию с приведенными показателями качества. Использование других видов пищевых продуктов, а также пищевых продуктов с показателями качества ниже приведенных не допускается. На используемые в процессе приготовления пищи и организации питания продукты, посуду, столовые приборы, подлежащие обязательному декларированию в соответствии с утвержденными единым перечнем продукции, подлежащей обязательной сертификации и единым перечнем продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии, исполнитель должен иметь и предъявлять по первому требованию заказчика документы, подтверждающие качество и безопасность в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»; на каждую партию пищевых продуктов должны быть документы изготовителя пищевых продуктов, подтверждающие их качество и безопасность, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы, подтверждающие их происхождение, с указанием принадлежности к определенной партии, сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.

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

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

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

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

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

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

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

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

- срок годности и условия хранения;
- состав продукции (перечень основных рецептурных компонентов);
- пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта.

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

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

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

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

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

6. Требования к персоналу

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

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

7. Передача имущества в рамках исполнения обязательств

Согласно [п. 10 ч. 1 ст. 17.1](#) Федерального Закона «О защите конкуренции» от 26.07.2006 N 135-ФЗ лицу, с которым заключен государственный или муниципальный контракт по результатам конкурса или аукциона, проведенных в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 года N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", если предоставление указанных прав было

предусмотрено конкурсной документацией, документацией об аукционе для целей исполнения этого государственного или муниципального контракта, либо лицу, с которым государственным или муниципальным автономным учреждением заключен договор по результатам конкурса или аукциона, проведенных в соответствии с Федеральным законом от 18 июля 2011 года N 223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц", если предоставление указанных прав было предусмотрено документацией о закупке для целей исполнения этого договора. Срок предоставления указанных прав на такое имущество не может превышать срок исполнения государственного или муниципального контракта либо договора;

Передача муниципального имущества, находящегося в собственности муниципального образования «город Челябинск», закрепленного на праве оперативного управления за муниципальными образовательными организациями для создания необходимых условий для организации питания в учреждениях передается по контракту безвозмездного пользования (контракт ссуды) на основании п.69.1 решения Челябинской городской Думы от 28.02.2012 № 32/7 «Об утверждении Положения о порядке управления муниципальным имуществом закрепленным за муниципальным имуществом, закрепленным за муниципальными унитарными предприятиями и муниципальными учреждениями города Челябинска» для организации горячего питания учащихся и их работников (Приложение № 3 к документации о конкурсе).

Четырехнедельное меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание в размере 64,29руб.

Категории:

1. Обучающиеся 1-4 классы

№ рец.	Прием пищи. наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества.г.			Энергет. ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мд	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		15,55	13,95	56,57	414,03	0,30	16,50	60,00	0,60	411,44	184,86	67,78	4,79
311/0	Каша молочная 5 злаков (жидкая)	200	3,49	6,97	18,57	150,97	0,18	1,30	20,00	0,54	141,24	2,86	39,78	1,27
386/1	Кисломолочный напиток (снежок. йогурт. ряженка. бифидок. кефир)	200	10,00	6,40	14,00	153,60	0,06	1,20	40,00	0,06	244,00	182,00	28,00	0,20
	Батон нарезной	25	1,5	0,58	10,28	52,34	0,02				3,8			0,24
	Яблоко или бананы	1шт/180	0,56		13,72	57,12	0,04	14			22,4			3,08
2.	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		15,55	14,73	60	434,79	0,14	6,26	0	2,5	125,97	86,51	32,64	1,8
15/17	Сыр (порциями)	10	2,6	2,65	0,35	35,65		0,28			100,5			0,09
291/1	Плов из птицы (филе цыпл-бр)	200	11,43	11,92	36,81	300,24	0,12	5,98		2,5	21,02	86,51	32,64	1,45
376/17	Чай с сахаром	200			13	52,02					0,45			0,04
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4			0,22
3.	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		14,93	16,34	39,14	363,34	0,12	1,38	20,00	0,05	270,33	1,75	0,05	2,77
15/17	Сыр (порциями)	12	3,12	3,18	0,42	42,78		0,34			120,6			0,11
210/17	Омлет натуральный с маслом	160/5	8,3	11,3	9	170,9	0,07	0,39	20	0,05	81,45	1,75	0,05	2,05

379/17	Кофейный напиток с молоком	200	1,99	1,7	19,88	102,78	0,03	0,65			64,28			0,39
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4			0,22
4. ДЕНЬ	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		12,97	16,21	51,63	404,08	0,21	29,27	16,70	4,20	65,32	102,13	39,46	3,02
71/17	Овощи свежие порционные (огурцы)	60	0,36		0,77	4,5	0,01	2,25			10,35	10,8	6,3	0,27
279/17	Тефтели мясные (фарш "Новый")	60/50	8,28	12,45	7,41	174,81	0,05	2,62		4,04	12,76	26,49	7,72	1,45
312/17	Пюре картофельное	150	2,75	3,6	18,4	116,8	0,13	21,6	16,7	0,15	34,9	63,3	24,6	0,99
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0,06		15,21	61,09		2,8		0,01	3,31	1,54	0,84	0,09
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4			0,22
5. ДЕНЬ	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		14,48	15,37	51,34	402,43	0,20	21,08	86,00	7,22	60,42	238,69	71,87	2,23
71/17	Овощи свежие порционные (помидоры)	90	0,36	0,12	2,52	12,6	0,04	15			8,4			0,54
229/17	Рыба. тушеная с овощами (филе минтая)	50/50	8,91	8,53	1,98	121,13	0,07	2,08	66	4,66	29,64	147,32	38,35	0,64
ТТК 135	Рис с овощами	150	3,69	6,56	24	169,8	0,07	4	20	2,56	17,93	91,37	33,52	0,79
376/17	Чай с сахаром	200			13	52,02					0,45			0,04
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4			0,22
ДЕНЬ 6.	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		16,00	12,00	60,00	412,00	0,28	16,46	60,00	0,28	400,31	275,67	59,97	4,58
93/17	Каша "Дружба"	200	3,94	5,02	22,00	148,94	0,16	1,26	20,00	0,22	130,11	93,67	31,97	1,06
386/17	Кисломолочный напиток (снежок. йогурт. ряженка. бифидок. кефир)	200	10,00	6,40	14,00	153,60	0,06	1,20	40,00	0,06	244,00	182,00	28,00	0,20
	Батон нарезной	25	1,5	0,58	10,28	52,34	0,02				3,8			0,24
	Яблоко или банан	1 шт/180	0,56		13,72	57,12	0,04	14			22,4			3,08
ДЕНЬ 7.	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		16,9	16,35	66,17	479,42	0,1	3,68	60,4	0,28	295,79	13,64	2,43	1,21
14/17	Масло (порциями)	10	0,14	6,83	0,19	62,8			44,4	0,11	3,22	3,9	0,11	0,03

223/17	Запеканка из творога с молоком сгущенным	120/30	14,3	8,59	34,32	271,79	0,07	0,88	16	0,16	283,18	8,2	1,48	0,71
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0,06		15,21	61,09		2,8		0,01	3,31	1,54	0,84	0,09
	Батон нарезной	40	2,4	0,93	16,45	83,74	0,03				6,08			0,38
ДЕНЬ 8.	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		13,51	12,66	49,93	388,07	0,18	37,01	0,00	4,27	107,97	79,17	35,98	4,56
71/17	Овощи свежие порционные (огурцы)	60	0,36		0,77	4,5	0,01	2,25			10,35	10,8	6,3	0,27
271/17	Котлеты домашние с соусом (фарш "Новый")	60/30	8,45	7,32	7,31	128,85	0,04	0,69		1,49	10,6	9,38	2,49	1,3
143/17	Рагу овощное	150	2,03	5,18	12	123,24	0,08	32,44		2,78	35,17	58,99	27,19	0,98
349/17	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		20,01	84,60	0,03	1,63			47,85			1,79
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4			0,22
ДЕНЬ 9.	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		17,14	16,12	65,56	475,9	0,51	1,7	16,7	2,13	131,3	44,76	8,3	1,79
15/17	Сыр (порциями)	10	2,6	2,65	0,35	35,65		0,28			100,5			0,09
260/17	Гуляш (свинина)	40/40	6,75	8,46	3,29	116,3	0,37	1,42		1,43	8,45	6,76	1,5	0,96
309/17	Макаронные изделия отварные	150	4,18	2,7	26	145,02	0,08		16,7	0,7	9,3	38	6,8	0,03
376/17	Чай с сахаром	200			13	52,02					0,45			0,04
	Хлеб пшеничный	35	2,66	0,28	17,22	82,04	0,04				7			0,39
	Кондитерские изделия (печенье)	20	0,95	2,03	5,7	44,87	0,02				5,6			0,28
ДЕНЬ 10.	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		16,77	12,21	84,66	515,44	0,34	25,58	77,9	2,5	141,81	258,35	77,85	4,67
57/16	Икра кабачковая	60	0,9		0,77	6,68	0,01	2,25			10,35	10,8	6,3	0,27
234/17	Котлеты или биточки рыбные(минтай)	90	8,76	8,02	10,7	150,02	0,09	0,25	61,2	2,35	25,16	132,25	30,15	0,73
312/17	Пюре картофельное	150	2,75	3,6	18,4	116,8	0,13	21,6	16,7	0,15	34,9	63,3	24,6	0,99
348/17	Компот из кураги	200	1,92	0,11	38,83	164,02	0,04	1,48			59,8			1,24
	Хлеб ржаной	40	2,44	0,48	15,96	77,92	0,07				11,6	52	16,8	1,44
ДЕНЬ 11	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		15,70	11,94	59,88	412,04	0,22	19,89	40,00	0,84	423,00	265,60	111,40	1,86
182/17	Каша молочная рисовая (жидкая)	200	4,10	4,70	16,90	126,30	0,07	1,69		0,10	161,60	36,00	12,00	0,40
386/17	Кисломолочный напиток (снежок. йогурт. ряженка. бифидок. кефир)	200	10,00	6,40	14,00	153,60	0,06	1,20	40,00	0,06	244,00	182,00	28,00	0,20
	Батон нарезной	20	1,2	0,46	10,28	52,34	0,02				3,8			0,24
	Банан или мандарин	1шт/200 или 1 шт	0,4	0,38	18,7	79,8	0,07	17		0,68	13,6	47,6	71,4	1,02

ДЕНЬ 12. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			15,94	16,00	54,18	424,42	0,28	30,13	0,00	2,80	52,34	90,78	37,86	3,27
71/17	Овощи свежие порционные (огурцы)	60	0,36		0,77	4,5	0,01	2,25			10,35	10,8	6,3	0,27
ТТК 212	Жаркое из птицы "Петушок" (грудка)	200	12,63	12,79	22,02	253,71	0,22	27,88		2,8	29,14	79,98	31,56	2,32
376/17	Чай с сахаром	200			13	52,02					0,45			0,04
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4			0,22
	Кондитерские изделия (печенье)	30	1,43	3,05	8,55	67,31	0,03				8,4			0,42
ДЕНЬ 13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			14,93	16,34	39,14	363,34	0,12	1,38	20,00	0,05	270,33	1,75	0,05	2,77
15/17	Сыр (порциями)	12	3,12	3,18	0,42	42,78		0,34			120,6			0,11
210/17	Омлет натуральный с маслом	160/5	8,3	11,3	9	170,9	0,07	0,39	20	0,05	81,45	1,75	0,05	2,05
379/17	Кофейный напиток с молоком	200	1,99	1,7	19,88	102,78	0,03	0,65			64,28			0,39
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4			0,22
ДЕНЬ 14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			13,27	11,32	49,9	354,52	0,49	4,32	16,7	2,13	51,3	55,56	14,6	2,2
71/17	Овощи свежие порционные (огурцы)	60	0,36		0,77	4,5	0,01	2,25			10,35	10,8	6,3	0,27
260/17	Гуляш (свинина)	40/40	6,75	8,46	3,29	116,3	0,37	1,42		1,43	8,45	6,76	1,5	0,96
309/17	Макаронные изделия отварные	150	4,18	2,7	26	145,02	0,08		16,7	0,7	9,3	38	6,8	0,03
349/17	Компот из смеси сухофруктов	200	0,46		10	41,82	0,01	0,65			19,2			0,72
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4			0,22
ДЕНЬ 15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			13,61	14,70	67,52	477,29	0,24	47,69	0,00	4,70	102,93	134,67	50,82	3,57
71/17	Овощи свежие порционные (помидоры)	60	0,36	0,12	2,52	12,6	0,04	15			8,4			0,54
295/17	Биточек куриный (фарш куриный)	90	9,26	9	4	134,04	0,03	0,25		1,76	27,36	8,4	1,79	0,31
143/17	Рагу овощное	150	2,03	5,18	12	123,24	0,08	32,44		2,78	35,17	58,99	27,19	0,98
348/17	Компот из плодов или ягод сушеных (изюм)	200	0,74	0,16	41,02	168,45	0,05			0,16	26,20	41,28	13,44	1,02
	Хлеб ржаной	20	1,22	0,24	7,98	38,96	0,035				5,8	26	8,4	0,72
ДЕНЬ 16. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			12,07	16,91	58,76	435,47	0,24	16,04	86,60	0,39	233,50	99,52	32,14	4,52
14/17	Масло (порциями)	15	0,21	10,25	0,29	94,2			66,6	0,17	4,83	5,85	0,17	0,05

93/17	Каша "Дружба" с маслом	200/10	8,16	4,44	23,32	165,88	0,16	1,26	20,00	0,22	130,11	93,67	31,97	1,06
378/17	Чай с сахаром и молоком	200	1,74	1,92	11,83	71,57	0,02	0,78			72,36			0,09
	Батон нарезной	20	1,4	0,3	9,6	46,7	0,02				3,8			0,24
	Яблоко или мандарин	1 шт/170 или 1 шт	0,56		13,72	57,12	0,04		14		22,4			3,08
ДЕНЬ 17. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			16,05	17,16	57,82	449,86	0,27	6,53	21,00	4,38	42,79	148,02	86,91	4,93
71/17	Овощи свежие порционные (огурцы)	60	0,36		0,77	4,5	0,01	2,25			10,35	10,8	6,3	0,27
278/17	Тефтели мясные (фарш "Новый") без риса	60/50	8,28	12,45	7,41	174,81	0,05	2,62		4,04	12,76	26,49	7,72	1,45
302/17	Каша гречневая рассыпчатая	150	4,64	4,43	20,82	141,68	0,16		21	0,34	8,78	110,01	72,65	2,45
247/06	Кисель из концентрата плодового или ягодного. вит С	200	0,11		11,60	46,83	0,01	1,66			3,90	0,72	0,24	0,37
	Хлеб пшеничный	35	2,66	0,28	17,22	82,04	0,035				7			0,39
ДЕНЬ 18. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			16,9	16,35	66,17	479,42	0,1	3,68	60,4	0,28	295,79	13,64	2,43	1,21
14/17	Масло (порциями)	10	0,14	6,83	0,19	62,8			44,4	0,11	3,22	3,9	0,11	0,03
223/17	Запеканка из творога с молоком сгущенным	120/30	14,3	8,59	34,32	271,79	0,07	0,88	16	0,16	283,18	8,2	1,48	0,71
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0,06		15,21	61,09		2,8		0,01	3,31	1,54	0,84	0,09
	Батон нарезной	40	2,4	0,93	16,45	83,74	0,03				6,08			0,38
ДЕНЬ 19. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			15,55	14,73	60	434,79	0,14	6,26	0	2,5	125,97	86,51	32,64	1,8
15/17	Сыр (порциями)	10	2,6	2,65	0,35	35,65		0,28			100,5			0,09
291/17	Плов из птицы (филе цыпл-бр)	200	11,43	11,92	36,81	300,24	0,12	5,98		2,5	21,02	86,51	32,64	1,45
376/17	Чай с сахаром	200			13	52,02					0,45			0,04
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4			0,22
ДЕНЬ 20. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			14,98	12,07	67,26	437,25	0,24	33,99	106,30	1,15	94,35	220,77	66,50	2,43
71/17	Овощи свежие порционные (огурцы)	60	0,36		0,77	4,5	0,01	2,25			10,35	10,8	6,3	0,27
47/05	Суфле "Золотая рыбка" (минтай)	100	10,21	8,31	13,08	167,86	0,07	1,14	89,60	1,00	39,28	146,67	35,60	0,83
312/17	Пюре картофельное	150	2,75	3,6	18,4	116,8	0,13	21,6	16,7	0,15	34,9	63,3	24,6	0,99

1008/13	Напиток "Лимонад"	200	0,14		25,17	101,21	0,01	9,00			5,82			0,12
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4			0,22
ИТОГОВАЯ ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ПЕРИОД			302,8	293,46	1166	8557,9	4,71	328,83	748,7	43,25	3702,96	2402,4	831,68	60
СРЕДНЯЯ ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ПЕРИОД			15,14	14,673	58,28	427,9	0,2355	16,442	37,435	2,163	185,148	120,12	41,584	3
Содержание белков. жиров. углеводов в % от калорийности			1	1	4									

Четырехнедельное меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание в размере 84руб. (обед)

Категории:

1. Обучающиеся 1-4 классы, имеющие статус дети с ОВЗ и (или) дети-инвалиды

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

280/1 7	Фрикадельки в соусе (фарш "Новый")	55/50	8,79	8,85	7,80	145,92	0,05	0,40		2,21	7,54	6,72	1,36	1,28
309/17	Макаронные изделия отварные	180	5,68	3,74	36,05	200,51	0,09		20,00	0,82	11,14	45,61	8,21	0,03
247/06	Кисель из концентрата на плодовых или ягодного	200	0,11		11,60	46,83	0,01	1,66			3,90	0,72	0,24	0,37
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
2.	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		31,16	42,41	157,84	1137,56	0,52	38,50	20,00	9,51	270,55	247,37	90,07	4,58
	<i>ЗАВТРАК</i>		10,57	9,39	64,62	385,18	0,25	1,96	20,00	0,17	201,82	94,95	33,25	1,57
181/17	Каша молочная манная (жидкая) с маслом	200/5	6,36	8,62	33,00	235,05	0,08	1,38	32,00	0,55	138,84	29,15	5,66	0,48
376/17	Чай с сахаром	200			13	52,02					0,45			0,04
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	<i>ОБЕД</i>		20,59	33,02	93,22	752,38	0,27	36,54		9,34	68,73	152,42	56,82	3,01
99/17	Суп из овощей	250	2,14	5,97	11,48	108,13	0,10	21,34		2,00	30,80	51,54	21,58	0,80
291/1 7	Плов из птицы (филе цыпл-бр)	200	11,43	11,92	36,81	300,24	0,12	5,98		2,5	21,02	86,51	32,64	1,45
349/1 7	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		20,01	84,60	0,03	1,63			47,85			1,79
	Хлеб ржаной	20	1,22	0,24	7,98	38,96	0,03				5,80	26,00	8,40	0,72

3.	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		30,00	27,00	150,00	967,00	1,00	26,00	40,00	5,00	262,00	275,00	159,00	10,00
	<i>ЗАВТРАК</i>		7,91	6,94	58,00	326,06	0,10	4,18	20,00	0,53	145,28	29,64	6,47	0,79
210/17	Омлет натуральный	80	11,10	13,24	2,06	171,72	0,07	0,39	20,00	0,05	81,45	1,75	0,05	2,05
379/17	Кофейный напиток с молоком	200	1,99	1,7	19,88	102,78	0,03	0,65			64,28			0,39
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	<i>ОБЕД</i>		22,53	20,27	92,19	641,10	0,47	21,35	20,00	4,76	116,87	245,85	152,89	9,07
82/17	Борщ с капустой и картофелем	250	2,31	5,90	15,05	122,55	0,07	19,32		1,95	42,23	31,76	13,48	1,14
ТТК 46	Биточки "Солнышко" с соусом	70/30	7,36	11,82	5,85	159,14	0,02	0,67		1,98	15,31		4,18	0,22
302/1 7	Каша гречневая рассыпчатая	180	8,76	5,36	39,49	241,15	0,30		20,00	0,60	15,25	207,37	138,05	4,64
1008/13	Напиток "Лимонад"	200	0,14		25,17	101,21	0,01	9,00			5,82			0,12

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

	<i>ОБЕД</i>		19,88	15,87	109,71	661,27	0,29	43,89	90,60	5,16	159,46	289,59	89,07	5,66
88/17	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	250/5	2,07	5,90	9,23	98,24	0,08	30,30		1,99	41,80	44,28	20,10	0,76
229/17	Рыба. тушеная с овощами (филе минтая)	50/50	10,14	6,58	1,98	107,76	0,08	2,11	73,80	2,91	32,32	162,84	41,93	0,69
ТТК 135	Рис с овощами	180	4,43	7,87	28,8	203,76	0,08	4,8	24	3,07	21,52	109,64	40,22	0,95

348/17	Компот из кураги	200	1,92	0,11	38,83	164,02	0,04	1,48			59,8			1,24
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
ДЕНЬ 6.	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		19,83	34,87	120,66	875,84	0,74	53,36	20,00	4,46	248,49	293,70	100,85	5,00
	<i>ЗАВТРАК</i>		6,91	6,78	49,19	285,42	0,20	1,91	20,00	0,22	194,62	93,67	31,97	1,38
93/17	Каша "Дружба" с маслом	200/5	3,94	5,02	22,00	148,94	0,16	1,26	20,00	0,22	130,11	93,67	31,97	1,06
378/17	Чай с сахаром и молоком	200	1,45	1,60	17,35	89,60	0,02	0,65			60,51			0,10
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	<i>ОБЕД</i>		12,92	28,09	71,47	590,42	0,54	51,45	0,00	4,24	53,87	200,03	68,88	3,62
63/06	Суп картофельный с крупой.с сайрой	250	4,33	4,68	17,44	129,17	0,11	16,50		1,46	22,75	97,35	31,20	1,02
259/17	Жаркое по-домашнему (свинина)	25/150	7,23	23,17	20,88	321,08	0,39	25,95		2,78	19,50	76,68	29,28	1,76
1008/13	Напиток "Лимонад"	200	0,14		25,17	101,21	0,01	9,00			5,82			0,12
	Хлеб ржаной	20	1,22	0,24	7,98	38,96	0,03				5,80	26,00	8,40	0,72
ДЕНЬ 7.	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		34,43	27,45	128,70	899,13	0,52	26,14	28,40	4,29	184,41	275,77	164,68	7,24
	<i>ЗАВТРАК</i>		14,58	5,73	46,21	294,59	0,07	3,14	8,40	0,15	126,72	16,07	4,81	0,96
222/17	Пудинг из творога (запеченный) с молоком сгущенным	70/10	13,00	5,57	21,16	186,62	0,05	0,34	8,40	0,14	119,41	14,53	3,97	0,65
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0,06		15,21	61,09		2,8		0,01	3,31	1,54	0,84	0,09
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	<i>ОБЕД</i>		19,85	21,72	82,49	604,54	0,45	23,00	20,00	4,14	57,69	259,70	159,87	6,28
99/17	Суп из овощей	250	2,14	5,97	11,48	108,13	0,10	21,34		2,00	30,80	51,54	21,58	0,80
295/17	Котлеты рубленые куриные с соусом	70/30	7,32	10,23	10,08	161,55	0,02			1,54	3,74	0,07		0,25
302/17	Каша гречневая рассыпчатая	180	8,76	5,36	39,49	241,15	0,30		20,00	0,60	15,25	207,37	138,05	4,64
247/06	Кисель из концентрата на плодовых или ягодного	200	0,11		11,60	46,83	0,01	1,66			3,90	0,72	0,24	0,37
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
ДЕНЬ 8.	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ		28,00	25,00	152,00	943,00		251,00		6,00	282,00	172,00	67,00	6,00

ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ														
	ЗАВТРАК		8,75	5,56	68,62	359,55	0,11	2,03		0,12	201,97	46,50	15,50	1,09
182/17	Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом	200/5	5,24	3,70	33,91	189,93	0,06	1,38		0,12	133,54	46,50	15,50	0,47
379/17	Кофейный напиток с молоком	200	1,99	1,70	24,87	122,74	0,03	0,65			64,43			0,40
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	ОБЕД		18,93	19,54	82,91	583,00	0,29	249,41		6,25	80,22	125,26	51,90	4,43
103/17	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,87	2,96	20,79	121,24	0,13	16,50		1,39	15,20	63,45	24,05	0,83
271/17	Котлеты домашние с соусом (фарш "Новый")	60/30	8,45	7,32	7,31	128,85	0,04	0,69		1,49	10,6	9,38	2,49	1,3
143/17	Рагу овощное	180	2,44	6,22	14,39	123,24	0,08	32,44		2,78	35,17	58,99	27,19	0,98
349/17	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		20,01	84,60	0,03	1,63			47,85			1,79
	Хлеб ржаной	20	1,22	0,24	7,98	38,96	0,03				5,80	26,00	8,40	0,72
ДЕНЬ 9.	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		30,00	26,00	145,00	931,00	1,00	39,00	507,00	6,00	326,00	267,00	74,00	9,00
	ЗАВТРАК		8,65	8,92	58,02	346,95	0,22	2,03	20,00	0,55	213,88	2,87	40,04	1,62
311/04	Каша молочная 5 злаков (жидкая) с маслом	200/5	5,68	7,16	30,83	210,47	0,18	1,38	20,00	0,55	149,37	2,87	40,04	1,30
376/17	Чай с сахаром	200			13	52,02					0,45			0,04
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	ОБЕД		21,21	16,80	86,95	583,71	0,39	37,42	487,40	5,39	111,75	263,65	34,08	7,50
35/06	Свекольник	250	2,41	6,76	16,34	135,88	0,08	16,98		2,30	43,20	36,92	15,23	1,50
261/17	Печень. тушенная в соусе	50/50	10,45	6,14	4,71	115,84	0,17	18,81	467,40	2,27	5,56	181,12	10,64	3,96
309/17	Макаронные изделия отварные	180	5,68	3,74	36,05	200,51	0,09		20,00	0,82	11,14	45,61	8,21	0,03
1008/13	Напиток "Лимонад"	200	0,14		25,17	101,21	0,01	9,00			5,82			0,12
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
ДЕНЬ 10.	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ		31,22	26,58	169,53	1041,91	0,62	102,09	106,00	4,94	415,64	296,43	90,88	6,03

ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ														
	ЗАВТРАК		10,54	11,43	58,41	378,67	0,10	4,46	32,00	0,56	246,65	30,69	6,50	0,89
15/17	Сыр (порциями)	10	2,6	2,65	0,36	35,65		0,28			100,5			0,1
181/17	Каша молочная манная (жидкая) с маслом	200/5	6,36	8,62	33,00	235,05	0,08	1,38	32,00	0,55	138,84	29,15	5,66	0,48
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0,06		15,21	61,09		2,80		0,01	3,31	1,54	0,84	0,09
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	ОБЕД		20,68	15,15	111,12	663,24	0,52	97,63	74,00	4,38	168,99	265,74	84,38	5,14
102/17	Суп картофельный с бобовыми	250	5,47	4,83	19,06	141,55	0,18	11,50		1,96	40,80	40,38	16,70	1,78
234/17	Котлеты или биточки рыбные с соусом (минтай)	70/30	8,75	5,67	11,07	130,16	0,07	0,23	54,00	2,08	22,14	108,09	24,75	0,63
312/17	Пюре картофельное	180	3,30	4,33	22,03	140,20	0,16	25,90	20,00	0,18	41,85	75,99	29,49	1,19
348/17	Компот из кураги	200	1,92	0,11	38,83	164,02	0,04	1,48			59,8			1,24
	Хлеб ржаной	40	2,44	0,48	15,96	77,92	0,06				11,60	52,00	16,80	1,44
ДЕНЬ 11	.ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		30,00	40,00	149,00	1076,00	1,00	27,00	60,00	2,00	275,00	270,00	102,00	7,00
	ЗАВТРАК		8,50	11,60	54,99	358,38	0,20	1,37	40,00	0,59	154,01	104,52	39,83	1,57
182/17	Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом	200/5	5,24	3,70	33,91	189,93	0,06	1,38		0,12	133,54	46,50	15,50	0,47
378/17	Чай с сахаром и молоком	200	1,45	1,60	17,35	89,60	0,02	0,65			60,51			0,10
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	ОБЕД		21,16	28,72	93,66	717,72	0,53	25,63	20,00	1,43	120,76	165,43	62,05	5,09
99/17	Суп из овощей со сметаной	250/5	2,14	5,97	11,48	108,13	0,10	21,34		2,00	30,80	51,54	21,58	0,80
280/17	Фрикадельки в соусе (фарш "Новый")	55/50	8,79	8,85	7,80	145,92	0,05	0,40		2,21	7,54	6,72	1,36	1,28
302/17	Каша гречневая рассыпчатая	180	8,76	5,36	39,49	241,15	0,30		20,00	0,60	15,25	207,37	138,05	4,64
349/17	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		20,01	84,60	0,03	1,63			47,85			1,79
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
ДЕНЬ 12.	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		29,06	30,18	83,75	722,67	0,48	46,45	20,00	4,11	143,79	174,95	66,85	6,70

	<i>ЗАВТРАК</i>		12,62	13,40	24,90	270,62	0,09	0,39	20,00	0,05	85,90	1,75	0,05	2,31
210/17	Омлет натуральный	80	11,10	13,24	2,06	171,72	0,07	0,39	20,00	0,05	81,45	1,75	0,05	2,05
376/17	Чай с сахаром	200			13	52,02					0,45			0,04
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	<i>ОБЕД</i>		16,44	16,78	58,85	452,05	0,39	46,06	0,00	4,06	57,89	173,20	66,80	4,39
101/17	Суп картофельный с крупой	250	2,48	3,75	17,25	112,55	0,13	16,52		1,26	19,05	66,50	26,60	0,98
ТТК 212	Жаркое из птицы "Петушок" (грудка)	200	12,63	12,79	22,02	253,71	0,22	27,88		2,8	29,14	79,98	31,56	2,32
247/06	Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	0,11		11,60	46,83	0,01	1,66			3,90	0,72	0,24	0,37
	Хлеб ржаной	20	1,22	0,24	7,98	38,96	0,03				5,80	26,00	8,40	0,72
ДЕНЬ 13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			41,00	49,00	149,00	1198,00		89,00	3,00	7,00	311,00	157,00	58,00	6,00
<i>ЗАВТРАК</i>			6,80	3,85	58,79	297,00	0,08	4,17		0,13	140,35	47,74	16,24	0,78
182/1 7	Каша молочная геркулесовая (жидкая) с маслом	200/5	6,95	8,39	30,22	224,16	0,18	1,38	20,00	0,55	148,63	103,43	40,04	1,30
379/17	Кофейный напиток с молоком	200	1,99	1,7	19,88	102,78	0,03	0,65			64,28			0,39
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
<i>ОБЕД</i>			33,87	44,78	90,62	900,93	0,28	85,05	2,88	6,57	170,85	109,46	41,28	5,55
113/17	Суп-лапша домашняя	250	2,19	4,43	14,72	107,51	0,05	1,50		1,91	11,01	27,46	8,19	0,38
271/17	Котлеты домашние с соусом (фарш "Новый")	60/30	8,45	7,32	7,31	128,85	0,04	0,69		1,49	10,6	9,38	2,49	1,3
304/17	Рис отварной	180	4,64	5,63	48,1	261,59	0,05		32,4	0,35	7,54	100	32,48	0,67
1008/13	Напиток "Лимонад"	200	0,14		25,17	101,21	0,01	9,00			5,82			0,12
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
ДЕНЬ 14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			23,00	31,00	167,00	1040,00	1,00	28,00	40,00	4,00	243,00	307,00	71,00	4,00
<i>ЗАВТРАК</i>			8,97	7,02	63,92	354,68	0,10	1,30	20,00	0,72	161,95	155,41	22,45	1,22

174/17	Каша ячневая молочная вязкая с маслом	200/5	7,45	6,86	39,08	247,80	0,08	1,30	20,00	0,72	157,44	155,41	22,45	0,95
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0,06		15,21	61,09		2,80		0,01	3,31	1,54	0,84	0,09
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	<i>ОБЕД</i>		14,09	23,84	103,53	684,86	0,46	27,00	20,00	3,53	80,59	151,34	48,05	2,78
95/17	Рассольник домашний	250	2,51	6,05	15,30	125,61	0,12	26,29		2,01	35,15	61,08	25,65	1,06
260/17	Гуляш (свинина)	40/40	2,91	11,00	1,06	114,73	0,14	0,57		0,43	3,28	2,70	0,60	0,36
309/17	Макаронные изделия отварные	180	5,68	3,74	36,05	200,51	0,09		20,00	0,82	11,14	45,61	8,21	0,03
349/17	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		20,01	84,60	0,03	1,63			47,85			1,79
	Хлеб ржаной	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
ДЕНЬ 15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ			24,67	34,49	158,96	1044,98	0,56	29,95	71,60	5,98	267,86	200,37	110,53	5,07
	<i>ЗАВТРАК</i>		8,57	8,32	61,18	353,86	0,24	1,72	20,00	0,67	190,07	3,14	49,72	1,86
311/04	Каша молочная 5 злаков (жидкая) с маслом	200/5	7,05	8,16	38,34	254,96	0,22	1,72	20,00	0,67	185,62	3,14	49,72	1,60
376/17	Чай с сахаром	200			13	52,02					0,45			0,04
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	<i>ОБЕД</i>		16,10	26,17	97,78	691,12	0,32	28,23	51,60	5,31	77,79	197,23	60,81	3,21
35/06	Свекольник	250	2,41	6,76	16,34	135,88	0,08	16,98		2,30	43,20	36,92	15,23	1,50
295/17	Биточек куриный (фарш куриный)	90	9,26	9	4	134,04	0,03	0,25		1,76	27,36	8,4	1,79	0,31
143/17	Рагу овощное	180	2,44	6,22	14,39	123,24	0,08	32,44		2,78	35,17	58,99	27,19	0,98
348/17	Компот из плодов или ягод сушеных (изюм)	200	0,74	0,16	41,02	168,45	0,05			0,16	26,20	41,28	13,44	1,02
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
ДЕНЬ 16. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ			41,00	29,00	141,00	990,00	1,00	23,00	52,00	5,00	272,00	335,00	107,00	9,00
	<i>ЗАВТРАК</i>		7,94	8,78	58,05	343,02	0,10	4,18	32,00	0,56	146,15	30,69	6,50	0,79
93/17	Каша "Дружба" с маслом	200/5	3,94	5,02	22,00	148,94	0,16	1,26	20,00	0,22	130,11	93,67	31,97	1,06
378/17	Чай с сахаром и	200	1,45	1,60	17,35	89,60	0,02	0,65			60,51			0,10

	молоком													
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	<i>ОБЕД</i>		33,22	20,30	83,06	647,40	0,78	18,45	20,00	4,13	126,24	304,26	100,01	8,30
96/17	Рассольник "Ленинградский"	250	2,55	6,08	17,30	133,96	0,11	16,79		2,04	25,90	68,13	23,75	0,99
288/17	Птица отварная (грудка) с соусом	70/30	12,64	9,84	10,08	179,30	0,06			1,54	9,34	0,07		1,87
306/17	Пюре гороховое	180	16,40	4,22	34,24	240,43	0,58		20,00	0,55	83,10	235,34	76,02	4,85
1008/13	Напиток "Лимонад"	200	0,14		25,17	101,21	0,01	9,00			5,82			0,12
	Хлеб ржаной	20	1,22	0,24	7,98	38,96	0,03				5,80	26,00	8,40	0,72
ДЕНЬ 17. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ			28,00	30,00	179,00	1097,00		46,00	40,00	7,00	285,00	118,00	36,00	7,00
	<i>ЗАВТРАК</i>		9,83	8,65	68,95	392,88	0,14	1,96	20,00	0,05	202,79	1,75	0,05	1,86
99/06	Каша кукурузная молочная (жидкая) с маслом	200/5	6,32	6,79	39,23	243,22	0,09	1,31		0,05	134,51	1,75	0,05	1,25
379/17	Кофейный напиток с молоком	200	1,99	1,7	19,88	102,78	0,03	0,65			64,28			0,39
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	<i>ОБЕД</i>		20,59	22,79	114,87	746,83	0,31	44,40			6,85	145,50	116,38	36,03
									20,00					
88/17	Щи из свежей капусты с картофелем	250	2,07	5,90	9,23	98,24	0,08	30,30		1,99	41,80	44,28	20,10	0,76
278/17	Тефтели мясные (фарш "Новый") без риса	60/50	8,28	12,45	7,41	174,81	0,05	2,62		4,04	12,76	26,49	7,72	1,45
302/17	Каша гречневая рассыпчатая	180	8,76	5,36	39,49	241,15	0,30		20,00	0,60	15,25	207,37	138,05	4,64
247/06	Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	0,11		11,60	46,83	0,01	1,66			3,90	0,72	0,24	0,37
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
ДЕНЬ 18. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ			35,00	34,00	135,00	986,00	1,00	48,00	20,00	5,00	354,00	180,00	112,00	7,00
	<i>ЗАВТРАК</i>		14,58	5,73	46,21	294,59	0,07	3,14	8,40	0,15	126,72	16,07	4,81	0,96
222/17	Пудинг из творога (запеченный) с	70/10	13,00	5,57	21,16	186,62	0,05	0,34	8,40	0,14	119,41	14,53	3,97	0,65

	молоком сгущенным													
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0,06		15,21	61,09		2,80		0,01	3,31	1,54	0,84	0,09
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	ОБЕД		24,73	24,22	69,35	594,27	0,38	46,09		4,26	103,80	177,33	62,76	5,36
102/17	Суп картофельный с бобовыми	250	5,47	4,83	19,06	141,55	0,18	11,50		1,96	40,80	40,38	16,70	1,78
259/17	Жаркое по-домашнему (свинина)	25/150	7,23	23,17	20,88	321,08	0,39	25,95		2,78	19,50	76,68	29,28	1,76
349/17	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		20,01	84,60	0,03	1,63			47,85			1,79
	Хлеб ржаной	20	1,22	0,24	7,98	38,96	0,03				5,80	26,00	8,40	0,72
ДЕНЬ 19. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			21,19	37,13	158,36	1052,14	0,65	25,20	20,00	5,78	231,39	289,87	107,99	4,97
	ЗАВТРАК		8,47	8,55	53,06	323,06	0,20	1,38	20,00	0,55	153,08	103,43	40,04	1,56
182/17	Каша молочная геркулесовая (жидкая) с маслом	200/5	6,95	8,39	30,22	224,16	0,18	1,38	20,00	0,55	148,63	103,43	40,04	1,30
376/17	Чай с сахаром	200			13	52,02					0,45			0,04
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	ОБЕД		12,72	28,58	105,30	729,08	0,45	23,82		5,23	78,31	186,44	67,95	3,41
99/17	Суп из овощей	250	2,14	5,97	11,48	108,13	0,10	21,34		2,00	30,80	51,54	21,58	0,80
291/17	Плов из птицы (филе цыпл-бр)	200	11,43	11,92	36,81	300,24	0,12	5,98		2,5	21,02	86,51	32,64	1,45
348/17	Компот из плодов или ягод сушеных (изюм)	200	0,85	0,19	44,31	182,29	0,06			0,19	30,20	47,73	15,54	1,17
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
ДЕНЬ 20. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			27,00	23,00	165,00	977,00	1,00	248,00	130,00	3,00	250,00	381,00	122,00	5,00
	ЗАВТРАК		8,90	7,37	69,41	379,55	0,18	4,06	20,00	0,23	137,42	95,21	32,81	1,37
182/17	Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом	200/5	5,24	3,70	33,91	189,93	0,06	1,38		0,12	133,54	46,50	15,50	0,47
378/17	Чай с сахаром и молоком	200	1,45	1,60	17,35	89,60	0,02	0,65			60,51			0,10
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22

№ реп.	Прием пищи. наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества. г.			Энергет. ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мд	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ДЕНЬ 1	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		9,8	6,55	61,24	343,04	0,11	0,28	20	0,82	116,15	45,61	8,21	0,39
15/17	Сыр (порциями)	10	2,6	2,65	0,35	35,65		0,28			100,5			0,09
309/17	Макаронные изделия отварные с соусом молочным	150/20	5,68	3,74	36,05	200,51	0,09		20	0,82	11,14	45,61	8,21	0,03
376/17	Чай с сахаром	200			15	60					0,51			0,05
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4			0,22
ДЕНЬ 2	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		8,02	15,61	58,03	404,73	0,10	1,38	76,40	0,66	146,57	33,05	5,77	0,78
14/17	Масло (порциями)	10	0,14	6,83	0,19	62,8			44,4	0,11	3,22	3,9	0,11	0,03
181/17	Каша молочная манная (жидкая) с маслом	150/5	6,36	8,62	33,00	235,05	0,08	1,38	32,00	0,55	138,84	29,15	5,66	0,48
376/17	Чай с сахаром	200			15	60					0,51			0,05
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4			0,22
ДЕНЬ 3.	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		8,71	4,98	57,78	310,87	0,26	0,33	16,8	0,67	17,71	168,54	111,67	4,03
302/17	Каша гречневая рассыпчатая с соусом	160/50	7,19	4,82	32,94	203,99	0,24	0,33	16,8	0,67	13,2	168,54	111,67	3,76
376/17	Чай с сахаром	200			15	60					0,51			0,05
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4			0,22
ДЕНЬ 4.	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		4,41	10,59	43,43	286,48	0,15	21,60	61,10	0,26	42,63	67,20	24,71	1,29
14/17	Масло (порциями)	10	0,14	6,83	0,19	62,8			44,4	0,11	3,22	3,9	0,11	0,03
312/17	Пюре картофельное	100	2,75	3,6	18,4	116,8	0,13	21,6	16,7	0,15	34,9	63,3	24,6	0,99
376/17	Чай с сахаром	200			15	60					0,51			0,05
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4			0,22
ДЕНЬ 5.	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		5,21	6,72	48,84	276,68	0,09	4	20	2,56	22,44	91,37	33,52	1,06
ТТК 135	Рис с овощами	150	3,69	6,56	24	169,8	0,07	4	20	2,56	17,93	91,37	33,52	0,79
376/17	Чай с сахаром	200			15	60					0,51			0,05
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4			0,22
ДЕНЬ 6.	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		5,60	12,01	47,03	318,62	0,18	1,26	64,40	0,33	137,84	97,57	32,08	1,36
14/17	Масло (порциями)	10	0,14	6,83	0,19	62,8			44,4	0,11	3,22	3,9	0,11	0,03
93/17	Каша "Дружба" с маслом	150/3	3,94	5,02	22,00	148,94	0,16	1,26	20,00	0,22	130,11	93,67	31,97	1,06

376/17	Чай с сахаром	200			15	60					0,51			0,05
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4			0,22
день 7	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		8,71	4,98	57,78	310,87	0,26	0,33	16,8	0,67	17,71	168,54	111,67	4,03
302/17	Каша гречневая рассыпчатая с соусом	160/50	7,19	4,82	32,94	203,99	0,24	0,33	16,8	0,67	13,2	168,54	111,67	3,76
376/17	Чай с сахаром	200			15	60					0,51			0,05
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4			0,22
день 8.	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		3,96	6,38	39,23	230,12	0,10	32,44	0,00	2,78	39,68	58,99	27,19	1,25
143/17	Рагу овощное	200	2,44	6,22	14,39	123,24	0,08	32,44		2,78	35,17	58,99	27,19	0,98
376/17	Чай с сахаром	200			15	60					0,51			0,05
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4			0,22
день 9.	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		7,2	3,9	60,89	307,39	0,11	0	20	0,82	15,65	45,61	8,21	1
15/17	Сыр (порциями)	10	2,6	2,65	0,35	35,65		0,28			100,5			0,09
309/17	Макаронные изделия отварные с соусом молочным	150/20	5,68	3,74	36,05	200,51	0,09		20	0,82	11,14	45,61	8,21	0,03
376/17	Чай с сахаром	200			15	60					0,51			0,05
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4			0,22
ДЕНЬ 10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			4,27	3,76	43,24	223,68	0,15	21,6	16,7	0,15	39,41	63,3	24,6	1,26
14/17	Масло (порциями)	10	0,14	6,83	0,19	62,8			44,4	0,11	3,22	3,9	0,11	0,03
312/17	Пюре картофельное	100	2,75	3,6	18,4	116,8	0,13	21,6	16,7	0,15	34,9	63,3	24,6	0,99
376/17	Чай с сахаром	200			15	60					0,51			0,05
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4			0,22
день 11	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		6,9	10,69	58,94	359,61	0,08	1,38	44,4	0,23	141,27	50,4	15,61	0,77
14/17	Масло (порциями)	10	0,14	6,83	0,19	62,8			44,4	0,11	3,22	3,9	0,11	0,03
182/17	Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом	150/3	5,24	3,70	33,91	189,93	0,06	1,38		0,12	133,54	46,50	15,50	0,47
376/17	Чай с сахаром	200			15	60					0,51			0,05
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4			0,22
ДЕНЬ 12. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			12,62	13,40	26,90	278,60	0,09	0,39	20,00	0,05	85,96	1,75	0,05	2,32
210/17	Омлет натуральный с маслом	60/2	11,10	13,24	2,06	171,72	0,07	0,39	20,00	0,05	81,45	1,75	0,05	2,05
376/17	Чай с сахаром	200			15	60					0,51			0,05
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4			0,22

ДЕНЬ 13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			8,61	15,38	55,25	393,84	0,20	1,38	64,40	0,66	156,36	107,33	40,15	1,60
14/17	Масло (порциями)	10	0,14	6,83	0,19	62,8			44,4	0,11	3,22	3,9	0,11	0,03
182/17	Каша молочная геркулесовая (жидкая) с маслом	150/3	6,95	8,39	30,22	224,16	0,18	1,38	20,00	0,55	148,63	103,43	40,04	1,30
376/17	Чай с сахаром	200			15	60					0,51			0,05
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4			0,22
ДЕНЬ 14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			9,8	6,55	61,24	343,04	0,11	0,28	20	0,82	116,15	45,61	8,21	0,39
15/17	Сыр (порциями)	10	2,6	2,65	0,35	35,65		0,28			100,5			0,09
309/17	Макаронные изделия отварные с соусом молочным	150/20	5,68	3,74	36,05	200,51	0,09		20	0,82	11,14	45,61	8,21	0,03
376/17	Чай с сахаром	200			15	60					0,51			0,05
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4			0,22
ДЕНЬ 15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			3,96	6,38	39,23	230,12	0,1	32,44	0	2,78	39,68	58,99	27,19	1,25
143/17	Рагу овощное	200	2,44	6,22	14,39	123,24	0,08	32,44		2,78	35,17	58,99	27,19	0,98
376/17	Чай с сахаром	200			15	60					0,51			0,05
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4			0,22
ДЕНЬ 16. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			5,60	12,01	47,03	318,62	0,18	1,26	64,4	0,33	137,84	97,57	32,08	1,36
14/17	Масло (порциями)	10	0,14	6,83	0,19	62,8			44,4	0,11	3,22	3,9	0,11	0,03
93/17	Каша "Дружба" с маслом	150/3	3,94	5,02	22,00	148,94	0,16	1,26	20,00	0,22	130,11	93,67	31,97	1,06
376/17	Чай с сахаром	200			15	60					0,51			0,05
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4			0,22
ДЕНЬ 17	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		8,71	4,98	57,78	310,87	0,26	0,33	16,8	0,67	17,71	168,54	111,67	4,03
302/17	Каша гречневая рассыпчатая с соусом	160/50	7,19	4,82	32,94	203,99	0,24	0,33	16,8	0,67	13,2	168,54	111,67	3,76
376/17	Чай с сахаром	200			15	60					0,51			0,05
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4			0,22
ДЕНЬ 18.	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		4,41	10,59	43,43	286,48	0,15	21,6	61,1	0,26	42,63	67,21	24,71	1,29
14/17	Масло (порциями)	10	0,14	6,83	0,19	62,8			44,4	0,11	3,22	3,9	0,11	0,03
312/17	Пюре картофельное	100	2,75	3,6	18,4	116,8	0,13	21,6	16,7	0,15	34,9	63,3	24,6	0,99
376/17	Чай с сахаром	200			15	60					0,51			0,05
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4			0,22
ДЕНЬ 19. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			8,47	8,55	55,06	331,04	0,2	1,38	20	0,55	153,14	103,43	40,04	1,57

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

	Пряники	35	1,68	0,98	27,20	124,32	0,03				3,15			0,21
	Печенье	20	0,77	1,22	7,72	44,90	0,01				2,06			0,10
ДЕНЬ 14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			0,18	0,06	1,26	6,30	0,02	7,50	0,00	0,00	4,20	0,00	0,00	0,27
71/17	Овощи свежие порционные (помидоры)	30	0,18	0,06	1,26	6,3	0,02	7,5			4,2			0,27
ДЕНЬ 15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			2,55	4,01	25,47	148,17	0,03	0,00	0,00	0,00	6,80	0,00	0,00	0,34
	Печенье	66	2,55	4,01	25,47	148,17	0,03				6,80			0,34
ДЕНЬ 16. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			0,78	6,12	12,50	87,16	0,01	0,00	1,20	0,94	1,20	8,40	1,20	0,12
	Вафли	36	0,78	6,12	12,50	87,16	0,01		1,20	0,94	1,20	8,40	1,20	0,12
ДЕНЬ 17			0,18	0,00	0,39	2,25	0,01	1,13	0,00	0,00	5,18	5,40	3,15	0,14
71/17	Овощи свежие или солёные порционные (огурцы)	30	0,18		0,39	2,25	0,005	1,13			5,18	5,4	3,15	0,14
ДЕНЬ 18. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			2,55	4,01	25,47	148,17	0,03	0,00	0,00	0,00	6,80	0,00	0,00	0,34
	Печенье	66	2,55	4,01	25,47	148,17	0,03				6,80			0,34
ДЕНЬ 19. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			0,18	0,06	1,26	6,30	0,02	7,50	0,00	0,00	4,20	0,00	0,00	0,27
71/17	Овощи свежие порционные (помидоры)	30	0,18	0,06	1,26	6,3	0,02	7,5			4,2			0,27
ДЕНЬ 20. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			0,78	6,12	12,50	87,16	0,01	0,00	1,20	0,94	1,20	8,40	1,20	0,12
	Вафли	36	0,78	6,12	12,50	87,16	0,01		1,20	0,94	1,20	8,40	1,20	0,12
ИТОГОВАЯ ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ПЕРИОД			25,76	61,74	321,51	1818,17	0,42	25,89	7,20	5,64	83,38	66,60	16,65	4,55
СРЕДНЯЯ ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ПЕРИОД			1,29	3,09	31,41	90,91	0,02	1,29	0,36	0,28	4,17	3,33	0,83	0,23

Четырехнедельное меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание в размере _84,00 руб. (завтрак, обед)

Категории:

1. Обучающиеся 5-11 классы. Дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья

№ рец.	Прием пищи. наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества.г.			Энергет.цен (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мд	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ДЕНЬ 1	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		26,69	43,41	160,60	1139,60	0,62	20,97	84,40	3,69	255,14	163,33	86,39	5,34
	ЗАВТРАК		7,40	14,15	56,07	381,24	0,20	4,18	64,40	0,67	159,90	8,31	40,99	1,64
14/17	Масло (порциями)	10	0,14	6,83	0,19	62,8			44,4	0,11	3,22	3,9	0,11	0,03
311/04	Каша молочная 5 злаков (жидкая) с маслом	200/5	5,68	7,16	30,83	210,47	0,18	1,38	20,00	0,55	149,37	2,87	40,04	1,30
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0,06		15,21	61,09		2,80		0,01	3,31	1,54	0,84	0,09
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	ОБЕД		19,29	29,26	104,53	758,36	0,42	16,79	20,00	3,02	95,24	155,02	45,40	3,70
96/17	Рассольник "Ленинградский"	250	2,55	6,08	17,30	133,96	0,11	16,79		2,04	25,90	68,13	23,75	0,99
280/17	Фрикадельки в соусе (фарш "Новый")	55/50	8,79	8,85	7,80	145,92	0,05	0,40		2,21	7,54	6,72	1,36	1,28
309/17	Макаронные изделия отварные	180	5,68	3,74	36,05	200,51	0,09		20,00	0,82	11,14	45,61	8,21	0,03
247/06	Кисель из концентрата на плодовых или ягодного	200	0,11		11,60	46,83	0,01	1,66			3,90	0,72	0,24	0,37
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
ДЕНЬ 2.	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		31,16	42,41	157,84	1137,56	0,52	38,50	20,00	9,51	270,55	247,37	90,07	4,58
	ЗАВТРАК		10,57	9,39	64,62	385,18	0,25	1,96	20,00	0,17	201,82	94,95	33,25	1,57
181/17	Каша молочная манная (жидкая) с маслом	200/5	6,36	8,62	33,00	235,05	0,08	1,38	32,00	0,55	138,84	29,15	5,66	0,48
376/17	Чай с сахаром	200			13	52,02					0,45			0,04
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	ОБЕД		20,59	33,02	93,22	752,38	0,27	36,54		9,34	68,73	152,42	56,82	3,01
99/17	Суп из овощей	250	2,14	5,97	11,48	108,13	0,10	21,34		2,00	30,80	51,54	21,58	0,80

291/17	Плов из птицы (филе цып-л-бр)	200	11,43	11,92	36,81	300,24	0,12	5,98		2,5	21,02	86,51	32,64	1,45
349/17	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		20,01	84,60	0,03	1,63			47,85			1,79
	Хлеб ржаной	20	1,22	0,24	7,98	38,96	0,03				5,80	26,00	8,40	0,72

3.	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ		30,00	27,00	150,00	967,00	1,00	26,00	40,00	5,00	262,00	275,00	159,00	10,00
	<i>ЗАВТРАК</i>		7,91	6,94	58,00	326,06	0,10	4,18	20,00	0,53	145,28	29,64	6,47	0,79
210/17	Омлет натуральный	80	11,10	13,24	2,06	171,72	0,07	0,39	20,00	0,05	81,45	1,75	0,05	2,05
379/17	Кофейный напиток с молоком	200	1,99	1,7	19,88	102,78	0,03	0,65			64,28			0,39
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	<i>ОБЕД</i>		22,53	20,27	92,19	641,10	0,47	21,35	20,00	4,76	116,87	245,85	152,89	9,07
82/17	Борщ с капустой и картофелем	250	2,31	5,90	15,05	122,55	0,07	19,32		1,95	42,23	31,76	13,48	1,14
ТТК 46	Биточки "Солнышко" с соусом	70/30	7,36	11,82	5,85	159,14	0,02	0,67		1,98	15,31		4,18	0,22
302/17	Каша гречневая рассыпчатая	180	8,76	5,36	39,49	241,15	0,30		20,00	0,60	15,25	207,37	138,05	4,64
1008/13	Напиток "Лимонад"	200	0,14		25,17	101,21	0,01	9,00			5,82			0,12
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
4.	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ		24,38	35,17	124,47	911,65	0,37	31,48	81,10	6,94	239,20	304,82	72,55	5,33
	<i>ЗАВТРАК</i>		9,17	13,85	64,32	418,57	0,10	4,10	64,40	0,84	167,97	160,85	23,40	1,29
14/17	Масло (порциями)	10	0,14	6,83	0,19	62,8			44,4	0,11	3,22	3,9	0,11	0,03
174/17	Каша ячневая молочная вязкая с маслом	200/5	7,45	6,86	39,08	247,80	0,08	1,30	20,00	0,72	157,44	155,41	22,45	0,95
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0,06		15,21	61,09		2,80		0,01	3,31	1,54	0,84	0,09
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	<i>ОБЕД</i>		15,21	21,32	60,15	493,08	0,27	27,38	16,70	6,10	71,23	143,97	49,15	4,04
113/17	Суп-лапша домашняя	250	2,85	5,03	14,76	115,68	0,05	1,50		1,91	13,87	27,46	8,19	0,51
279/17	Тефтели мясные (фарш "Новый")	60/50	8,28	12,45	7,41	174,81	0,05	2,62		4,04	12,76	26,49	7,72	1,45
312/17	Пюре картофельное	180	2,75	3,6	18,4	116,8	0,13	21,6	16,7	0,15	34,9	63,3	24,6	0,99

247/06	Кисель из концентрата на плодовых или ягодного	200	0,11		11,60	46,83	0,01	1,66			3,90	0,72	0,24	0,37
	Хлеб ржаной	20	1,22	0,24	7,98	38,96	0,03				5,80	26,00	8,40	0,72
ДЕНЬ 5.	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		28,35	24,42	162,77	984,33	0,49	45,27	110,60	5,71	312,54	393,02	129,11	7,22
	<i>ЗАВТРАК</i>		8,47	8,55	53,06	323,06	0,20	1,38	20,00	0,55	153,08	103,43	40,04	1,56
182/1 7	Каша молочная геркулесовая (жидкая) с маслом	200/5	6,95	8,39	30,22	224,16	0,18	1,38	20,00	0,55	148,63	103,43	40,04	1,30
376/17	Чай с сахаром	200			13	52,02					0,45			0,04
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22

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

ДЕНЬ 7.	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		34,43	27,45	128,70	899,13	0,52	26,14	28,40	4,29	184,41	275,77	164,68	7,24
	<i>ЗАВТРАК</i>		14,58	5,73	46,21	294,59	0,07	3,14	8,40	0,15	126,72	16,07	4,81	0,96
222/17	Пудинг из творога (запеченный) с молоком сгущенным	70/10	13,00	5,57	21,16	186,62	0,05	0,34	8,40	0,14	119,41	14,53	3,97	0,65
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0,06		15,21	61,09		2,8		0,01	3,31	1,54	0,84	0,09
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	<i>ОБЕД</i>		19,85	21,72	82,49	604,54	0,45	23,00	20,00	4,14	57,69	259,70	159,87	6,28
99/17	Суп из овощей	250	2,14	5,97	11,48	108,13	0,10	21,34		2,00	30,80	51,54	21,58	0,80
295/17	Котлеты рубленные куриные с соусом	70/30	7,32	10,23	10,08	161,55	0,02			1,54	3,74	0,07		0,25
302/17	Каша гречневая рассыпчатая	180	8,76	5,36	39,49	241,15	0,30		20,00	0,60	15,25	207,37	138,05	4,64
247/06	Кисель из концентрата на плодовых или ягодного	200	0,11		11,60	46,83	0,01	1,66			3,90	0,72	0,24	0,37
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
ДЕНЬ 8.	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		28,00	25,00	152,00	943,00		251,00		6,00	282,00	172,00	67,00	6,00
	<i>ЗАВТРАК</i>		8,75	5,56	68,62	359,55	0,11	2,03		0,12	201,97	46,50	15,50	1,09
182/17	Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом	200/5	5,24	3,70	33,91	189,93	0,06	1,38		0,12	133,54	46,50	15,50	0,47
379/17	Кофейный напиток с молоком	200	1,99	1,70	24,87	122,74	0,03	0,65			64,43			0,40
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	<i>ОБЕД</i>		18,93	19,54	82,91	583,00	0,29	249,41		6,25	80,22	125,26	51,90	4,43
103/17	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,87	2,96	20,79	121,24	0,13	16,50		1,39	15,20	63,45	24,05	0,83
271/17	Котлеты домашние с соусом (фарш "Новый")	60/30	8,45	7,32	7,31	128,85	0,04	0,69		1,49	10,6	9,38	2,49	1,3
143/17	Рагу овощное	180	2,44	6,22	14,39	123,24	0,08	32,44		2,78	35,17	58,99	27,19	0,98
349/17	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		20,01	84,60	0,03	1,63			47,85			1,79
	Хлеб ржаной	20	1,22	0,24	7,98	38,96	0,03				5,80	26,00	8,40	0,72

ДЕНЬ 9.	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		30,00	26,00	145,00	931,00	1,00	39,00	507,00	6,00	326,00	267,00	74,00	9,00
	<i>ЗАВТРАК</i>		8,65	8,92	58,02	346,95	0,22	2,03	20,00	0,55	213,88	2,87	40,04	1,62
311/04	Каша молочная 5 злаков (жидкая) с маслом	200/5	5,68	7,16	30,83	210,47	0,18	1,38	20,00	0,55	149,37	2,87	40,04	1,30
376/17	Чай с сахаром	200			13	52,02					0,45			0,04
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	<i>ОБЕД</i>		21,21	16,80	86,95	583,71	0,39	37,42	487,40	5,39	111,75	263,65	34,08	7,50
35/06	Свекольник	250	2,41	6,76	16,34	135,88	0,08	16,98		2,30	43,20	36,92	15,23	1,50
261/17	Печень. тушенная в соусе	50/50	10,45	6,14	4,71	115,84	0,17	18,81	467,40	2,27	5,56	181,12	10,64	3,96
309/17	Макаронные изделия отварные	180	5,68	3,74	36,05	200,51	0,09		20,00	0,82	11,14	45,61	8,21	0,03
1008/13	Напиток "Лимонад"	200	0,14		25,17	101,21	0,01	9,00			5,82			0,12
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
ДЕНЬ 10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			31,22	26,58	169,53	1041,91	0,62	102,09	106,00	4,94	415,64	296,43	90,88	6,03
	<i>ЗАВТРАК</i>		10,54	11,43	58,41	378,67	0,10	4,46	32,00	0,56	246,65	30,69	6,50	0,89
15/17	Сыр (порциями)	10	2,6	2,65	0,36	35,65		0,28			100,5			0,1
181/17	Каша молочная манная (жидкая) с маслом	200/5	6,36	8,62	33,00	235,05	0,08	1,38	32,00	0,55	138,84	29,15	5,66	0,48
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0,06		15,21	61,09		2,80		0,01	3,31	1,54	0,84	0,09
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	<i>ОБЕД</i>		20,68	15,15	111,12	663,24	0,52	97,63	74,00	4,38	168,99	265,74	84,38	5,14
102/17	Суп картофельный с бобовыми	250	5,47	4,83	19,06	141,55	0,18	11,50		1,96	40,80	40,38	16,70	1,78
234/17	Котлеты или биточки рыбные с соусом (минтай)	70/30	8,75	5,67	11,07	130,16	0,07	0,23	54,00	2,08	22,14	108,09	24,75	0,63
312/17	Пюре картофельное	180	3,30	4,33	22,03	140,20	0,16	25,90	20,00	0,18	41,85	75,99	29,49	1,19
348/17	Компот из кураги	200	1,92	0,11	38,83	164,02	0,04	1,48			59,8			1,24
	Хлеб ржаной	40	2,44	0,48	15,96	77,92	0,06				11,60	52,00	16,80	1,44
ДЕНЬ 11 .ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			30,00	40,00	149,00	1076,00	1,00	27,00	60,00	2,00	275,00	270,00	102,00	7,00
	<i>ЗАВТРАК</i>		8,50	11,60	54,99	358,38	0,20	1,37	40,00	0,59	154,01	104,52	39,83	1,57
182/17	Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом	200/5	5,24	3,70	33,91	189,93	0,06	1,38		0,12	133,54	46,50	15,50	0,47
378/17	Чай с сахаром и молоком	200	1,45	1,60	17,35	89,60	0,02	0,65			60,51			0,10

	<i>ОБЕД</i>		33,87	44,78	90,62	900,93	0,28	85,05	2,88	6,57	170,85	109,46	41,28	5,55
113/17	Суп-лапша домашняя	250	2,19	4,43	14,72	107,51	0,05	1,50		1,91	11,01	27,46	8,19	0,38
271/17	Котлеты домашние с соусом (фарш "Новый")	60/30	8,45	7,32	7,31	128,85	0,04	0,69		1,49	10,6	9,38	2,49	1,3
304/17	Рис отварной	180	4,64	5,63	48,1	261,59	0,05		32,4	0,35	7,54	100	32,48	0,67
1008/13	Напиток "Лимонад"	200	0,14		25,17	101,21	0,01	9,00			5,82			0,12
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
ДЕНЬ 14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ			23,00	31,00	167,00	1040,00	1,00	28,00	40,00	4,00	243,00	307,00	71,00	4,00
	<i>ЗАВТРАК</i>		8,97	7,02	63,92	354,68	0,10	1,30	20,00	0,72	161,95	155,41	22,45	1,22
174/17	Каша ячневая молочная вязкая с маслом	200/5	7,45	6,86	39,08	247,80	0,08	1,30	20,00	0,72	157,44	155,41	22,45	0,95
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0,06		15,21	61,09		2,80		0,01	3,31	1,54	0,84	0,09
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	<i>ОБЕД</i>		14,09	23,84	103,53	684,86	0,46	27,00	20,00	3,53	80,59	151,34	48,05	2,78
95/17	Рассольник домашний	250	2,51	6,05	15,30	125,61	0,12	26,29		2,01	35,15	61,08	25,65	1,06
260/17	Гуляш (свинина)	40/40	2,91	11,00	1,06	114,73	0,14	0,57		0,43	3,28	2,70	0,60	0,36
309/17	Макаронные изделия отварные	180	5,68	3,74	36,05	200,51	0,09		20,00	0,82	11,14	45,61	8,21	0,03
349/17	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		20,01	84,60	0,03	1,63			47,85			1,79
	Хлеб ржаной	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
ДЕНЬ 15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ			24,67	34,49	158,96	1044,98	0,56	29,95	71,60	5,98	267,86	200,37	110,53	5,07
	<i>ЗАВТРАК</i>		8,57	8,32	61,18	353,86	0,24	1,72	20,00	0,67	190,07	3,14	49,72	1,86
311/04	Каша молочная 5 злаков (жидкая) с маслом	200/5	7,05	8,16	38,34	254,96	0,22	1,72	20,00	0,67	185,62	3,14	49,72	1,60
376/17	Чай с сахаром	200			13	52,02					0,45			0,04
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	<i>ОБЕД</i>		16,10	26,17	97,78	691,12	0,32	28,23	51,60	5,31	77,79	197,23	60,81	3,21
35/06	Свекольник	250	2,41	6,76	16,34	135,88	0,08	16,98		2,30	43,20	36,92	15,23	1,50
295/17	Биточек куриный (фарш куриный)	90	9,26	9	4	134,04	0,03	0,25		1,76	27,36	8,4	1,79	0,31

143/17	Рагу овощное	180	2,44	6,22	14,39	123,24	0,08	32,44		2,78	35,17	58,99	27,19	0,98
348/17	Компот из плодов или ягод сушеных (изюм)	200	0,74	0,16	41,02	168,45	0,05			0,16	26,20	41,28	13,44	1,02
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
ДЕНЬ 16. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ			41,00	29,00	141,00	990,00	1,00	23,00	52,00	5,00	272,00	335,00	107,00	9,00
	<i>ЗАВТРАК</i>		7,94	8,78	58,05	343,02	0,10	4,18	32,00	0,56	146,15	30,69	6,50	0,79
93/17	Каша "Дружба" с маслом	200/5	3,94	5,02	22,00	148,94	0,16	1,26	20,00	0,22	130,11	93,67	31,97	1,06
378/17	Чай с сахаром и молоком	200	1,45	1,60	17,35	89,60	0,02	0,65			60,51			0,10
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	<i>ОБЕД</i>		33,22	20,30	83,06	647,40	0,78	18,45	20,00	4,13	126,24	304,26	100,01	8,30
96/17	Рассольник "Ленинградский"	250	2,55	6,08	17,30	133,96	0,11	16,79		2,04	25,90	68,13	23,75	0,99
288/17	Птица отварная (грудка) с соусом	70/30	12,64	9,84	10,08	179,30	0,06			1,54	9,34	0,07		1,87
306/17	Пюре гороховое	180	16,40	4,22	34,24	240,43	0,58		20,00	0,55	83,10	235,34	76,02	4,85
1008/13	Напиток "Лимонад"	200	0,14		25,17	101,21	0,01	9,00			5,82			0,12
	Хлеб ржаной	20	1,22	0,24	7,98	38,96	0,03				5,80	26,00	8,40	0,72
ДЕНЬ 17. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ			28,00	30,00	179,00	1097,00		46,00	40,00	7,00	285,00	118,00	36,00	7,00
	<i>ЗАВТРАК</i>		9,83	8,65	68,95	392,88	0,14	1,96	20,00	0,05	202,79	1,75	0,05	1,86
99/06	Каша кукурузная молочная (жидкая) с маслом	200/5	6,32	6,79	39,23	243,22	0,09	1,31		0,05	134,51	1,75	0,05	1,25
379/17	Кофейный напиток с молоком	200	1,99	1,7	19,88	102,78	0,03	0,65			64,28			0,39
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	<i>ОБЕД</i>		20,59	22,79	114,87	746,83	0,31	44,40		6,85	145,50	116,38	36,03	5,90
88/17	Щи из свежей капусты с картофелем	250	2,07	5,90	9,23	98,24	0,08	30,30		1,99	41,80	44,28	20,10	0,76
278/17	Тефтели мясные (фарш "Новый") без риса	60/50	8,28	12,45	7,41	174,81	0,05	2,62		4,04	12,76	26,49	7,72	1,45
302/17	Каша гречневая рассыпчатая	180	8,76	5,36	39,49	241,15	0,30		20,00	0,60	15,25	207,37	138,05	4,64
247/06	Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	0,11		11,60	46,83	0,01	1,66			3,90	0,72	0,24	0,37

	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
ДЕНЬ 18. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			35,00	34,00	135,00	986,00	1,00	48,00	20,00	5,00	354,00	180,00	112,00	7,00
	<i>ЗАВТРАК</i>		14,58	5,73	46,21	294,59	0,07	3,14	8,40	0,15	126,72	16,07	4,81	0,96
222/17	Пудинг из творога (запеченный) с молоком сгущенным	70/10	13,00	5,57	21,16	186,62	0,05	0,34	8,40	0,14	119,41	14,53	3,97	0,65
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0,06		15,21	61,09		2,80		0,01	3,31	1,54	0,84	0,09
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	<i>ОБЕД</i>		24,73	24,22	69,35	594,27	0,38	46,09		4,26	103,80	177,33	62,76	5,36
102/17	Суп картофельный с бобовыми	250	5,47	4,83	19,06	141,55	0,18	11,50		1,96	40,80	40,38	16,70	1,78
259/17	Жаркое по-домашнему (свинина)	25/150	7,23	23,17	20,88	321,08	0,39	25,95		2,78	19,50	76,68	29,28	1,76
349/17	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		20,01	84,60	0,03	1,63			47,85			1,79
	Хлеб ржаной	20	1,22	0,24	7,98	38,96	0,03				5,80	26,00	8,40	0,72
ДЕНЬ 19. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			21,19	37,13	158,36	1052,14	0,65	25,20	20,00	5,78	231,39	289,87	107,99	4,97
	<i>ЗАВТРАК</i>		8,47	8,55	53,06	323,06	0,20	1,38	20,00	0,55	153,08	103,43	40,04	1,56
182/17	Каша молочная геркулесовая (жидкая) с маслом	200/5	6,95	8,39	30,22	224,16	0,18	1,38	20,00	0,55	148,63	103,43	40,04	1,30
376/17	Чай с сахаром	200			13	52,02					0,45			0,04
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
	<i>ОБЕД</i>		12,72	28,58	105,30	729,08	0,45	23,82		5,23	78,31	186,44	67,95	3,41
99/17	Суп из овощей	250	2,14	5,97	11,48	108,13	0,10	21,34		2,00	30,80	51,54	21,58	0,80
291/17	Плов из птицы (филе цып-л-бр)	200	11,43	11,92	36,81	300,24	0,12	5,98		2,5	21,02	86,51	32,64	1,45
348/17	Компот из плодов или ягод сушеных (изюм)	200	0,85	0,19	44,31	182,29	0,06			0,19	30,20	47,73	15,54	1,17
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02				4,00			0,22
ДЕНЬ 20. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ			27,00	23,00	165,00	977,00	1,00	248,00	130,00	3,00	250,00	381,00	122,00	5,00
	<i>ЗАВТРАК</i>		8,90	7,37	69,41	379,55	0,18	4,06	20,00	0,23	137,42	95,21	32,81	1,37
182/17	Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом	200/5	5,24	3,70	33,91	189,93	0,06	1,38		0,12	133,54	46,50	15,50	0,47

Технико-технологическая карта ТТК 135

Рис с овощами

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

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	48	48
Масса отварного риса	-	132
Морковь до 1 января	33	26
с 1 января	35	26
Лук репчатый	20	17
Масло растительное	6	6
Масса пассерованной моркови	-	18
Масса пассерованного лука	-	8
Зеленый горошек консервированный	28	18
Масло сливочное	6	6
Выход готового блюда		180

Технология приготовления

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

Требования к оформлению, подаче и реализации

Срок реализации 2 часа, температура подачи 65 °С

Органолептические показатели

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

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная; овощей мягкая.

Цвет: риса - белый, овощей цвет соответствующий.

Вкус запах: отварного риса с овощами

Пищевая и энергетическая ценность блюда, г на 180 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
4,63	8,67	40,69	259,18

Технолог: _____

Калькулятор: _____

Технико-технологическая карта ТТК 324**Напиток «Лимонад»**

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

Наименование сырья	Нетто, г
Апельсины	22*
Вода	210
или лимоны	16*
Вода	214
Сахар	24
Выход готового блюда	200

*Норма закладки указана массой брутто

Технология приготовления

Подготовленные апельсины или лимоны (мытые), мелко нарезают вместе с кожурой, заливают горячей водой, нагревают до кипения, добавляют сахар и варят до готовности.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Готовый напиток разливают по стаканам. Температура подачи 14° С. Срок реализации 2 часа.

Пищевая и энергетическая ценность блюда, г на 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,14	-	25,17	101,21

Технолог: _____

Калькулятор: _____

Технико-технологическая карта ТТК 308

«Ёжики» мясные

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

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Фарш куриный	20	19	40	38
Свинина полуфабрикат	-	19	-	38
Лук репчатый	10,7	9	21,4	18
Вода	6	6	12	12
Крупа рисовая	5	5	10	10
Масса готового рассыпчатого риса	-	15	-	30
Мука пшеничная	4	4	8	8
Масса полуфабриката	-	71	-	142
Масло растительное	5	5	10	10
Масса готовых изделий	-	60	-	120
Соус	-	50	-	50
Выход с соусом	-	60/50	-	120/50

Соус красный основной № 528

Бульон или вода	-	50
Масло растительное	1	1
Мука пшеничная	2,5	2,5
Томатная паста	2	2
Морковь до 1 января	5	4
Морковь с 1 января	5,3	4
Лук репчатый	1,2	1
Сахар-песок	0,75	0,75
Выход	-	50

Технология приготовления

Фарш куриный, свинину, лук репчатый пропускают через мясорубку, добавляют отварной рассыпчатый рис, соль, перемешивают и разделяют ёжики в виде шариков. Шарики панируют в муке, укладывают в глубокую посуду, смазанную растительным маслом. Обжаривают в жарочном шкафу или в пароконвектомате, заливают соусом и тушат до готовности.

Приготовление соуса:

Нарезанный лук, морковь пассеруют с маслом растительным, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование еще 10-15 минут.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°C, периодически помешивая, в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета.

Охлажденную до 70-80° С мучную пассеровку разводят теплой водой в соотношении 1 : 4, тщательно размешивают и вводят в кипящую воду, затем добавляют пассерованные с томатной пастой овощи и при слабом кипении варят 45-60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Требования к оформлению, подаче и реализации

При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились. Срок реализации 2 часа с момента приготовления, температура подачи 65° С.

Органолептические показатели

Внешний вид: изделия сохранили свою форму

Консистенция: мягкая, соус немного загустевший

Вкус и запах: в меру соленый, без посторонних привкуса и запахов.

Пищевая и энергетическая ценность блюда, г на 60/50 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
5,78	16,35	10,65	212,83

Технолог _____

Калькулятор _____

Технико-технологическая карта № 156
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛЯ
ПО-КУРАВИНСКИ С СОУСОМ

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

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Минтай, потрошенный без головы	39,2	29,4
Свинина	-	21
Лук репчатый	8,3	7
Картофель с 1.09	9,3	7
Картофель с 1.11	10	7
Картофель с 1.01	10,8	7
Картофель с 1.03	11,7	7
Яйцо 1 категории	1/14 шт	2,8
Вода	7	7
Сухари панировочные	7	7
Масса полуфабриката	-	80,5
Масло растительное	5,6	5,6
Соус		30
Вода	30	30
Масло растительное	0,6	0,6
Мука	1,5	1,5
Томатная паста	1,2	1,2
Морковь до 1 января	3	2,4
Морковь с 1 января	3,2	2,4
Лук репчатый	0,72	0,6
Сахар-песок	0,45	0,45
Выход готового блюда	-	70/30

Технология приготовления

Филе рыбы с кожей без костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе со свиной, репчатым луком, картофелем, добавляют яйцо, воду, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты, биточки или шницеля, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Приготовление соуса:

Нарезанный лук, морковь пассеруют с маслом растительным, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование еще 10-15 минут.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°C, периодически помешивая в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета.

Охлажденную до 70-80° С мучную пассеровку разводят теплой водой в соотношении 1 : 4, тщательно размешивают и вводят в кипящую воду, затем добавляют пассерованные с

томатной пастой овощи и при слабом кипении варят 45-60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Требования к оформлению, подаче и реализации

При отпуске котлеты, шницеля или биточки гарнируют и поливают соусом. Срок реализации 2 часа с момента приготовления, температура подачи 65° С.

Органолептические показатели

Внешний вид: поверхность изделия ровная, слегка выпуклая, без ломаных краев, разрывов, трещин равномерно запанированная, изделия соответствующей формы.

Консистенция: сочная, однородная

Цвет: корочки – золотистый, на разрезе светло – серый.

Вкус и запах: умеренно соленый, приятный, рыбный

Требования к оформлению, подаче и реализации

При отпуске котлеты, шницеля или биточки гарнируют. Срок реализации 2 часа с момента приготовления, температура подачи 65° С.

Органолептические показатели

Внешний вид: поверхность изделия ровная, слегка выпуклая, без ломаных краев, разрывов, трещин равномерно запанированная, изделия соответствующей формы.

Цвет: корочки – золотистый, на разрезе светло – серый.

Вкус и запах: умеренно соленый, приятный, рыбный

Пищевая и энергетическая ценность блюда, г

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
80	9,44	17,98	7,32	228,88
100	11,75	23	9,13	290,90

Технолог: _____

Калькулятор: _____

Технико-технологическая карта № 212

Жаркое «Петушок»

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

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Грудка куриная	100	80	100	80
Картофель с 01.09	266	200	160	120
Картофель с 01.11	286	200	172	120
Картофель с 01.01	308	200	185	120
Картофель с 01.03	334	200	200	120
Лук репчатый	24	20	14,4	12
Морковь до 1 января	12,5	10	7,2	6
Морковь до 1 января	13,3	10	8	6
Масло растительное	10	10	6	6
Томатная паста	5	5	3	3
Масса тушеной птицы	-	50	-	50
Масса готовых овощей	-	250	-	150
Выход готового блюда	-	50/250	-	50/150

Технология приготовления

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

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

Требования к оформлению, подаче и реализации

Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления блюда.

Органолептические показатели

Внешний вид: овощи и кусочки птицы сохранили форму нарезки

Консистенция: овощи мягкие, форма нарезки сохранена

Вкус и запах: овощей и лаврового листа

Пищевая и энергетическая ценность блюда, г

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
200	17,73	19,38	22,06	333,62
300	26,6	29,07	33,09	500,43

Технолог: _____

Калькулятор: _____

Технико-технологическая карта ТТК 150

Напиток из смородины

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

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Смородина свежемороженая	25	25
Сахар-песок	20	20
Вода	-	200
Выход готового блюда	-	200

*Норма закладки указана массой брутто

Технология приготовления

Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок, вновь доводят до кипения и охлаждают.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Готовый напиток разливают по стаканам. Температура подачи 14° С. Срок реализации 2 часа.

Органолептические показатели

Внешний вид: напиток налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: насыщенный, свойственный цвету ягод

Вкус и запах: кисловато-сладкий с ароматом, свойственным аромату ягод

Пищевая и энергетическая ценность блюда, г на 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,25	0,10	19,79	81,06

Технолог: _____

Калькулятор: _____

Технико-технологическая карта ТТК 223

БИГУС «ШКОЛЬНЫЙ» с колбасой

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

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Колбаса вареная	58	56
Масло растительное	4,2	4,2
Масса обжаренных мясopодуkтoв	-	50
Капуста свежая	215	171,9
Масло сливочное	7,5	7,5
Морковь до 1 января	3,75	3
Морковь с 1 января	3,9	3
Лук репчатый	7,2	6
Томатная паста	3,6	3,6
Лимонная кислота	0,14	0,14
Мука пшеничная	1,8	1,8
Сахар-песок	4,5	4,5
Лавровый лист	0,02	0,02
Выход готового блюда	-	50/150

Технология приготовления

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду (20-30 % к массе сырой капусты), лимонную кислоту, масло сливочное, пассерованную томатную пасту и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук репчатый, лавровый лист. За 15-20 минут до готовности капусты добавляют обжаренную колбасу и доводят до готовности. За 5 минут до конца тушения заправляют мучной панировкой, сахаром, солью.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Срок реализации 2 часа. Температура подачи 65° С.

Органолептические показатели

Внешний вид: кусочки колбасных изделий аккуратно нарезаны и равномерно распределены в тушеной капусте

Консистенция: сочная, мягкая

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

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

Пищевая и энергетическая ценность блюда, г на 50/150 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
12,01	15,50	20,98	271,46

Технолог: _____

Калькулятор: _____

Технико-технологическая карта ТТК 280

Шаньга домашняя

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

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	67	67
В том числе на подпыл	1,2	1,2
Сахар	4	4
Масло растительное	4	4
Яйца	1,2	1,2
Соль	1	1
Дрожжи	1	1
Вода	19,8	19,8
Выход теста	-	100
Мука пшеничная	6,8	6,8
Сметана	15	15
Яйца	1,2	1,2
Сахар	2	2
Сметанная смесь	-	25
Масса полуфабриката	-	125
Масло растительное для смазки листов	0,2	0,2
Выход	-	100

Технология приготовления

Готовое тесто делят на куски массой 100 г и раскатывают на лепешки толщиной 10 мм. На смазанный растительным маслом кондитерский лист укладывают лепешки и ставят для расстойки. Перед выпечкой поверхность лепешек смазывают смесью сметанной. Выпекают при температуре 230-240 °С 8-10 минут.

Сметанная смесь: сметану смешивают с мукой, сахаром, яйцом.

Органолептические показатели

Внешний вид: изделие имеет круглую форму, цвет светло-коричневый

Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в состав изделия.

Пищевая и энергетическая ценность изделия, г на 100 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
9,5	6,9	34,2	227,0

Технолог _____

Калькулятор _____

Технико-технологическая карта ТТК 109

Язычок слоёный

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

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Тесто слоёное	60	60
Сахар-песок	6,5	6,5
Выход полуфабриката	-	66,5
Выход	-	50

Технология приготовления

Слоёный полуфабрикат раскатать толщиной 5-6 мм, затем прямоугольной формы размером 7-10 см вырезают лепешки. На стол, посыпанный сахарным песком, кладут лепешки и раскатывают их в длину, прижимая к сахару. Языки укладывают на кондитерский лист, смоченный водой так, чтобы поверхность с сахаром была обращена кверху. Вдоль языка проводят линию зубчатым резцом для предохранения поверхности от вздутия. Выпекают языки при температуре 220-250°C до тех пор, пока сахар на поверхности не начнет слегка плавиться.

Органолептические показатели

Внешний вид: поверхность покрыта кристаллами сахарного песка, на разрезе слоистое строение, цвет светло-желтый, слои легко отделяются, структура воздушная

Форма: прямоугольная

Вкус и запах: свойственные слоеному изделию, без постороннего привкуса и запаха

Пищевая и энергетическая ценность изделия, г на 50 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
3,54	11,1	30,07	234,33

Технолог _____

Калькулятор _____

Технико-технологическая карта ТТК 280

Шаньга домашняя

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

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	67	67
В том числе на подпыл	1,2	1,2
Сахар	4	4
Масло растительное	4	4
Яйца	1,2	1,2
Соль	1	1
Дрожжи	1	1
Вода	19,8	19,8
Выход теста	-	100
Мука пшеничная	6,8	6,8
Сметана	15	15
Яйца	1,2	1,2
Сахар	2	2
Сметанная смесь	-	25
Масса полуфабриката	-	125
Масло растительное для смазки листов	0,2	0,2
Выход	-	100

Технология приготовления

Готовое тесто делят на куски массой 100 г и раскатывают на лепешки толщиной 10 мм. На смазанный растительным маслом кондитерский лист укладывают лепешки и ставят для расстойки. Перед выпечкой поверхность лепешек смазывают смесью сметанной. Выпекают при температуре 230-240 °С 8-10 минут.

Сметанная смесь: сметану смешивают с мукой, сахаром, яйцом.

Органолептические показатели

Внешний вид: изделие имеет круглую форму, цвет светло-коричневый

Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в состав изделия.

Пищевая и энергетическая ценность изделия, г на 100 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
9,5	6,9	34,2	227,0

Технолог _____

Калькулятор _____

Технико-технологическая карта ТТК 109

Язычок слоёный

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

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Тесто слоёное	60	60
Сахар-песок	6,5	6,5
Выход полуфабриката	-	66,5
Выход	-	50

Технология приготовления

Слоёный полуфабрикат раскатать толщиной 5-6 мм, затем прямоугольной формы размером 7-10 см вырезают лепешки. На стол, посыпанный сахарным песком, кладут лепешки и раскатывают их в длину, прижимая к сахару. Языки укладывают на кондитерский лист, смоченный водой так, чтобы поверхность с сахаром была обращена кверху. Вдоль языка проводят линию зубчатым резцом для предохранения поверхности от вздутия. Выпекают языки при температуре 220-250°C до тех пор, пока сахар на поверхности не начнет слегка плавиться.

Органолептические показатели

Внешний вид: поверхность покрыта кристаллами сахарного песка, на разрезе слоистое строение, цвет светло-желтый, слои легко отделяются, структура воздушная

Форма: прямоугольная

Вкус и запах: свойственные слоеному изделию, без постороннего привкуса и запаха

Пищевая и энергетическая ценность изделия, г на 50 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
3,54	11,1	30,07	234,33

Технолог _____

Калькулятор _____

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

Наименование сырья	Расход сырья гр. на полуфабрикаты			Расход сырья гр на 100гр готового изделия
	Тесто	Крошка	Начинка	В натуре нетто, г
Мука пшеничная в/с	63,7	2,02		65,7
Сахар - песок	12,8			12,8
Масло растительное	3,7			3,7
Масло сливочное (для крошки)		2,02		2,02
Яйца	2,6			2,6
Дрожжи прессованные	1			1
Соль	0,7			0,7
Повидло			7,6	7,6
Итого сырья	92,8	4,04		96,84
Вода	25			
Масло растительное для смазки листов				0,35
Выход готового изделия				100

Технология приготовления

Дрожжевое тесто делят на куски определенного веса, подкатывают их в продолговатые лепешки длиной 12-15 см с утолщенными концами. Утолщение расположенное ближе к себе, слегка смазывают повидлом. А середину лепешки кладут немного повидла, предусмотренного рецептурой. Начиная с противоположной стороны, на себя сворачивают лепешку так, чтобы оба утолщения были друг на друга. Рукой или скалкой поджимают лепешку между утолщением и повидлом. В утолщенных местах ножом нарезать 5-6 зубчиков. Изделие укладывают на смазанные маслом растительным листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. Затем посыпают крошкой и выпекают при температуре 230-240 °С.

Для приготовления крошки муку и жир тщательно перемешивают и протирают через сито.

Органолептические показатели

Внешний вид: поверхность покрыта крошкой, окраска равномерная светло-коричневая, мякиш хорошо пропечен, эластичный

Форма: продолговатая в виде двойной лепешки с рифлеными краями с одной стороны

Вкус и запах: приятный сдобный свойственный данному виду изделий

Пищевая и энергетическая ценность блюда, г на 100 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
6,84	5,43	60,65	319,0

Технолог _____

Калькулятор _____

Технико-технологическая карта № 53

Сдоба Выборгская

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

Наименование сырья	Расход сырья гр. на полуфабрикаты			Расход сырья гр на 100гр готового изделия
	Тесто	Крошка	Начинка	В натуре нетто, г
Мука пшеничная в/с	63,7	2,02		65,7
Сахар - песок	12,8			12,8
Масло растительное	3,7			3,7

Масло сливочное (для крошки)		2,02		2,02
Яйца	2,6			2,6
Дрожжи прессованные	1			1
Соль	0,7			0,7
Повидло			7,6	7,6
Итого сырья	92,8	4,04		96,84
Вода	25			
Масло растительное для смазки листов				0,35
Выход готового изделия				100

Технология приготовления

Дрожжевое тесто делят на куски определенного веса, подкатывают их в продолговатые лепешки длиной 12-15 см с утолщенными концами. Утолщение расположенное ближе к себе, слегка смазывают повидлом. А середину лепешки кладут немного повидла, предусмотренного рецептурой. Начиная с противоположной стороны, на себя сворачивают лепешку так, чтобы оба утолщения были друг на друга. Рукой или скалкой поджимают лепешку между утолщением и повидлом. В утолщенных местах ножом нарезать 5-6 зубчиков. Изделие укладывают на смазанные маслом растительным листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. Затем посыпают крошкой и выпекают при температуре 230-240 °С.

Для приготовления крошки муку и жир тщательно перемешивают и протирают через сито.

Органолептические показатели

Внешний вид: поверхность покрыта крошкой, окраска равномерная светло-коричневая, мякиш хорошо пропечен, эластичный

Форма: продолговатая в виде двойной лепешки с рифлеными краями с одной стороны

Вкус и запах: приятный сдобный свойственный данному виду изделий

Пищевая и энергетическая ценность блюда, г на 100 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
6,84	5,43	60,65	319,0

Технолог _____

Калькулятор _____

Технико-технологическая карта ТТК 135

Рис с овощами

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

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	48	48
Масса отварного риса	-	132
Морковь до 1 января	33	26
с 1 января	35	26
Лук репчатый	20	17

Масло растительное	6	6
Масса пассерованной моркови	-	18
Масса пассерованного лука	-	8
Зеленый горошек консервированный	28	18
Масло сливочное	6	6
Выход готового блюда		180

Технология приготовления

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

Требования к оформлению, подаче и реализации

Срок реализации 2 часа, температура подачи 65 ° С

Органолептические показатели

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

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная; овощей мягкая.

Цвет: риса - белый, овощей цвет соответствующий.

Вкус запах: отварного риса с овощами

Пищевая и энергетическая ценность блюда, г на 180 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
4,63	8,67	40,69	259,18

Технолог: _____

Калькулятор: _____

Технико-технологическая карта ТТК 324

Напиток «Лимонад»

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

Наименование сырья	Нетто, г
Апельсины	22*
Вода	210
или лимоны	16*
Вода	214
Сахар	24
Выход готового блюда	200

*Норма закладки указана массой брутто

Технология приготовления

Подготовленные апельсины или лимоны (мытые), мелко нарезают вместе с кожурой, заливают горячей водой, нагревают до кипения, добавляют сахар и варят до готовности.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Готовый напиток разливают по стаканам. Температура подачи 14° С. Срок реализации 2 часа.

Пищевая и энергетическая ценность блюда, г на 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,14	-	25,17	101,21

Технолог: _____

Калькулятор: _____

**Технико-технологическая карта ТТК 308
«Ёжики» мясные**

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

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Фарш куриный	20	19	40	38
Свинина полуфабрикат	-	19	-	38
Лук репчатый	10,7	9	21,4	18
Вода	6	6	12	12
Крупа рисовая	5	5	10	10
Масса готового рассыпчатого риса	-	15	-	30
Мука пшеничная	4	4	8	8
Масса полуфабриката	-	71	-	142
Масло растительное	5	5	10	10
Масса готовых изделий	-	60	-	120
Соус	-	50	-	50
Выход с соусом	-	60/50	-	120/50

Соус красный основной № 528

Бульон или вода	-	50
Масло растительное	1	1
Мука пшеничная	2,5	2,5
Томатная паста	2	2
Морковь до 1 января	5	4
Морковь с 1 января	5,3	4
Лук репчатый	1,2	1
Сахар-песок	0,75	0,75
Выход	-	50

Технология приготовления

Фарш куриный, свинину, лук репчатый пропускают через мясорубку, добавляют отварной рассыпчатый рис, соль, перемешивают и разделяют ёжики в виде шариков. Шарики панируют в муке, укладывают в глубокую посуду, смазанную растительным маслом. Обжаривают в жарочном шкафу или в пароконвектомате, заливают соусом и тушат до готовности.

Приготовление соуса:

Нарезанный лук, морковь пассеруют с маслом растительным, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование еще 10-15 минут.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°C, периодически помешивая, в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета.

Охлажденную до 70-80° С мучную пассеровку разводят теплой водой в соотношении 1 : 4, тщательно размешивают и вводят в кипящую воду, затем добавляют пассерованные с томатной пастой овощи и при слабом кипении варят 45-60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Требования к оформлению, подаче и реализации

При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились. Срок реализации 2 часа с момента приготовления, температура подачи 65° С.

Органолептические показатели

Внешний вид: изделия сохранили свою форму

Консистенция: мягкая, соус немного загустевший

Вкус и запах: в меру соленый, без посторонних привкуса и запахов.

Пищевая и энергетическая ценность блюда, г на 60/50 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
5,78	16,35	10,65	212,83

Технолог _____

Калькулятор _____

Технико-технологическая карта № 156 КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛЯ ПО-КУРАВИНСКИ С СОУСОМ

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

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Минтай, потрошенный без головы	39,2	29,4
Свинина	-	21
Лук репчатый	8,3	7
Картофель с 1.09	9,3	7
Картофель с 1.11	10	7
Картофель с 1.01	10,8	7
Картофель с 1.03	11,7	7
Яйцо	1/14 шт	2,8
Вода	7	7
Сухари панировочные	7	7
Масса полуфабриката	-	80,5
Масло растительное	5,6	5,6
Соус		30
Вода	30	30
Масло растительное	0,6	0,6
Мука	1,5	1,5
Томатная паста	1,2	1,2
Морковь до 1 января	3	2,4
Морковь с 1 января	3,2	2,4
Лук репчатый	0,72	0,6
Сахар-песок	0,45	0,45
Выход готового блюда	-	70/30

Технология приготовления

Филе рыбы с кожей без костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе со свиной, репчатым луком, картофелем, добавляют яйцо, воду, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из

рыбной котлетной массы формируют котлеты, биточки или шницеля, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Приготовление соуса:

Нарезанный лук, морковь пассеруют с маслом растительным, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование еще 10-15 минут.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°C, периодически помешивая в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета.

Охлажденную до 70-80° С мучную пассеровку разводят теплой водой в соотношении 1 : 4, тщательно размешивают и вводят в кипящую воду, затем добавляют пассерованные с томатной пастой овощи и при слабом кипении варят 45-60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Требования к оформлению, подаче и реализации

При отпуске котлеты, шницеля или биточки гарнируют и поливают соусом. Срок реализации 2 часа с момента приготовления, температура подачи 65° С.

Органолептические показатели

Внешний вид: поверхность изделия ровная, слегка выпуклая, без ломаных краев, разрывов, трещин равномерно запанированная, изделия соответствующей формы.

Консистенция: сочная, однородная

Цвет: корочки – золотистый, на разрезе светло – серый.

Вкус и запах: умеренно соленый, приятный, рыбный

Требования к оформлению, подаче и реализации

При отпуске котлеты, шницеля или биточки гарнируют. Срок реализации 2 часа с момента приготовления, температура подачи 65° С.

Органолептические показатели

Внешний вид: поверхность изделия ровная, слегка выпуклая, без ломаных краев, разрывов, трещин равномерно запанированная, изделия соответствующей формы.

Цвет: корочки – золотистый, на разрезе светло – серый.

Вкус и запах: умеренно соленый, приятный, рыбный

Пищевая и энергетическая ценность блюда, г

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
80	9,44	17,98	7,32	228,88
100	11,75	23	9,13	290,90

Технолог: _____

Калькулятор: _____

Технико-технологическая карта № 212

Жаркое «Петушок»

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

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Грудка куриная	100	80	100	80
Картофель с 01.09	266	200	160	120
Картофель с 01.11	286	200	172	120
Картофель с 01.01	308	200	185	120
Картофель с 01.03	334	200	200	120
Лук репчатый	24	20	14,4	12
Морковь до 1 января	12,5	10	7,2	6

Морковь до 1 января	13,3	10	8	6
Масло растительное	10	10	6	6
Томатная паста	5	5	3	3
Масса тушеной птицы	-	50	-	50
Масса готовых овощей	-	250	-	150
Выход готового блюда	-	50/250	-	50/150

Технология приготовления

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

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

Требования к оформлению, подаче и реализации

Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления блюда.

Органолептические показатели

Внешний вид: овощи и кусочки птицы сохранили форму нарезки

Консистенция: овощи мягкие, форма нарезки сохранена

Вкус и запах: овощей и лаврового листа

Пищевая и энергетическая ценность блюда, г

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
200	17,73	19,38	22,06	333,62
300	26,6	29,07	33,09	500,43

Технолог: _____

Калькулятор: _____

Технико-технологическая карта ТТК 150

Напиток из смородины

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

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Смородина свежемороженая	25	25
Сахар-песок	20	20
Вода	-	200
Выход готового блюда	-	200

*Норма закладки указана массой брутто

Технология приготовления

Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок, вновь доводят до кипения и охлаждают.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Готовый напиток разливают по стаканам. Температура подачи 14° С. Срок реализации 2 часа.

Органолептические показатели

Внешний вид: напиток налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: насыщенный, свойственный цвету ягод

Вкус и запах: кисло-сладкий с ароматом, свойственным аромату ягод

Пищевая и энергетическая ценность блюда, г на 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,25	0,10	19,79	81,06

Технолог: _____

Калькулятор: _____

Технико-технологическая карта ТТК 223

БИГУС «ШКОЛЬНЫЙ» с колбасой

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

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Колбаса вареная	58	56
Масло растительное	4,2	4,2
Масса обжаренных мясopодуkтoв	-	50
Капуста свежая	215	171,9
Масло сливочное	7,5	7,5
Морковь до 1 января	3,75	3
Морковь с 1 января	3,9	3
Лук репчатый	7,2	6
Томатная паста	3,6	3,6
Лимонная кислота	0,14	0,14
Мука пшеничная	1,8	1,8
Сахар-песок	4,5	4,5
Лавровый лист	0,02	0,02
Выход готового блюда	-	50/150

Технология приготовления

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду (20-30 % к массе сырой капусты), лимонную кислоту, масло сливочное, пассерованную томатную пасту и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук репчатый, лавровый лист. За 15-20 минут до готовности капусты добавляют обжаренную колбасу и доводят до готовности. За 5 минут до конца тушения заправляют мучной панировкой, сахаром, солью.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Срок реализации 2 часа. Температура подачи 65° С.

Органолептические показатели

Внешний вид: кусочки колбасных изделий аккуратно нарезаны и равномерно распределены в тушеной капусте

Консистенция: сочная, мягкая

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

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

Пищевая и энергетическая ценность блюда, г на 50/150 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
12,01	15,50	20,98	271,46

Технолог: _____

Калькулятор: _____

Технико-технологическая карта ТТК 280

Шаньга домашняя

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

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	67	67
В том числе на подпыл	1,2	1,2
Сахар	4	4

Масло растительное	4	4
Яйца	1,2	1,2
Соль	1	1
Дрожжи	1	1
Вода	19,8	19,8
Выход теста	-	100
Мука пшеничная	6,8	6,8
Сметана	15	15
Яйца	1,2	1,2
Сахар	2	2
Сметанная смесь	-	25
Масса полуфабриката	-	125
Масло растительное для смазки листов	0,2	0,2
Выход	-	100

Технология приготовления

Готовое тесто делят на куски массой 100 г и раскатывают на лепешки толщиной 10 мм. На смазанный растительным маслом кондитерский лист укладывают лепешки и ставят для расстойки. Перед выпечкой поверхность лепешек смазывают смесью сметанной. Выпекают при температуре 230-240 °С 8-10 минут. Сметанная смесь: сметану смешивают с мукой, сахаром, яйцом.

Органолептические показатели

Внешний вид: изделие имеет круглую форму, цвет светло-коричневый

Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в состав изделия.

Пищевая и энергетическая ценность изделия, г на 100 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
9,5	6,9	34,2	227,0

Технолог _____

Калькулятор _____

Технико-технологическая карта ТТК 109

Язычок слоёный

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

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Тесто слоёное	60	60
Сахар-песок	6,5	6,5
Выход полуфабриката	-	66,5
Выход	-	50

Технология приготовления

Слоеный полуфабрикат раскатать толщиной 5-6 мм, затем прямоугольной формы размером 7-10 см вырезают лепешки. На стол, посыпанный сахарным песком, кладут лепешки и раскатывают их в длину, прижимая к сахару. Языки укладывают на кондитерский лист, смоченный водой так, чтобы поверхность с сахаром была обращена кверху. Вдоль языка проводят линию зубчатым резцом для предохранения поверхности от вздутия. Выпекают языки при температуре 220-250°С до тех пор, пока сахар на поверхности не начнет слегка плавиться.

Органолептические показатели

Внешний вид: поверхность покрыта кристаллами сахарного песка, на разрезе слоистое строение, цвет светло-желтый, слои легко отделяются, структура воздушная

Форма: прямоугольная

Вкус и запах: свойственные слоеному изделию, без постороннего привкуса и запаха

Пищевая и энергетическая ценность изделия, г на 50 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
3,54	11,1	30,07	234,33

Технолог _____

Калькулятор _____

Технико-технологическая карта № 53

Сдоба Выборгская

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

Наименование сырья	Расход сырья гр. на полуфабрикаты			Расход сырья гр на 100гр готового изделия
	Тесто	Крошка	Начинка	В натуре нетто, г
Мука пшеничная в/с	63,7	2,02		65,7
Сахар - песок	12,8			12,8
Масло растительное	3,7			3,7
Масло сливочное (для крошки)		2,02		2,02
Яйца	2,6			2,6
Дрожжи прессованные	1			1
Соль	0,7			0,7
Повидло			7,6	7,6
Итого сырья	92,8	4,04		96,84
Вода	25			
Масло растительное для смазки листов				0,35
Выход готового изделия				100

Технология приготовления

Дрожжевое тесто делят на куски определенного веса, подкатывают их в продолговатые лепешки длиной 12-15 см с утолщенными концами. Утолщение расположенное ближе к себе, слегка смазывают повидлом. А середину лепешки кладут немного повидла, предусмотренного рецептурой. Начиная с противоположной стороны, на себя сворачивают лепешку так, чтобы оба утолщения были друг на друга. Рукой или скалкой поджимают лепешку между утолщением и повидлом. В утолщенных местах ножом нарезать 5-6 зубчиков. Изделие укладывают на смазанные маслом растительным листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. Затем посыпают крошкой и выпекают при температуре 230-240 °С.

Для приготовления крошки муку и жир тщательно перемешивают и протирают через сито.

Органолептические показатели

Внешний вид: поверхность покрыта крошкой, окраска равномерная светло-коричневая, мякиш хорошо пропечен, эластичный

Форма: продолговатая в виде двойной лепешки с рифлеными краями с одной стороны

Вкус и запах: приятный сдобный свойственный данному виду изделий

Пищевая и энергетическая ценность блюда, г на 100 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
6,84	5,43	60,65	319,0

Технолог _____

Калькулятор _____

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

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

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

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

		производственных объектов.
14	Печень говяжья Замороженная 1 категории со сроком хранения не более 6-и месяцев	Печень говяжья замороженная, имеет цвет от темно –красного до Темно коричневого. Запах характерен для данного продукта. Печень выпускается в блоках, упаковано в полиэтиленовую пленку и гофрокороб массой не более 20 кг. Соответствует ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции»

Продукция рыбной промышленности

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

Молоко и молочная продукция

№п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
1.	Молоко питьевое стерилизованное, ультрапастеризованное с массовой долей жира 2,5 % (для приготовления	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»

	блюд и кулинарных изделий)	
2.	Молоко питьевое ультрапастеризованное (обогащенное или необогащенное) для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 2,5%	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
3.	Творог с массовой долей жира 5 %	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
4.	Творог с массовой долей жира 9 %	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
5.	Сметана с массовой долей жира 15%	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
6.	Сыры полутвердые с массовой долей жира 45%-50% в пересчете на сухое вещество.	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Массовая доля поваренной соли – не более 2,0 %. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.
7.	Сыры полутвердые с массовой долей жира от 40 до 44,9 % в пересчете на сухое вещество.	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Массовая доля поваренной соли не более 2%. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.
8.	Сыры полутвердые с массовой долей жира от 40% до 50% в пересчете на сухое вещество.	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Массовая доля поваренной соли не более 2%. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.
9.	Сыр мягкий для детского (дошкольного и школьного) питания	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Внешний вид: поверхность продукта чистая, ровная, неподсохшая, неплесневелая. Вкус и запах: чистый молочный, с солоноватым вкусом, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция: однородная, плотная, упругая, слегка ломкая. Допускается легкая мучнистость и незначительное отделение сыворотки. Цвет: белый, белый с кремовым оттенком. Массовая доля жира не более 50 % в пересчете на сухое вещество, массовая доля соли не более 1,8 %. Содержание растительных жиров не допускается. Продукт должен быть расфасован в асептическую упаковку массой нетто, обеспечивающей удобное порционирование.
10.	Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 72,5%	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»

Яйца

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

Продукция хлебопекарной промышленности

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

	сорта	
2.	Хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89 «Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия»* Хлеб зерновой должен вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, крупки пшеничной дробленой, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, яиц куриных, тмина. Поверхность изделий шероховатая с наличием пшеничной дробленой крупки. Форма – продолговатая с округленными или заостренными концами для подовых изделий, для формовых – соответствующая форме, в которой производилась выпечка. Хлеб должен быть пропеченный, мякиш не влажный на ощупь, несколько крошковатый. Вкус и запах соответствует данному виду изделий, без постороннего привкуса и запаха. Не допускается использование маргарина и гидрогенизированных жиров. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба в потребительской нарезке. Содержание в 100 г продукта: жира-1-8 %, белка-8-13 %, углеводов-45-55 %.
3.	Хлеб из смеси муки ржаной и муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами для детского (дошкольного и школьного) питания формовой в нарезке	ГОСТ 31807-2018 «Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия»* Поверхность изделий гладкая или шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Мякиш должен быть пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Пористость должна быть развитая, без пустот и уплотнений. Не допускается наличие в мякише комочков и следов непромеса. Цвет: от светло-коричневого до коричневого, без следов подгорелости. Вкус и запах: соответствующие данному виду хлеба, без постороннего привкуса и запаха. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Влажность мякиша – не более 53,0 %. Кислотность – не более 12 град. Пористость мякиша – не менее 46 %. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость.
4.	Хлеб из муки пшеничной первого сорта, обогащенный витаминами и минералами для детского (дошкольного и школьного) питания подовый в нарезке.	ГОСТ 26987-86. «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия» * Поверхность изделий гладкая или шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Мякиш должен быть пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен восстанавливать свою первоначальную форму. Цвет: светло-коричневый. Вкус и запах: соответствующие данному виду хлеба, без постороннего привкуса и запаха. Влажность мякиша – не более 43,0%. Кислотность – не более 3 град. Пористость мякиша – не менее 67%. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость.
5.	Хлеб белый из пшеничной муки высшего или первого сорта в нарезке	ГОСТ 26987-86. «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия», ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия». По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки.* Содержание в 100г продукта: жира – 1-8%, белка – 8-13%, углеводов – 45-55%

Продукция масложировой промышленности

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
1	Масло кукурузное марки Д	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»

2.	Масло подсолнечное: - рафинированное дезодорированное	Масло растительное рафинированное высшего сорта, предназначено для непосредственного употребления в пищу и для производства пищевых продуктов. Прозрачное, без осадка, без запаха. С перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг жира Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
----	---	---

Продукция мукомольно-крупяной промышленности

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

Продукция плодоовощная свежая

№п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
1.	Картофель продовольственный свежий не ниже первого класса: ранний – картофель урожая	ГОСТ 7176-2017. «Картофель продовольственный. Технические условия»",

	текущего года, реализуемый до 1 сентября; поздний – картофель урожая текущего года, реализуемый с 1 сентября	
2.	Морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия», ГОСТ 1721-85 «Морковь столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия» *
3.	Свекла столовая свежая	ГОСТ 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия», ГОСТ 1722-85 «Свекла столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия» *
4.	Лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017. «Лук репчатый свежий. Технические условия»*
5.	Капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия» *
6.	Томаты свежие	Плоды должны быть свежими, чистыми, здоровыми, по форме и окраске соответствовать данному сорту, без повреждений вредителями и заболеваниями. Соответствие «ГОСТ 34298-2017 Томаты свежие. Технические условия»*
7.	Огурцы свежие	Плоды должны быть свежими, чистыми, здоровыми, по форме и окраске соответствовать данному сорту, без повреждений вредителями и заболеваниями Соответствие «ГОСТ 33932-2016 Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»*
8.	Апельсины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017. «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»*
9.	Лимоны свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017. «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»*
10.	Мандарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017. «Плоды цитрусовых культур. Технические условия» *
11.	Бананы свежие не ниже первого класса	ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия» *
12.	Яблоки свежие поздних сроков созревания не ниже первого сорта	ГОСТ 34314-2017. «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»*
13.	Яблоки свежие ранних сроков созревания первого сорта	ГОСТ 34314-2017. «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»*

Продукция плодоовощная консервная, охлажденная, замороженная и сушеная

№п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности
1.	Томатная паста экстра или высшего сорта без соли	Томатная паста, однородная концентрированная масса от ярко-красного до малинового цвета, запах свойственный концентрированной томатной пасте, без посторонних запахов ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия»
2.	Томатное пюре высшего сорта	ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия»
3.	Огурцы консервированные без добавления уксуса для детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид – огурцы целые длиной до 110мм, диаметром не более 50мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений. Цвет – огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов. Консистенция – огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Вкус и запах – слабо-кислый умеренно-соленый, запах приятный с ароматом пряностей, без посторонних привкусов и запахов. Качество заливки – заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей. Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 55%. Не допускается использование острых (жгучих) специй и приправ (перца, горчицы, хрена и др.).
4.	Огурцы соленые	Внешний вид - огурцы целые длиной до 110мм, диаметром не более 50мм, без

	стерилизованные (консервированные без уксуса) для детского (дошкольного и школьного) питания	плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений. Цвет - огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов. Консистенция - огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Вкус и запах - слабокислый, умеренно-соленый, запах приятный с ароматом пряностей, без посторонних привкусов и запахов. Качество заливки заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей. Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 50%. Не допускается использование острых (жгучих) специй и приправ (перца, горчицы, хрена и др.). Соответствие ГОСТ 31713-2012 «Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия»*
5.	Чернослив целые плоды без косточки высшего сорта	ГОСТ 32896-2014 «Фрукты косточковые сушеные. Технические условия» * Плоды необработанные (несульфитированные); обработанные (сернистым ангидридом) допускаются только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов) - на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация.
6.	Абрикосы сушеные без косточки (курага) высшего сорта	ГОСТ 32896-2014 «Фрукты косточковые сушеные. Технические условия»* Плоды необработанные (несульфитированные); обработанные (сернистым ангидридом) допускаются только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов) - на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация.
7.	Виноград сушеный высшего сорта видов изюм и кишмиш	ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия» *
8.	Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные в ассортименте	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» Кислотность (массовая доля титруемых кислот) не более 1,3 %.
9.	Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания, в том числе обогащенные, в ассортименте	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» Внешний вид и консистенция соков: однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне тары. Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых (за исключением цедры и альbedo). Вкус и аромат: хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам. Для соков из цитрусовых плодов - натуральная, естественная горечь и легкий привкус эфирных масел. Не допускаются посторонние привкус и запах. Цвет: однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки.
10.	Нектары фруктовые и фруктово-овощные в ассортименте	ГОСТ 32104-2013 «Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия»* Кислотность (массовая доля титруемых кислот) не более 1,3 %.
11.	Икра кабачковая	Однородная, равномерно измельченная масса с включениями зелени и пряностей без семян. Консистенция мажущаяся или слегка зернистая, цвет от желтого до светло-коричневого, запах свойственен кабачковой икре. ГОСТ 2654-2017* «Консервы. Икра овощная. Технические условия»
12.	Консервированный зеленый горошек	Зерна целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета, Запах натуральный свойственный зеленому горошку, без посторонних запахов. Цвет зерен, зеленый, светло-зеленый или оливковый. ГОСТ 34112-2017 «Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия»*.
13.	Консервированная кукуруза	Зерна целые, правильно срезанные, цвет зерен золотистый или желтый, запах свойственный вареной кукурузе, без посторонних запахов. ГОСТ 34114-2017 Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия
14.	Фасоль красная консервированная	Зерна фасоли одного типа, однородные по величине в заливке или соусе, цвет зерен однородный, свойственный данному типу фасоли, цвет соуса оранжево-красный. ГОСТ Р 54679-2011* «Консервы из фасоли. Технические условия»

15	Сухофрукты (компотная смесь)	Смесь сухофруктов состоит из смеси сушеных фруктов из целых плодов с косточкой или целых приплюснутых плодов с выдавленной косточкой половинки или кружки (боковые срезы полноценные по мякоти) или дольки плодов. Запах свойственен фруктам. ГОСТ 32896-2014* «Фрукты сушеные. Общие технические условия»
16	Изюм б/к (сушеный виноград)	Масса ягод сушеного винограда сыпучая, без комкования. Ягоды без косточек и плодоножек, запах характерен для данного фрукта. Цвет от золотистого до черного. ГОСТ 6882-88* «Виноград сушеный. Технические условия».
17	Чернослив б/к	Приплюснутые плоды с выдавленной косточкой, половинки плодов правильной круглой и овальной формы со слегка завернутыми краями. Запах характерен для данного фрукта. Цвет однородный черный с синеватым оттенком глянцевый. Упаковка в полиэтиленовый пакет и в гофрокороб массой не более 10 кг ГОСТ 32896-2014* «Фрукты сушеные. Общие технические условия»
18	Абрикос б/к сушеный (курага)	Приплюснутые плоды с выдавленной косточкой, половинки плодов правильной круглой и овальной формы со слегка завернутыми краями. Запах характерен для данного фрукта. Цвет однородный ярко оранжевый, типичный для хорошо вызревших абрикосов. Упаковка в полиэтиленовый пакет и в гофрокороб массой не более 10 кг ГОСТ 32896-2014* «Фрукты сушеные. Общие технические условия».
19	Шиповник сушеный	Плоды цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек ложные плоды разнообразной формы: от шаровидной, яйцевидной или овальной до сильно вытянутой веретеновидной; длина плодов 0,7-3 см, диаметр - 0,6-1,7 см. На верхушке плода имеется небольшое круглое отверстие или пятиугольная площадка. Плоды состоят из разросшегося цветоложа (гипантия) и заключенных в его полости многочисленных плодиков-орешков. Стенки плодов твердые, хрупкие, наружная поверхность блестящая, реже матовая, более или менее морщинистая. Внутри плоды обильно выстланы длинными, очень жесткими щетинистыми волосками. Орешки мелкие, продолговатые, со слабо выраженными гранями. Цвет от оранжево-красного до бурого-красного. ГОСТ 1994-93 «Плоды шиповника. Технические условия» *
20	Черная смородина замороженная	Ягода смородины черной одного помологического сорта без плодоножки, не заражена вредителями, цвет однородный свойственный данному виду ягоды. ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия»*
21	Вишня замороженная	Ягода вишни замороженной одного помологического сорта без плодоножки, не заражена вредителями, цвет однородный свойственный данному виду ягоды. ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия»*
22	Клюква замороженная	Ягода клюквы замороженной одного помологического сорта без плодоножки, не заражена вредителями, цвет однородный свойственный данному виду ягоды. ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия»*
23	Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные в ассортименте	Внешний вид и консистенция соков: однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне тары. Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых (за исключением цедры и альбедо). Вкус и аромат: хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам. Для соков из цитрусовых плодов - натуральная, естественная горечь и легкий привкус эфирных масел. Не допускаются посторонние привкус и запах. Цвет: однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки. Кислотность (массовая доля титруемых кислот) не более 1,3 %.
24	Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания, в том числе обогащенные, в ассортименте	Кислотность (массовая доля титруемых кислот) не более 1,3 %.
25	Нектары фруктовые и фруктово-овощные в ассортименте	Соответствие ГОСТ 32103-2013* «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия.»

Продукция сахарной промышленности

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

Изделия кондитерские мучные и сахаристые

№п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности
1.	Печенье из пшеничной муки не ниже первого сорта - сахарное или затяжное, в том числе витаминизированное	ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»* Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Содержание в 100 г продукта: жира – не более 25г, сахара – не более 25г.
2.	Зефир	ГОСТ 6441-2014 *Вкус и запах Свойственные данному наименованию продукта с учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха. Не допускается привкус диоксида серы, резкий вкус и запах применяемых ароматизаторов Цвет Консистенция: Свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений. У зефира, пастилы на пектине, желирующем крахмале, фулцелларане допускается сероватый оттенок В зависимости от состава может быть: - мягкая, легко поддающаяся разламыванию; - слегка затяжистая для изделий на пектине и с различными добавлениями. Не допускается кристаллов сахара; - затяжистая для зефира и пастилы на желатине и желирующем крахмале Форма:Свойственная данному наименованию продукта, пенообразная, равномерная Различная, без деформаций Поверхность Свойственная данному наименованию продукта, без грубого затвердевания на боковых гранях и выделения сиропа. Глазированные изделия не должны иметь следов «поседения» или повреждения глазури ТУ 9128-008-0066397944-2012 ТУ 9128-001-00357475-2015
3.	Вафли	ГОСТ 14031-2014* Вкус и запах Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов и запахов Поверхность Поверхность вафель без отделки с четким рисунком без вздутий, вмятин и трещин. Поверхность глазированных вафель или вафель с отделкой сухая, не липкая, без сколов, вздутий и трещин, глазурь должна покрывать поверхность вафель ровным или волнистым слоем. Не допускается поседения, засахаривания или увлажнения глазури. Допускается художественная отделка поверхности разными видами глазури (кондитерской, шоколадной, жировой и др.) Форма Разнообразная, плоская или объемная в зависимости от формы вафель. Сдобные вафли могут быть свернуты в форме рулета, трубочки или конуса. Края вафель с ровным обрезом. Допускается для неглазированных и частично глазированных вафель наличие до 7,0% вафель в партии с явно поврежденными углами, неровным обрезом и трещинами на поверхности, не ухудшающими внешний вид изделий, а для вафель без начинки - до 10% в партии ломаных вафель Цвет Цвет вафель от светло-желтого до светло-коричневого. Допускается неравномерность окраски вафель, изготовленных с добавлением сахара, фруктозы, глюкозы. Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единице ТУ- 9137-001-65264046-2011
4.	Пряники	ГОСТ 15810-2014* Вкус и запах Изделия с ярко выраженным сладким вкусом и ароматом, свойственными

		<p>данному наименованию пряничного изделия, соответствующими вносимым вкусоароматическим добавкам, без посторонних привкуса и запаха</p> <p>Структура Изделия с мягкой, связанной структурой, не рассыпающиеся при разламывании</p> <p>Цвет От бело-кремового до темно-коричневого с оттенками различной интенсивности. Цвет мякиша - равномерный по всему объему изделия. Поверхность может быть темнее мякиша, нижняя поверхность темнее верхней.</p> <p>Допускается более темный цвет выступающих рельефов оттиска рисунка или надписи. Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единице</p> <p>Вид в изломе Пропеченные изделия, с равномерной хорошо развитой пористостью, без пустот, закала и следов непромеса. В пряниках с начинкой начинка должна находиться внутри изделия, не допускается вытекание начинки на поверхность изделия. Допускается незначительное уплотнение в местах, граничащих с начинкой. Коврижки с начинкой представляют собой пряничное изделие, состоящее из пластов пряничного полуфабриката, соединенных между собой начинкой. Начинка не должна выступать за края пряничного изделия</p> <p>Поверхность Сухая, без крупных трещин, вздутий, впадин, не подгоревшая, без наплывов. Допускается наличие мелких трещин не более 5% площади поверхности</p>
--	--	--

Продукция чайной, соляной промышленности, пищевые концентраты

№п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности
1.	Чай черный байховый фасованный крупный (листовой) высшего или первого сорта	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный байховый фасованный. Технические условия»* Пакетики для разовой заварки должны быть массой нетто не более 0,75 г.
2.	Соль поваренная пищевая выварочная сортов экстра или высший йодированная	ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия»*
3.	Какао-порошок	ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия»* Какао-порошок на вид от светло-коричневого до темно-коричнево цвета с характерным запахом какао без посторонних запахов.
4.	Какао-напиток быстрорастворимый для детского (дошкольного и школьного) питания, в т.ч. обогащенный микронутриентами	Внешний вид: сыпучая масса коричневого цвета разной степени интенсивности с различными оттенками, допускается наличие неплотно слежавшихся комочков. Вкус и запах: свойственные данному виде продукта, с ароматом ванили, без посторонних привкуса и запаха. Напиток должен разводиться в горячем молоке или воде без комочков. В готовом напитке допускается осадок какао-порошка. В составе напитка не допускается наличие сухого молока.
5	Кисели на плодовых или ягодных экстрактах, концентрированных соках в брикетированном или насыпном виде, в т.ч. обогащенные микронутриентами, в ассортименте	ГОСТ 18488-2000 «Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия»* Однородная сыпучая масса, цвет зависит от применяемого ягодного концентрата. (допускается использование только натуральных ароматизаторов и красителей)
6.	Кофейный напиток злаковый, в том числе обогащенный микронутриентами для	ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия»* Внешний вид: порошок однородной консистенции. Допускается включения частиц сырья согласно рецептуре и уплотнение массы порошка. Готовый напиток должен

	детского питания (дошкольного и школьного возраста)	представлять собой непрозрачную жидкость с нерастворенным осадком. Цвет: коричневый. Вкус и аромат: приятные, ярко выраженные, свойственные компонентам, входящим в состав продукта. Посторонние привкус и запах не допускаются. Массовая доля влаги в концентрате не более 7%. Массовая доля экстрактивных веществ не менее 25%. При производстве продукта не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ.
7.	Напиток кофейный из цикория (сухой растворимый или концентрат), в том числе обогащенный микронутриентами	ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия»* По консистенции концентрат должен представлять собой вязкую концентрированную жидкость без осадка и посторонних частиц. Допускается лёгкая опалесценция. Цвет концентрата темно-коричневый. Вкус и аромат концентрата должен быть горько-кисловатым с ароматом, свойственным данному продукту. Не допускаются присутствие посторонних запахов и привкуса, а также затхлости. Массовая доля растворимых сухих веществ не менее 70%. Растворимость в горячей воде (96-98°C) не более 1 мин. Посторонние примеси не допускаются. При производстве напитка не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ.
8.	Лист лавровый сухой	ГОСТ 17594-81 «Лист лавровый сухой. Технические условия»*
9.	Кислота лимонная	ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия»*
10.	Дрожжи хлебопекарные	ГОСТ Р 54731-2011 * «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия», Дрожжи хлебопекарные прессованные – плотная масса, легко ломается и мажется, цвет равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый, кремовый или желтоватый оттенок. Запах свойственный дрожжам.
11.	Сода пищевая (натрий двууглекислый)	ГОСТ 2156-76 * «Натрий двууглекислый. Технические условия», Сода пищевая, по внешнему виду кристаллический порошок белого цвета без запаха. Упаковывается в картонную коробку массой 500 гр
12.	Ванилин	ГОСТ 16599-71 «Ванилин. Технические условия» *. Кристаллический порошок, цвет от белого до светло-желтого, имеет запах ванили, натуральный
13.	Корица	ГОСТ 29049-91* «Пряности. Корица. Технические условия» Корица молотая порошкообразная, цвет коричневый различных оттенков. Аромат свойственный корице без посторонних запахов.
14.	Укроп сушеный	Укроп 1 сорт в виде листьев на тонких стебельках и частей листьев, цвет зеленый, запах характерный для петрушки, без посторонних запахов. ГОСТ 32065-2013* «Овощи сушеные. Общие технические условия».
15.	Петрушка сушеная	Петрушка 1 сорт в виде пластинок листьев, частей листьев, цвет зеленый, запах характерный для петрушки, без посторонних запахов. ГОСТ 32065-2013* «Овощи сушеные. Общие технические условия»

Примечание:

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

Исполнитель

**Расчет цены
2021 год**

Категории учащихся с 1-го по 11-й классы, получающих бюджетные средства на питание	Количество раз питания в день	Число дней работы	Количество питающихся по льготе	Количество детодней	Размер бюджетных средств в день, выделяемых на питание учащихся, рублей	Начальной (максимальной) цены договора, рублей
Обучающиеся 1-4 классы	1	119	336	39984	64,29	2 570 571.36
Обучающиеся 1-4 классы, имеющие статус дети с ОВЗ и (или) дети-инвалиды	1	119	1	119	84,00	9 996.00
Обучающиеся 5-11 классы. Дети из малообеспеченных семей	1	119	7	833	26.22	21 841.26
Обучающиеся 5-11 классы. Дети из неблагополучных семей и семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации	1	119	0	0	20.00	0.00
Обучающиеся 5-11 классы. Дети с нарушениями здоровья, имеющих заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: МКБ 10 IV E 44 и МКБ 10 IV E 45	1	119	3	357	26.22	9 360.54
Обучающиеся 5-11 классы. Дети с прочими нарушениями здоровья, кроме заболеваний, относящихся к МКБ 10 IV E 44 и МКБ 10 IV E 45	1	119	38	4522	20.00	90 440.00
Обучающиеся 5-11 классы. Дети из многодетных семей	1	119	23	2737	20.00	54 740.00
Обучающиеся 5-11 классы. Дети из семей участников боевых действий	1	119	7	833	20.00	16 660.00
Обучающиеся 5-11 классы. Дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья	2	119	3	357	84.00	29 988.00
ИТОГО:						2 803 597.16

2022 год

Категории учащихся с 1-го по 11-й классы, получающих бюджетные средства на питание	Количество раз питания в день	Число дней работы	Количество питающихся по льготе	Количество детодней	Размер бюджетных средств в день, выделяемых на питание учащихся, рублей	Начальной (максимальной) цены договора, рублей
Обучающиеся 1-4 классы	1	170	336	57120	64.29	3 672 244.80
Обучающиеся 1-4 классы, имеющие статус дети с ОВЗ и (или) дети-инвалиды	1	170	0	0	84.00	0.00
Обучающиеся 5-11 классы. Дети из малообеспеченных семей	1	170	7	1190	26.22	31 201.80
Обучающиеся 5-11 классы. Дети из неблагополучных семей и семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации	1	170	0	0	20.00	0.00
Обучающиеся 5-11 классы. Дети с нарушениями здоровья, имеющих заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: МКБ 10 IV E 44 и МКБ 10 IV E 45	1	170	3	510	26.22	13 372.20
Обучающиеся 5-11 классы. Дети с прочими нарушениями здоровья, кроме заболеваний, относящихся к МКБ 10 IV E 44 и МКБ 10 IV E 45	1	170	38	6460	20.00	129 200.00
Обучающиеся 5-11 классы. Дети из многодетных семей	1	170	23	3910	20.00	78 200.00
Обучающиеся 5-11 классы. Дети из семей участников боевых действий	1	170	7	1190	20.00	23 800.00
Обучающиеся 5-11 классы. Дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья	2	170	2	340	84.00	28 560.00
ИТОГО:						3 976 578.80

2023 год

Категории учащихся с 1-го по 11-й классы, получающих бюджетные средства на питание	Количество раз питания в день	Число дней работы	Количество питающихся по льготе	Количество детодней	Размер бюджетных средств в день, выделяемых на питание учащихся, рублей	Начальной (максимальной) цены договора, рублей
Обучающиеся 1-4 классы	1	170	336	57120	64.29	3 672 244.80
Обучающиеся 1-4 классы, имеющие статус дети с ОВЗ и (или) дети-инвалиды	1	170	0	0	84.00	0.00
Обучающиеся 5-11 классы. Дети из малообеспеченных семей	1	170	7	1190	26.22	31 201.80
Обучающиеся 5-11 классы. Дети из неблагополучных семей и семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации	1	170	0	0	20.00	0.00
Обучающиеся 5-11 классы. Дети с нарушениями здоровья, имеющих заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: МКБ 10 IV E 44 и МКБ 10 IV E 45	1	170	3	510	26.22	13 372.20
Обучающиеся 5-11 классы. Дети с прочими нарушениями здоровья, кроме заболеваний, относящихся к МКБ 10 IV E 44 и МКБ 10 IV E 45	1	170	38	6460	20.00	129 200.00
Обучающиеся 5-11 классы. Дети из многодетных семей	1	170	23	3910	20.00	78 200.00
Обучающиеся 5-11 классы. Дети из семей участников боевых действий	1	170	7	1190	20.00	23 800.00
Обучающиеся 5-11 классы. Дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья	2	170	2	340	84.00	28 560.00
ИТОГО:						3 976 578.80

Заказчик:

МАОУ «Гимназия № 80 г. Челябинска»

Директор _____/Макарова А.В./

Исполнитель:

Директор _____ / _____ /

Номер договора: 80П/21-23

Дата заключения: 30.03.2021 14:11:31 (МСК)

Место подписания: Электронная торговая площадка <https://otc.ru>

Реестровый номер закупки: 32110037983

Предмет закупки: Услуги по организации питания на 2021-2023 гг

Подписан посредством электронной подписи

Расшифровка подписи заказчика

Подписано Макарова Анна Владимировна:

Сертификат: №01A8470087ACС485439FF9E16B00F379

Владелец: МАОУ "ГИМНАЗИЯ № 80 Г. ЧЕЛЯБИНСКА"

Действие: с 04.12.2020 04:10:54 UTC по 04.03.2022 04:20:54 UTC

Дата подписания: 30.03.2021 14:11:31 (МСК)

Расшифровка подписи поставщика

Подписано Воловой Игорь Николаевич:

Сертификат: №02985483002BAC9BBF4079D84437B39EC1

Владелец: АО "УРАЛЬСКИЙ КОМБИНАТ ПИТАНИЯ"

Действие: с 03.09.2020 07:53:10 UTC по 07.09.2021 07:38:01 UTC

Дата подписания: 24.03.2021 06:13:52 (МСК)