**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор МАОУ «СОШ № 14 г. Челябинска»

\_\_\_\_\_\_\_ Т.А. Королева

26.12.2024 г.

**ДОКУМЕНТАЦИЯ**

**ПО ПРОВЕДЕНИЮ АУКЦИОНА В ЭЛЕКТРОННОЙ ФОРМЕ**

**НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

**ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-11 КЛАССЫ И ВОСПИТАННИКОВ ДЕТСКОГО САДА**

**ДЛЯ НУЖД МАОУ «СОШ № 14 г. ЧЕЛЯБИНСКА»**

г. Челябинск

**ПРИГЛАШЕНИЕ К УЧАСТИЮ В АУКЦИОНЕ В ЭЛЕКТРОННОЙ ФОРМЕ**

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 14 г. Челябинска» (далее – Заказчик) (почтовый адрес: 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, д. 34, контактное лицо – Гроханова Елена Сергеевна, 8-951-794-56-43, приглашает принять участие в электронном аукционе на право заключения договора­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­ оказание услуги по организации питания обучающихся и воспитанников , в соответствии с техническим заданием (далее – электронный аукцион).

­­­­В электронном аукционе может принять участие любое юридическое лицо или несколько юридических лиц, выступающих на стороне одного участника закупки, независимо от организационно-правовой формы, формы собственности, места нахождения и места происхождения капитала, за исключением юридического лица, являющегося иностранным агентом в соответствии с Федеральным законом от 14 июля 2022 года N 255-ФЗ "О контроле за деятельностью лиц, находящихся под иностранным влиянием", либо любое физическое лицо или несколько физических лиц, выступающих на стороне одного участника закупки, в том числе индивидуальный предприниматель или несколько индивидуальных предпринимателей, выступающих на стороне одного участника закупки, за исключением физического лица, являющегося иностранным агентом в соответствии с Федеральным законом от 14 июля 2022 года N 255-ФЗ "О контроле за деятельностью лиц, находящихся под иностранным влиянием".

Участники закупки имеют право выступать в отношениях, связанных с осуществлением закупки, как непосредственно, так и через своих представителей. Полномочия представителей участников закупки подтверждаются доверенностью, выданной и оформленной в соответствии с гражданским [законодательством](consultantplus://offline/ref=8CEFBFC3814B8EDAB8DFB52E9C52E276D682E09CEE88330304B381B9913C9687160A0668941B7A32wDu3H).

Подача заявки на участие в электронном аукционе осуществляется только лицами, получившими аккредитацию на электронной площадке.

По результатам электронного аукциона договор заключается с победителем аукциона, а в случаях, предусмотренных законом, с иным участником аукциона, заявка на участие в электронном аукционе, которого признана соответствующей требованиям, установленным документацией об электронном аукционе.

Настоящая документация об электронном аукционе подготовлена в соответствии с положениями Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ « О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» (далее Федеральный закон), а также иным законодательством, регулирующим отношения, связанные с осуществлением закупок.

**ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА АУКЦИОНА В ЭЛЕКТРОННОЙ ФОРМЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование | Значение |
|  | Заказчик, контактная информация | Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 14 г. Челябинска»  (МАОУ «СОШ № 14 г. Челябинска»)  Адрес: 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, д. 34  Номер телефона: +7(351)722-54-15  E-mail: [chel-scool14@yandex.ru](mailto:chel-scool14@yandex.ru)  Ответственное должностное лицо Заказчика: Гроханова Елена Сергеевна (8-951-794-56-43) |
|  | Способ определения Исполнителя (Поставщика, Подрядчика) | Аукцион в электронной форме |
|  | Адрес электронной площадки в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" | ЭТП «РЕГИОН» https://etp-region.ru |
|  | Наименование объекта закупки | Оказание услуги по организации питания обучающихся 1-11 классов и воспитанников детского сада в соответствии с техническим заданием (Раздел 2 к настоящей документации) |
|  | Требования к безопасности, качеству, техническим характеристикам, функциональным характеристикам (потребительским свойствам) товара, работы, услуги, к размерам, упаковке, отгрузке товара, к результатам работы, установленные Заказчиком и предусмотренные техническими регламентами в соответствии с законодательством Российской Федерации о техническом регулировании, документами, разрабатываемыми и применяемыми в национальной системе стандартизации, принятыми в соответствии с законодательством Российской Федерации о стандартизации, иные требования, связанные с определением соответствия поставляемого товара, выполняемой работы, оказываемой услуги потребностям Заказчика. | В соответствии с техническим заданием (Раздел 2 к настоящей документации) |
|  | Описание предмета закупки с указанием функциональных, технических, качественных и эксплуатационных (при необходимости) характеристик объекта закупки | В соответствии с техническим заданием (Раздел 2 к настоящей документации) |
|  | Количество товара, объем работ и услуг | В соответствии с техническим заданием (Раздел 2 к настоящей документации) |
|  | Место, условия и сроки (периоды) поставки товара, выполнения работ, оказания услуг | Место поставки:  - 454052 г. Челябинск, ул. Байкальская, д. 34;  - 454052 г. Челябинск, ул. Байкальская, д. 36;  - 454052 г. Челябинск, ул. Социалистическая, д. 46 (филиал – детский сад).  С 03.02.2025 по 31.12.2025 г., |
|  | Сведения:  - о начальной (максимальной) цене договора (цене лота), | В связи в доведенными лимитами бюджетных обязательств на 2025 год, а также учитывая требования части 2 статьи 72, части 3 статьи 219 Бюджетного Кодекса Российской Федерации начальная (максимальная) цена договора устанавливается в размере 7 567 268 (семь миллионов пятьсот шестьдесят семь тысяч двести шестьдесят восемь) рублей 48 копейки |
|  | Форма, сроки и порядок оплаты товара, работ, услуг | Оплата осуществляется в безналичной форме на расчетный счет Поставщика в течение 30 (тридцати) дней с момента подписания Заказчиком соответствующих документов о принятии товара (накладной, счета-фактуры, универсального передаточного документа и т.п.). |
|  | Обоснование и порядок формирования цены договора (цены лота) (с учетом или без учета расходов на перевозку, страхование, уплату таможенных пошлин, налогов и других обязательных платежей) | Цена Договора включает НДС (если предусмотрен), стоимость товара, тары (упаковки), расходы по доставке товара до места назначения, расходы на погрузочно-разгрузочные работы, транспортные расходы, расходов на получение документов, подтверждающих качество и безопасность товара, страхование, уплату таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей, производственный контроль товара путем проведения лабораторных исследований с предоставлением соответствующих документов. |
|  | Требования к сроку и (или) объему предоставления гарантий качества товара, работ, услуг, к обслуживанию товара, к расходам на эксплуатацию товара (при необходимости) | В соответствии с техническим заданием (Раздел 2 к настоящей документации) |
|  | Сведения о валюте, используемой для формирования цены договора и расчетов с поставщиками (подрядчиками, исполнителями), а также порядок применения официального курса иностранной валюты к рублю Российской Федерации, установленного Центральным банком Российской Федерации, используемого при оплате заключенного договора | Российский рубль |
|  | Размер обеспечения заявки на участие в аукционе, срок и порядок внесения денежных средств в качестве обеспечения такой заявки, реквизиты счета для перечисления указанных денежных средств в случае установления Заказчиком требования обеспечения заявки. | Не установлено |
|  | Размер обеспечения исполнения договора и (или) обеспечения исполнения гарантийных обязательств, срок и порядок их предоставления в случае, если Заказчиком установлено требование обеспечения исполнения договора и (или) обеспечения исполнения гарантийных обязательств | Не установлено |
|  | Требования к содержанию, форме, оформлению и составу заявки на участие в аукционе | Заявка на участие в аукционе должна содержать всю указанную Заказчиком в аукционной документации информацию, а именно:  1) информацию и документы об участнике аукциона, подавшем заявку на участие в аукционе:  - наименование, фирменное наименование (при наличии), место нахождения, почтовый адрес (для юридического лица), идентификационный номер налогоплательщика (при наличии) учредителей, членов коллегиального исполнительного органа, лица, исполняющего функции единоличного исполнительного органа участника аукциона, фамилия, имя, отчество (при наличии), паспортные данные, место жительства (для физического лица), номер контактного телефона; а также о лицах, выступающих на стороне участника;  - копию выписки из единого государственного реестра юридических лиц (для юридического лица), копию выписки из единого государственного реестра индивидуальных предпринимателей (для индивидуального предпринимателя), полученные не ранее чем за шесть месяцев до даты размещения в ЕИС извещения о проведении аукциона, копии документов, удостоверяющих личность (для иного физического лица), надлежащим образом заверенный перевод на русский язык документов о государственной регистрации юридического лица или физического лица в качестве индивидуального предпринимателя в соответствии с законодательством соответствующего государства (для иностранного лица);  - документ, подтверждающий полномочия лица на осуществление действий от имени участника закупки – юридического лица (копия решения о назначении или об избрании либо приказа о назначении физического лица на должность, в соответствии с которым такое физическое лицо обладает правом действовать от имени участника закупки без доверенности. В случае, если от имени участника закупки действует иное лицо, заявка на участие в аукционе должна содержать также доверенность на осуществление действий от имени участника закупки, заверенную печатью (при наличии) участника закупки и подписанную руководителем участника закупки (для юридических лиц) или уполномоченным этим руководителем лицом, либо нотариально заверенную копию такой доверенности. В случае, если указанная доверенность подписана лицом, уполномоченным руководителем участника закупки, заявка на участие в аукционе должна содержать также документ, подтверждающий полномочия такого лица на подписание доверенности;  - документы, подтверждающие соответствие участника закупки требованиям к участникам, установленным Заказчиком в аукционной документации в соответствии с законодательством Российской Федерации к лицам, осуществляющим поставку товара, выполнение работы, оказание услуги, являющихся объектом закупки, и содержащимся в аукционной документации;  - копии учредительных документов участника закупки (для юридических лиц), копия документа, удостоверяющего его личность (для физического лица);  - решение об одобрении или о совершении крупной сделки либо копия такого решения в случае, если требование о необходимости наличия такого решения для совершения крупной сделки установлено законодательством Российской Федерации, учредительными документами юридического лица и если для участника закупки поставка товаров, выполнение работ, оказание услуг, являющихся предметом договора, или внесение денежных средств в качестве обеспечения заявки на участие в аукционе (если обеспечение установлено), обеспечения исполнения договора (если обеспечение установлено) являются крупной сделкой. В случае, если для данного участника закупки поставка товаров, выполнение работ, оказание услуг, являющиеся предметом договора, или внесение денежных средств в качестве обеспечения заявки на участие в аукционе, обеспечения исполнения договора не являются крупной сделкой, участник закупки вправе представить соответствующее письмо;  2) предложение участника аукциона в отношении объекта закупки, в том числе может быть установлено требование о предоставлении предложения о функциональных характеристиках (потребительских свойствах) и качественных характеристиках товара, о качестве работ, услуг и иные предложения об условиях исполнения договора;  3) в случаях, предусмотренных аукционной документацией, также копии документов, подтверждающих соответствие товаров, работ, услуг требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, если в соответствии с законодательством Российской Федерации установлены требования к таким товарам, работам, услугам;  4) документы, подтверждающие квалификацию участника закупки, если Заказчиком установлены соответствующие требования в качестве обязательных для условий допуска к участию в закупке;  5) документ, подтверждающий декларирование о принадлежности к субъектам малого и среднего предпринимательства в случае, если участниками закупки могут быть только субъекты малого и среднего предпринимательства.  6) документы, подтверждающие внесение обеспечения заявки на участие в закупке, за исключением случая, когда обеспечение заявки на участие в закупке предоставляется путем блокирования денежных средств участника закупки оператором электронной площадки (копия платежного поручения, подтверждающая перечисление денежных средств в качестве обеспечения заявки на участие в закупке на счет Заказчика, или копия независимой гарантии), в случае установления Заказчиком требования об обеспечении заявки на участие в закупке.  Заявка на участие в аукционе может содержать эскиз, рисунок, чертеж, фотографию, иное изображение товара, образец (пробу) товара, закупка которого осуществляется. |
|  | Требования к описанию участниками закупки поставляемого товара, который является предметом аукциона, его функциональных характеристик (потребительских свойств), а также его количественных и качественных характеристик, требования к описанию участниками закупки выполняемых работ, оказываемых услуг, которые являются предметом аукциона, их объема и качественных характеристик. | Порядок описания указан в заявке аукциона в электронной форме (Приложение № 2 к настоящей документации) |
|  | Порядок, место, дата начала и дата окончания срока подачи заявок на участие в аукционе | Заявка на участие в аукционе в электронной форме направляется участником размещения на электронную площадка ЭТП «РЕГИОН» <https://etp-region.ru> и/или единая информационная система (http://zakupki.gov.ru) в форме электронного документа  **Дата начала подачи заявок – 27.12.2024г.**  **Дата и время окончания подачи заявок – 13.01.2025 г. до 10:00 ч. (время местное заказчика)** |
|  | Требования к участникам закупки и перечень документов, представляемых участниками закупки для подтверждения их соответствия установленным требованиям | Обязательные требования к участникам закупки:  1) соответствие требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации к лицам, осуществляющим поставку товара, выполнение работы, оказание услуги, являющихся объектом закупки;  2) непроведение ликвидации участника закупки – юридического лица и отсутствие решения арбитражного суда о признании участника закупки – юридического лица или индивидуального предпринимателя несостоятельным (банкротом) и об открытии конкурсного производства;  3) неприостановление деятельности участника закупки в порядке, установленном Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях;  4) отсутствие у участника закупки задолженности по начисленным налогам, сборам и иным обязательным платежам в бюджеты любого уровня или государственные внебюджетные фонды за прошедший календарный год, размер которой превышает двадцать пять процентов балансовой стоимости активов участника закупки по данным бухгалтерской отчетности за последний завершенный отчетный период;  5) обладание участником закупки исключительными правами на результаты интеллектуальной деятельности (или правом использования указанных результатов с возможностью предоставления такого права третьим лицам), если в связи с исполнением договора Заказчик приобретает исключительные права на результаты интеллектуальной деятельности (или получает право использования указанных результатов), за исключением случаев заключения договора на создание произведений литературы или искусства (за исключением программ для электронно-вычислительных машин, баз данных), исполнения, а также заключения договоров на финансирование проката или показа национального фильма;  6) отсутствие у участника закупки (физического лица либо у руководителя), членов коллегиального исполнительного органа, лица, исполняющего функции единоличного исполнительного органа, или главного бухгалтера юридического лица (участника закупки) судимости за преступления в сфере экономики и (или) преступления, предусмотренные статьями 289, 290, 291, 291.1 Уголовного кодекса Российской Федерации (за исключением лиц, у которых такая судимость погашена или снята), а также отсутствие применения в отношении указанных физических лиц наказания в виде лишения права занимать определённые должности или заниматься определенной деятельностью, которые связаны с поставкой товара, выполнением работы, оказанием услуги, являющихся объектом осуществляемой закупки, и административного наказания в виде дисквалификации;  7) участник закупки – юридическое лицо, которое в течение двух лет до момента подачи заявки на участие в закупке не было привлечено к административной ответственности за совершение административного правонарушения, предусмотренного статьей 19.28 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях;  8) декларирование участником закупки своей принадлежности к субъектам малого и среднего предпринимательства в случае, если участниками закупки могут быть только субъекты малого и среднего предпринимательства;  9) участник закупки не является иностранным агентом.  10) отсутствие сведений об участниках закупки в реестре недобросовестных поставщиков, предусмотренном статьей 5 Федерального закона, и (или) в реестре недобросовестных поставщиков, предусмотренном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». |
|  | Требования к участникам закупки и привлекаемым ими субподрядчикам, соисполнителям и (или) изготовителям товара, являющегося предметом закупки, и перечень документов, представляемых участниками закупки для подтверждения их соответствия указанным требованиям, в случае закупки работ по проектированию, строительству, модернизации и ремонту особо опасных, технически сложных объектов капитального строительства и закупки товаров, работ, услуг, связанных с использованием атомной энергии | Не установлены |
|  | Форма, порядок, дата начала и окончания срока предоставления участникам закупки разъяснений положений аукционной документации | Любой участник закупки, получивший аккредитацию на электронной торговой площадке, вправе направить на адрес электронной торговой площадки запрос о разъяснении положений документации  Дата начала срока предоставления участникам размещения заказа разъяснений положений документации о закупке - 22.12.2023 г.  Дата и время окончания срока предоставления участникам размещения заказа разъяснений положений документации о закупке – 09.01.2024 г. до 09:59 ч. ( время местное Заказчика) |
|  | Дата рассмотрения заявок на участие в аукционе | **13.01.2025 г.** |
|  | Дата проведения аукциона | **14.01.2025 г. 10:00 ч. (время местное заказчика)** |
|  | Дата подведения итогов закупки | **14.01.2025 г.** |
|  | Критерии оценки и сопоставления заявок на участие в аукционе, порядок оценки и сопоставления заявок на участие в аукционе | Проверка соответствие содержания заявки и приложенных документов требованиям, установленным аукционной документацией. |
|  | Сведения о возможности Заказчика изменить предусмотренные договором количество товаров, объем работ, услуг | Заказчик по согласованию с поставщиком (исполнителем, подрядчиком) при исполнении договора вправе изменить:  1) предусмотренные договором количество товара, объем работ, услуг. При увеличении количества товара, объема работ, услуг Заказчик по согласованию с поставщиком (исполнителем, подрядчиком) вправе изменить первоначальную цену договора пропорционально изменяемому количеству, объему, а при внесении соответствующих изменений в договор в связи с уменьшением количества товара, объема работ, услуг Заказчик обязан изменить цену договора указанным образом. При уменьшении предусмотренных договором количества товара, объема работ, услуг стороны договора обязаны уменьшить цену договора исходя из цены единицы товара, работы или услуги. Цена единицы дополнительно поставляемого товара или цена единицы товара при уменьшении предусмотренного договором количества поставляемого товара должна определяться как частное от деления первоначальной цены договора на предусмотренное в договоре количество такого товара, за исключением случаев, если цена единицы товара указана в договоре;  2) сроки исполнения обязательств по договору в случае, если необходимость изменения сроков вызвана непредвиденными обстоятельствами, а также в случае увеличения количества товара, объема работ, услуг в соответствии с подпунктом 1 настоящего пункта , требующего увеличения такого срока для поставки, выполнения, оказания дополнительных количества товара, объема работ, услуг соответственно;  3) цену договора:  - путем ее уменьшения без изменения иных условий исполнения договора;  - в случае инфляционного роста цен на основании показателей прогнозного индекса дефлятора, публикуемого Министерством экономического развития Российской Федерации;  - в случае изменения в соответствии с законодательством Российской Федерации регулируемых государством цен (тарифов).  При исполнении договора по согласованию Заказчика с поставщиком (исполнителем, подрядчиком) допускается поставка (использование) товара, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которого являются улучшенными по сравнению с таким качеством и такими характеристиками товара, указанными в договоре. |
|  | Срок, в течение которого Заказчик вправе отказаться от проведения закупки | Заказчик, разместивший в единой информационной системе извещение о проведении закупки, вправе отказаться от ее проведения в любой момент до наступления даты и времени окончания срока подачи заявок на участие в закупке. |
|  | Порядок и срок отзыва заявок на участие в аукционе, порядок внесения изменений в такие заявки | Участник закупки, подавший заявку на участие в аукционе, вправе изменить или отозвать заявку на участие в аукционе в любое время до дня и времени начала рассмотрения заявок на участие в аукционе. |
|  | Срок со дня размещения в ЕИС итогового протокола по результатам аукциона, в течение которого победитель аукциона должен подписать проект договора, порядок заключения такого договора и условия признания победителя аукциона (участника в аукциона) уклонившимся от заключения договора | Договор заключается с использованием программно-аппаратных средств электронной площадки путём направления Заказчиком в течение пяти дней со дня подписания итогового протокола проекта договора победителю аукциона.  В течение пяти дней со дня получения проекта договора победитель аукциона обязан подписать его.  В случае наличия разногласий по проекту договора, направленному Заказчиком, победитель такой закупки составляет протокол разногласий с указанием замечаний к положениям проекта договора, не соответствующим извещению, аукционной документации и своей заявке, с указанием соответствующих положений данных документов. Протокол разногласий направляется Заказчику с использованием программно-аппаратных средств электронной площадки в срок, установленный для подписания договора. Заказчик рассматривает протокол разногласий и в течение трех дней со дня получения протокола разногласий направляет победителю закупки доработанный проект договора либо повторно направляет проект договора с указанием в отдельном документе причин отказа учесть полностью или частично содержащиеся в протоколе разногласий замечания. В течение трех дней со дня повторного получения проекта договора победитель должен подписать его и предоставить соответствующее обеспечение Заказчику.  В случае если победитель аукциона в установленный срок не обеспечивает выполнение условий настоящего пункта, такой победитель признается уклонившимся от заключения договора |
|  | Сведения об антидемпинговых мерах | Не установлено |
|  | Сведения о предоставлении приоритетов товаров российского происхождения, работ, услуг, выполняемых, оказываемых российскими лицами, по отношению к товарам, происходящим из иностранного государства, работам, услугам, выполняемым, оказываемым иностранными лицами | Приоритет товаров российского происхождения, работ, услуг, выполняемых, оказываемых российскими лицами, по отношению к товарам, происходящим из иностранного государства, работам, услугам, выполняемым, оказываемым иностранным лицами (далее – приоритет), при осуществлении закупок товаров, работ, услуг устанавливается в соответствии с требованиями и условиями, установленными Постановлением Правительства Российской Федерации от 16.09.2016 № 925 «О приоритете товаров российского происхождения, работ, услуг, выполняемых, оказываемых российскими лицами, по отношению к товарам, происходящим из иностранного государства, работам, услугам, выполняемым, оказываемым иностранными лицами».  При осуществлении закупок товаров, работ, услуг путем проведения конкурса, при котором победитель закупки определяется на основе критериев оценки и сопоставления заявок на участие в закупке, указанных в документации о закупке, или победителем в котором признается лицо, предложившее наиболее низкую цену договора, оценка и сопоставление заявок на участие в закупке, которые содержат предложения о поставке товаров российского происхождения, выполнении работ, оказании услуг российскими лицами, по стоимостным критериям оценки производятся по предложенной в указанных заявках цене договора, сниженной на 15 процентов, при этом договор заключается по цене договора, предложенной участником в заявке на участие в закупке.  Условием предоставления приоритета является включение в документацию о закупке следующих сведений:  а) участник закупки указывает (декларирует) в заявке на участие в закупке (в соответствующей части заявки на участие в закупке, содержащей предложение о поставке товара) наименования страны происхождения поставляемых товаров.  б) Комиссия вправе отклонить заявку на участие в закупке, в случае предоставления участником закупки недостоверных сведений о стране происхождения товара, указанного в заявке на участие в закупке;  в) Заказчик указывает в документации о закупке сведения о начальной (максимальной) цене единицы каждого товара, работы, услуги, являющихся предметом закупки;  г) отсутствие в заявке на участие в закупке указания (декларирования) страны происхождения поставляемого товара не является основанием для отклонения заявки на участие в закупке и такая заявка рассматривается как содержащая предложение о поставке иностранных товаров;  е) отнесение участника закупки к российским или иностранным лицам осуществляется на основании документов участника закупки, содержащих информацию о месте его регистрации - выписки из единого государственного реестра юридических лиц или нотариально заверенной копии такой выписки (для юридических лиц), выписки из единого государственного реестра индивидуальных предпринимателей или нотариально заверенной копии такой выписки (для индивидуальных предпринимателей), надлежащим образом заверенного перевода на русский язык документов о государственной регистрации юридического лица или физического лица в качестве индивидуального предпринимателя, в соответствии с законодательством соответствующего государства (для иностранных лиц), на основании документов, удостоверяющих личность (для физических лиц);  ж) в заключаемом договоре участник закупки указывает страну происхождения поставляемого товара на основании сведений, содержащихся в заявке на участие в закупке, представленной участником закупки, с которым заключается договор;  з) договор заключается с участником закупки, который предложил такие же, как и победитель закупки, условия исполнения договора или предложение которого содержит лучшие условия исполнения договора, следующие после условий, предложенных победителем закупки, который признан уклонившемся от заключения договора;  и) при исполнении договора, заключенного с участником закупки, которому предоставлен приоритет в соответствии с настоящим Положением о закупке и Постановлением Правительства РФ от 16.09.2016 N 925 "О приоритете товаров российского происхождения, работ, услуг, выполняемых, оказываемых российскими лицами, по отношению к товарам, происходящим из иностранного государства, работам, услугам, выполняемым, оказываемым иностранными лицами", не допускается замена страны происхождения товаров, за исключением случая, когда в результате такой замены вместо иностранных товаров поставляются российские товары, при этом качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) таких товаров не должны уступать качеству и соответствующим техническим и функциональным характеристикам товаров, указанных в договоре.  Приоритет не предоставляется в случаях, если:  а) закупка признана несостоявшейся и договор заключается с единственным участником закупки;  б) в заявке на участие в закупке не содержится предложений о поставке товаров российского происхождения, выполнении работ, оказании услуг российскими лицами;  в) в заявке на участие в закупке не содержится предложений о поставке товаров иностранного происхождения, выполнении работ, оказании услуг иностранными лицами;  г) в заявке на участие в закупке, представленной участником конкурса, содержится предложение о поставке товаров российского и иностранного происхождения, выполнении работ, оказании услуг российскими и иностранными лицами, при этом стоимость товаров российского происхождения, стоимость работ, услуг, выполняемых, оказываемых российскими лицами, составляет менее 50 процентов стоимости всех предложенных таким участником товаров, работ, услуг. |

Приложение № 1  
к документации аукциона в электронной форме

**Обоснование начальной (максимальной) цены контракта**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | **Расчет питания с 01.02.2024 по 31.12.2024** | | | | | | | | |
| **Категории обучающихся с 1-го по 11-й классы, получающих бюджетные средства на питание** | | | **Количество раз питания в день** | **Количество детей** | **Количество дней** | **Количество детодней** | **Размер бюджетных средств в день, выделяемых на питание учащихся, рублей** | **Размер бюджетных средств в день, выделяемых на питание учащихся, рублей** | | | **Начальная (максимальной) цены договора, рублей** |
| За счет федерального бюджета | За счет областного бюджета | За счет бюджета г. Челябинска |
| **1** | | | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования, не отнесённые к отдельным категориям 1 класс | | | 1 | 43 | 148 | 6 364 | 85,15 | 63,76 | 17,98 | 3,41 | 541 894,60 |
| Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования, не отнесённые к отдельным категориям 2-4 класс | | | 1 | 140 | 153 | 21 420 | 85,15 | 63,76 | 17,98 | 3,41 | 1 823 913,00 |
| Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы начального общего образования: обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды 1 классы | | | 2 | 15 | 148 | 2 220 | 160,08 | 63,76 | 17,98 | 78,34 | 355 377,60 |
| Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы общего образования: обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды 2-4 классы | | | 2 | 41 | 153 | 6 273 | 160,08 | 63,76 | 17,98 | 78,34 | 1 004 181,84 |
| Дети из малообеспеченных семей | | | 1 | 2 | 122 | 244 | 85,15 | 0,00 | 32,43 | 52,72 | 20 776,60 |
| Дети с нарушениями здоровья, имеющие заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: заболевания, связанные с недостаточностью питания, не связанные с тяжелой патологией и не требующие специальной диеты (белково-энергетическая недостаточность умеренной и легкой степени (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV Е 44)), и задержку развития, обусловленную белково-энергетической недостаточностью (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV Е 45) | | | 1 | 15 | 122 | 1830 | 85,15 | 0,00 | 32,43 | 52,72 | 155 824,50 |
| **1** | | | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| Дети из семей, находящихся в социально опасном положении, и семей, находящихся в трудной жизненной ситуации | | | 1 | 15 | 122 | 1 830 | 85,15 | 0,00 | 0,00 | 85,15 | 155 824,50 |
| Дети из многодетных семей | | | 1 | 17 | 122 | 2 074 | 85,15 | 0,00 | 0,00 | 85,15 | 176 601,10 |
| Дети из семей участников (ветеранов) боевых действий | | | 1 | 7 | 122 | 854 | 85,15 | 0,00 | 0,00 | 85,15 | 72 718,10 |
| Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: обучающиеся кадетских классов, спортивных классов | | | 1 | 11 | 122 | 1 342 | 30,00 | 0,00 | 0,00 | 30,00 | 40 260,00 |
| Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды 5-11 классов | | | 2 | 39 | 122 | 4 758 | 160,08 | 0,00 | 0,00 | 160,08 | 761 660,64 |
| Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: обучающиеся, один из родителей которых является мобилизованным военнослужащим | | | 2 | 4 | 165 | 660 | 160,08 | 0,00 | 160,08 | 0,00 | 105 652,80 |
| Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: обучающиеся, один из родителей которых является иным участником специальной военной операции | | | 2 | 1 | 165 | 165 | 160,08 | 0,00 | 160,08 | 0,00 | 26 413,20 |
| **ИТОГО ПО ОБУЧАЮЩИМСЯ:** | | | | | | | |  |  |  | **5 241 098,48** |
|  | | | | | | | |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Категории воспитанников, получающих бюджетные средства на питание** | **Количество раз питания в день** | **Количество детей** | **Количество дней** | **Количество детодней** | **Размер бюджетных средств в день, выделяемых на питание учащихся, рублей** | **Размер бюджетных средств в день, выделяемых на питание учащихся, рублей** | | **Размер внебюджетных средств в день, выделяемых на питание воспитанников, рублей** | **Начальная (максимальной) цены договора, рублей** |
| **За счет областного бюджета** | **За счет бюджета г. Челябинска** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| Воспитанники дошкольных отделений при школах, не относящиеся к отдельным категориям | 4 | 50 | 159 | 7 950 | 133,00 | 0,0 | 27,00 | 106,00 | 1 057 350,00 |
| Отдельные категории воспитанников: дети-инвалиды | 4 | 1 | 159 | 159 | 133 | 0,00 | 133,00 | 0,00 | 21 147,00 |
| Дети-сироты; дети, оставшиеся без попечения родителей (опекаемые дети); | 4 | 0 | 159 | 0 | 133,00 | 0,00 | 133,00 | 0,00 | 0,00 |
| Дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а также семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации | 4 | 6 | 159 | 954 | 133,00 | 27,36 | 105,64 | 0,00 | 126 882,00 |
| Дети из многодетных семей, | 4 | 14 | 159 | 2 226 | 133,00 | 0,00 | 80,00 | 53,00 | 296 058,00 |
| Дети у которых один из родителей является инвалидом 1-й или 2-й группы | 4 | 1 | 159 | 159 | 133,00 | 0,00 | 80,00 | 53,00 | 21 147,00 |
| Дети с ограниченными возможностями здоровья | 4 | 35 | 159 | 5 565 | 133,00 | 0,00 | 80,00 | 53,00 | 740 145,00 |
| Дети из семей участников или ветеранов боевых действий | 4 | 3 | 159 | 477 | 133,00 | 0,00 | 48,20 | 84,80 | 63 441,00 |
| **ИТОГО ПО ВОСПИТАННИКАМ:** | | | | | |  |  |  | **2 326 170,00** |
| **ВСЕГО ПО ОБУЧАЮЩИМСЯ И ВОСПИТАННИКАМ:** | | | | | |  |  |  | **7 567 268,48** |

**РАЗДЕЛ II**

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**1. Сведения об основных условиях оказания услуг**

**1.1 Сведения об основных условиях оказания услуг по организации горячего питания обучающихся**

**1) Наименование заказчика:** Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 14 г. Челябинска».

**2) Место оказания услуг:**

г. Челябинск, ул. Байкальская, 34 2 этаж

г. Челябинск, ул. Байкальская, 36 2 этаж

**3) Сроки оказания услуг:** 03.02.2025г. – 31.05.2025 г. с 01.09.2025 – 31.12.2025 г.

**4) График оказания услуг:**

Режим работы школы:

ул. Байкальская, д. 34: с 08 часов 00 минут по 19 часов 00 минут. Количество смен: 2;

ул. Байкальская, д. 36: с 08 часов 00 минут по 17 часов 00 минут. Количество смен: 2.

Расписание работы столовой расположенной по адресу: 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, 34, 2 этаж, для организации питания обучающихся, получающих бюджетные средства на питание на 2025г.:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Смена** | **Перемена** | **Продолжительность** | **Классы** |
| 1 | 2 | 9.40 – 10.00 | 5А; 5Б |
| 3 | 10.40 – 11.00 | 7А;7Б; 11 |
| 4 | 11.40 – 12.00 | 9А; 9Б; 10 |
| 5 | 12.40 – 13.00 | 5А; 5Б; 7Б; 9А; 9Б; 10; 11 |
| 2 | 1 | 14.40 – 15.00 | 6А; 6Б; 8А; 8Б |
| 2 | 15.40 – 16.00 | 6А; 6Б; 8А; 8Б |

Расписание работы столовой расположенной по адресу: 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, 36, 2 этаж, для организации питания обучающихся, получающих бюджетные средства на питание на 2025г.:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Смена** | **Перемена** | **Продолжительность** | **Классы** |
| 1 | 1 | 08.40 – 09.00 | 1В; 2В; 3В; 4В |
| 2 | 9.40 – 10.00 | 1А; 1Б |
| 3 | 10.40 – 11.00 | 2А; 2Б |
| 4 | 11.40 – 12.00 | 3А; 3Б |
| 5 | 12.40 – 13.00 | 1В; 2В; 3В; 4В |
| 2 | 1 | 13.30 – 13.50 | Группа по присмотру |
| 2 | 14.40 – 15.00 | 4А; 4Б |
| 3 | 15.40 – 16.00 | 4А; 4Б |

**5) Категории и количество обучающихся:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Категории учащихся с 1-го по 11-й классы, получающих бюджетные средства на питание** | **Количество раз питания в день** | **Количество детей** |
|  |
| **1** | **2** | **3** |  |
| Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования, не отнесённые к отдельным категориям 1 класса | 1 | 43 |  |
| Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы начального общего образования: обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды 1 класса | 2 | 15 |  |
| Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования, не отнесённые к отдельным категориям 2-4 классов | 1 | 140 |  |
| Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы начального общего образования: обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды 2-4 классов | 2 | 41 |  |
| Дети из малообеспеченных семей | 1 | 2 |  |
| Дети с нарушениями здоровья, имеющие заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: заболевания, связанные с недостаточностью питания, не связанные с тяжелой патологией и не требующие специальной диеты (белково-энергетическая недостаточность умеренной и легкой степени (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV Е 44)), и задержку развития, обусловленную белково-энергетической недостаточностью (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV Е 45) | 1 | 15 |
| Дети из семей, находящихся в социально опасном положении, находящихся в трудной жизненной ситуации | 1 | 15 |
| Дети из многодетных семей | 1 | 17 |
| Дети из семей участников (ветеранов) боевых действий | 1 | 7 |
| Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: обучающиеся кадетских классов, спортивных классов | 1 | 11 |
| Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды 5-11 классов | 1 | 33 |
| Обучающиеся, один из родителей которых является военнослужащим | 2 | 5 |
| Обучающиеся, один из родителей которых является военнослужащим, погибшим (умершим) в результате участия в специальной военной операции | 2 | 0 |

Примерное десятидневное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание в 2025 году в размере 85 (восьмидесяти пяти) рублей 15 копеек в день (Приложение 1/1 к техническому заданию):

- Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных образовательных организациях, не отнесенные к отдельным категориям (1-4 классы);

Примерное десятидневное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание в 2025 году в размере 85 (восьмидесяти) рублей 15 копеек в день (Приложение 1/2 к техническому заданию):

- Дети из малообеспеченных семей;

- Дети с нарушениями здоровья, имеющие заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: заболевания, связанные с недостаточностью питания, не связанные с тяжелой патологией и не требующие специальной диеты (белково-энергетическая недостаточность умеренной и легкой степени (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV Е 44)), и задержку развития, обусловленную белково-энергетической недостаточностью (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV Е 45)

- Дети из семей, а также семей, находящихся в социально опасном положении, находящихся в трудной жизненной ситуации;

- Дети из многодетных семей;

- Дети из семей участников (ветеранов) боевых действий;

Примерное десятидневное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание в 2025 году в размере 160 (ста шестидесяти) рублей 08 копеек в день (Приложение 1/3 к техническому заданию):

- Отдельные категории обучающихся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных образовательных организациях - дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья.

Примерное десятидневное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание в 2025 году в размере 160 (ста шестидесяти) рублей 08 копеек в день (Приложение 1/4 к техническому заданию):

- Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: дети с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды

Примерное десятидневное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание в 2025 году в размере 160 (ста шестидесяти) рублей 08 копеек в день (Приложение 1/5 к техническому заданию):

- Обучающиеся, один из родителей которых является военнослужащим;

- Обучающиеся, один из родителей которых является военнослужащим, погибшим (умершим) в результате участия в специальной военной операции;

- Обучающийся, один из родителей которых является иным участником специальной военной операции;

- Обучающийся, один из родителей которых является иным участником специальной военной операции, погибшим (умершим) в результате участия в специальной военной операции.

6) Исполнитель предоставляет 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.

**1.2 Сведения об основных условиях оказания услуг по организации горячего питания воспитанников**

**1) Наименование заказчика:** Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 14 г. Челябинска».

**2) Место оказания услуг:**

г. Челябинск, ул. Социалистическая, 46 1 этаж

**3) Сроки оказания услуг:** с 03.02.2025г. – 31.12.2025 г.

**4) График оказания услуг:**

Режим работы детского сада: с 07 часов 00 минут по 19 часов 00 минут .

Расписание работы пищеблока, расположенного по адресу: г. Челябинск, ул. Социалистическая, д. 46, для организации питания воспитанников, получающих бюджетные и внебюджетные средства на питание в 2025г.:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| График приема пищи | Продолжительность | Группы |
| Завтрак | с 08 час 00 мин до 09 час 00 мин | Первая младшая группа  Вторая младшая группа  Средняя группа  Старшая группа  Старшая группа  Подготовительная группа |
| Второй завтрак | с 10 час 00 мин до 10 час 20 мин | Первая младшая группа  Вторая младшая группа  Средняя группа  Старшая группа  Старшая группа  Подготовительная группа |
| Обед | с 11 час 05 мин до 12 час 00 мин | Первая младшая группа  Вторая младшая группа  Средняя группа  Старшая группа  Старшая группа  Подготовительная группа |
| Полдник уплотненный | с 15 час 50 мин до 16 час 30 мин | Первая младшая группа  Вторая младшая группа  Средняя группа  Старшая группа  Старшая группа  Подготовительная группа |

**5) Категории и количество воспитанников:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Категории воспитанников, получающих бюджетные средства на питание** | **Количество раз питания в день** | **Количество детей** |
|  |
| Воспитанники, не относящиеся к отдельным категориям | 4 | 50 |  |
| Дети-инвалиды; слабослышащие дети; дети, имеющие диагноз: детский церебральный паралич, задержка психического развития, нарушение интеллекта (умственно отсталые дети) | 4 | 1 |  |
| Дети-сироты; дети, оставшиеся без попечения родителей (опекаемые дети); | 4 | 0 |  |
| Дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а также семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации | 4 | 6 |
| Дети из многодетных семей, | 4 | 14 |
| Дети у которых один из родителей является инвалидом 1-й или 2-й группы | 4 | 1 |
| Дети с ограниченными возможностями здоровья | 4 | 35 |
| Дети из семей участников или ветеранов боевых действий | 4 | 3 |

Примерное двухнедельное меню для воспитанников в возрасте 1,5-3 года, получающих бюджетные средства и внебюджетные средства на питание в 2025 году в размере 133 (сто тридцать три) рубля 00 копеек в день (Приложение 1/6 к техническому заданию):

- Воспитанники дошкольных отделений при школах, не отнесенные к отдельным категориям;

- Дети-сироты; дети, оставшиеся без попечения родителей (опекаемые дети); дети-инвалиды; слабослышащие дети; дети, имеющие диагноз: детский церебральный паралич, задержка психического развития, нарушение интеллекта (умственно отсталые дети);

- Дети из многодетных семей; дети у которых один из родителей является инвалидом I или II группы; дети с ограниченными возможностями здоровья;

- Дети из семей участников боевых действий;

- Дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а также семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации.

Примерное двухнедельное меню для воспитанников в возрасте 3-7 лет, получающих бюджетные средства и внебюджетные средства на питание на 2025 год в размере 133 (сто тридцать три) рубля 00 копеек в день (Приложение 1/7 к техническому заданию):

- Воспитанники дошкольных отделений при школах, не отнесенные к отдельным категориям;

- Дети-сироты; дети, оставшиеся без попечения родителей (опекаемые дети); дети-инвалиды; слабослышащие дети; дети, имеющие диагноз: детский церебральный паралич, задержка психического развития, нарушение интеллекта (умственно отсталые дети);

- Дети из многодетных семей; дети у которых один из родителей является инвалидом I или II группы; дети с ограниченными возможностями здоровья;

- Дети из семей участников боевых действий;

- Дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а также семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации.

6) Исполнитель предоставляет услугу по письменной заявке Заказчика услуг в соответствии с графиком работы пищеблока.

Срок предоставления заявки Исполнителю Заказчиком ежедневно за 1 день до даты оказания услуги (до 15 часов 00 минут текущего дня), в случае уточнения по количеству питающихся в учреждении – до 08 часов 00 минут утра на текущий день.

В заявке указываются: количество питающихся по группам, 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 23 декабря 2021 года N 2425Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия, внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2020 г. N 2467 и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации; на каждую партию пищевых продуктов должны быть документы изготовителя пищевых продуктов, подтверждающие их качество и безопасность, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы, подтверждающие их происхождение, с указанием принадлежности к определенной партии, сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.

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

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

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

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

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

- СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

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

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

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

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

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

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

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

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

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

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

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

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

**3. Требования к ценообразованию**

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

**4. Требования к организации питания:**

**В связи с нетиповой постройкой зданий школы Заказчика (ул. Байкальская, д. 34 и ул. Байкальская, д. 36) и невозможностью проведения полного цикла приготовления питания для обучающихся непосредственно в пищеблоках школы, организация питания обучающихся осуществляется следующим образом:**

- **первое блюдо, второе блюдо, третье блюдо, выпечка, хлеб готовятся на производственных площадях Исполнителя и доставляются Исполнителем в пищеблоки Заказчика в виде готовой продукции в специализированных термоконтейнерах (**изотермические емкости**).**

1) Обеспечение ежедневного горячего питания обучающихся, получающих бюджетные средства на питание и воспитанников, получающих бюджетные и внебюджетные средства на питание в соответствии с меню (Приложение № 2 к Договору).

2) Согласование с руководителем Учреждения:

- меню горячих завтраков (обедов) на период 14 дней*,* для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет 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.

- в детском саду для групп с 12-часовым пребывания детей организовать 4-х разовое питание (завтрак, второй завтра, обед, полдник уплотненный) ежедневное горячее питание воспитанников в соответствии с *СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»*, в соответствии с меню (Приложение № 2 к Договору). На основании двухнедельного меню составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд с учетом возрастной категории детей.

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

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

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

6) Для доставки продукции, используемой для оказания услуг, на объект Заказчика 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.

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

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

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

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

При производстве продукции, предназначенной для питания детей и подростков, и организации их питания используется ассортимент (номенклатура) пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов приведенный в приложении № 3 к Договору 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 23 декабря 2021 года N 2425Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия, внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2020 г. N 2467 и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации; 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 Е200-Е266 и Е280-Е283), 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 Е-140, Е-160-163, Е160а, Е101). 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 (Е250) 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 и воспитанников, 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](consultantplus://offline/ref=9FADFAD757930F0B8FA42C5DB202086D749B5A0DC78AE7C46E6F98735B1CA1B843521471D4W1T4K) 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» ( с изменениями от 31.10.2017 № 34/4) для организации горячего питания учащихся и их работников.

Срок предоставления указанных прав на такое имущество не может превышать срок исполнения государственного или муниципального контракта либо договора.

Передаваемое недвижимое имущество:

Нежилые помещения, расположенные по адресу: 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, 34 согласно план-схеме 1, пищеблок и обеденный зал на втором этаже здания школы общей площадью 56,8 кв.м. в том числе:

- кухня – 17, кв. м;

- столовая – 39,8 кв.м.

Нежилые помещения, расположенные по адресу: 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, 36 согласно план-схеме 2, пищеблок и обеденный зал на втором этаже здания школы общей площадью 53,5 кв.м. в том числе:

-кухня – 16,1 кв.м;

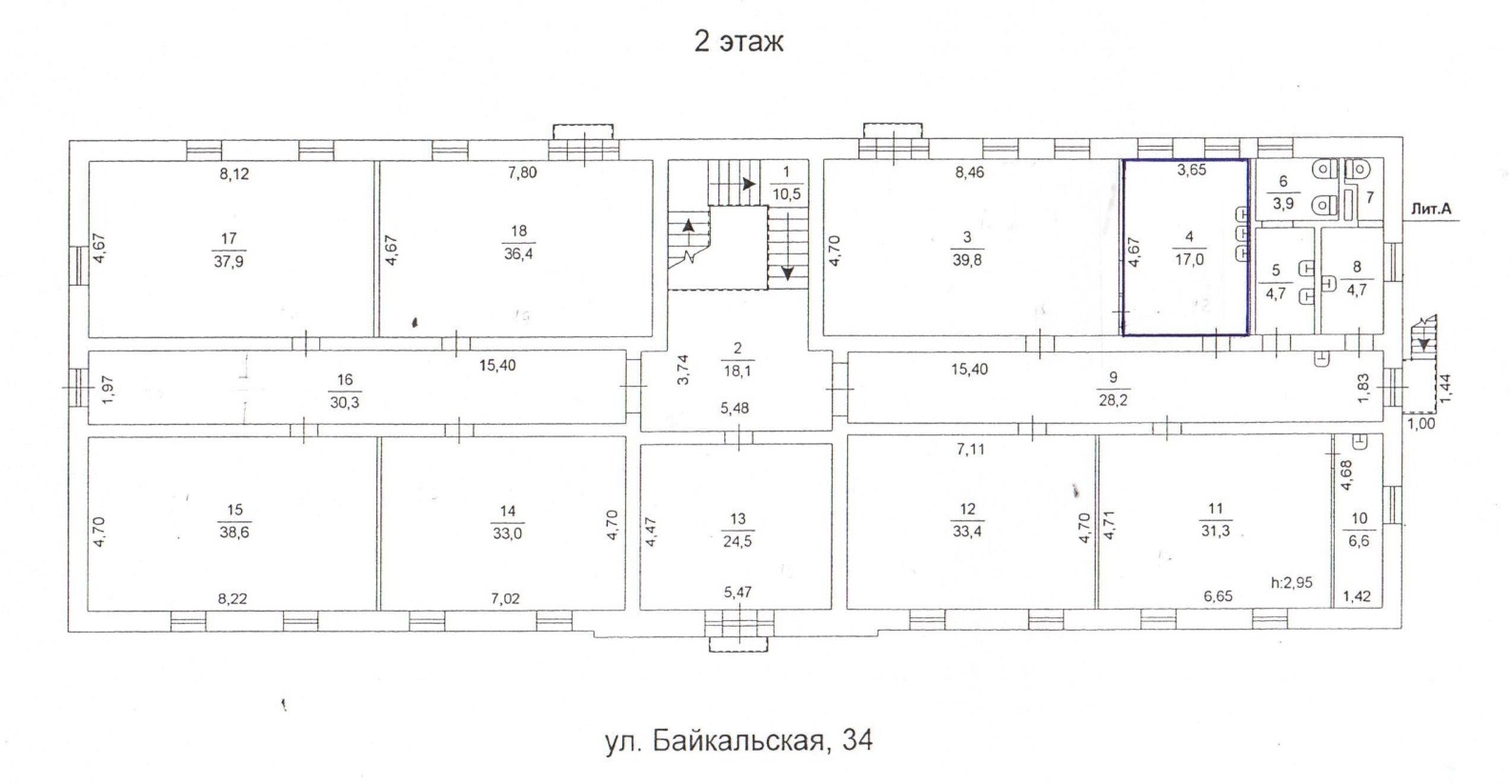
- столовая – 37,4 кв. м.

Нежилые помещения, расположенные по адресу: 454052, г. Челябинск, ул. Социалистическая, 46 согласно план-схеме 3, пищеблок и на первом этаже здания детского сада общей площадью 44,7 кв.м. в том числе:

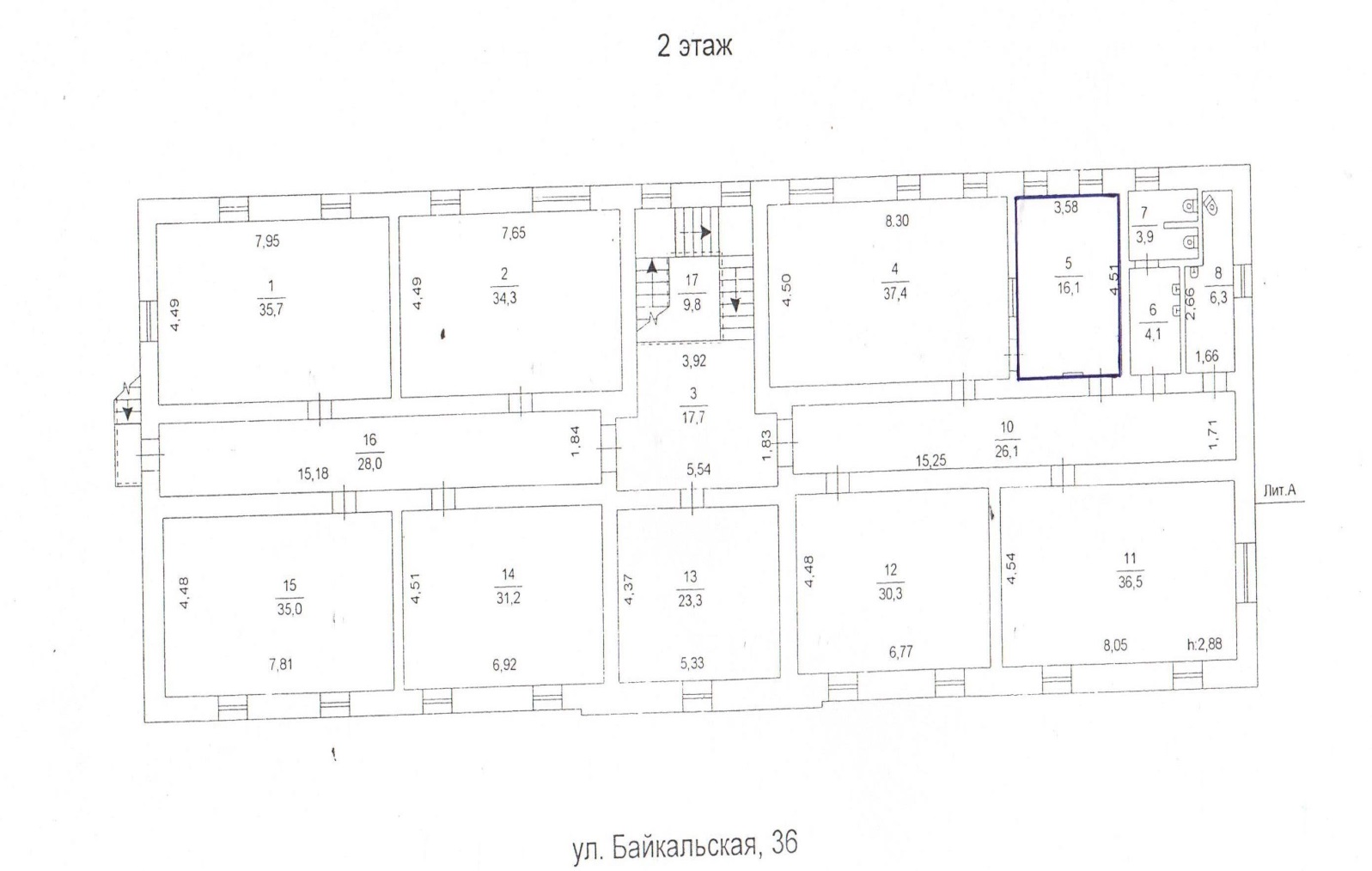
- кухня -37,2 кв.м;

- склад – 7,5 кв.м.

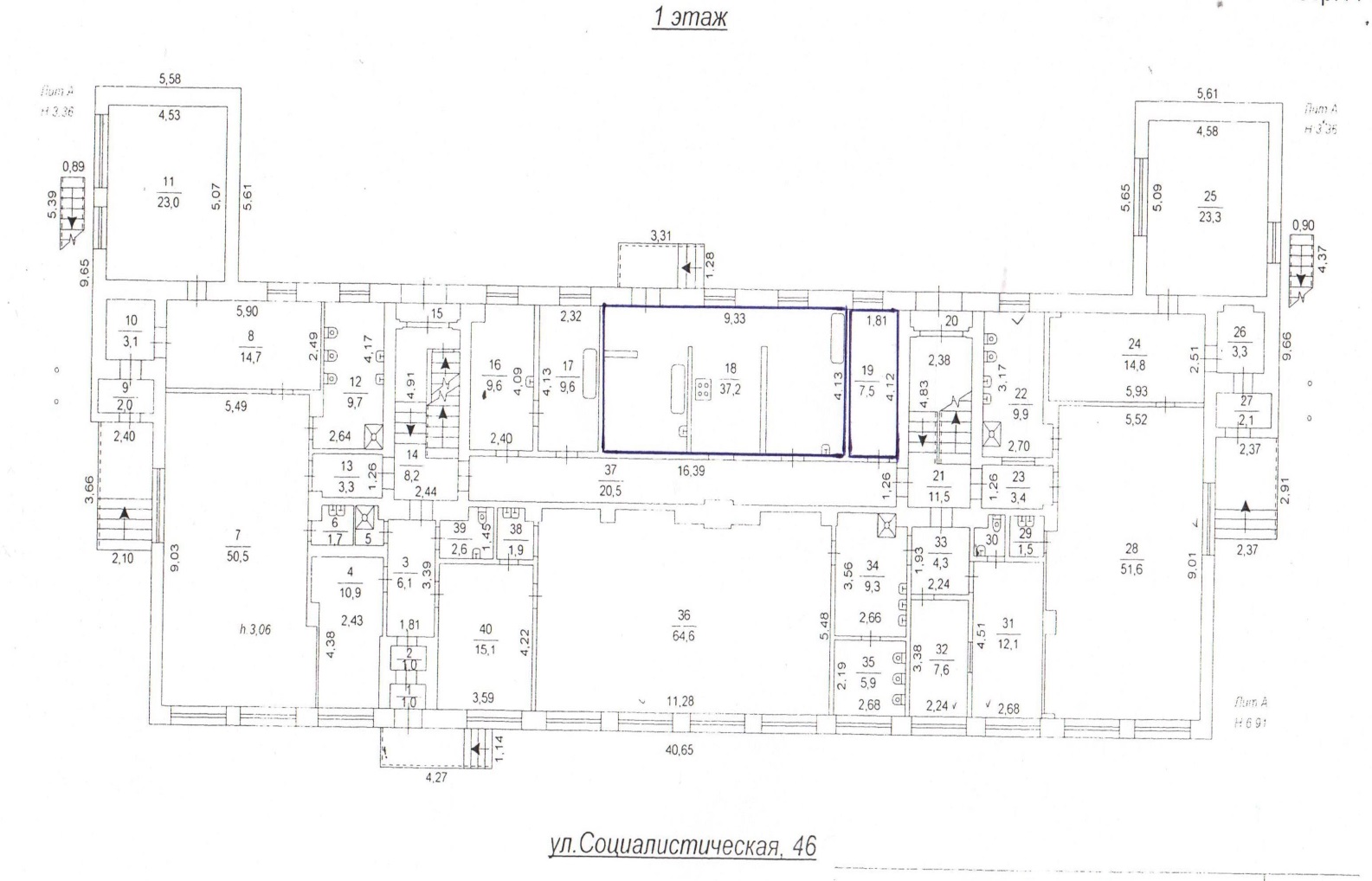
План схема № 1 (Столовая, кухня)



План схема № 2 (Столовая, кухня)



План схема № 3



**Перечень передаваемого движимого имущества (оборудования и инвентаря), находящегося на территории Ссудодателя**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Перечень основных  средств, передаваемых в безвозмездное пользование | Кол-во, шт. | Инвентарный номер | Балансовая стоимость (руб.) | Месторасположение основного средства (адрес) |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| Мармит вторых блюд | 1 | 00001380704 | 32074,00 | Байкальская, 34 |
| Плита "ПЭ-0,54-СП" | 1 | 000100630890 | 26000,00 | Байкальская, 34 |
| Стеллаж для тарелок | 1 | 000100630782 | 23723,00 |  |
| Стол оцинкованный | 1 | 101.06.2-529 | 4710,00 | Байкальская, 34 |
| Стеллаж 1000\*400\*1600 4 полки | 1 | 101.06.1-275 | 13000,00 | Байкальская, 34 |
| Стол оцинкованный 1000\*500\*860 | 1 | 101.06.2-529 | 4710,00 | Байкальская, 34 |
| Стол разделлчный 1000\*500\*860 | 1 | 101.06.1-277 | 4116,00 | Байкальская, 34 |
| Стол разделочный 900\*500\*860 | 1 | 101.06.1-279 | 4149,00 | Байкальская, 34 |
| Холодильник бытовой "Атланта" | 1 | 000100631021 | 5000,00 | Байкальская, 34 |
| Шкаф | 1 | 101.06.2-507 | 8800,00 | Байкальская, 34 |
| Обеденный стол | 1 | 101.06.1.1-120 | 3616,25 | Байкальская, 34 |
| Обеденный стол | 1 | 101.06.1.1-121 | 3616,25 | Байкальская, 34 |
| Обеденный стол | 1 | 101.06.1.1-122 | 3616,25 | Байкальская, 34 |
| Обеденный стол | 1 | 101.06.1.1-123 | 3616,25 | Байкальская, 34 |
| Обеденный стол | 1 | 101.06.1.1-124 | 3616,25 | Байкальская, 34 |
| Обеденный стол | 1 | 101.06.1.1-125 | 3616,25 | Байкальская, 34 |
| Обеденный стол | 1 | 101.06.1.1-126 | 3616,25 | Байкальская, 34 |
| Обеденный стол | 1 | 101.06.1.1-127 | 3616,25 | Байкальская, 34 |
| Обеденный стол | 1 | 101.06.1-248 | 4400,00 | Байкальская, 34 |
| Обеденный стол | 1 | 101.36.4-820 | 2945,00 | Байкальская, 34 |
| Обеденный стол | 1 | 101.06.1-249 | 4400,00 | Байкальская, 34 |
| Табурет мягкий | 12 | 101.06.1-256 | 6000,00 | Байкальская, 34 |
| Табурет | 42 | 101.06.2.3-128 | 21449,82 | Байкальская, 34 |
| Облучатель-рециркулятор медицинский «СН-211-130-М/1» | 1 | 101.34.4-238 | 19000,00 | Байкальская, 34 |
| Стол производственный 1500\*700\*860 | 1 | б/н | 3200,00 | Байкальская, 34 |
| Весы МТ-30 МДА Красная армия | 1 | б/н | 3900,00 | Байкальская, 34 |
| Облучатель-рециркулятор | 1 | б/н | 3900,00 | Байкальская, 34 |
| Полка для тарелок | 2 | 000100630783 | 26000,00 | Байкальская, 36 |
| Ванна моечная | 1 | 101.06.2.3-0001 | 18500,00 | Байкальская, 36 |
| Стеллаж | 1 | 101.06.1-276 | 13000,00 | Байкальская, 36 |
| Плита электрическая 2-х комфорочная | 1 | 00001380705 | 19983,00 | Байкальская, 36 |
| Стол разделочно -производственный | 1 | 000100630780 | 8900,00 | Байкальская, 36 |
| Стол разделочно -производственный | 1 | 000100630781 | 8900,00 | Байкальская, 36 |
| Стол разделочный 900\*500\*450 | 1 | 101.06.1-280 | 4149,00 | Байкальская, 36 |
| Стол разделочный 1000\*750\*700 | 1 | 101.36.4-820 | 2945,00 | Байкальская, 36 |
| Холодильник "Свияга" | 1 | 000001380703 | 8719,00 | Байкальская, 36 |
| Шкаф | 1 | 101.06.2-506 | 8800,00 | Байкальская, 36 |
| Шкаф для одежды | 1 | 101.06.4-630 | 5320,00 | Байкальская, 36 |
| Шкаф малый | 1 | 101.06.4-637 | 1750,00 | Байкальская, 36 |
| Обеденный стол | 1 | 101.06.1-244 | 4400,00 | Байкальская, 36 |
| Обеденный стол | 1 | 101.06.1-245 | 4400,00 | Байкальская, 36 |
| Обеденный стол | 1 | 101.06.1-246 | 4400,00 | Байкальская, 36 |
| Обеденный стол | 1 | 101.06.1-247 | 4400,00 | Байкальская, 36 |
| Обеденный стол | 1 | 101.06.1-250 | 4400,00 | Байкальская, 36 |
| Обеденный стол | 1 | 101.06.1-251 | 4400,00 | Байкальская, 36 |
| Обеденный стол | 1 | 101.06.1-252 | 4400,00 | Байкальская, 36 |
| Обеденный стол | 1 | 101.06.1-253 | 4400,00 | Байкальская, 36 |
| Обеденный стол | 1 | 101.06.1-254 | 4400,00 | Байкальская, 36 |
| Табурет мягкий | 44 | 101.06.1-256 | 22000,00 | Байкальская, 36 |
| Табурет | 10 | 101.06.2.3-128 | 5107,10 | Байкальская, 36 |
| Облучатель-рециркулятор медицинский «СН-211-130-М/1» | 1 | 101.34.4-237 | 19000,00 | Байкальская, 36 |
| Облучатель-рециркулятор | 1 | б/н | 3900,00 | Байкальская, 36 |
| Весы МТ-30 МДА Красная армия | 1 | б/н | 3900,00 | Байкальская, 36 |
| Весы настольные | 1 | 000100630887 | 5700,00 | Социалистическая, 46 |
| Весы товарные | 1 | 000100630886 | 6525,00 | Социалистическая, 46 |
| Картофелечистка | 1 | 000100630891 | 17500,00 | Социалистическая, 46 |
| Котел пищеварочный | 1 | 000100630898 | 58500,00 | Социалистическая, 46 |
| Плита электрическая с духовым шкафом | 1 | 00001380728 | 48000,00 | Социалистическая, 46 |
| Подставка под кипятильник | 1 | 0001006301141 | 4200,00 | Социалистическая, 46 |
| Стеллаж на 4 полки | 1 | 0001006301061 | 11844,23 | Социалистическая, 46 |
| Стеллаж на 4 полки | 1 | 0001006301064 | 11844,23 | Социалистическая, 46 |
| Стеллаж на 4 полки | 1 | 0001006301065 | 11844,23 | Социалистическая, 46 |
| Стеллаж на 4 полки | 1 | 0001006301066 | 11844,23 | Социалистическая, 46 |
| Стол производственный | 1 | 0001006301056 | 6668,71 | Социалистическая, 46 |
| Стол производственный | 1 | 0001006301057 | 6668,71 | Социалистическая, 46 |
| Стол производственный | 1 | 0001006301058 | 7138,32 | Социалистическая, 46 |
| Стол производственный | 1 | 0001006301059 | 7138,32 | Социалистическая, 46 |
| Стол производственный | 1 | 0001006301060 | 3869,82 | Социалистическая, 46 |
| Универсальная кухонная машина | 1 | 000100630892 | 58760,00 | Социалистическая, 46 |
| Холодильник бытовой однокамерный | 1 | 000100630881 | 11650,00 | Социалистическая, 46 |
| Холодильник бытовой двухкамерный | 1 | 000100630882 | 19500,00 | Социалистическая, 46 |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 1 | 000100630894 | 31000,00 | Социалистическая, 46 |
| Шкаф холодильный низкотемпературный | 1 | 000100630895 | 36900,00 | Социалистическая, 46 |
| Шкаф жарочный | 1 | 000100630897 | 29600,00 | Социалистическая, 46 |
| Весы Невские ВСП-15,2-4К | 1 | б/н | 3900,00 | Социалистическая, 46 |
| Шкаф холодильный СМ105-S | 1 | б/н | 39800,00 | Социалистическая, 46 |
| Электрокипятильник с подставкой | 1 | 000100630889 | 7500,00 | Социалистическая, 46 |

Обеспечение всей посудой (одноразового и многоразового использования), а также обеспечение кухонным инвентарём, разносы, хлебницы, кастрюли, сковороды, столовые приборы, чайные кружки, столовые стаканы, разделочные инструменты и иной кухонный инвентарь, который может быть задействован при приготовлении и раздаче пищи, лежит на Исполнителе.

Исполнитель обеспечивает свой персонал специализированной одеждой, средствами индивидуальной защиты, полотенцами, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с нормами оснащения.

Исполнитель обязан предоставить Заказчику список работников, задействованных в оказании услуги. Не включенные в список работники Исполнителя не допускаются к оказанию услуг.

Персонал Исполнителя проходит предварительный (перед началом оказания услуг) и периодический (в течение срока действия Договора) медицинские осмотры, имеет санитарные книжки. Оказание услуг Исполнителем (его персоналом) осуществляется строго в спецодежде.

**Приложение 1/1**

**к Техническому заданию**

**Меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание в размере 85,15руб. (обед)**

Категории:

- Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования, не отнесённые к отдельным категориям.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ рец.** | **Прием пищи, наименование блюда** | **Масса порции, г.** | **Пищевые вещества, г.** | | | **Энергет. ценность (ккал)** |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| **ДЕНЬ 1. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **24,80** | **25,15** | **90,78** | **712,05** |
|  | **ОБЕД** |  | **24,80** | **25,15** | **90,78** | **712,05** |
| 45/17 | Салат из белокочанной капусты | 60 | 0,94 | 3,06 | 5,66 | 55,26 |
| 113/17 | Суп - лапша домашняя с мясом птицы | 205 | 3,09 | 4,61 | 12,54 | 107,36 |
| 291/17 | Плов из филе птицы | 200 | 17,73 | 17,16 | 42,90 | 409,09 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **705** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 2. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **18,04** | **24,09** | **98,11** | **705,25** |
|  | **ОБЕД** |  | **18,04** | **24,09** | **98,11** | **705,25** |
| 52/17 | Салат из свеклы | 60 | 0,84 | 3,06 | 6,83 | 59,75 |
| 101/17 | Суп картофельный с рисовой крупой | 200 | 2,57 | 9,24 | 14,04 | 152,92 |
| ТТК 370 | Голубцы ленивые | 115 | 6,32 | 8,79 | 19,37 | 187,01 |
| 309/17 | Макаронные изделия отварные | 150 | 5,64 | 2,84 | 36,00 | 201,00 |
| 394/16 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 |  | 12,03 | 55,40 |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 49,17 |
| **Итого:** | | **745** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 3. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **25,46** | **24,57** | **96,99** | **736,17** |
|  | **ОБЕД** |  | **25,46** | **24,57** | **96,99** | **736,17** |
| 75/17 | Икра морковная | 60 | 1,21 | 6,20 | 12,33 | 113,00 |
| 82/17 | Борщ с капустой и картофелем со сметаной | 205 | 2,64 | 3,04 | 11,00 | 84,65 |
| 295/17 | Котлеты из мяса птицы | 90 | 11,84 | 10,06 | 16,03 | 208,00 |
| 302/17 | Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 8,77 | 5,19 | 39,63 | 250,00 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 1,00 | 0,08 | 8,00 | 38,52 |
| **Итого:** | | **725** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 4. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **24,78** | **32,83** | **86,86** | **764,79** |
|  | **ОБЕД** |  | **24,78** | **32,83** | **86,86** | **764,79** |
| 71/04 | Винегрет овощной | 60 | 0,88 | 3,11 | 5,64 | 55,80 |
| 99/17 | Суп из овощей со сметаной | 205 | 3,51 | 12,28 | 11,17 | 172,18 |
| 291/17 | Плов из филе птицы | 200 | 17,73 | 17,16 | 42,90 | 409,09 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 35 | 2,66 | 0,28 | 17,15 | 85,72 |
| **Итого:** | | **700** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 5. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **26,82** | **25,12** | **91,81** | **724,89** |
|  | **ОБЕД** |  | **26,82** | **25,12** | **91,81** | **724,89** |
| 62/17 | Салат из моркови с сахаром | 60 | 0,74 | 0,06 | 16,92 | 74,71 |
| 113/17 | Суп - лапша домашняя с мясом птицы | 205 | 3,09 | 4,61 | 12,54 | 107,36 |
| 182/06 | Ежики в соусе | 110 | 5,73 | 16,34 | 10,38 | 215,00 |
| 54/21 | Гороховое пюре | 150 | 16,26 | 4,03 | 33,97 | 247,30 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 1,00 | 0,08 | 8,00 | 38,52 |
| **Итого:** | | **745** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 6. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **23,92** | **35,51** | **88,43** | **792,50** |
|  | **ОБЕД** |  | **23,92** | **35,51** | **88,43** | **792,50** |
| 75/17 | Икра морковная | 60 | 1,21 | 6,20 | 12,33 | 113,00 |
| 103/17 | Суп картофельный с макаронными изделиями | 200 | 3,17 | 3,23 | 16,72 | 113,00 |
| ТТК 218 | Бигус с птицей | 200 | 16,48 | 25,76 | 10,39 | 345,00 |
| 247/06 | Кисель из концентрата плодового или ягодного | 200 | 0,02 |  | 29,31 | 123,16 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **700** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 7. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **19,53** | **30,10** | **83,95** | **705,62** |
|  | **ОБЕД** |  | **19,53** | **30,10** | **83,95** | **705,62** |
| 45/17 | Салат из белокочанной капусты | 60 | 0,94 | 3,06 | 5,66 | 55,26 |
| 35/06 | Свекольник со сметаной | 205 | 2,65 | 6,31 | 12,49 | 120,39 |
| ТТК 203 | Тефтели "Крепыш" в соусе | 100 | 9,63 | 12,61 | 8,51 | 189,68 |
| 265/17 | Пюре картофельное | 150 | 3,26 | 7,80 | 21,99 | 176,30 |
| ТТК 323 | Напиток каркаде с сахаром | 200 | 0,01 |  | 15,62 | 65,65 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **755** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 8. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **23,86** | **38,56** | **92,72** | **837,71** |
|  | **ОБЕД** |  | **23,86** | **38,56** | **92,72** | **837,71** |
| 52/17 | Салат из свеклы | 60 | 0,84 | 3,06 | 6,83 | 59,75 |
| 98/17 | Суп крестьянский с крупой со сметаной | 205 | 3,39 | 22,52 | 13,83 | 275,04 |
| 295/17 | Котлеты из мяса птицы | 90 | 11,84 | 10,06 | 16,03 | 208,00 |
| 309/17 | Макаронные изделия отварные | 150 | 5,64 | 2,84 | 36,00 | 201,00 |
| 394/16 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 |  | 12,03 | 55,40 |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 1,00 | 0,08 | 8,00 | 38,52 |
| **Итого:** | | **725** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **20,00** | **17,35** | **110,64** | **705,24** |
|  | **ОБЕД** |  | **20,00** | **17,35** | **110,64** | **705,24** |
| 62/14 | Салат из моркови с сахаром | 60 | 0,74 | 0,06 | 16,92 | 74,71 |
| 103/17 | Суп картофельный с макаронными изделиями | 200 | 3,17 | 3,23 | 16,72 | 113,00 |
| ТТК 370 | Голубцы ленивые | 115 | 6,32 | 8,79 | 19,37 | 187,01 |
| 302/17 | Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 8,77 | 5,19 | 39,63 | 250,00 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 1,00 | 0,08 | 8,00 | 38,52 |
| **Итого:** | | **745** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **31,39** | **22,91** | **94,69** | **736,82** |
|  | **ОБЕД** |  | **31,39** | **22,91** | **94,69** | **736,82** |
| 54-283/23 | Свекла отварная дольками | 60 | 0,90 | 0,06 | 5,28 | 27,00 |
| 102/17 | Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы | 205 | 5,81 | 11,82 | 15,48 | 196,00 |
| 110/06 | Рыба, запеченная в омлете | 100 | 17,83 | 7,99 | 4,25 | 165,00 |
| 304/17 | Рис отварной | 150 | 3,81 | 2,72 | 40,00 | 208,48 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **755** |  |  |  |  |

**Приложение 1/2**

**к Техническому заданию**

**Меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание в размере 85,15 руб. (завтрак)**

Категории:

- Дети из малообеспеченных семей;

- Дети с нарушениями здоровья, имеющие заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: заболевания, связанные с недостаточностью питания, не связанные с тяжелой патологией и не требующие специальной диеты (белково-энергетическая недостаточность умеренной и легкой степени (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV Е 44)), и задержку развития, обусловленную белково-энергетической недостаточностью (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV Е 45);

- Дети из семей, находящихся в социально опасном положении, находящихся в трудной жизненной ситуации;

- Дети из многодетных семей;

- Дети из семей участников боевых действий.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ рец.** | **Прием пищи, наименование блюда** | **Масса порции, г.** | **Пищевые вещества, г.** | | | **Энергет. ценность (ккал)** |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| **ДЕНЬ 1. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **18,11** | **22,48** | **106,67** | **726,65** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **18,11** | **22,48** | **106,67** | **726,65** |
| 15/17 | Сыр (порциями) | 10 | 2,60 | 2,65 | 0,35 | 36,24 |
| 14/17 | Масло сливочное (порциями) | 5 | 0,05 | 3,63 | 0,07 | 33,11 |
| 182/17 | Каша молочная 5 злаков (жидкая) с маслом сливочным | 255 | 8,51 | 13,06 | 36,89 | 308,25 |
|  | Пряник | 40 | 1,92 | 1,12 | 31,08 | 148,68 |
| 414/16 | Кофейный напиток с молоком | 200 | 1,99 | 1,70 | 18,60 | 102,03 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **550** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 2. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **13,70** | **19,48** | **78,30** | **561,83** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **13,70** | **19,48** | **78,30** | **561,83** |
| ТТК 370 | Голубцы ленивые | 115 | 6,32 | 8,79 | 19,37 | 187,01 |
| 312/17 | Пюре картофельное | 200 | 4,34 | 10,37 | 29,25 | 234,48 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **555** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 3. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **20,39** | **6,54** | **96,96** | **551,21** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **20,39** | **6,54** | **96,96** | **551,21** |
| 54-283/23 | Свекла отварная дольками | 100 | 1,50 | 0,06 | 13,80 | 64,28 |
| ТТК 269 | Жаркое "Пикантное" | 200 | 14,09 | 5,98 | 27,56 | 229,00 |
| 394/16 | Компот из плодов или ягод сушенных (изюм) | 200 | 1,00 | 0,10 | 31,00 | 135,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 | 3,80 | 0,40 | 24,60 | 122,93 |
| **Итого:** | | **550** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 4. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **21,93** | **17,56** | **87,30** | **616,86** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **21,93** | **17,56** | **87,30** | **616,86** |
|  | Яблоко | 100 | 0,40 | 0,00 | 9,80 | 42,84 |
| 291/17 | Плов из филе птицы | 200 | 17,73 | 17,16 | 42,90 | 409,09 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 | 3,80 | 0,40 | 24,60 | 122,93 |
| **Итого:** | | **550** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 5. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **17,06** | **16,05** | **90,94** | **598,76** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **17,06** | **16,05** | **90,94** | **598,76** |
| ТТК 298 | "Чикенболлы" в соусе | 105 | 6,14 | 11,91 | 10,92 | 178,84 |
| 309/17 | Макаронные изделия отварные | 200 | 7,50 | 3,78 | 47,88 | 267,33 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 45 | 3,42 | 0,36 | 22,14 | 110,59 |
| **Итого:** | | **550** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 6. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **12,40** | **10,60** | **94,42** | **544,09** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **12,40** | **10,60** | **94,42** | **544,09** |
|  | Яблоко | 100 | 0,40 | 0,00 | 9,80 | 42,84 |
| 182/17 | Каша молочная геркулесовая (жидкая) с маслом сливочным | 203 | 8,20 | 10,20 | 50,02 | 336,32 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 | 3,80 | 0,40 | 24,60 | 122,93 |
| **Итого:** | | **553** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 7. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **22,99** | **15,03** | **108,61** | **688,53** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **22,99** | **15,03** | **108,61** | **688,53** |
| ТТК 243 | Биточки "Чикенфиш" | 100 | 13,11 | 9,00 | 5,41 | 158,79 |
| 304/17 | Рис отварной | 180 | 4,57 | 3,26 | 48,00 | 250,18 |
|  | Печенье | 20 | 1,50 | 2,36 | 14,98 | 91,00 |
| ТТК 323 | Напиток каркаде с сахаром | 200 | 0,01 |  | 15,62 | 65,65 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 | 3,80 | 0,40 | 24,60 | 122,93 |
| **Итого:** | | **550** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 8. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **19,62** | **15,30** | **83,36** | **570,97** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **19,62** | **15,30** | **83,36** | **570,97** |
| ТТК 369 | Митболы "Ориджинал" с красным соусом | 110 | 9,08 | 11,20 | 5,80 | 163,30 |
| 309/17 | Макаронные изделия отварные | 200 | 7,50 | 3,78 | 47,88 | 267,33 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **550** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **35,65** | **14,38** | **83,43** | **629,69** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **35,65** | **14,38** | **83,43** | **629,69** |
|  | Яйцо вареное | 40 | 5,08 | 4,60 | 0,28 | 63,91 |
| 223/17 | Запеканка из творога с джемом | 160 | 25,22 | 9,38 | 36,72 | 344,61 |
|  | Яблоко | 100 | 0,40 | 0,00 | 9,80 | 42,84 |
| 394/16 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 |  | 12,03 | 55,40 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 | 3,80 | 0,40 | 24,60 | 122,93 |
| **Итого:** | | **550** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **26,38** | **13,66** | **87,74** | **603,10** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **26,38** | **13,66** | **87,74** | **603,10** |
| 110/06 | Рыба, запеченная в омлете | 100 | 17,83 | 7,99 | 4,25 | 165,00 |
| 304/17 | Рис отварной | 180 | 4,57 | 3,26 | 48,00 | 250,18 |
| 238/06 | Соус томатный | 20 | 0,18 | 2,01 | 0,89 | 23,00 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 | 3,80 | 0,40 | 24,60 | 122,93 |
| **Итого:** | | **550** |  |  |  |  |

**Приложение 1/3**

**к Техническому заданию**

**Меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание в размере 160,08 руб. (завтрак, обед)**

Категории:

- Отдельные категории обучающихся по образовательным программам начального общего образования: дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ рец.** | **Прием пищи, наименование блюда** | **Масса порции, г.** | **Пищевые вещества, г.** | | | **Энергет. ценность (ккал)** |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| **ДЕНЬ 1. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **41,21** | **45,02** | **190,07** | **1377,05** |
|  | **ЗАВТРАК** | | **16,41** | **19,87** | **99,29** | **665,00** |
| 15/17 | Сыр (порциями) | 10 | 2,60 | 2,65 | 0,35 | 36,24 |
| 14/17 | Масло сливочное (порциями) | 5 | 0,05 | 3,63 | 0,07 | 33,11 |
| 182/17 | Каша молочная 5 злаков (жидкая) с маслом сливочным | 205 | 6,81 | 10,45 | 29,51 | 246,60 |
|  | Пряник | 40 | 1,92 | 1,12 | 31,08 | 148,68 |
| 414/16 | Кофейный напиток с молоком | 200 | 1,99 | 1,70 | 18,60 | 102,03 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **500** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** | | **24,80** | **25,15** | **90,78** | **712,05** |
| 45/17 | Салат из белокочанной капусты | 60 | 0,94 | 3,06 | 5,66 | 55,26 |
| 113/17 | Суп - лапша домашняя с мясом птицы | 205 | 3,09 | 4,61 | 12,54 | 107,36 |
| 291/17 | Плов из филе птицы | 200 | 17,73 | 17,16 | 42,90 | 409,09 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **705** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 2. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **38,59** | **48,87** | **159,05** | **1270,69** |
|  | **ЗАВТРАК** | | **12,62** | **16,91** | **71,04** | **503,65** |
| ТТК 370 | Голубцы ленивые | 115 | 6,32 | 8,79 | 19,37 | 187,01 |
| 312/17 | Пюре картофельное | 150 | 3,26 | 7,80 | 21,99 | 176,30 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **505** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** | | **25,97** | **31,96** | **88,01** | **767,04** |
| 52/17 | Салат из свеклы | 60 | 0,84 | 3,06 | 6,83 | 59,75 |
| 101/17 | Суп картофельный с рисовой крупой с фрикадельками | 205 | 2,57 | 9,24 | 18,04 | 169,72 |
| 260/17 | Гуляш из птицы (грудка) | 100 | 14,25 | 16,66 | 5,27 | 232,00 |
| 309/17 | Макаронные изделия отварные | 150 | 5,64 | 2,84 | 36,00 | 201,00 |
| 394/16 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 |  | 12,03 | 55,40 |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 49,17 |
| **Итого:** | | **735** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 3. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **44,49** | **31,55** | **181,27** | **1233,86** |
|  | **ЗАВТРАК** | | **19,03** | **6,46** | **83,52** | **489,34** |
| 54-283/23 | Свекла отварная дольками | 60 | 0,90 | 0,06 | 5,28 | 27,00 |
| ТТК 269 | Жаркое "Пикантное" | 200 | 14,09 | 5,98 | 27,56 | 229,00 |
| 394/16 | Компот из плодов или ягод сушенных (изюм) | 200 | 1,00 | 0,10 | 31,00 | 135,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **500** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** | | **25,46** | **25,09** | **97,75** | **744,52** |
| 75/17 | Икра морковная | 60 | 1,21 | 6,20 | 12,33 | 113,00 |
| 82/17 | Борщ с капустой и картофелем со сметаной и фрикадельками | 210 | 2,64 | 3,56 | 11,76 | 93,00 |
| 295/17 | Котлеты из мяса птицы | 90 | 11,84 | 10,06 | 16,03 | 208,00 |
| 302/17 | Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 8,77 | 5,19 | 39,63 | 250,00 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 1,00 | 0,08 | 8,00 | 38,52 |
| **Итого:** | | **730** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 4. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **49,58** | **49,29** | **160,68** | **1330,23** |
|  | **ЗАВТРАК** | | **21,17** | **17,48** | **82,38** | **592,27** |
|  | Яблоко | 100 | 0,40 | 0,00 | 9,80 | 42,84 |
| 291/17 | Плов из филе птицы | 200 | 17,73 | 17,16 | 42,90 | 409,09 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **540** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** | | **28,41** | **31,81** | **78,30** | **737,96** |
| 71/04 | Винегрет овощной | 60 | 0,88 | 3,11 | 5,64 | 55,80 |
| 99/17 | Суп из овощей со сметаной и фрикадельками | 210 | 6,51 | 12,28 | 11,17 | 187,78 |
| ТТК 209 | Азу из мяса птицы по домашнему | 260 | 18,35 | 16,26 | 39,62 | 389,81 |
| 394/16 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 |  | 12,03 | 55,40 |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 49,17 |
| **Итого:** | | **750** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 5. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **43,02** | **40,33** | **191,87** | **1350,32** |
|  | **ЗАВТРАК** | | **15,20** | **15,11** | **79,06** | **532,43** |
| ТТК 298 | "Чикенболлы" в соусе | 105 | 6,14 | 11,91 | 10,92 | 178,84 |
| 309/17 | Макаронные изделия отварные | 150 | 5,64 | 2,84 | 36,00 | 201,00 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 45 | 3,42 | 0,36 | 22,14 | 110,59 |
| **Итого:** | | **500** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** | | **27,82** | **25,22** | **112,81** | **817,89** |
| 62/17 | Салат из моркови с сахаром | 60 | 0,74 | 0,06 | 16,92 | 74,71 |
| 113/17 | Суп - лапша домашняя с мясом птицы | 205 | 3,09 | 4,61 | 12,54 | 107,36 |
| 182/06 | Ежики в соусе | 110 | 5,73 | 16,34 | 10,38 | 215,00 |
| 54/21 | Гороховое пюре | 150 | 16,26 | 4,03 | 33,97 | 247,30 |
| 394/16 | Компот из плодов или ягод сушенных (изюм) | 200 | 1,00 | 0,10 | 31,00 | 135,00 |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 1,00 | 0,08 | 8,00 | 38,52 |
| **Итого:** | | **745** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 6. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **36,35** | **47,66** | **178,22** | **1330,81** |
|  | **ЗАВТРАК** | | **11,64** | **10,52** | **89,50** | **519,50** |
|  | Яблоко | 100 | 0,40 | 0,00 | 9,80 | 42,84 |
| 182/17 | Каша молочная геркулесовая (жидкая) с маслом сливочным | 203 | 8,20 | 10,20 | 50,02 | 336,32 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **543** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** | | **24,71** | **37,14** | **88,72** | **811,31** |
| 75/17 | Икра морковная | 60 | 1,21 | 6,20 | 12,33 | 113,00 |
| 103/17 | Суп картофельный с макаронными изделиями с фрикадельками | 205 | 3,96 | 4,86 | 17,01 | 131,81 |
| ТТК 218 | Бигус с птицей | 200 | 16,48 | 25,76 | 10,39 | 345,00 |
| 247/06 | Кисель из концентрата плодового или ягодного | 200 | 0,02 |  | 29,31 | 123,16 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **705** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 7. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **39,83** | **46,42** | **171,92** | **1328,42** |
|  | **ЗАВТРАК** | | **20,17** | **13,51** | **95,15** | **606,52** |
| ТТК 243 | Биточки "Чикенфиш" | 90 | 11,81 | 8,11 | 4,87 | 143,05 |
| 304/17 | Рис отварной | 150 | 3,81 | 2,72 | 40,00 | 208,48 |
|  | Печенье | 20 | 1,50 | 2,36 | 14,98 | 91,00 |
| 323 | Напиток каркаде с сахаром | 200 | 0,01 |  | 15,62 | 65,65 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **500** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** | | **19,66** | **32,91** | **76,77** | **721,91** |
| 45/17 | Салат из белокочанной капусты | 60 | 0,94 | 3,06 | 5,66 | 55,26 |
| 35/06 | Свекольник со сметаной и фрикадельками | 210 | 4,65 | 6,92 | 12,49 | 134,27 |
| 278/14 | Тефтели мясные с соусом | 110 | 9,15 | 14,97 | 10,60 | 217,68 |
| 312/17 | Пюре картофельное | 150 | 3,26 | 7,80 | 21,99 | 176,30 |
| 346/17 | Напиток апельсиновый | 200 | 0,14 |  | 16,19 | 89,23 |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 49,17 |
| **Итого:** | | **750** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 8. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **43,22** | **53,35** | **150,54** | **1295,73** |
|  | **ЗАВТРАК** | | **17,76** | **14,36** | **71,48** | **504,64** |
| ТТК 369 | Митболы "Ориджинал" с красным соусом | 110 | 9,08 | 11,20 | 5,80 | 163,30 |
| 309/17 | Макаронные изделия отварные | 150 | 5,64 | 2,84 | 36,00 | 201,00 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **500** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** | | **25,46** | **38,99** | **79,06** | **791,09** |
| 52/17 | Салат из свеклы | 60 | 0,84 | 3,06 | 6,83 | 59,75 |
| 98/17 | Суп крестьянский с крупой со сметаной и фрикадельками | 210 | 7,49 | 22,52 | 13,83 | 292,92 |
| 295/17 | Котлеты из мяса птицы | 90 | 11,84 | 10,06 | 16,03 | 208,00 |
| 303/14 | Каша перловая вязкая | 150 | 3,14 | 3,27 | 22,34 | 136,50 |
| 394/16 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 |  | 12,03 | 55,40 |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 1,00 | 0,08 | 8,00 | 38,52 |
| **Итого:** | | **730** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **49,44** | **30,97** | **184,49** | **1261,33** |
|  | **ЗАВТРАК** | | **28,65** | **11,99** | **73,56** | **537,27** |
|  | Яйцо вареное | 40 | 5,08 | 4,60 | 0,28 | 63,91 |
| 223/17 | Запеканка из творога с джемом | 120 | 18,98 | 7,07 | 31,77 | 276,78 |
|  | Яблоко | 100 | 0,40 | 0,00 | 9,80 | 42,84 |
| 394/16 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 |  | 12,03 | 55,40 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **500** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** | | **20,79** | **18,98** | **110,93** | **724,05** |
| 62/17 | Салат из моркови с сахаром | 60 | 0,74 | 0,06 | 16,92 | 74,71 |
| 103/17 | Суп картофельный с макаронными изделиями с фрикадельками | 205 | 3,96 | 4,86 | 17,01 | 131,81 |
| ТТК370 | Голубцы ленивые | 115 | 6,32 | 8,79 | 19,37 | 187,01 |
| 302/17 | Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 8,77 | 5,19 | 39,63 | 250,00 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 1,00 | 0,08 | 8,00 | 38,52 |
| **Итого:** | | **750** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **46,15** | **47,07** | **159,06** | **1287,23** |
|  | **ЗАВТРАК** | | **24,86** | **13,04** | **74,82** | **536,82** |
| 110/06 | Рыба, запеченная в омлете | 100 | 17,83 | 7,99 | 4,25 | 165,00 |
| 304/17 | Рис отварной | 150 | 3,81 | 2,72 | 40,00 | 208,48 |
| 238/06 | Соус томатный | 20 | 0,18 | 2,01 | 0,89 | 23,00 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **510** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** | | **21,29** | **34,03** | **84,24** | **750,41** |
| 54-283/23 | Свекла отварная дольками | 60 | 0,90 | 0,06 | 5,28 | 27,00 |
| 102/17 | Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы | 205 | 5,81 | 11,82 | 15,48 | 196,00 |
| ТТК 298 | "Чикенболлы" в соусе | 105 | 6,14 | 11,91 | 10,92 | 178,84 |
| 143/17 | Рагу из овощей | 150 | 5,77 | 10,08 | 30,69 | 244,00 |
| 394/16 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 |  | 12,03 | 55,40 |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 49,17 |
| **Итого:** | | **740** |  |  |  |  |

**Приложение 1/4**

**к Техническому заданию**

**Меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание в размере 160,08 руб. (завтрак, обед)**

Категории:

- Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: дети с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ рец.** | **Прием пищи, наименование блюда** | **Масса порции, г.** | **Пищевые вещества, г.** | | | **Энергет. ценность (ккал)** |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| **ДЕНЬ 1. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **45,07** | **52,54** | **209,74** | **1543,63** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **18,11** | **22,48** | **106,67** | **726,65** |
| 15/17 | Сыр (порциями) | 10 | 2,60 | 2,65 | 0,35 | 36,24 |
| 14/17 | Масло сливочное (порциями) | 5 | 0,05 | 3,63 | 0,07 | 33,11 |
| 182/17 | Каша молочная 5 злаков (жидкая) с маслом сливочным | 255 | 8,51 | 13,06 | 36,89 | 308,25 |
|  | Пряник | 40 | 1,92 | 1,12 | 31,08 | 148,68 |
| 414/16 | Кофейный напиток с молоком | 200 | 1,99 | 1,70 | 18,60 | 102,03 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **550** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** |  | **26,95** | **30,06** | **103,07** | **816,98** |
| 45/17 | Салат из белокочанной капусты | 100 | 1,56 | 6,74 | 9,89 | 108,76 |
| 113/17 | Суп - лапша домашняя с мясом птицы | 255 | 3,86 | 5,76 | 15,68 | 134,20 |
| 291/17 | Плов из филе птицы | 200 | 17,73 | 17,16 | 42,90 | 409,09 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 | 3,80 | 0,40 | 24,60 | 122,93 |
| **Итого:** | | **805** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 2. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **45,60** | **49,96** | **220,73** | **1570,71** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **17,30** | **13,09** | **116,46** | **681,25** |
| 182/17 | Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным | 253 | 9,76 | 5,69 | 41,84 | 267,91 |
|  | Печенье | 60 | 4,50 | 7,08 | 44,94 | 273,00 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **553** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** |  | **28,30** | **36,88** | **104,27** | **889,46** |
| 52/17 | Салат из свеклы | 100 | 1,40 | 5,10 | 11,38 | 99,54 |
| 101/17 | Суп картофельный с рисовой крупой с фрикадельками | 255 | 3,21 | 11,55 | 22,55 | 212,15 |
| 260/17 | Гуляш из птицы (грудка) | 100 | 14,25 | 16,66 | 5,27 | 232,00 |
| 309/17 | Макаронные изделия отварные | 180 | 6,77 | 3,41 | 43,20 | 241,20 |
| 394/16 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 |  | 12,03 | 55,40 |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 49,17 |
| **Итого:** | | **855** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 3. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **43,67** | **40,78** | **221,29** | **1480,49** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **13,68** | **8,50** | **101,50** | **560,13** |
|  | Яблоко | 100 | 0,40 | 0,00 | 9,80 | 42,84 |
| 182/17 | Каша молочная пшенная (жидкая) с маслом сливочным | 203 | 8,48 | 8,00 | 36,10 | 259,36 |
| 394/16 | Компот из плодов или ягод сушенных (изюм) | 200 | 1,00 | 0,10 | 31,00 | 135,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 | 3,80 | 0,40 | 24,60 | 122,93 |
| **Итого:** | | **553** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** |  | **29,99** | **32,28** | **119,79** | **920,36** |
| 75/17 | Икра морковная | 100 | 2,02 | 10,35 | 20,59 | 188,71 |
| 82/17 | Борщ с капустой и картофелем со сметаной и фрикадельками | 260 | 3,30 | 4,45 | 14,70 | 116,25 |
| 295/17 | Котлеты из мяса птицы | 100 | 13,14 | 11,17 | 17,79 | 230,88 |
| 302/17 | Каша гречневая рассыпчатая | 180 | 10,52 | 6,23 | 48,71 | 304,00 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 1,00 | 0,08 | 8,00 | 38,52 |
| **Итого:** | | **860** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 4. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **47,52** | **46,39** | **205,70** | **1482,38** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **17,03** | **9,42** | **111,12** | **623,05** |
| 766/04 | Сдоба обыкновенная | 60 | 4,91 | 3,79 | 36,09 | 206,31 |
| 182/17 | Каша молочная ячневая (жидкая) с маслом сливочным | 253 | 9,08 | 5,31 | 45,35 | 276,40 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **553** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** |  | **30,49** | **36,96** | **94,58** | **859,33** |
| 71/04 | Винегрет овощной | 100 | 1,34 | 5,19 | 9,42 | 93,19 |
| 99/17 | Суп из овощей со сметаной и фрикадельками | 260 | 8,14 | 15,35 | 23,68 | 271,76 |
| ТТК 209 | Азу из мяса птицы по домашнему | 260 | 18,35 | 16,26 | 39,62 | 389,81 |
| 394/16 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 |  | 12,03 | 55,40 |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 49,17 |
| **Итого:** | | **840** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 5. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **47,97** | **36,84** | **228,13** | **1491,57** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **15,64** | **9,62** | **94,05** | **547,33** |
|  | Яблоко | 100 | 0,40 | 0,00 | 9,80 | 42,84 |
| 334/04 | Макароны запеченные с сыром | 203 | 11,44 | 9,22 | 49,65 | 339,56 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 | 3,80 | 0,40 | 24,60 | 122,93 |
| **Итого:** | | **553** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** |  | **32,33** | **27,22** | **134,08** | **944,25** |
| 62/17 | Салат из моркови с сахаром | 100 | 1,23 | 0,10 | 28,26 | 124,77 |
| 113/17 | Суп - лапша домашняя с мясом птицы | 255 | 3,86 | 5,76 | 15,68 | 134,20 |
| 182/06 | Ежики в соусе | 110 | 5,73 | 16,34 | 10,38 | 215,00 |
| 54/21 | Гороховое пюре | 180 | 19,51 | 4,84 | 40,76 | 296,76 |
| 394/16 | Компот из плодов или ягод сушенных (изюм) | 200 | 1,00 | 0,10 | 31,00 | 135,00 |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 1,00 | 0,08 | 8,00 | 38,52 |
| **Итого:** | | **865** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 6. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **43,03** | **59,55** | **198,25** | **1550,83** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **12,40** | **10,60** | **94,42** | **544,09** |
|  | Яблоко | 100 | 0,40 | 0,00 | 9,80 | 42,84 |
| 182/17 | Каша молочная геркулесовая (жидкая) с маслом сливочным | 203 | 8,20 | 10,20 | 50,02 | 336,32 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 | 3,80 | 0,40 | 24,60 | 122,93 |
| **Итого:** | | **553** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** |  | **30,63** | **48,95** | **103,83** | **1006,75** |
| 75/17 | Икра морковная | 100 | 2,02 | 10,35 | 20,59 | 188,71 |
| 103/17 | Суп картофельный с макаронными изделиями с фрикадельками | 255 | 4,95 | 6,08 | 21,26 | 165,29 |
| ТТК 218 | Бигус с птицей | 250 | 20,60 | 32,20 | 12,99 | 431,25 |
| 247/06 | Кисель из концентрата плодового или ягодного | 200 | 0,02 |  | 29,31 | 123,16 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **845** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 7. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **41,14** | **49,92** | **230,30** | **1615,19** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **19,17** | **11,39** | **141,01** | **776,03** |
| 182/17 | Каша молочная "Дружба" (жидкая) с маслом сливочным | 203 | 7,16 | 4,66 | 40,52 | 242,96 |
| 766/04 | Сдоба обыкновенная | 100 | 8,20 | 6,33 | 60,27 | 344,50 |
| ТТК 323 | Напиток каркаде с сахаром | 200 | 0,01 |  | 15,62 | 65,65 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 | 3,80 | 0,40 | 24,60 | 122,93 |
| **Итого:** | | **553** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** |  | **21,97** | **38,53** | **89,29** | **839,16** |
| 45/17 | Салат из белокочанной капусты | 100 | 1,56 | 6,74 | 9,89 | 108,76 |
| 35/06 | Свекольник со сметаной и фрикадельками | 260 | 5,81 | 8,65 | 15,61 | 167,84 |
| ТТК 203 | Тефтели "Крепыш" в соусе | 100 | 9,63 | 12,61 | 8,51 | 189,68 |
| 312/17 | Пюре картофельное | 200 | 3,26 | 10,37 | 29,25 | 234,48 |
| 346/17 | Напиток апельсиновый | 200 | 0,19 |  | 16,19 | 89,23 |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 49,17 |
| **Итого:** | | **880** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 8. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **45,37** | **73,21** | **205,22** | **1712,44** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **15,14** | **24,37** | **109,02** | **740,82** |
| 182/17 | Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным | 253 | 9,76 | 5,69 | 41,84 | 267,91 |
|  | Вафли | 60 | 2,34 | 18,36 | 37,50 | 332,57 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **553** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** |  | **30,23** | **48,84** | **96,20** | **971,62** |
| 52/17 | Салат из свеклы | 100 | 1,40 | 5,10 | 11,38 | 99,54 |
| 98/17 | Суп крестьянский с крупой со сметаной и фрикадельками | 260 | 9,36 | 28,15 | 17,29 | 365,28 |
| 295/17 | Котлеты из мяса птицы | 100 | 13,14 | 11,17 | 17,79 | 230,88 |
| 303/14 | Каша перловая вязкая | 200 | 4,18 | 4,35 | 29,71 | 182,00 |
| 394/16 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 |  | 12,03 | 55,40 |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 1,00 | 0,08 | 8,00 | 38,52 |
| **Итого:** | | **880** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **59,68** | **35,66** | **219,03** | **1491,27** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **35,65** | **14,38** | **83,43** | **629,69** |
|  | Яйцо вареное | 40 | 5,08 | 4,60 | 0,28 | 63,91 |
| 223/17 | Запеканка из творога с джемом | 160 | 25,22 | 9,38 | 36,72 | 344,61 |
|  | Яблоко | 100 | 0,40 | 0,00 | 9,80 | 42,84 |
| 394/16 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 |  | 12,03 | 55,40 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 | 3,80 | 0,40 | 24,60 | 122,93 |
| **Итого:** | | **550** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** |  | **24,02** | **21,27** | **135,60** | **861,59** |
| 62/17 | Салат из моркови с сахаром | 100 | 1,23 | 0,10 | 28,26 | 124,77 |
| 103/17 | Суп картофельный с макаронными изделиями с фрикадельками | 255 | 4,95 | 6,08 | 21,26 | 165,29 |
| ТТК 370 | Голубцы ленивые | 115 | 6,32 | 8,79 | 19,37 | 187,01 |
| 302/17 | Каша гречневая рассыпчатая | 180 | 10,52 | 6,23 | 48,71 | 304,00 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 1,00 | 0,08 | 8,00 | 38,52 |
| **Итого:** | | **870** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **50,88** | **52,67** | **190,51** | **1488,59** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **26,38** | **13,66** | **87,74** | **603,10** |
| 110/06 | Рыба, запеченная в омлете | 100 | 17,83 | 7,99 | 4,25 | 165,00 |
| 304/17 | Рис отварной | 180 | 4,57 | 3,26 | 48,00 | 250,18 |
| 238/06 | Соус томатный | 20 | 0,18 | 2,01 | 0,89 | 23,00 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 | 3,80 | 0,40 | 24,60 | 122,93 |
| **Итого:** | | **550** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** |  | **24,50** | **39,00** | **102,77** | **885,49** |
| 54-283/23 | Свекла отварная дольками | 100 | 1,50 | 0,06 | 13,80 | 64,28 |
| 102/17 | Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы | 255 | 7,26 | 14,78 | 19,35 | 245,00 |
| ТТК 298 | "Чикенболлы" в соусе | 105 | 6,14 | 11,91 | 10,92 | 178,84 |
| 143/17 | Рагу из овощей | 180 | 6,92 | 12,10 | 36,83 | 292,80 |
| 394/16 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 |  | 12,03 | 55,40 |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 49,17 |
| **Итого:** | | **860** |  |  |  |  |

**Приложение 1/5**

**к Техническому заданию**

**Меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание в размере 160,08 руб. (завтрак, обед)**

Категории:

- Обучающиеся, один из родителей которых является военнослужащим;

- Обучающиеся, один из родителей которых является военнослужащим, погибшим (умершим) в результате участия в специальной военной операции;

- Обучающийся, один из родителей которых является иным участником специальной военной операции;

- Обучающийся, один из родителей которых является иным участником специальной военной операции, погибшим (умершим) в результате участия в специальной военной операции.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ рец.** | **Прием пищи, наименование блюда** | **Масса порции, г.** | **Пищевые вещества, г.** | | | **Энергет. ценность (ккал)** |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| **ДЕНЬ 1. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **45,83** | **52,62** | **214,66** | **1568,21** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **18,87** | **22,56** | **111,59** | **751,24** |
| 15/17 | Сыр (порциями) | 10 | 2,60 | 2,65 | 0,35 | 36,24 |
| 14/17 | Масло сливочное (порциями) | 5 | 0,05 | 3,63 | 0,07 | 33,11 |
| 182/17 | Каша молочная 5 злаков (жидкая) с маслом сливочным | 255 | 8,51 | 13,06 | 36,89 | 308,25 |
|  | Пряник | 40 | 1,92 | 1,12 | 31,08 | 148,68 |
| 414/16 | Кофейный напиток с молоком | 200 | 1,99 | 1,70 | 18,60 | 102,03 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 | 3,80 | 0,40 | 24,60 | 122,93 |
| **Итого:** | | **560** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** |  | **26,95** | **30,06** | **103,07** | **816,98** |
| 45/17 | Салат из белокочанной капусты | 100 | 1,56 | 6,74 | 9,89 | 108,76 |
| 113/17 | Суп - лапша домашняя с мясом птицы | 255 | 3,86 | 5,76 | 15,68 | 134,20 |
| 291/17 | Плов из филе птицы | 200 | 17,73 | 17,16 | 42,90 | 409,09 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 | 3,80 | 0,40 | 24,60 | 122,93 |
| **Итого:** | | **805** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 2. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **46,36** | **50,04** | **225,65** | **1595,30** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **18,06** | **13,17** | **121,38** | **705,84** |
| 182/17 | Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным | 253 | 9,76 | 5,69 | 41,84 | 267,91 |
|  | Печенье | 60 | 4,50 | 7,08 | 44,94 | 273,00 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 | 3,80 | 0,40 | 24,60 | 122,93 |
| **Итого:** | | **563** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** |  | **28,30** | **36,88** | **104,27** | **889,46** |
| 52/17 | Салат из свеклы | 100 | 1,40 | 5,10 | 11,38 | 99,54 |
| 101/17 | Суп картофельный с рисовой крупой с фрикадельками | 255 | 3,21 | 11,55 | 22,55 | 212,15 |
| 260/17 | Гуляш из птицы (грудка) | 100 | 14,25 | 16,66 | 5,27 | 232,00 |
| 309/17 | Макаронные изделия отварные | 180 | 6,77 | 3,41 | 43,20 | 241,20 |
| 394/16 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 |  | 12,03 | 55,40 |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 49,17 |
| **Итого:** | | **855** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 3. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **44,43** | **40,86** | **226,21** | **1505,07** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **14,44** | **8,58** | **106,42** | **584,71** |
|  | Яблоко | 100 | 0,40 | 0,00 | 9,80 | 42,84 |
| 182/17 | Каша молочная пшенная (жидкая) с маслом сливочным | 203 | 8,48 | 8,00 | 36,10 | 259,36 |
| 394/16 | Компот из плодов или ягод сушенных (изюм) | 200 | 1,00 | 0,10 | 31,00 | 135,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 60 | 4,56 | 0,48 | 29,52 | 147,51 |
| **Итого:** | | **563** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** |  | **29,99** | **32,28** | **119,79** | **920,36** |
| 75/17 | Икра морковная | 100 | 2,02 | 10,35 | 20,59 | 188,71 |
| 82/17 | Борщ с капустой и картофелем со сметаной и фрикадельками | 260 | 3,30 | 4,45 | 14,70 | 116,25 |
| 295/17 | Котлеты из мяса птицы | 100 | 13,14 | 11,17 | 17,79 | 230,88 |
| 302/17 | Каша гречневая рассыпчатая | 180 | 10,52 | 6,23 | 48,71 | 304,00 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 1,00 | 0,08 | 8,00 | 38,52 |
| **Итого:** | | **860** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 4. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **48,28** | **46,47** | **210,62** | **1506,96** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **17,79** | **9,50** | **116,04** | **647,64** |
| 766/04 | Сдоба обыкновенная | 60 | 4,91 | 3,79 | 36,09 | 206,31 |
| 182/17 | Каша молочная ячневая (жидкая) с маслом сливочным | 253 | 9,08 | 5,31 | 45,35 | 276,40 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 | 3,80 | 0,40 | 24,60 | 122,93 |
| **Итого:** | | **563** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** |  | **30,49** | **36,96** | **94,58** | **859,33** |
| 71/04 | Винегрет овощной | 100 | 1,34 | 5,19 | 9,42 | 93,19 |
| 99/17 | Суп из овощей со сметаной и фрикадельками | 260 | 8,14 | 15,35 | 23,68 | 271,76 |
| ТТК 209 | Азу из мяса птицы по домашнему | 260 | 18,35 | 16,26 | 39,62 | 389,81 |
| 394/16 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 |  | 12,03 | 55,40 |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 49,17 |
| **Итого:** | | **840** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 5. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **48,73** | **36,92** | **233,05** | **1516,16** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **16,40** | **9,70** | **98,97** | **571,91** |
|  | Яблоко | 100 | 0,40 | 0,00 | 9,80 | 42,84 |
| 334/04 | Макароны запеченные с сыром | 203 | 11,44 | 9,22 | 49,65 | 339,56 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 60 | 4,56 | 0,48 | 29,52 | 147,51 |
| **Итого:** | | **563** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** |  | **32,33** | **27,22** | **134,08** | **944,25** |
| 62/17 | Салат из моркови с сахаром | 100 | 1,23 | 0,10 | 28,26 | 124,77 |
| 113/17 | Суп - лапша домашняя с мясом птицы | 255 | 3,86 | 5,76 | 15,68 | 134,20 |
| 182/06 | Ежики в соусе | 110 | 5,73 | 16,34 | 10,38 | 215,00 |
| 54/21 | Гороховое пюре | 180 | 19,51 | 4,84 | 40,76 | 296,76 |
| 394/16 | Компот из плодов или ягод сушенных (изюм) | 200 | 1,00 | 0,10 | 31,00 | 135,00 |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 1,00 | 0,08 | 8,00 | 38,52 |
| **Итого:** | | **865** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 6. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **43,79** | **59,63** | **203,17** | **1575,42** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **13,16** | **10,68** | **99,34** | **568,67** |
|  | Яблоко | 100 | 0,40 | 0,00 | 9,80 | 42,84 |
| 182/17 | Каша молочная геркулесовая (жидкая) с маслом сливочным | 203 | 8,20 | 10,20 | 50,02 | 336,32 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 60 | 4,56 | 0,48 | 29,52 | 147,51 |
| **Итого:** | | **563** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** |  | **30,63** | **48,95** | **103,83** | **1006,75** |
| 75/17 | Икра морковная | 100 | 2,02 | 10,35 | 20,59 | 188,71 |
| 103/17 | Суп картофельный с макаронными изделиями с фрикадельками | 255 | 4,95 | 6,08 | 21,26 | 165,29 |
| ТТК 218 | Бигус с птицей | 250 | 20,60 | 32,20 | 12,99 | 431,25 |
| 247/06 | Кисель из концентрата плодового или ягодного | 200 | 0,02 |  | 29,31 | 123,16 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **845** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 7. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **41,90** | **50,00** | **235,22** | **1639,77** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **19,93** | **11,47** | **145,93** | **800,62** |
| 182/17 | Каша молочная "Дружба" (жидкая) с маслом сливочным | 203 | 7,16 | 4,66 | 40,52 | 242,96 |
| 766/04 | Сдоба обыкновенная | 100 | 8,20 | 6,33 | 60,27 | 344,50 |
| ТТК 323 | Напиток каркаде с сахаром | 200 | 0,01 |  | 15,62 | 65,65 |
|  | Хлеб пшеничный | 60 | 4,56 | 0,48 | 29,52 | 147,51 |
| **Итого:** | | **563** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** |  | **21,97** | **38,53** | **89,29** | **839,16** |
| 45/17 | Салат из белокочанной капусты | 100 | 1,56 | 6,74 | 9,89 | 108,76 |
| 35/06 | Свекольник со сметаной и фрикадельками | 260 | 5,81 | 8,65 | 15,61 | 167,84 |
| ТТК 203 | Тефтели "Крепыш" в соусе | 100 | 9,63 | 12,61 | 8,51 | 189,68 |
| 312/17 | Пюре картофельное | 200 | 3,26 | 10,37 | 29,25 | 234,48 |
| 346/17 | Напиток апельсиновый | 200 | 0,19 |  | 16,19 | 89,23 |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 49,17 |
| **Итого:** | | **880** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 8. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **46,13** | **73,29** | **210,14** | **1737,03** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **15,90** | **24,45** | **113,94** | **765,41** |
| 182/17 | Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным | 253 | 9,76 | 5,69 | 41,84 | 267,91 |
|  | Вафли | 60 | 2,34 | 18,36 | 37,50 | 332,57 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 | 3,80 | 0,40 | 24,60 | 122,93 |
| **Итого:** | | **563** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** |  | **30,23** | **48,84** | **96,20** | **971,62** |
| 52/17 | Салат из свеклы | 100 | 1,40 | 5,10 | 11,38 | 99,54 |
| 98/17 | Суп крестьянский с крупой со сметаной и фрикадельками | 260 | 9,36 | 28,15 | 17,29 | 365,28 |
| 295/17 | Котлеты из мяса птицы | 100 | 13,14 | 11,17 | 17,79 | 230,88 |
| 303/14 | Каша перловая вязкая | 200 | 4,18 | 4,35 | 29,71 | 182,00 |
| 394/16 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 |  | 12,03 | 55,40 |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 1,00 | 0,08 | 8,00 | 38,52 |
| **Итого:** | | **880** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **60,44** | **35,74** | **223,95** | **1515,86** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **36,41** | **14,46** | **88,35** | **654,27** |
|  | Яйцо вареное | 40 | 5,08 | 4,60 | 0,28 | 63,91 |
| 223/17 | Запеканка из творога с джемом | 160 | 25,22 | 9,38 | 36,72 | 344,61 |
|  | Яблоко | 100 | 0,40 | 0,00 | 9,80 | 42,84 |
| 394/16 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 |  | 12,03 | 55,40 |
|  | Хлеб пшеничный | 60 | 4,56 | 0,48 | 29,52 | 147,51 |
| **Итого:** | | **560** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** |  | **24,02** | **21,27** | **135,60** | **861,59** |
| 62/17 | Салат из моркови с сахаром | 100 | 1,23 | 0,10 | 28,26 | 124,77 |
| 103/17 | Суп картофельный с макаронными изделиями с фрикадельками | 255 | 4,95 | 6,08 | 21,26 | 165,29 |
| ТТК 370 | Голубцы ленивые | 115 | 6,32 | 8,79 | 19,37 | 187,01 |
| 302/17 | Каша гречневая рассыпчатая | 180 | 10,52 | 6,23 | 48,71 | 304,00 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 1,00 | 0,08 | 8,00 | 38,52 |
| **Итого:** | | **870** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **51,64** | **52,75** | **195,43** | **1513,18** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **27,14** | **13,74** | **92,66** | **627,69** |
| 110/06 | Рыба, запеченная в омлете | 100 | 17,83 | 7,99 | 4,25 | 165,00 |
| 304/17 | Рис отварной | 180 | 4,57 | 3,26 | 48,00 | 250,18 |
| 238/06 | Соус томатный | 20 | 0,18 | 2,01 | 0,89 | 23,00 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 60 | 4,56 | 0,48 | 29,52 | 147,51 |
| **Итого:** | | **560** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** |  | **24,50** | **39,00** | **102,77** | **885,49** |
| 54-283/23 | Свекла отварная дольками | 100 | 1,50 | 0,06 | 13,80 | 64,28 |
| 102/17 | Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы | 255 | 7,26 | 14,78 | 19,35 | 245,00 |
| ТТК 298 | "Чикенболлы" в соусе | 105 | 6,14 | 11,91 | 10,92 | 178,84 |
| 143/17 | Рагу из овощей | 180 | 6,92 | 12,10 | 36,83 | 292,80 |
| 394/16 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 |  | 12,03 | 55,40 |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 49,17 |
| **Итого:** | | **860** |  |  |  |  |

**Список использованной литературы:**

1. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М. П. Могилльного и В. А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2017.-544с.

2. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений/Составители: Л. С. Коровка, И.И. Добросердова.-Пермь.:Уральский региональный центр питания, 2006.-234с.

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

4. Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/Под ред. В. Т. Лапшиной.-М.:Хлебпродинформ,2004.-640с.

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

6. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях: Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.— 275 с.

**Приложение 1/6**

**к Техническому заданию**

**Меню для воспитанников от 1,5 до 3 лет, получающих бюджетные и внебюджетные средства**

**на питание в размере 133,00 руб.**

**(завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник)**

Категории:

- Воспитанники дошкольных отделений при школах, не относящиеся к отдельным категориям;

- Дети-сироты; дети, оставшиеся без попечения родителей (опекаемые дети); дети-инвалиды; слабослышащие дети; дети, имеющие диагноз: детский церебральный паралич, задержка психического развития, нарушение интеллекта (умственно отсталые дети);

- Дети из многодетных семей, дети у которых один из родителей является инвалидом 1-й или 2-й группы, дети с ограниченными возможностями здоровья;

- Дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а также семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1 НЕДЕЛЯ** | | | | | | |
| **1 ДЕНЬ** | | | | | | |
| **Наименование блюда** | **Вес блюда** | **№ рецептуры** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** |
| **1-1** |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак:** | | | | | | |
| Масло сливочное | **4** | 6 | 0,05 | 2,46 | 0,07 | 22,62 |
| Сыр | **6** | 15 | 1,56 | 1,60 | 0,21 | 21,39 |
| Каша молочная рисовая с маслом сливочным | **150/2,5** | 182 | 6,99 | 7,82 | 29,19 | 215,11 |
| Молоко заварное | **180** | 320/6 | 5,22 | 5,76 | 20,94 | 156,60 |
| Батон | **25** |  | 1,88 | 0,73 | 12,85 | 65,43 |
| **Всего за завтрак:** | **368** |  | **15,70** | **18,37** | **63,26** | **481,15** |
| **Второй завтрак:** | | | | | | |
| Сок фруктовый | **180** | 418 | 0,75 | **0,00** | 15,15 | 63,60 |
| Кондитерское изделие | **20** |  | 1,50 | **1,96** | 14,88 | 83,16 |
| **Всего во второй завтрак:** | **200** |  | **2,25** | **1,96** | **30,03** | **146,76** |
| **Обед:** | | | | | | |
| Салат из свеклы и моркови | **30** | 19 | 0,79 | 1,50 | 4,65 | 36,00 |
| Рассольник "Ленинградский " со сметаной и фрикадельками мясными | **150/5/15** | 82 | 7,82 | 6,18 | 37,50 | 237,20 |
| Бигус со свининой | **160** | 70 | 11,18 | 37,43 | 8,70 | 416,40 |
| Компот из свежих яблок | **150** | 390 | 0,14 | 0,00 | 9,52 | 74,57 |
| Хлеб ржаной | **36** | 148 | 2,20 | 0,43 | 14,36 | 70,13 |
| **Всего в обед:** | **510** |  | **22,13** | **45,54** | **74,73** | **834,30** |
| **Уплотненный полдник:** | | | | | | |
| Каша гречневая вязкая с масло сливочным | **110/2,5** | 331 | 4,72 | 8,12 | 20,92 | 175,60 |
| Суфле из печени | **70/20** | 360 | 14,70 | 8,04 | 7,78 | 162,28 |
| Пирожок печеный с яблоком | **70** | 437 | 4,63 | 2,11 | 37,69 | 188,66 |
| Напиток кисломолочный | **150** | 251 | 30 | 61,05 | 66,00 | 93,45 |
| Хлеб пшеничный | **20** | 75 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 |
| **Всего в уплотненный полдник:** | **444** |  | **55,57** | **79,48** | **142,23** | **666,87** |
| **Итого за день:** |  |  |  |  |  |  |
| **1 НЕДЕЛЯ** | | | | | | |
| **2 ДЕНЬ** | | | | | | |
| **Наименование блюда** | **Вес блюда** | **№ рецептуры** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** |
| **1-2** |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак:** | | | | | | |
| Сыр | **6** | 7 | 1,56 | 1,59 | 0,21 | 21,39 |
| Масло сливочное | **5** | 124 | 0,05 | 2,46 | 0,07 | 22,62 |
| Каша молочная манная с маслом сливочным | **150/2,5** | 182 | 8,37 | 8,46 | 37,90 | 249,65 |
| Кофейный напиток на молоке | **180** | 183 | 4,66 | 4,70 | 19,06 | 137,40 |
| Батон | **25** |  | 1,88 | 0,73 | 12,85 | 65,43 |
| **Всего за завтрак:** | **370** |  | 16,52 | **17,94** | **70,09** | **16,52** |
| **Второй завтрак:** | | | | | | |
| Напиток кисломолочный | **150** | 251 | 30,00 | 61,05 | 66,00 | 93,45 |
| **Всего во второй завтрак:** | **150** |  | **30,00** | **61,05** | **66,00** | **93,45** |
| **Обед:** | | | | | | |
| Салат из картофеля с зеленым горошком или огурец свежий, порционно (по сезону) | **30** | 26 | 0,59 | 1,58 | 3,36 | 29,89 |
| Суп из овощей со сметаной фрикадельками мясными | **150/5/15** | 99 | 5,75 | 5,12 | 12,72 | 119,90 |
| Биточек куриный | **60** | 360 | 28,01 | 4,75 | 38,59 | 308,00 |
| Рагу овощное | **110** | 148 | 1,90 | 2,06 | 12,32 | 76,67 |
| Компот из смеси сухофруктов, витамин С | **150** | 394 | 0,34 |  | 7,99 | 33,37 |
| Хлеб ржаной | **36** | 148 | 2,20 | 0,43 | 14,36 | 70,13 |
| **Всего в обед:** | **556** |  | **38,79** | **13,94** | **89,34** | **637,96** |
| **Уплотненный полдник:** | | | | | | |
| Запеканка из творога со сгущенным молоком | **120/10** | 251 | 22,452 | 8,136 | 10,08 | 204 |
| Чай с сахаром | **180** | 411 | 0 | 0 | 10,01 | 40,03 |
| Хлеб пшеничный | **20** | 75 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 |
| Фрукты | **120** |  |  |  |  |  |
| Булочка "Дорожная" | **50** | 43 | 3,57 | 4,46 | 29,44 | 172,15 |
| **Всего в уплотненный полдник:** | **530** |  | **0,48** | **0,00** | **11,76** | **48,96** |
| **Итого за день:** |  |  | **37,83** |  |  |  |
| **1 НЕДЕЛЯ** | | | | | | |
| **3 ДЕНЬ** | | | | | | |
| **Наименование блюда** | **Вес блюда** | **№ рецептуры** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** |
| **1-3** |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак:** | | | | | | |
| Масло сливочное | **4** | 6 | 0,05 | 2,46 | 0,07 | 22,62 |
| Сыр | **6** | 7 | 1,56 | 1,59 | 0,21 | 21,39 |
| Омлет натуральный с маслом сливочным | **130/3** | 229 | 13,82 | 19,26 | 2,62 | 239,90 |
| Какао на молоке | **180** | 2 | 4,60 | 4,91 | 14,02 | 118,65 |
| Батон | **25** |  | 1,88 | 0,73 | 12,85 | 65,43 |
| **Всего за завтрак:** | **350** |  | 21,91 | **28,22** | **29,77** | **21,91** |
| **Второй завтрак:** | | | | | | |
| Сок фруктовый | **180** |  | 0,90 | **0,00** | 18,18 | 76,32 |
| Кондитерское изделие | **20** | 609 | 1,50 | **1,96** | 14,88 | 83,16 |
| **Всего во второй завтрак:** | **200** |  | **2,40** | **1,96** | **33,06** | **159,48** |
| **Обед:** | | | | | | |
| Салат из моркови с 01.03 или салат из свежей моркови до 01.03 | **30** | 9 | 0,33 | 2,27 | 3,29 | 34,98 |
| Борщ с капустой и картофелем со сметаной и фрикадельками мясными | **150/5/15** | 63 | 5,76 | 6,02 | 13,78 | 132,33 |
| Котлета рыбная | **70** | 135 | 12,82 | 1,45 | 1,78 | 83,42 |
| Пюре картофельное | **110** | 339 | 2,42 | 3,16 | 16,40 | 102,50 |
| Компот из свежих яблок, витамин С | **150** | 390 | 0,04 | 0,00 | 7,93 | 62,14 |
| Хлеб ржаной | **36** | 148 | 2,20 | 0,43 | 14,36 | 70,13 |
| **Всего в обед:** | **566** |  | **23,57** | **13,33** | **57,54** | **485,50** |
| **Уплотненный полдник:** | | | | | | |
| Голубцы ленивые с мясом | **60/20** | 315 | 7,17 | 5,14 | 5,43 | 96,72 |
| Макароны отварные | **110** | 194 | 4,06 | 2,74 | 26,50 | 146,60 |
| Чай с молоком | **180** | 413 | 3,02 | 2,57 | 14,28 | 92,28 |
| Фрукт | **100** |  | 0,40 | 0,00 | 9,80 | 40,80 |
| Хлеб пшеничный | **25** | 75 | 1,90 | 0,20 | 12,30 | 58,60 |
| **Всего в уплотненный полдник:** | **495** |  | **16,55** | **10,65** | **68,31** | **435,00** |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  |  |  |  |  |
| **1 НЕДЕЛЯ 4 ДЕНЬ** | | | | | | |
| **Наименование блюда** | **Вес блюда** | **№ рецептуры** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** |
| **1-4** |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак:** | | | | | | |
| Масло сливочное | **5** | 6 | 0,05 | 2,46 | 0,07 | 22,62 |
| Пудинг из творога с молоком сгущённым | **120/10** | 249 | 21,89 | 9,36 | 30,90 | 333,10 |
| Кофейный напиток на молоке | **180** | 183 | 4,66 | 4,70 | 19,06 | 137,14 |
| Батон | **25** |  | 1,88 | 0,73 | 12,85 | 65,43 |
| Кондитерское изделие | **20** | 59 | 1,50 | 2,36 | 14,98 | 87,16 |
| **Всего за завтрак:** | **365** |  | **29,98** | **19,61** | **77,86** | **645,45** |
| **Второй завтрак:** | | | | | | |
| Напиток кисломолочный | **150** | 251 | 30,00 | 61,05 | 66,00 | 93,45 |
| **Всего во второй завтрак:** | **150** |  | **30** | **61,05** | **66,00** | **93,45** |
| **Обед:** | | | | | | |
| Винегрет овощной с огурцами или салат с огурцами и помидорами | **30** | 1 | 0,39 | 2,67 | 2,49 | 35,61 |
| Суп лапша "Домашняя" с мясом птицы | **150/10** | 88 | 6,36 | 3,79 | 20,59 | 141,80 |
| Плов из свинины | **150** | 256 | 11,18 | 37,82 | 27,38 | 494,68 |
| Компот из изюма | **180** | 394 | 0,56 | 0,12 | 23,91 | 98,95 |
| Хлеб ржаной | **36** | 148 | 2,20 | 0,43 | 14,36 | 70,13 |
| **Всего в обед:** | **546** |  | **20,69** | **44,83** | **88,73** | **841,17** |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Уплотненный полдник:** | | | | | | |
| Тефтели мясные(без риса) с соусом | **60/30** | 278 | 9,09 | 12,87 | 10,14 | 192,79 |
| Картофель тушёный по-домашнему | **110** | 94 | 7,55 | 4,84 | 59,90 | 313,32 |
| Хлеб пшеничный | **20** | 75 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 |
| Сок фруктовый | **180** | 418 | 0,90 |  | 18,18 | 76,32 |
| Манник | **70** | 285 | 4,80 | 12,76 | 39,50 | 292,30 |
| **Всего в уплотненный полдник:** | **470** |  | **23,86** | **30,63** | **137,56** | **921,61** |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  |  |  |  |  |
| **1 НЕДЕЛЯ** | | | | | | |
| **5 ДЕНЬ** | | | | | | |
| **Наименование блюда** | **Вес блюда** | **№ рецептуры** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** |
| **1-5** |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак:** | | | | | | |
| Масло сливочное | **5** | 6 | 0,05 | 2,46 | 0,07 | 22,62 |
| Суп молочный с макаронными изделиями | **150** | 100 | 3,85 | 3,34 | 15,33 | 106,40 |
| Какао с молоком | **180** | 416 | 6,90 | 5,67 | 17,90 | 150,25 |
| Батон | **25** |  | 1,88 | 0,73 | 12,85 | 65,43 |
| **Всего за завтрак:** | **359** |  | **12,68** | **12,20** | **46,15** | **194,45** |
| **Второй завтрак:** | | | | | | |
| Фрукт | **120** |  | 0,48 | 0,00 | 11,76 | 48,96 |
| **Всего во второй завтрак:** | **120** |  | **0,48** |  | **11,76** | **48,96** |
| **Обед:** | | | | | | |
| Салат из свеклы с яблоками или салат из свежих огурцов с репчатым луком (по сезону) | **30** | 36 | 0,36 | 1,52 | 3,69 | 29,90 |
| Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной с фрикадельками мясными | **150/5/15** | 73 | 5,16 | 4,70 | 15,29 | 124,07 |
| Котлета домашняя | **60** | 64 | 14,02 | 7,70 | 11,65 | 172,65 |
| Рагу овощное | **110** |  |  |  |  |  |
| Компот из сухофруктов Витамин С | **150** | 394 | 0,34 | 0,00 | 7,99 | 33,37 |
| Хлеб ржаной | **36** | 148 | 2,20 | 0,43 | 14,36 | 70,13 |
| **Всего в обед:** | **556** |  | **22,08** | **14,35** | **52,98** | **430,12** |
| **Уплотненный полдник:** | | | | | | |
| Шницель натуральный рыбный | **70** | 135 | 12,85 | 1,45 | 1,78 | 83,42 |
| Рис с овощами | **110** | 135 | 2,67 | 4,21 | 23,25 | 141,58 |
| Молоко заваоное | **180** | 320/6 | 5,22 | 5,76 | 20,94 | 156,50 |
| Пирожок печеный с яблоком | **70** | 437 | 4,63 | 2,11 | 37,69 | 188,26 |
| Хлеб пшеничный | **30** | 75 | 2,28 | 2,24 | 14,76 | 70,32 |
| **Всего в уплотненный полдник:** | **460** |  | **22,43** | **15,77** | **98,42** | **640,08** |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  |  |  |  |  |
| **2 НЕДЕЛЯ** | | | | | | |
| **6 ДЕНЬ** | | | | | | |
| **Наименование блюда** | **Вес блюда** | **№ рецептуры** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** |
| **1-6** |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак:** | | | | | | |
| Масло сливочное | **5** | 6 | 0,05 | 2,46 | 0,07 | 22,62 |
| Сыр | **6** | 7 | 1,56 | 1,59 | 0,21 | 21,39 |
| Омлет натуральный с маслом сливочным | **130/2,5** | 229 | 13,82 | 19,26 | 2,62 | 238,90 |
| Какао на молоке | **180** | 2 | 4,60 | 4,91 | 14,02 | 118,65 |
| Батон | **25** |  | 1,88 | 0,73 | 12,85 | 65,43 |
| **Всего за завтрак:** | **350** |  | **17,31** | **28,95** | **29,77** | **466,99** |
| **Второй завтрак:** | | | | | | |
| Напиток кисломолочный | **150** | 251 | 30,00 | 61,05 | 66,00 | 93,45 |
| Кондитерское изделие | **20** | 59 | 1,50 | 2,36 | 14,98 | 87,16 |
| **Всего во второй завтрак:** | **170** |  | **31,50** | **63,41** | **80,98** | **180,61** |
| **Обед:** | | | | | | |
| Салат из моркови и зелёного горошка | **30** | 11 | 0,07 | 1,53 | 2,04 | 24,47 |
| Суп картофельный с крупой и сайрой | **150** | 63 | 3,93 | 3,89 | 10,46 | 92,53 |
| Ежики мясные в соусе | **60/30** | 182 |  |  |  |  |
| Макароны с овощами | **110** | 218 | 3,30 | 2,30 | 22,04 | 123,30 |
| Компот из изюма | **150** | 394 | 0,56 | 0,12 | 23,91 | 98,95 |
| Хлеб ржаной | **36** | 148 | 2,20 | 0,43 | 14,36 | 70,13 |
| **Всего в обед:** |  |  | **10,06** | **8,27** | **72,81** | **409,38** |
| **Уплотненный полдник:** | | | | | | |
| Печень по-строгановски | **50/50** | 204,00 | 27,9 | 6,25 | 38,5 | 321,6 |
| Пюре картофельное | **120** | 339 | 2,65 | 3,45 | 17,61 | 111,90 |
| Молоко кипяченое | **150** | 419 | 4,80 | 5,33 | 7,83 | 98,60 |
| Хлеб пшеничный | **20** | 75 | 1,14 | 0,12 | 7,38 | 35,16 |
| Фрукт | **110** | 0 | 0,48 | 0,00 | 11,76 | 48,96 |
| **Всего в уплотненный полдник:** | **495** |  | **36,97** | **15,15** | **83,08** | **616,22** |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  |  |  |  |  |
| **2 НЕДЕЛЯ** | | | | | | |
| **7 ДЕНЬ** | | | | | | |
| **Наименование блюда** | **Вес блюда** | **№ рецептуры** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** |
| **1-7** |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак:** | | | | | | |
| Масло сливочное | **5** | 6 | 0,05 | 2,46 | 0,07 | 22,62 |
| Каша молочная пшенная с маслом сливочным | **150/2,5** | 199 | 5,85 | 7,14 | 28,78 | 202,81 |
| Кофейный напиток на молоке | **180** | 183 | 4,66 | 4,70 | 19,06 | 137,14 |
| Батон | **25** |  | 1,88 | 0,73 | 12,58 | 65,63 |
| **Всего за завтрак:** | **363** |  | **12,44** | **15,03** | **60,49** | **428,20** |
| **Второй завтрак:** | | | | | | |
| Кисломолочный продукт | **150** | 251 | 30,00 | 61,05 | 66,00 | 93,45 |
| **Всего во второй завтрак:** |  |  | **30,00** | **61,05** | **66,00** | **93,45** |
| **Обед:** | | | | | | |
| Салат из свеклы с 01.03. или салат из свежей капусты | **30** | 34 | 0,75 | 2,33 | 8,94 | 61,95 |
| Суп "Метелица" | **170/15** | 21 | 5,96 | 7,94 | 10,36 | 136,72 |
| Овощи тущеные | **110** | 336 | 1,10 | 4,13 | 71,78 | 358,60 |
| Котлета домашняя | **60** | 64 | 14,02 | 7,07 | 11,65 | 172,65 |
| Соус молочный | **20** | 221 | 0,55 | 1,11 | 1,63 | 18,67 |
| Кисель плодово-ягодный | **150** | 247 | 0,02 | 0,00 | 29,08 | 171,00 |
| Хлеб ржаной | **36** | 148 | 2,20 | 0,43 | 14,36 | 70,13 |
| **Всего в обед:** | **556** |  | **23,50** | **23,01** | **147,80** | **989,72** |
| **Уплотненный полдник:** | | | | | | |
| Рыба тушеная с овощами | **60/60** | 144 | 12,51 | 1,73 | 4,12 | 82,10 |
| Каша гречневая вязкая | **110/4** | 331 | 3,45 | 5,68 | 15,32 | 126,17 |
| Сок фруктовый | **180** | 418 | 0,90 |  | 18,18 | 76,32 |
| Хлеб пшеничный | **20** | 75 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 |
| Манник | **60** | 285 | 4,80 | 12,76 | 39,50 | 292,30 |
| **Всего в уплотненный полдник:** | **464** |  | **23,18** | **20,33** | **86,96** | **623,77** |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  |  |  |  |  |
| **2 НЕДЕЛЯ** | | | | | | |
| **8 ДЕНЬ** | | | | | | |
| **Наименование блюда** | **Вес блюда** | **№ рецептуры** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** |
| **1-8** |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак:** | | | | | | |
| Масло сливочное | **4** | 6 | 0,05 | 2,40 | 0,07 | 22,60 |
| Сыр | **6** | 7 | 1,56 | 1,59 | 0,21 | 21,39 |
| Запеканка из творога со сгущенным молоком | **120/10** | 251 | 22,45 | 8,14 | 10,08 | 204,00 |
| Чай с молоком | **180** | 413 | 3,02 | 2,57 | 14,28 | 92,28 |
| Батон | **30** |  | 2,16 | 0,86 | 15,36 | 78,40 |
| **Всего за завтрак:** | **350** |  | **29,24** | **15,56** | **40,00** | **418,67** |
| **Второй завтрак:** | | | | | | |
| Напиток кисломолочный | **150** | 251 | 30,00 | 61,05 | 66,00 | 93,45 |
| Кондитерское изделие | **15** | 59 | 1,50 | 2,36 | 14,98 | 87,16 |
| **Всего во второй завтрак:** | **150** |  | **31,50** | **63,41** | **80,98** | **180,61** |
| **Обед:** | | | | | | |
| Икра кабачковая | **40** | 54 | 0,57 | 0 | 2,28 | 11,52 |
| Суп картофельный с макаронными изделиями с фрикадельками мясными | **150/15** | 88 | 7,30 | 4,80 | 21,60 | 163,90 |
| Жаркое из птицы "Петушок" | **150** | 212 | 15,81 | 9,77 | 67,27 | 420,24 |
| Компот из сухофруктов Витамин С | **150** | 394 | 0,34 |  | 7,99 | 33,37 |
| Хлеб ржаной | **36** | 148 | 2,20 | 0,43 | 14,36 | 70,13 |
| **Всего в обед:** | **541** |  | **26,22** | **15,00** | **113,50** | **699,16** |
| **Уплотненный полдник:** | | | | | | |
| Рис с овощами | **110** | 135 | 2,67 | 4,21 | 23,25 | 141,58 |
| Сердце тушеное в соусе | **50/50** |  |  |  |  |  |
| Сок фруктовый | **180** | 418 | 0,90 |  | 18,18 | 76,32 |
| Хлеб пшеничный | **20** | 75 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 |
| Булочка "Осенняя" | **50** | 778 | 3,56 | 3,54 | 27,77 | 157,19 |
| **Всего в уплотненный полдник:** | **460** |  | **8,65** | **7,91** | **79,04** | **421,97** |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  |  |  |  |  |
| **2 НЕДЕЛЯ** | | | | | | |
| **9 ДЕНЬ** | | | | | | |
| **Наименование блюда** | **Вес блюда** | **№ рецептуры** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** |
| **1-9** |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак:** | | | | | | |
| Масло сливочное | **4** | 6 | 0,05 | 2,40 | 0,07 | 22,60 |
| Сыр | **6** | 7 | 1,56 | 1,59 | 0,21 | 21,39 |
| Каша молочная гречневая вязкая с маслом сливочным | **150/2,5** | 331 | 4,72 | 8,12 | 20,92 | 175,60 |
| Какао на молоке | **180** | 2 | 4,60 | 4,91 | 14,02 | 118,65 |
| Батон | **25** |  | 1,88 | 0,73 | 12,85 | 65,43 |
| **Всего за завтрак:** | **365** |  | **8,09** | **17,75** | **48,07** | **403,67** |
| **Второй завтрак:** | | | | | | |
| Напиток кисломолочный | **150** | 251 | 40,00 | **81,40** | 88,00 | 124,60 |
| Кондитерское изделие | **15** | 59 | 1,50 | 2,36 | 14,98 | 87,16 |
| **Всего во второй завтрак:** | **170** |  | **41,50** | **83,76** | **102,98** | **211,76** |
| **Обед:** | | | | | | |
| Салат из картофеля с соленым огурцом или огурец свежий порционно | **30** | 23 | 0,33 | 1,17 | 2,35 | 28,53 |
| Свекольник со сметаной с фрикадельками мясными | **150/5/15** | 35 | 5,67 | 4,71 | 26,28 | 170,16 |
| Птица тушеная с овощами | **150** | 51 | 13,88 | 11,00 | 14,99 | 214,47 |
| Компот из свежих яблок | **150** | 390 | 0,04 |  | 7,93 | 62,14 |
| Хлеб ржаной | **36** | 148 | 2,20 | 0,43 | 14,36 | 70,30 |
| **Всего в обед:** | **536** |  | **22,12** | **17,31** | **65,91** | **545,60** |
| **Уплотненный полдник:** | | | | | | |
| Шницель рыбный натуральный | **70** | 135 | 12,82 | 1,45 | 1,78 | 83,42 |
| Пюре картофельное | **120** | 128 | 2,65 | 3,48 | 17,65 | 112,51 |
| Хлеб пшеничный | **20** | 75 | 1,14 | 0,12 | 7,38 | 35,16 |
| Чай с сахаром и лимоном | **180** | 412 | 0,48 |  | 10,12 | 41,31 |
| Фрукты | **120** |  | 0,48 | 0,00 | 11,76 | 48,96 |
| **Всего в уплотненный полдник:** | **475** |  | **17,57** | **5,05** | **48,69** | **321,36** |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  |  |  |  |  |
| **2 НЕДЕЛЯ** | | | | | | |
| **10 ДЕНЬ** | | | | | | |
| **Наименование блюда** | **Вес блюда** | **№ рецептуры** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** |
| **1-10** |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак:** | | | | | | |
| Яйцо отварное | **20** | 327 | 2,54 | 2,00 | 0,14 | 31,41 |
| Суп молочный с макаронными изделиями | **150** | 100 | 3,85 | 3,34 | 15,33 | 16,40 |
| Чай с сахаром | **180** | 411 |  |  | 10,01 | 40,03 |
| Батон | **25** |  | 1,50 | 0,58 | 10,28 | 52,34 |
| **Всего за завтрак:** | **395** |  | **7,89** | **5,92** | **35,76** | **140,18** |
| **Втрой завтрак:** | | | | | | |
| Напиток кисломолочный | **150** | 251 | 30,00 | 61,05 | 66,00 | 93,40 |
| **Всего во второй завтрак:** |  |  | **30,00** | **61,50** | **66,00** |  |
| **Обед:** | | | | | | |
| Овощи натрульные соленые (огурец консервированный) или помидор свежий порционно | **30** | 70 | 0,48 |  | 1,02 | 6,00 |
| Суп картофельный с бобовыми (горох) | **150** | 87 | 3,72 | 1,26 | 11,98 | 74,20 |
| Биточек куриный | **60** | 360 | 28,01 | 4,75 | 38,59 | 308,00 |
| Капуста тушеная | **110** | 354 | 2,58 | 3,96 | 12,12 | 87,00 |
| Кисель плодово-ягодный | **150** | 247 | 0,02 |  | 24,23 | 96,97 |
| Хлеб ржаной | **36** | 148 | 2,20 | 0,43 | 14,36 | 70,30 |
| **Всего в обед:** | **686** |  | **37,01** | **10,40** | **102,30** | **642,47** |
| **Уплотненный полдник:** | | | | | | |
| Суфле из печени | **70/20** | 360 | 14,70 | 8,04 | 7,78 | 162,28 |
| Картофель тушеный по домашнему | **120** |  |  |  |  |  |
| Молоко кипяченое | **180** | 419 | 5,80 | 6,40 | 9,40 | 118,40 |
| Хлеб пшеничный | **20** | 75 | 1,52 | 0,19 | 9,84 | 46,80 |
| Фрукты | **120** |  | 0,48 |  | 11,76 | 48,96 |
| **Всего в уплотненный полдник:** | **450** |  | **22,50** | **14,63** | **38,78** | **376,44** |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  |  |  |  |  |

**Приложение 1/7**

**к Техническому заданию**

**Меню для воспитанников от 3 до 7 лет, получающих бюджетные и внебюджетные средства**

**на питание в размере 133,00 руб.**

**(завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник)**

Категории:

- Воспитанники дошкольных отделений при школах, не относящиеся к отдельным категориям;

- Дети-сироты; дети, оставшиеся без попечения родителей (опекаемые дети); дети-инвалиды; слабослышащие дети; дети, имеющие диагноз: детский церебральный паралич, задержка психического развития, нарушение интеллекта (умственно отсталые дети);

- Дети из многодетных семей, дети у которых один из родителей является инвалидом 1-й или 2-й группы, дети с ограниченными возможностями здоровья;

- Дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а также семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1 НЕДЕЛЯ** | | | | | | |
| **1 ДЕНЬ** | | | | | | |
| **Наименование блюда** | **Вес блюда** | **№ рецептуры** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** |
| **1-1** |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак:** | | | | | | |
| Масло сливочное | **5** | 6/16 | 0,07 | 3,08 | 0,09 | 33,93 |
| Сыр | **9** | 7/16 | 2,34 | 2,39 | 0,32 | 24,96 |
| Каша молочная рисовая с маслом сливочным | **180/3** | 182/14 | 5,29 | 6,77 | 33,83 | 217,31 |
| Молоко заварное | **200** | 320/6 | 5,22 | 5,76 | 14,46 | 130,55 |
| Батон | **30** |  | 1,88 | 0,73 | 12,85 | 65,43 |
| **Всего за завтрак:** | **429** |  | **14,80** | **18,73** | **61,55** | **472,18** |
| **Второй завтрак:** | | | | | | |
| Сок фруктовый | **180** | 418/16 | 0,90 |  | 18,18 | 76,32 |
| Кондитерское изделие | **30** |  | 4,86 | **13,56** | 64,53 | 399,60 |
| **Всего во второй завтрак:** | **210** |  | **5,76** | **13,56** | **82,71** | **475,92** |
| **Обед:** | | | | | | |
| Салат из свеклы и моркови | **50** | 19/15 | 0,83 | 3,06 | 4,71 | 49,63 |
| Рассольник "Ленинградский " со сметаной и фрикадельками мясными | **180/5/15** | 82/16 | 6,89 | 6,95 | 24,83 | 189,30 |
| Бигус со свининой | **50/130** | ТТК 70 | 11,66 | 38,14 | 11,72 | 436,84 |
| Компот из свежих яблок | **180** | 3394/16 | 0,35 | 0,08 | 15,86 | 65,49 |
| Хлеб ржаной | **50** |  | 3,05 | 0,60 | 19,95 | 97,40 |
| **Всего в обед:** | **660** |  | **22,78** | **48,83** | **77,07** | **838,66** |
| **Уплотненный полдник:** | | | | | | |
| Каша гречневая вязкая с масло сливочным | **150/3** | 331/16 | 4,72 | 8,12 | 20,92 | 175,61 |
| Суфле из печени | **70/20** | 360 | 28,13 | 4,75 | 38,59 | 308,00 |
| Пирожок печеный с яблоком | **70** |  |  |  |  |  |
| Напиток кисломолочный | **180** |  | 5,80 | 5,00 | 8,00 | 100,20 |
| Хлеб пшеничный | **35** |  | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 |
| **Всего в уплотненный полдник:** | **528** |  | **40,17** | **18,03** | **77,35** | **630,69** |
| **Итого за день:** |  |  | **83,51** | **99,15** | **298,68** | **2417,45** |
| **1 НЕДЕЛЯ** | | | | | | |
| **2 ДЕНЬ** | | | | | | |
| **Наименование блюда** | **Вес блюда** | **№ рецептуры** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** |
| **1-2** |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак:** | | | | | | |
| Сыр | **9** | 7/16 | 2,34 | 2,39 | 0,32 | 32,09 |
| Масло сливочное | **5** |  | 0,07 | 3,08 | 0,01 | 28,28 |
| Каша молочная манная с маслом сливочным | **180/3** | 199/16 | 6,43 | 6,78 | 32,13 | 215,19 |
| Кофейный напиток на молоке | **180** | ТТК 183 | 5,18 | 5,22 | 20,06 | 147,94 |
| Батон | **30** |  | 1,88 | 0,73 | 12,85 | 65,43 |
| **Всего за завтрак:** | **407** |  | **15,90** | **18,20** | **65,37** | **488,93** |
| **Второй завтрак:** | | | | | | |
| Напиток кисломолочный | **180** | 420/16 | 5,22 | 4,50 | 7,56 | 90,18 |
| **Всего во второй завтрак:** | **180** |  | **5,22** | **4,50** | **7,56** | **90,18** |
| **Обед:** | | | | | | |
| Салат из картофеля с зеленым горошком или огурец свежий, порционно (по сезону) | **50** | 26/16 | 0,98 | 2,72 | 5,58 | 50,56 |
| Суп из овощей со сметаной фрикадельками мясными | **170/10/15** | 99/14 | 6,03 | 5,36 | 14,38 | 129,72 |
| Биточек куриный | **70** | 360 | 28,13 | 4,75 | 38,59 | 308,00 |
| Рагу овощное | **130** | 148/16 | 2,50 | 2,44 | 14,65 | 90,62 |
| Компот из смеси сухофруктов, витамин С | **180** | 394/16 | 0,41 |  | 8,00 | 33,65 |
| Хлеб ржаной | **50** |  | 3,05 | 0,60 | 19,95 | 97,40 |
| **Всего в обед:** | **675** |  | **41,10** | **15,87** | **101,15** | **709,95** |
| **Уплотненный полдник:** | | | | | | |
| Запеканка из творога со сгущенным молоком | **150/20** | 251/16 | 24,53 | 10,42 | 26,94 | 299,75 |
| Чай с сахаром | **180** | 411/16 |  |  | 10,01 | 40,04 |
| Хлеб пшеничный | **35** |  | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 |
| Фрукты | **130** |  | 1,5 | 0,50 | 21,00 | 94,50 |
| Булочка "Дорожная" | **50** | 453/16 | 3,68 | 5,23 | 30,17 | 182,48 |
| **Всего в уплотненный полдник:** | **565** |  | **31,23** | **16,31** | **97,96** | **663,65** |
| **Итого за день:** |  |  | **93,45** | **54,88** | **272,04** | **1952,71** |
| **1 НЕДЕЛЯ** | | | | | | |
| **3 ДЕНЬ** | | | | | | |
| **Наименование блюда** | **Вес блюда** | **№ рецептуры** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** |
| **1-3** |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак:** | | | | | | |
| Масло сливочное | **5** | 6/16 | 0,07 | 3,08 | 0,09 | 28,28 |
| Сыр | **10** | 7/16 | 2,34 | 2,39 | 0,32 | 32,09 |
| Омлет натуральный с маслом сливочным | **150/5** | 229/16 | 12,76 | 17,78 | 2,42 | 220,59 |
| Какао на молоке | **200** | ТТК 2 | 6,15 | 6,54 | 18,35 | 156,83 |
| Батон | **30** |  | 1,88 | 0,73 | 12,85 | 65,43 |
| **Всего за завтрак:** | **400** |  | **23,20** | **30,52** | **34,03** | **503,22** |
| **Второй завтрак:** | | | | | | |
| Сок фруктовый | **180** | 418/16 | 0,50 |  | 10,10 | 42,40 |
| Кондитерское изделие | **30** |  | 4,86 | **13,56** | 64,53 | 399,60 |
| **Всего во второй завтрак:** | **210** |  | **5,36** | **13,56** | **74,63** | **442,00** |
| **Обед:** | | | | | | |
| Салат из моркови с 01.03 или салат из свежей моркови до 01.03 | **50** | 9/15 | 0,68 | 4,05 | 6,58 | 65,46 |
| Борщ с капустой и картофелем со сметаной и фрикадельками мясными | **170/10/15** | 63/16 | 6,01 | 6,44 | 15,57 | 144,25 |
| Рыба под овощами | **75/50** | 261/16 | 14,96 | 1,70 | 2,08 | 83,42 |
| Пюре картофельное | **150** | 339/16 | 2,60 | 4,00 | 17,61 | 111,90 |
| Компот из свежих яблок, витамин С | **180** | 390/16 | 0,14 |  | 9,52 | 38,64 |
| Хлеб ржаной | **40** |  | 2,44 | 0,48 | 15,96 | 77,92 |
| **Всего в обед:** | **740** |  | **26,83** | **16,67** | **67,32** | **521,59** |
| **Уплотненный полдник:** | | | | | | |
| Голубцы ленивые с мясом | **75/25** | 315/16 | 8,95 | 6,44 | 6,86 | 121,12 |
| Макароны отварные | **130** | 218/16 | 3,79 | 2,59 | 24,03 | 136,62 |
| Чай с молоком | **180** | 413/16 | 1,45 | 1,60 | 12,36 | 69,64 |
| Фрукт | **130** |  |  |  |  |  |
| Хлеб пшеничный | **35** |  | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 |
| **Всего в уплотненный полдник:** | **575** |  | **15,71** | **10,79** | **53,09** | **374,26** |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  | **71,10** | **71,54** | **229,07** | **1841,07** |
| **1 НЕДЕЛЯ** | | | | | | |
| **4 ДЕНЬ** | | | | | | |
| **Наименование блюда** | **Вес блюда** | **№ рецептуры** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** |
| **1-4** |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак:** | | | | | | |
| Масло сливочное | **5** |  | 0,07 | 3,08 | 0,08 | 28,28 |
| Пудинг из творога с молоком сгущённым | **130/20** | 249/16 | 17,18 | 6,50 | 16,64 | 193,76 |
| Кофейный напиток на молоке | **200** | ТТК 183 | 5,18 | 5,22 | 20,06 | 147,94 |
| Батон | **30** |  | 1,88 | 0,73 | 12,85 | 65,43 |
| Кондитерское изделие | **20** |  | 0,98 | 0,33 | 13,65 | 61,43 |
| **Всего за завтрак:** | **405** |  | **25,29** | **15,86** | **63,28** | **496,84** |
| **Второй завтрак:** | | | | | | |
| Напиток кисломолочный | **180** | 420/16 | 5,80 | 5,00 | 8,00 | 100,20 |
| **Всего во второй завтрак:** | **180** |  | **5,8** | **5** | **8** | **100,2** |
| **Обед:** | | | | | | |
| Винегрет овощной с огурцами или салат с огурцами и помидорами | **50** | 1/06 | 0,81 | 5,49 | 4,99 | 72,56 |
| Суп лапша "Домашняя"с мясом птицы | **200/10** | 88/16 | 2,54 | 1,63 | 18,07 | 97,08 |
| Плов из свинины | **200** | 265/17 | 12,56 | 41,41 | 41,13 | 587,37 |
| Компот из изюма | **180** |  |  |  |  |  |
| Хлеб ржаной | **40** |  | 1,83 | 0,36 | 11,97 | 58,44 |
| **Всего в обед:** | **680** |  | **17,74** | **48,89** | **76,16** | **815,45** |
| **Уплотненный полдник:** | | | | | | |
| Тефтели мясные(без риса) с соусом | **70/30** | 278 | 9,90 | 12,89 | 10,19 | 192,00 |
| Картофель тушёный по-домашнему | **150** | ТТК 94 | 2,18 | 3,77 | 16,40 | 108,30 |
| Хлеб пшеничный | **30** |  | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 |
| Сок фруктовый | **180** | ТТК 88 | 0,90 |  | 18,18 | 76,32 |
| Манник | **70** |  |  |  |  |  |
| **Всего в уплотненный полдник:** | **530** |  | **14,50** | **16,82** | **54,61** | **423,50** |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  | **63,33** | **86,57** | **202,05** | **1835,99** |
| **1 НЕДЕЛЯ** | | | | | | |
| **5 ДЕНЬ** | | | | | | |
| **Наименование блюда** | **Вес блюда** | **№ рецептуры** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** |
| **1-5** |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак:** | | | | | | |
| Масло сливочное | **5** | 6/16 | 0,07 | 3,08 | 0,09 | 28,28 |
| Суп молочный с макаронными изделиями | **200** | 100/16 | 5,12 | 4,44 | 20,43 | 142,18 |
| Какао с молоком | **180** | 416/16 | 6,15 | 6,54 | 18,35 | 156,83 |
| Батон | **30** |  | 1,50 | 0,58 | 10,28 | 52,34 |
| **Всего за завтрак:** | **415** |  | **12,84** | **14,64** | **49,15** | **379,63** |
| **Второй завтрак:** | | | | | | |
| Фрукт | **130** |  | 0,52 |  | 12,74 | 53,04 |
| **Всего во второй завтрак:** | **130** |  | **0,52** | **0,00** | **12,74** | **53,04** |
| **Обед:** | | | | | | |
| Салат из свеклы с яблоками или салат из свежих огурцов с репчатым луком (по сезону) | **50** | 36/16 | 0,74 | 3,05 | 7,43 | 60,02 |
| Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной с фрикадельками мясными | **175/10/15** | 73/16 | 5,89 | 6,05 | 11,09 | 122,47 |
| Котлета домашняя | **70** | 64 | 14,02 | 7,70 | 11,65 | 172,65 |
| Рагу овощное | **150** | 148/16 | 2,5 | 2,44 | 14,56 | 90,62 |
| Компот из сухофруктов Витамин С | **180** | 394/16 | 0,41 |  | 8,00 | 33,65 |
| Хлеб ржаной | **50** |  | 3,05 | 0,60 | 19,95 | 97,40 |
| **Всего в обед:** | **700** |  | **26,61** | **19,84** | **72,68** | **576,81** |
| **Уплотненный полдник:** | | | | | | |
| Шницель рыбный натуральный | **70** | 234 | 9,29 | 3,30 | 11,56 | 113,08 |
| Рис с овощами | **150** | ТТК 135 | 4,03 | 6,35 | 34,90 | 212,66 |
| Молоко заваоное | **200** |  |  |  |  |  |
| Пирожок печеный с яблоком | **70** |  |  |  |  |  |
| Хлеб пшеничный | **30** |  | 1,90 | 0,20 | 12,30 | 58,60 |
| **Всего в уплотненный полдник:** | **520** |  | **15,22** | **9,85** | **58,76** | **384,34** |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  | **55,19** | **44,33** | **193,33** | **1393,82** |
| **2 НЕДЕЛЯ** | | | | | | |
| **6 ДЕНЬ** | | | | | | |
| **Наименование блюда** | **Вес блюда** | **№ рецептуры** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** |
| **1-6** |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак:** | | | | | | |
| Масло сливочное | **5** | 6/16 | 0,07 | 3,08 | 0,09 | 28,28 |
| Сыр | **10** |  |  |  |  |  |
| Омлет натуральный с маслом сливочным | **150/5** | 229/16 | 12,76 | 17,78 | 2,42 | 220,59 |
| Какао на молоке | **200** | ТТК 2 | 6,15 | 6,54 | 18,35 | 156,83 |
| Батон | **30** |  | 1,88 | 0,73 | 12,85 | 65,43 |
| **Всего за завтрак:** | **400** |  | **20,86** | **28,13** | **33,71** | **471,13** |
| **Второй завтрак:** | | | | | | |
| Напиток кисломолочный | **180** | 420/16 | 5,80 | 5,00 | 8,00 | 100,20 |
| Кондитерское изделие | **30** |  | 4,86 | 13,56 | 64,53 | 399,60 |
| **Всего во второй завтрак:** | **210** |  | **10,66** | **18,56** | **72,53** | **499,80** |
| **Обед:** | | | | | | |
| Салат из моркови и зелёного горошка | **50** | 11/15 | 1,22 | 3,09 | 4,09 | 48,95 |
| Суп картофельный с крупой и сайрой | **180** | 63/15 | 5,23 | 5,19 | 13,95 | 123,38 |
| Ежики мясные в соусе | **70/50** | 182 | 9,06 | 12,88 | 11,38 | 197,20 |
| Макароны с овощами | **130** |  |  |  |  |  |
| Компот из изюма | **180** | 394/16 | 0,35 | 0,08 | 15,86 | 65,49 |
| Хлеб ржаной | **40** |  | 2,44 | 0,48 | 15,96 | 77,92 |
| **Всего в обед:** | **690** |  | **18,30** | **21,72** | **61,24** | **512,94** |
| **Уплотненный полдник:** | | | | | | |
| Печень по-строгановски | **50/50** | ТТК 204 | 9,73 | 6,28 | 5,05 | 115,57 |
| Пюре картофельное | **150** | 339/16 | 2,65 | 3,48 | 17,65 | 112,51 |
| Молоко кипяченое | **180** | 240-1/05 | 5,22 | 5,76 | 8,46 | 106,56 |
| Хлеб пшеничный | **30** |  | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,86 |
| Фрукт | **130** |  |  |  |  |  |
| **Всего в уплотненный полдник:** | **545** |  | **19,12** | **15,68** | **41,00** | **381,50** |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  | **68,94** | **84,09** | **208,48** | **1865,37** |
| **2 НЕДЕЛЯ** | | | | | | |
| **7 ДЕНЬ** | | | | | | |
| **Наименование блюда** | **Вес блюда** | **№ рецептуры** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** |
| **1-7** |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак:** | | | | | | |
| Масло сливочное | **5** | 6/16 | 0,07 | 3,08 | 0,09 | 28,28 |
| Каша молочная пшенная с маслом сливочным | **200/3** | 199/16 | 7,60 | 8,24 | 35,93 | 248,24 |
| Кофейный напиток на молоке | **180** | ТТК 183 | 5,18 | 5,22 | 20,06 | 147,94 |
| Батон | **30** |  | 1,88 | 0,73 | 12,85 | 65,43 |
| **Всего за завтрак:** | **419** |  | **14,73** | **17,27** | **68,93** | **489,89** |
| **Второй завтрак:** | | | | | | |
| Кисломолочный продукт | **180** |  |  |  |  |  |
| **Всего во второй завтрак:** | **180** |  | **0,00** | **0,00** | **0,00** | **0,00** |
| **Обед:** | | | | | | |
| Салат из свеклы с 01.03. или салат из свежей капусты | **50** | 34/16 | 0,92 | 4,06 | 4,55 | 58,30 |
| Суп "Метелица" | **170/15** | 4/15 | 5,96 | 7,94 | 10,36 | 136,72 |
| Овощи припущенные | **130** | 204 | 10,84 | 8,59 | 21,44 | 156,90 |
| Котлета домашняя | **70** | 271 | 10,53 | 8,89 | 9,53 | 160,30 |
| Соус молочный | **20** | 368/16 | 0,41 | 1,01 | 1,47 | 16,61 |
| Кисель плодово-ягодный | **180** | 247/06 | 0,02 |  | 25,45 | 101,89 |
| Хлеб ржаной | **50** |  | 3,05 | 0,60 | 19,95 | 97,40 |
| **Всего в обед:** | **695** |  | **31,73** | **31,09** | **92,75** | **728,12** |
| **Уплотненный полдник:** | | | | | | |
| Рыба тушеная с овощами | **75/60** | 261/16 | 13,98 | 1,64 | 2,06 | 78,95 |
| Каша гречневая вязкая | **130** | 331/16 | 4,72 | 8,12 | 20,92 | 175,61 |
| Сок фруктовый | **180** |  |  |  |  |  |
| Хлеб пшеничный | **30** |  | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 |
| Манник | **70** |  |  |  |  |  |
| **Всего в уплотненный полдник:** | **545** |  | **18,70** | **9,76** | **22,98** | **254,56** |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  | **65,16** | **58,12** | **184,66** | **1472,57** |
| **2 НЕДЕЛЯ** | | | | | | |
| **8 ДЕНЬ** | | | | | | |
| **Наименование блюда** | **Вес блюда** | **№ рецептуры** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** |
| **1-8** |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак:** | | | | | | |
| Масло сливочное | **5** | 6/16 | 0,07 | 3,08 | 0,08 | 28,28 |
| Сыр | **10** |  |  |  |  |  |
| Запеканка из творога со сгущенным молоком | **150/20** | 251/16 | 18,71 | 6,88 | 8,40 | 170,20 |
| Чай с молоком | **200** | 413/16 | 1,45 | 1,60 | 12,36 | 69,64 |
| Батон | **35** |  | 1,88 | 0,73 | 12,85 | 65,43 |
| **Всего за завтрак:** | **420** |  | **22,11** | **12,29** | **33,69** | **333,55** |
| **Второй завтрак:** | | | | | | |
| Напиток кисломолочный | **180** | 420/16 | 5,80 | 5,00 | 8,00 | 100,20 |
| Кондитерское изделие | **30** |  |  |  |  |  |
| **Всего во второй завтрак:** | **200** |  | **5,80** | **5,00** | **8,00** | **100,20** |
| **Обед:** | | | | | | |
| Икра кабачковая | **50** | 54/16 | 0,95 | 0 | 3,85 | 19,2 |
| Суп картофельный с макаронными изделиями с фрикадельками мясными | **180/15** | 88/16 | 7,02 | 4,21 | 25,67 | 168,51 |
| Жаркое из птицы "Петушок" | **180** | ТТК 212 | 14,18 | 10,73 | 41,59 | 319,57 |
| Компот из сухофруктов Витамин С | **180** | 394/16 | 0,41 |  | 8,00 | 33,65 |
| Хлеб ржаной | **50** |  | 3,05 | 0,60 | 19,95 | 97,40 |
| **Всего в обед:** | **625** |  | **25,61** | **15,54** | **99,06** | **638,33** |
| **Уплотненный полдник:** | | | | | | |
| Рис с овощами | **150** | 148/16 | 4,32 | 6,37 | 36,42 | 220,07 |
| Сердце тушеное в соусе | **50/50** | 327/16 | 5,08 | 4,60 | 0,28 | 62,84 |
| Сок фруктовый | **180** | ТТК 88 | 0,90 |  | 18,18 | 76,32 |
| Хлеб пшеничный | **30** |  | 1,90 | 0,20 | 12,30 | 58,60 |
| Булочка "Осенняя" | **60** | 465/16 | 4,28 | 4,21 | 33,28 | 188,02 |
| **Всего в уплотненный полдник:** | **520** |  | **11,40** | **10,78** | **100,18** | **543,01** |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  | **64,92** | **43,61** | **240,93** | **1615,09** |
| **2 НЕДЕЛЯ** | | | | | | |
| **9 ДЕНЬ** | | | | | | |
| **Наименование блюда** | **Вес блюда** | **№ рецептуры** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** |
| **1-9** |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак:** | | | | | | |
| Масло сливочное | **5** | 6/16 | 0,07 | 3,08 | 0,08 | 28,28 |
| Сыр | **9** | 7/16 | 2,34 | 2,39 | 0,32 | 32,09 |
| Каша молочная гречневая вязкая с маслом сливочным | **200/5** | 149/96 | 9,31 | 7,84 | 38,38 | 261,33 |
| Какао на молоке | **180** | ТТК 2 | 6,15 | 6,54 | 18,35 | 156,83 |
| Батон | **30** |  | 1,88 | 0,73 | 12,85 | 65,43 |
| **Всего за завтрак:** | **429** |  | **19,75** | **20,58** | **69,98** | **543,96** |
| **Второй завтрак:** | | | | | | |
| Напиток кисломолочный | **180** | 420/16 | 5,80 | **5,00** | 8,00 | 100,20 |
| Кондитерское изделие | **30** |  |  |  |  |  |
| **Всего во второй завтрак:** | **180** |  | **5,80** | **5,00** | **8,00** | **100,20** |
| **Обед:** | | | | | | |
| Салат из картофеля с соленым огурцом или огурец свежий порционно | **50** | 23/16 | 0,91 | 3,15 | 6,30 | 57,08 |
| Свекольник со сметаной с фрикадельками мясными | **180/5/15** | 35/15 | 5,70 | 629,00 | 13,41 | 132,91 |
| Птица тушеная с овощами | **170** | ТТК 51 | 16,42 | 12,51 | 17,07 | 246,64 |
| Компот из свежих яблок | **180** | 390/16 | 0,14 |  | 9,52 | 38,64 |
| Хлеб ржаной | **50** |  | 3,05 | 0,60 | 19,95 | 97,40 |
| **Всего в обед:** | **655** |  | **26,22** | **645,26** | **66,25** | **572,67** |
| **Уплотненный полдник:** | | | | | | |
| Шницель рыбный натуральный | **70** | 234 | 11,54 | 3,95 | 7,09 | 109,95 |
| Пюре картофельное | **150** | 339/16 | 3,28 | 4,46 | 22,01 | 141,31 |
| Хлеб пшеничный | **35** |  | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 |
| Чай с сахаром и лимоном | **180** | 412/16 | 0,06 | 0,00 | 10,22 | 41,31 |
| Фрукты | **120** |  | 1,50 | 0,50 | 21,00 | 94,50 |
| **Всего в уплотненный полдник:** | **555** |  | **17,90** | **9,07** | **70,16** | **433,95** |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  | **69,67** | **679,91** | **214,39** | **1650,78** |
| **2 неделя** | | | | | | |
| **10 день** | | | | | | |
| **Наименование блюда** | **Вес блюда** | **№ рецептуры** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** |
| **1-10** |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак:** | | | | | | |
| Яйцо отварное | **20** |  |  |  |  |  |
| Суп молочный с макаронными изделиями | **200** | 100/16 | 5,12 | 4,44 | 20,42 | 142,18 |
| Чай с сахаром | **180** | 411/16 |  |  | 10,01 | 40,04 |
| Батон | **30** |  | 1,88 | 0,73 | 12,85 | 65,43 |
| **Всего за завтрак:** | **450** |  | **7,00** | **5,17** | **43,28** | **247,65** |
| **Втрой завтрак:** | | | | | | |
| Напиток кисломолочный | **180** |  | 5,22 | 4,50 | 7,20 | 90,18 |
| **Всего во второй завтрак:** | **180** |  | **5,22** | **4,50** | **7,20** | **90,18** |
| **Обед:** | | | | | | |
| Овощи натрульные соленые (огурец консервированный) или помидор свежий порционно | **50** | 23/16 | 0,40 |  | 0,85 | 5,00 |
| Суп картофельный с бобовыми (горох) | **180** | 87/16 |  |  |  |  |
| Биточек куриный | **70** | 360 | 28,30 | 4,75 | 38,59 | 308,00 |
| Капуста тушеная | **130** | 354/16 | 3,02 | 4,68 | 12,12 | 102,88 |
| Кисель плодово-ягодный | **180** | 247/06 | 0,02 |  | 25,45 | 101,89 |
| Хлеб ржаной | **40** |  | 2,44 | 0,48 | 15,96 | 77,92 |
| **Всего в обед:** | **650** |  | **34,18** | **9,91** | **92,97** | **595,69** |
| **Уплотненный полдник:** | | | | | | |
| Суфле из печени | **130/20** | 219/17 | 23,67 | 9,76 | 28,44 | 296,23 |
| Картофель тушеный по домашнему | **150** |  |  |  |  |  |
| Молоко кипяченое | **200** | 419/16 | 5,80 | 6,40 | 9,40 | 118,40 |
| Хлеб пшеничный | **35** |  | 2,28 | 0,24 | 14,76 | 70,32 |
| Фрукты | **130** |  | 0,40 |  | 9,80 | 40,80 |
| **Всего в уплотненный полдник:** | **665** |  | **32,15** | **16,40** | **62,40** | **525,75** |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  | **78,55** | **35,98** | **205,85** | **1459,27** |

**При составлении меню для воспитанников использовалась литература:**

1. Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2017.-544с.

2. Сборник технолог. нормативов, рецептур блюд и кулинарных изд. для школьных образовател. учрежд., школ-интернатов, детских домов и дет оздоровител. учреждений/Составители Л. С. Коровка, И. И. Добросердова.-Пермь.:Урал регионал центр питания, 2006.-234с.

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

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

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ТТК 209**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Азу из мяса птицы по домашнему

Номер рецептуры: ТТК 209

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Грудка куриная | 86.00 | 72.00 | 8.600 | 7.200 |
| Томат-паста | 7.00 | 7.00 | 0.700 | 0.700 |
| Лук репчатый очищенный нетто | 10.00 | 10.00 | 1.000 | 1.000 |
| Мука | 1.00 | 1.00 | 0.100 | 0.100 |
| Огурцы соленые | 33.00 | 20.00 | 3.300 | 2.000 |
| Картофель очищенный нетто | 160.00 | 160.00 | 16.000 | 16.000 |
| Чеснок | 0.80 | 0.64 | 0.080 | 0.064 |
| Масло растительное | 3.00 | 3.00 | 0.300 | 0.300 |
| Соль йодированная | 0.5 | 0.5 | 0.05 | 0.05 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Выход: | 260 | 26 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 18.35 |  | Са (мг): | 27.32 |
| Жиры (г): | 16.26 | Mg (мг): | 92.48 |
| Углеводы (г): | 39.62 | Fe (мг): | 2.4 |
| Эн. ценность (ккал): | 389.81 | С (мг): | 14.85 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленное филе грудки , нарезанное брусочками по 10-15 грамм, припускают с добавлением горячей воды почти до готовности в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус с добавлением пассерованной муки, в который кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой, пассерованный лук и томатную пасту, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют запеченный картофель нарезанный дольками и тушат 15-20 минут. Готовое блюдо заправляют растертым чесноком, доводят до кипения.

**Требования к оформлению, подаче и реализации**

Отпускают азу вместе с соусом и гарниром. Срок реализации не более 2 часов. Температура подачи не ниже 65º С.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид: мясо птицы** нарезано брусочками, поперек волокон, форма нарезки сохранена. **Консистенция**: овощи мягкие, форма нарезки сохранена. **Цвет**: мяса – светло- серый, картофеля- золотистый. **Вкус и запах:** свойственный продуктам, входящим в состав блюда, в меру соленый.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 218**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бигус с птицей (курицей)

Номер рецептуры: 218

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Грудка куриная | 87.00 | 72.00 | 8.700 | 7.200 |
| Масло растительное | 4.00 | 4.00 | 0.400 | 0.400 |
| Масса тушеной птицы | 0.00 | 50.00 | 0.000 | 5.000 |
| Капуста белокочанная очищенная нетто | 150.00 | 150.00 | 15.000 | 15.000 |
| Масло растительное | 5.00 | 5.00 | 0.500 | 0.500 |
| Морковь очищенная нетто | 3.00 | 3.00 | 0.300 | 0.300 |
| Лук репчатый очищенный нетто | 5.00 | 5.00 | 0.500 | 0.500 |
| Томат-паста | 3.00 | 3.00 | 0.300 | 0.300 |
| Кислота лимонная | 0.14 | 0.14 | 0.014 | 0.014 |
| Мука | 1.00 | 1.00 | 0.100 | 0.100 |
| Сахар-песок | 1.00 | 1.00 | 0.100 | 0.100 |
| Соль йодированная | 0.5 | 0.5 | 0.05 | 0.05 |
| Лавровый лист | 0.02 | 0.02 | 0.002 | 0.002 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Выход: | 200 | 20 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 16.48 |  | Са (мг): | 7.83 |
| Жиры (г): | 25.76 | Mg (мг): | 56.81 |
| Углеводы (г): | 10.39 | Fe (мг): | 0.98 |
| Эн. ценность (ккал): | 345.00 | С (мг): | 1.09 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Мякоть птицы нарезают на мелкие кубики и тушат с добавлением растительного масла. 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. За 15-20 минут до готовности капусты добавляют тушеное мясо птицы и доводят до готовности. За 5 минут до конца тушения заправляют мучной панировкой, сахаром, солью, лавровым листом.

**Требования к оформлению, подаче и реализации**

Срок реализации не более 2 часов. Температура подачи не ниже 65º С.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** кусочки мяса птицы 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.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ТТК 370**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Голубцы ленивые с мясом птицы

Номер рецептуры: ТТК 370

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Капуста белокочанная очищенная нетто | 48.00 | 46.00 | 4.800 | 4.600 |
| Фарш куриный | 31.00 | 31.00 | 3.100 | 3.100 |
| Крупа рисовая | 8.00 | 20.00 | 0.800 | 2.000 |
| Лук репчатый очищенный нетто | 9.00 | 9.00 | 0.900 | 0.900 |
| Соль йодированная | 0.05 | 0.05 | 0,05 | 0,05 |
| Масло растительное | 1.00 | 1.00 | 0.100 | 0.100 |
| масса полуфабриката | 0.00 | 101.50 | 0.000 | 10.100 |
| Масло растительное | 0.50 | 0.50 | 0.050 | 0.050 |
| соус красный основной | 0.00 | 25.00 | 0.000 | 2.500 |
| вода | 0.00 | 30.00 | 0.000 | 3.000 |
| Томат-паста | 2.00 | 2.00 | 0.200 | 0.200 |
| Масло растительное | 0.50 | 0.50 | 0.050 | 0.050 |
| Мука | 1.25 | 1.25 | 0.125 | 0.125 |
| Сахар-песок | 0.37 | 0.37 | 0.037 | 0.037 |
| Морковь очищенная нетто | 2.00 | 2.00 | 0.200 | 0.200 |
| Лук репчатый очищенный нетто | 0.50 | 0.50 | 0.050 | 0.050 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Выход: | 115 | 11.5 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 6.32 |  | Са (мг): | 7.21 |
| Жиры (г): | 8,79 | Mg (мг): | 34.69 |
| Углеводы (г): | 19.37 | Fe (мг): | 0.65 |
| Эн. ценность (ккал): | 187.01 | С (мг): | 0.85 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Рис промывают, варят рассыпчатую рисовую кашу. Бланшированный лук пассеруют с добавлением растительного масла, фарш дефростируют, белокочанную капусту нарезают мелкой рубкой, припускают в кипящей подсолённой воде до полуготовности, выкладывают в дуршлаг, чтобы стекла вода. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, фаршем и капустой. Хорошо вымешивают, формуют овальные колбаски, по 1 шт. на порцию, масса полуфабриката 101,5 г, складывают в противень, добавляют соус и тушат в жарочном шкафу 30 минут при температуре 250º С до готовности.

**Приготовление соуса**

Подготовленные лук, морковь пассеруют с добавлением томатной пасты, добавляют пассерованную муку, разводят водой или бульоном. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

**Требования к оформлению, подаче и реализации**

Срок реализации не менее 2 часов, с момента приготовления, температура подачи не ниже 65º С.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** изделия сохранили овальную форму

**Консистенция:** сочная, мягкая

**Цвет**: на разрезе светло-серый

**Вкус и запах:** мяса и капусты, соуса красного, в меру солёные.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ТТК 269**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Жаркое «Пикантное»

Номер рецептуры: 269

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Сердце говяжье | 79.00 | 67.00 | 7.900 | 6.700 |
| Картофель очищенный нетто | 150.00 | 150.00 | 15.000 | 15.000 |
| Лук репчатый очищенный нетто | 10.00 | 10.00 | 1.000 | 1.000 |
| Морковь очищенная нетто | 7.00 | 7.00 | 0.700 | 0.700 |
| Масло растительное | 3.00 | 3.00 | 0.300 | 0.300 |
| Томат-паста | 4.00 | 4.00 | 0.400 | 0.400 |
| Соль йодированная | 0.50 | 0.50 | 0.05 | 0.05 |
| Масса тушеного мяса | 0.00 | 40.00 | 0.000 | 4.000 |
| Масса готовых овощей | 0.00 | 160.00 | 0.000 | 16.000 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Выход: | 200 | 20 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 14.09 |  | Са (мг): | 22.42 |
| Жиры (г): | 5.98 | Mg (мг): | 48.55 |
| Углеводы (г): | 27.56 | Fe (мг): | 4.12 |
| Эн. ценность (ккал): | 229.00 | С (мг): | 14.03 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленные овощи нарезают: картофель - дольками, морковь и лук шинкуют. Подготовленное сердце отваривают в течение 2 ч и нарезают на куски массой 15-20 г. Овощи пассеруют по отдельности, томат пассеруют с луком и морковью. Нарезанное на куски отварное сердце и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху сердца были овощи, добавляют томатную пасту, соль и воду (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности.

**Требования к оформлению, подаче и реализации**

Срок реализации не более 2 часов. Температура подачи не ниже 65º С.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** куски сердца нарезаны по 15-20 г

**Консистенция:** сердца - мягкое; овощи мягкие, форма нарезки сохранена

**Цвет:** сердца – темно-серый, овощей-темно-красный

**Вкус и запах:** тушеного мяса, в сочетании с ароматом овощей.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 369**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Митболлы «Ориджинал» красным соусом

Номер рецептуры: 369

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Фарш "Новый" | 19.00 | 19.00 | 1.900 | 1.900 |
| Сердце говяжье | 23.00 | 19.00 | 2.300 | 1.900 |
| Вода | 6.00 | 6.00 | 0.600 | 0.600 |
| Лук репчатый очищенный нетто | 9.00 | 9.00 | 0.900 | 0.900 |
| Сыр | 3.50 | 3.30 | 0.350 | 0.330 |
| Яйцо куриное | 1/8 шт. | 5.20 | 13 шт. | 0.520 |
| Соль йодированная | 0.05 | 0.05 | 0.05 | 0.05 |
| Мука | 4.00 | 4.00 | 0.400 | 0.400 |
| Масса полуфабриката | 0.00 | 71.00 | 0.000 | 7.100 |
| Масло растительное | 3.00 | 3.00 | 0.300 | 0.300 |
| Масса готовых митболов | 0.00 | 60.00 | 0.000 | 6.000 |
| Соус красный основной | 0.00 | 50.00 | 0.000 | 5.000 |
| Вода | 0.00 | 50.00 | 0.000 | 5.000 |
| Масло растительное | 1.00 | 1.00 | 0.100 | 0.100 |
| Мука | 0.50 | 0.50 | 0.050 | 0.050 |
| Томат-паста | 2.00 | 2.00 | 0.200 | 0.200 |
| Морковь очищенная нетто | 4.00 | 4.00 | 0.400 | 0.400 |
| Лук репчатый очищенный нетто | 1.00 | 1.00 | 0.100 | 0.100 |
| Сахар-песок | 0.75 | 0.75 | 0.075 | 0.075 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Выход: | 60/50 | 6/5 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 9.08 |  | Са (мг): | 35.49 |
| Жиры (г): | 11.20 | Mg (мг): | 12.95 |
| Углеводы (г): | 5.80 | Fe (мг): | 1.53 |
| Эн. ценность (ккал): | 163.30 | С (мг): | 1 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Фарш дефростируют, яйцо обрабатывают, сыр освобождают от упаковки и трут на терке. Подготовленное сердце говяжье пропускают через мясорубку с луком репчатым, смешивают фарш из сердца с сыром, фаршем "Новым" и яйцом, добавляют воду и соль. Котлетную массу разделывают в виде шариков, панируют в муке, запекают при температуре 180-200 \* С 20-30 минут в жарочном шкафу, заливают соусом и запекают еще 5-10 мин до готовности. Отпускают митболлы с соусом, в котором они тушились, и гарниром.

Приготовление соуса: нарезанный лук, морковь пассеруют с маслом растительным, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование ещё 10-15 минут.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160 ºС, периодически помешивая в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета. Охлажденную до 70-80С 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.

**Требование к оформлению, подаче и реализации**

Отпускают митболлы с соусом, в котором они тушились, и гарниром.. Срок реализации не более 2 часов . Температура подачи не ниже 65º С.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид**: митболлы в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир

**Консистенция**: митболлов -в меру плотная, сочная, однородная

**Цвет**: митболлов-коричневый, соуса-розовый от томата

**Вкус и запах**: тушеного мяса и соуса, умеренно соленый.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 323**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Напиток каркаде с сахаром

Номер рецептуры: ТТК 323

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Каркаде гибискус | 0.80 | 0.80 | 0.080 | 0.080 |
| Вода | 200.00 | 200.00 | 20.000 | 20.000 |
| Сахар-песок | 15.00 | 15.00 | 1.500 | 1.500 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Выход: | 200 | 20 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0.01 |  | Са (мг): | 2.15 |
| Жиры (г): | 0 | Mg (мг): | 0.51 |
| Углеводы (г): | 15.62 | Fe (мг): | 0.02 |
| Эн. ценность (ккал): | 65.65 | С (мг): | 0.12 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В стакан наливают заварку из листьев каркаде и сахара и доливают кипятком.

**Требования к оформлению, подаче и реализации**

Отпускают в стаканах. Температура подачи не ниже 75º С. Срок реализации не более 2 часов.

**Требования к качеству**

**Внешний вид:** жидкость бордово - коричневого цвета, налита в стакан

**Консистенция**: жидкая

**Цвет:** красно - коричневый

**Запах и вкус:** кисло - сладкий, чуть терпкий.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 203**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Тефтели «Крепыш»

Номер рецептуры: 203

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Фарш "Новый" | 20.00 | 20.00 | 2.000 | 2.000 |
| Сердце говяжье | 18.00 | 15.00 | 1.800 | 1.500 |
| Хлеб пшеничный | 8.00 | 8.00 | 0.800 | 0.800 |
| Вода | 8.00 | 8.00 | 0.800 | 0.800 |
| Лук репчатый очищенный | 5.00 | 5.00 | 0.500 | 0.500 |
| Мука | 2.50 | 2.50 | 0.250 | 0.250 |
| Соль йодированная | 0.05 | 0.05 | 0.05 | 0.05 |
| Масса полуфабриката | 0.00 | 58.50 | 0.000 | 5.850 |
| Масло растительное | 2.00 | 2.00 | 0.200 | 0.200 |
| Масса готовых тефтелей | 0.00 | 50.00 | 0.000 | 5.000 |
| Соус красный основной | 0.00 | 50.00 | 0.000 | 5.000 |
| Вода | 0.00 | 50.00 | 0.000 | 5.000 |
| Масло растительное | 1.00 | 1.00 | 0.100 | 0.100 |
| Мука | 1.50 | 1.50 | 0.150 | 0.150 |
| Томат-паста | 2.00 | 2.00 | 0.200 | 0.200 |
| Морковь очищенная | 4.00 | 4.00 | 0.400 | 0.400 |
| Лук репчатый очищенный | 1.00 | 1.00 | 0.100 | 0.100 |
| Сахар-песок | 0.75 | 0.75 | 0.075 | 0.075 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Выход: | 50/50 | 5/5 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 9.63 |  | Са (мг): | 6.08 |
| Жиры (г): | 12.61 | Mg (мг): | 10.24 |
| Углеводы (г): | 8.51 | Fe (мг): | 1.22 |
| Эн. ценность (ккал): | 189.68 | С (мг): | 0.77 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Сердце дефростируют, зачищают, пропускают через мясорубку с добавлением сырого репчатого лука и фарша "Нового", добавляют предварительно замоченный в воде хлеб, солят и разделывают в виде шариков массой 56 г, затем панируют в муке. Изделие выкладывают на противень, смазанный растительным маслом, запекают в духовом шкафу при температуре 250–280 °С 25–30 минут или пароконвектомате: Режим Конвекция + ПАР - 25 минут при температуре 165 \* С - 25 минут, или в пароконвектомате при режиме ПАР температура 100 \* С 20 минут ). Затем тефтели заливают соусом красным основным и доводят до готовности при тех же режимах в течение 15 минут. Готовность блюда определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности, затем проверяют на разрезе по появлению бесцветного сока.

**Характеристика блюда на выходе**:

Внешний вид – изделие сохраняет форму, запанировано тонким слоем, без трещин, покрыто румяной корочкой; консистенция – пышная, на разрезе однородная без трещин. Отпускают тефтели с соусом, в котором они тушились, и гарниром.

Приготовление соуса: нарезанный лук, морковь пассеруют с маслом растительным, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование ещё 10-15 минут.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160 ºС, периодически помешивая в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета. Охлажденную до 70-80С 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.

**Требование к оформлению, подаче и реализации**

Отпускают тефтели с соусом, в котором они тушились, и гарниром. Срок реализации 2 часа с момента приготовления, температура подачи не ниже 65º С

**Органолептические показатели**

**Внешний вид**: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир

**Консистенция**: тефтелей-в меру плотная, сочная, однородная

**Цвет**: тефтелей-коричневый, соуса-розовый от томата

**Вкус и запах**: тушеного мяса и соуса, умеренно соленый.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 243**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Биточки «Чикен – фиш»

Номер рецептуры: 243

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Минтай потрошеный без головы | 53.20 | 40.00 | 5.320 | 4.000 |
| Лук репчатый очищенный | 16.00 | 16.00 | 1.600 | 1.600 |
| Вода | 7.00 | 7.00 | 0.700 | 0.700 |
| Яйцо куриное | 1/10 шт. | 4.00 | 10 шт. | 0.400 |
| Фарш куриный | 35.00 | 35.00 | 3.500 | 3.500 |
| Соль йодированная | 0.10 | 0.10 | 0.010 | 0.010 |
| Мука | 5.00 | 5.00 | 0.500 | 0.500 |
| Масса полуфабриката | 0.00 | 106.00 | 0.000 | 10.600 |
| Масло растительное | 3.00 | 3.00 | 0.300 | 0.300 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Выход: | 90 | 9 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 11.81 |  | Са (мг): | 23.64 |
| Жиры (г): | 8.11 | Mg (мг): | 48.39 |
| Углеводы (г): | 4.87 | Fe (мг): | 0.91 |
| Эн. ценность (ккал): | 143.05 | С (мг): | 0.97 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленное филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с дефростированным фаршем из мяса птицы, добавляют подготовленный измельченный репчатый лук, воду, яйца, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из котлетной массы формуют биточки, панируют в муке, кладут на смазанный маслом противень и запекают до готовности в духовом шкафу при температуре 250–280 С 25–30 минут или пароконвектомате: Режим Конвекция + ПАР - 25 минут при температуре 165 \* С - 25 минут, или в пароконвектомате при режиме ПАР температура 100 \* С 20 минут ).

**Требования к оформлению, подаче и реализации**

При отпуске подают с гарниром. Срок реализации готовых изделий не более 2 часов с момента приготовления, температура подачи не ниже 65º С.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** биточки кругло-приплюснутой формы

**Консистенция:** мягкая, сочная

**Цвет:** на разрезе светло – серый

**Вкус и запах:** умеренно соленый, приятный, рыбный.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 243**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Биточки «Чикен – фиш»

Номер рецептуры: 243

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Минтай потрошеный без головы | 59.10 | 44.50 | 5.910 | 4.450 |
| Лук репчатый очищенный | 18.00 | 18.00 | 1.800 | 1.800 |
| Вода | 7.80 | 7.80 | 0.780 | 0.780 |
| Яйцо куриное | 1/9 шт. | 4.40 | 11 шт. | 0.440 |
| Мука | 6.00 | 6.00 | 0.600 | 0.600 |
| Фарш куриный | 39.00 | 39.00 | 3.900 | 3.900 |
| Масса полуфабриката | 0.00 | 118.00 | 0.000 | 11.800 |
| Масло растительное | 3.30 | 3.30 | 0.330 | 0.330 |
| Соль йодированная | 0.11 | 0.11 | 0.011 | 0.011 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Выход: | 100 | 10 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 13.11 |  | Са (мг): | 26.4 |
| Жиры (г): | 9.00 | Mg (мг): | 53.96 |
| Углеводы (г): | 5.41 | Fe (мг): | 1.02 |
| Эн. ценность (ккал): | 158.79 | С (мг): | 1.09 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленное филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с дефростированным фаршем из мяса птицы, добавляют подготовленный измельченный репчатый лук, воду, яйца, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из котлетной массы формуют биточки, панируют в муке, кладут на смазанный маслом противень и запекают до готовности в духовом шкафу при температуре 250–280 С 25–30 минут или пароконвектомате: Режим Конвекция + ПАР - 25 минут при температуре 165 \* С - 25 минут, или в пароконвектомате при режиме ПАР температура 100 \* С 20 минут ).

**Требования к оформлению, подаче и реализации**

При отпуске подают с гарниром. Срок реализации готовых изделий не более 2 часов с момента приготовления, температура подачи не ниже 65º С.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** биточки кругло-приплюснутой формы

**Консистенция:** мягкая, сочная

**Цвет:** на разрезе светло – серый

**Вкус и запах:** умеренно соленый, приятный, рыбный.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 298**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чикенболлы в соусе

Номер рецептуры: 298

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Фарш куриный | 38.00 | 38.00 | 3.800 | 3.800 |
| Хлеб пшеничный | 8.00 | 8.00 | 0.800 | 0.800 |
| Вода | 11.00 | 11.00 | 1.100 | 1.100 |
| Лук репчатый очищенный нетто | 4.00 | 4.00 | 0.400 | 0.400 |
| Мука | 5.00 | 5.00 | 0.500 | 0.500 |
| Соль йодированная | 0.1 | 0.1 | 0.01 | 0.01 |
| Масса полуфабриката | 0.00 | 65.00 | 0.000 | 6.500 |
| Масло растительное | 1.00 | 1.00 | 0.100 | 0.100 |
| Масса готовых чикенболлов | 0.00 | 55.00 | 0.000 | 5.500 |
| Соус красный основной | 0.00 | 50.00 | 0.000 | 5.000 |
| Вода | 0.00 | 50.00 | 0.000 | 5.000 |
| Масло растительное | 1.00 | 1.00 | 0.100 | 0.100 |
| Мука | 2.50 | 2.50 | 0.250 | 0.250 |
| Томат-паста | 2.00 | 2.00 | 0.200 | 0.200 |
| Морковь очищенная нетто | 4.00 | 4.00 | 0.400 | 0.400 |
| Лук репчатый очищенный нетто | 1.00 | 1.00 | 0.100 | 0.100 |
| Сахар-песок | 0.75 | 0.75 | 0.075 | 0.075 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Выход: | 55/50 | 5.5/5 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 6.14 |  | Са (мг): | 6.53 |
| Жиры (г): | 11,91 | Mg (мг): | 32.21 |
| Углеводы (г): | 10.92 | Fe (мг): | 0.62 |
| Эн. ценность (ккал): | 178.84 | С (мг): | 0.76 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Котлетную массу с добавлением сырого репчатого лука разделывают в виде шариков массой 65 г, затем панируют в муке, запекают, перекладывают в неглубокую посуду, заливают соусом и тушат 5-10 мин до готовности. Отпускают чикенболлы с соусом, в котором они тушились, и гарниром.

Приготовление соуса: нарезанный лук, морковь пассеруют с маслом растительным, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование ещё 10-15 минут.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160 ºС, периодически помешивая в наплитной посуде или на противне в жарочном шкаф слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета. Охлажденную до 70-80С 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. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

**Требование к оформлению, подаче и реализации**

Отпускают чикенболлы с соусом, в котором они тушились, и гарниром. Срок реализации не более 2 часов. Температура подачи не ниже 65º С.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид**: чикенболлы в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир

**Консистенция**: чикенболлов-в меру плотная, сочная, однородная

**Цвет**: чикенболлов-коричневый, соуса-розовый от томата

**Вкус и запах**: тушеного мяса и соуса, умеренно соленый.

Приложение 2 к техническому заданию

**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 (среднеягодичная мышца), внутренний (приводящая и полуперепончатая), боковой (четырехглавая), 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 (заостная, предостная мышца), плечевая часть (трехглавая мышца).М.д. жира - не более 20%.  Подлопаточная часть: мышцы (надпозвоночная, вентрально-зубчатая, часть длиннейшей мышцы, расположенные под лопаткой, снятые одним куском с остистых отростков первых трех грудных позвонков и трех ребер.М.д. жира -не более 9,3%.  Котлетное мясо: куски мясной мякоти от шейной части, пашина, межреберное мясо, мякоть с берцовой, лучевой и локтевой костей, обрезки, полученные при зачистке крупнокусковых полуфабрикатов и костей, покромка от говядины второй категории .М.д. жира - не более 20,0%.  Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %) и других пищевых добавок.рН - не более 6,3.  Для замороженной продукции не допускается наличие признаков повторной заморозки. |
| 3. | Полуфабрикаты натуральные замороженные из говядины крупнокусковые для детского (дошкольного и школьного) питания: вырезка, лопаточная часть, подлопаточная часть, тазобедренная часть, со сроком годности не более 6 месяцев |
| 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, (среднеягодичная, 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 (заостная, 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 |
| 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 ней мякотными тканями, с кожей или без кожи. Цвет: бледно-желтый.  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. |
| 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, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, кусковое мясо плеча. со сроком годности не более 6 месяцев |
| 10. | Изделия колбасные вареные для детского (дошкольного и школьного) питания:  колбасы, колбаски (сосиски), сардельки | Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).  Массовая доля поваренной соли - не более 1,8 %. Содержание нитритов свыше 0,003% |
| 11 | Полуфабрикаты мясные рубленные категории А, замороженные: фарш мясной «Говяжий», со сроком хранения не более 2-х месяцев | Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция части ее маркировки», ТР ТС 021/2011 2О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 55365-2012\* Фарш мясной. Технические условия  «Рубленый мясной полуфабрикат» – мясной полуфабрикат, изготовленный из измельченных мясных или измельченных мясных и  Мясной полуфабрикат, изготовленный из бескостного измельченного мяса предназначенный для питания детей с 1,5 лет. М.Д. белка не менее 16 %, М.Д.ж. не более 15 %, м.д. хлорида натрия не более 0,9 %. Однородная мясная масса без костей, хрящей и сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок. Цвет от светло – розового до темно – красного. Запах – характерный для доброкачественного мяса, без постороннего запаха. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов, указанных в [техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»](http://docs.cntd.ru/document/902320560) (ТР ТС 021/2011),использование продуктов убоя с содержанием общего фосфора более 0,2 процента, использование свежей и замороженной крови, доставленной с других производственных объектов. |
| 12 | Полуфабрикаты мясные рубленные категории А, замороженные: фарш «Новый» ,со сроком хранения не более 2-х месяцев | Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция части ее маркировки», ТР ТС 021/2011 2О безопасности пищевой продукции»;  «Мясной полуфабрикат, изготовленный из бескостного измельченного мяса.Однородная мясная масса без костей, хрящей и сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок. Цвет от светло – розового до темно – красного. Запах – характерный для доброкачественного мяса, без постороннего запаха. Массовая доля общего фосфора на более 0,2 %. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов, указанных в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011),использование продовольственного (пищевого) сырья, перечень которого установлен техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). |
| 13 | Полуфабрикаты мясные рубленные категории А, замороженные: «Фарш из мяса птицы кур», со сроком хранения не более 2-х месяцев | Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция части ее маркировки», ТР ТС 021/2011 2 «О безопасности пищевой продукции»,  «фарш» – рубленый полуфабрикат, предназначенный для изготовления формованных полуфабрикатов.  При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов, указанных в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) , использование продуктов убоя с содержанием общего фосфора более 0,2 процента, использование свежей и замороженной крови, доставленной с других производственных объектов. |
| 14 | Печень говяжья  Замороженная  1 категории со сроком хранения не более 6-и месяцев | Печень говяжья замороженная, имеет цвет от темно –красного до  Темно коричневого. Запах характерен для данного продукта.  Печень выпускается в блоках, упаковано в полиэтиленовую пленку и гофрокороб массой не более 20 кг.  Соответствует ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции» |

Продукция рыбной промышленности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование пищевого продукта | Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству |
| 1. | Филе или филе-кусок 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-куски 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 блюд и кулинарных изделий) | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» |
| 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 сорта | ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия»,  ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» \*  По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.  Содержание в 100г продукта: жира-1-8 %, белка-8-13 %, углеводов – 45-55 %. |
| 2. | Хлеб зерновой | ГОСТ 25832-89 «Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия»\*  Хлеб зерновой должен вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, крупки пшеничной дробленой, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, яиц куриных, тмина. Поверхность изделий шероховатая с наличием пшеничной дробленой крупки. Форма – продолговатая с округленными или заостренными концами для подовых изделий, для формовых – соответствующая форме, в которой производилась выпечка. Хлеб должен быть пропеченный, мякиш не влажный на ощупь, несколько крошковатый. Вкус и запах соответствует данному виду изделий, без постороннего привкуса и запаха.  Не допускается использование маргарина и гидрогенизированных жиров. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба в потребительской нарезке.  Содержание в 100 г продукта: жира-1-8 %, белка-8-13 %, углеводов–45-55 %. |
| 3. | Хлеб из смеси муки ржаной и муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами для детского (дошкольного и школьного) питания формовой в нарезке | ГОСТ 31807-2018 «Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия»\*  Поверхность изделий гладкая или шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Мякиш должен быть пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Пористость должна быть развитая, без пустот и уплотнений. Не допускается наличие в мякише комочков и следов непромеса. Цвет: от светло-коричневого до коричневого, без следов подгорелости. Вкус и запах: соответствующие данному виду хлеба, без постороннего привкуса и запаха. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси.  Влажность мякиша – не более 53,0 %. Кислотность – не более 12 град. Пористость мякиша – не менее 46 %.  Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.  Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость. |
| 4. | Хлеб из муки пшеничной первого сорта, обогащенный витаминами и минералами для детского (дошкольного и школьного) питания подовый в нарезке. | ГОСТ 26987-86. «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия» \*  Поверхность изделий гладкая или шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Мякиш должен быть пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен восстанавливать свою первоначальную форму. Цвет: светло-коричневый. Вкус и запах: соответствующие данному виду хлеба, без постороннего привкуса и запаха.  Влажность мякиша – не более 43,0%. Кислотность – не более 3 град. Пористость мякиша – не менее 67%. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси.  Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.  Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость. |
| 5. | Хлеб белый из пшеничной муки высшего или первого сорта в нарезке | ГОСТ 26987-86. «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия», ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия».  По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки.\*  Содержание в 100г продукта: жира – 1-8%, белка – 8-13%, углеводов – 45-55% |

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 более2 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 быстроразвариваюшаяся | 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 текущего года, реализуемый до 1 сентября; поздний – картофель урожая текущего года, реализуемый с 1 сентября | ГОСТ 7176-2017. «Картофель продовольственный. Технические условия»", |
| 2. | Морковь столовая свежая | ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия», ГОСТ 1721-85 «Морковь столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия» \* |
| 3. | Свекла столовая свежая | ГОСТ32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия», ГОСТ 1722-85 «Свекла столовая свежая, заготовляемая 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 стерилизованные (консервированные без уксуса) для детского (дошкольного и школьного) питания | Внешний вид - огурцы целые длиной до 110мм, диаметром не более 50мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений. Цвет - огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов. Консистенция - огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Вкус и запах - слабокислый, умеренно-соленый, запах приятный с ароматом пряностей, без посторонних привкусов и запахов.  Качество заливки заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей.  Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 50%.  Не допускается использование острых (жгучих) специй и приправ (перца, горчицы, хрена и др.).  Соответствие ГОСТ 31713-2012 «Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия»\* |
| 5. | Чернослив целые плоды без косточки высшего сорта | ГОСТ 32896-2014 «Фрукты косточковые сушеные. Технические условия» \*  Плоды необработанные (несульфитированные); обработанные (сернистым ангидридом) допускаются только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов) - на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация. |
| 6. | Абрикосы сушеные без косточки (курага) высшего сорта | ГОСТ 32896-2014 «Фрукты косточковые сушеные. Технические условия»\*  Плоды необработанные (несульфитированные); обработанные (сернистым ангидридом) допускаются только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов) - на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация. |
| 7. | Виноград сушеный высшего сорта видов изюм и кишмиш | ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия» \* |
| 8. | Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные в ассортименте | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»  Кислотность (массовая доля титруемых кислот) не более 1,3 %. |
| 9. | Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания, в том числе обогащенные, в ассортименте | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»  Внешний вид и консистенция соков: однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне тары. Допускается наличие частиц мякоти для соков из 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. |
| 10. | Нектары фруктовые и фруктово-овощные в ассортименте | ГОСТ 32104-2013 «Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия»\*  Кислотность (массовая доля титруемых кислот) не более 1,3 %. |
| 11. | Икра кабачковая | Однородная, равномерно измельченная масса с включениями зелени и пряностей без семян. Консистенция мажущаяся или слегка зернистая, цвет от желтого до светло-коричневого, запах свойственен кабачковой икре. ГОСТ 2654-2017\* «Консервы. Икра овощная. Технические условия» |
| 12. | Консервированный зеленый горошек | Зерна целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета, Запах натуральный свойственный зеленому горошку, без посторонних запахов. Цвет зерен, зеленый, светло-зеленый или оливковый. ГОСТ 34112-2017 «Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия»\*. |
| 13 | Консервированная кукуруза | Зерна целые, правильно срезанные, цвет зерен золотистый или желтый, запах свойственный вареной кукурузе, без посторонних запахов. ГОСТ 34114-2017 Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия |
| 14 | Фасоль красная консервированная | Зерна фасоли одного типа, однородные по величине в заливке или соусе , цвет зерен однородный , свойственный данному типу фасоли, цвет соуса оранжево- красный. ГОСТ Р 54679-2011\* «Консервы из фасоли. Технические условия» |
| 15 | Сухофрукты  (компотная смесь) | Смесь сухофруктов состоит из смеси сушеных фруктов из целых плодов с косточкой или целых приплюснутых плодов с выдавленной косточкой половинки или кружки (боковые срезы полноценные по мякоти) или дольки плодов. Запах свойственен фруктам. ГОСТ 32896-2014\* «Фрукты сушеные. Общие технические условия» |
| 16 | Изюм б/к  (сушеный виноград) | Масса ягод сушеного винограда сыпучая, без комкования. Ягоды без косточек и плодоножек, запах характерен для данного фрукта. Цвет от золотистого до черного. ГОСТ 6882-88\* «Виноград сушеный. Технические условия». |
| 17 | Чернослив б/к | Приплюснутые плоды с выдавленной косточкой , половинки плодов правильной круглой и овальной формы со слегка завернутыми краями. Запах характерен для данного фрукта . Цвет однородный черный с синеватым оттенком глянцевый . Упаковка в полиэтиленовый пакет и в гофрокороб массой не более 10 кг ГОСТ 32896-2014\* «Фрукты сушеные. Общие технические условия» |
| 18 | Абрикос б/к сушеный  (курага) | Приплюснутые плоды с выдавленной косточкой , половинки плодов правильной круглой и овальной формы со слегка завернутыми краями. Запах характерен для данного фрукта . Цвет однородный ярко оранжевый ,типичный для хорошо вызревших абрикосов . Упаковка в полиэтиленовый пакет и в гофрокороб массой не более 10 кг ГОСТ 32896-2014\* «Фрукты сушеные. Общие технические условия». |
| 19 | Шиповник сушеный | Плоды цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек ложные плоды разнообразной формы: от шаровидной, яйцевидной или овальной до сильно вытянутой веретеновидной; длина плодов 0,7-3 см, диаметр - 0,6-1,7 см. На верхушке плода имеется небольшое круглое отверстие или пятиугольная площадка. Плоды состоят из разросшегося цветоложа (гипантия) и заключенных в его полости многочисленных плодиков-орешков. Стенки плодов твердые, хрупкие, наружная поверхность блестящая, реже матовая, более или менее морщинистая. Внутри плоды обильно выстланы длинными, очень жесткими щетинистыми волосками. Орешки мелкие, продолговатые, со слабо выраженными гранями. Цвет от оранжево-красного до буро- красного. ГОСТ 1994-93 «Плоды шиповника. Технические условия» \* |
| 20 | Черная смородина замороженная | Ягода смородины черной одного помологического сорта без плодоножки , не заражена вредителями, цвет однородный свойственный данному виду ягоды.  ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия»\* |
| 21 | Вишня замороженная | Ягода вишни замороженной одного помологического сорта без плодоножки, не заражена вредителями, цвет однородный свойственный данному виду ягоды.  ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия»\* |
| 22 | Клюква замороженная | Ягода клюквы замороженной одного помологического сорта без плодоножки , не заражена вредителями, цвет однородный свойственный данному виду ягоды.  ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия»\* |
| 23 | Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные в ассортименте | Внешний вид и консистенция соков: однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне тары. Допускается наличие частиц мякоти для соков из 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 %.  Соответствие ГОСТ 32103-2013\* «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия.» |
| 24 | Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания, в том числе обогащенные, в ассортименте |
| 25 | Нектары фруктовые и фруктово-овощные в ассортименте |

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, фурцелларане 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 |
| 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 |
| 4. | Пряники | ГОСТ 15810-2014\*  Вкус и запах  Изделия с ярко выраженным сладким вкусом и ароматом, свойственными данному наименованию пряничного изделия, соответствующими вносимым вкусоароматическим добавкам, без посторонних привкуса и запаха  Структура  Изделия с мягкой, связанной структурой, не рассыпающиеся при разламывании  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.  Допускается более темный цвет выступающих рельефов оттиска рисунка или надписи.  Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единице  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  Поверхность  Сухая, без крупных трещин, вздутий, впадин, не подгоревшая, без наплывов. Допускается наличие мелких трещин не более 5% площади поверхности |

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](http://clck.yandex.ru/redir/AiuY0DBWFJ4ePaEse6rgeAjgs2pI3DW99KUdgowt9XtO8xHuNro5yUka1Asi_GPRJx9GfVvxbpw90ApR1wVVx4m4Zn-5d14sRz575X3wEjLzoBxEE9Qojor3UXzYFTg6F5vcXctCgXc?data=UlNrNmk5WktYejR0eWJFYk1Ldmtxai0yZy1FQWJoSl83dmVHZkp5eFdhXzFxemtNUEtnakdlcXZzN0JqYlZweHdnUHZrS2pnM2t1aTVMaFRUTFo3MnRqNnFUR3RqV2JTTDRRQ1V1UHBaSHdPVWJKWV9qNVJBdw&b64e=2&sign=df60ed841a3d294159421c6c6d43c7ba&keyno=0) «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 детского питания (дошкольного и школьного возраста) | ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия»\*  Внешний вид: порошок однородной консистенции. Допускается включения частиц сырья согласно рецептуре и уплотнение массы порошка. Готовый напиток должен представлять собой непрозрачную жидкость с нерастворенным осадком. Цвет: коричневый. Вкус и аромат: приятные, ярко выраженные, свойственные компонентам, входящим в состав продукта. Посторонние привкус и запах не допускаются. Массовая доля влаги в концентрате не более 7%. Массовая доля экстрактивных веществ не менее 25%. При производстве продукта не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ. |
| 7. | Напиток кофейный из цикория (сухой растворимый или концентрат), в том числе обогащенный микронутриентами | ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия»\*  По консистенции концентрат должен представлять собой вязкую концентрированную жидкость без осадка и посторонних частиц. Допускается лёгкая опалесценция. Цвет концентрата темно-коричневый. Вкус и аромат концентрата должен быть горько-кисловатым с ароматом, свойственным данному продукту. Не допускаются присутствие посторонних запахов и привкуса, а также затхлости. Массовая доля растворимых сухих веществ не менее 70%. Растворимость в горячей воде (96-98°С) 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 сушенный | 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 сушенная | Петрушка 1сорт 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.

**РАЗДЕЛ III - ПРОЕКТЫ ДОГОВОРОВ**

ДОГОВОР

на оказание услуг по организации горячего питания

г. Челябинск «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2025 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 14 г. Челябинска», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Королевой Татьяны Александровны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, 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 аукциона в электронной форме №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_на право заключить договор на оказание услуг по организации ежедневного горячего для обучающихся 1-11 классы и воспитанников детского сада Заказчика, получающих бюджетные и внебюджетные средства, в соответствии с муниципальной программой «Организация питания воспитанников и учащихся в муниципальных образовательных учреждениях города Челябинска на 2025 год», и в соответствии с Протоколом № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_г.

1.2. По настоящему договору «Исполнитель» обязуется организовать ежедневное горячее питание для обучающихся 1-11 классы и воспитанников детского сада «Заказчика», получающих бюджетные средства согласно с муниципальной программой «Организация питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях города Челябинска

1.3. Адрес и срок оказания услуг:

1) 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, д. 34 (школа/основное здание), второй этаж, помещение столовой.

Услуги оказываются:

- с 03.02.2025 по 31.05.2025 г. и с 01.09.2025 г. по 31.12.2025 г.;

2) 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, д. 36 (филиал школы/здание начальной школы), второй этаж, помещение столовой.

Услуги оказываются:

- с 03.02.2025 по 31.05.20258 г. и с 01.09.2025 г. по 31.12.2025 г

3) 454017, г. Челябинск, ул. Социалистическая, д. 46 (филиал школы/здание детского сада), первый этаж, помещение пищеблока.

Услуги оказываются:

- с 03.02.2025 по 31.12.2025 г.;

1.4. Источник финансирования: за счет средств учреждения (субсидии на выполнение муниципального задания и за счет средств от иной приносящей доход деятельности).

**2. Требования к качеству организации питания**

2.1. Заказчик, в соответствие 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 в следующем порядке:

- учащиеся: 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.

**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 меню (Приложение № 2 к настоящему договору).

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

Организация питания воспитанников осуществляется путем выдачи готовой продукции работникам Заказчика с пищеблока

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

3.3.4. Обеспечивать соответствие результатов услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, санитарным нормам и правилам, государственным стандартам, в соответствие с техническим заданием Приложение № 1 к 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](consultantplus://offline/ref=C0444BBE2C27F8C7956452CCE289F58A32C8DA1AF356DC114005ADBAE7F6DD0C9BB222FCAF877FF192B2A4A6B9B8625911E18407F7DFF84AO4s8K) Федерального закона № 273-ФЗ «Закона об образовании» и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 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 об аукционе в электронной форме, на основании п.69.1 решения Челябинской городской Думы от 28.02.2012 № 32/7 «Об утверждении Положения о порядке управления муниципальным имуществом закрепленным за муниципальным имуществом, закрепленным за муниципальными унитарными предприятиями и муниципальными учреждениями города Челябинска» для организации горячего питания обучающихся и их работников.

**4. Цена и порядок расчетов**

4.1. Цена оказания услуг по настоящему договору с учетом коэффициента снижения начальной (максимальной) цены составляет\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) рублей 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 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 привлекать 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 уплату 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.

**7. Обстоятельства непреодолимой силы**

7.1. 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.

7.2. 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.

7.3. 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 не извещением или несвоевременным извещением.

7.4. 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.

**8. Порядок разрешения споров**

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

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

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

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

8.5. 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.

**9. Порядок расторжения договора**

9.1. 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.

9.1.1. По инициативе Заказчика:

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

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

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

9.1.2. По инициативе Исполнителя:

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

9.1.3. 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.

9.1.4. 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 31.12.2025, 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:  МАОУ «СОШ № 14 г. Челябинска»  454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, 34  ОГРН 1027402818024  ИНН 7450011816 КПП 746001001  л/с 3047306014А БАНК УФК по Челябинской области г. Челябинска  л/с 3147304036А в Комитете финансов  г. Челябинска  БИК 047501779  р/с 40703810390254000007, 40703810690254000008 ПАО «Челябинвестбанк»  к/счет 40101810400000000779  тел: 722-54-15(бухгалтерия)  e-mail: chel-scool14@yandex.ru  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Т.А. Корлева/  МП | Исполнитель:  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / /  МП |

Приложение № 1

к Договору от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_2025 № \_\_\_\_\_\_

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**1. Сведения об основных условиях оказания услуг**

**1.1 Сведения об основных условиях оказания услуг по организации горячего питания обучающихся**

**1) Наименование заказчика:** Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 14 г. Челябинска».

**2) Место оказания услуг:**

г. Челябинск, ул. Байкальская, 34 2 этаж

г. Челябинск, ул. Байкальская, 36 2 этаж

**3) Сроки оказания услуг:** с 03.02.2025 – 31.05.2025 г. с 01.09.2025 – 31.12.2025 г.

**4) График оказания услуг:**

Режим работы школы:

ул. Байкальская, д. 34: с 08 часов 00 минут по 19 часов 00 минут. Количество смен: 2;

ул. Байкальская, д. 36: с 08 часов 00 минут по 17 часов 00 минут. Количество смен: 2.

Расписание работы столовой расположенной по адресу: 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, 34, 2 этаж, для организации питания обучающихся, получающих бюджетные средства на питание на 2025г.:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Смена** | **Перемена** | **Продолжительность** | **Классы** |
| 1 | 2 | 9.40 – 10.00 | 5А; 5Б |
| 3 | 10.40 – 11.00 | 7А;7Б; 11 |
| 4 | 11.40 – 12.00 | 9А; 9Б; 10 |
| 5 | 12.40 – 13.00 | 5А; 5Б; 7Б; 9А; 9Б; 10; 11 |
| 2 | 1 | 14.40 – 15.00 | 6А; 6Б; 8А; 8Б |
| 2 | 15.40 – 16.00 | 6А; 6Б; 8А; 8Б |

Расписание работы столовой расположенной по адресу: 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, 36, 2 этаж, для организации питания обучающихся, получающих бюджетные средства на питание на 2025г.:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Смена** | **Перемена** | **Продолжительность** | **Классы** |
| 1 | 1 | 08.40 – 09.00 | 1В; 2В; 3В; 4В |
| 2 | 9.40 – 10.00 | 1А; 1Б |
| 3 | 10.40 – 11.00 | 2А; 2Б |
| 4 | 11.40 – 12.00 | 3А; 3Б |
| 5 | 12.40 – 13.00 | 1В; 2В; 3В; 4В |
| 2 | 1 | 13.30 – 13.50 | Группа по присмотру |
| 2 | 14.40 – 15.00 | 4А; 4Б |
| 3 | 15.40 – 16.00 | 4А; 4Б |

**5) Категории и количество обучающихся:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Категории учащихся с 1-го по 11-й классы, получающих бюджетные средства на питание** | **Количество раз питания в день** | **Количество детей** |
|  |
| **1** | **2** | **3** |  |
| Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования, не отнесённые к отдельным категориям 1 класса | 1 | 43 |  |
| Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы начального общего образования: обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды 1 класса | 2 | 15 |  |
| Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования, не отнесённые к отдельным категориям 2-4 классов | 1 | 140 |  |
| Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы начального общего образования: обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды 2-4 классов | 2 | 41 |  |
| Дети из малообеспеченных семей | 1 | 2 |  |
| Дети с нарушениями здоровья, имеющие заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: заболевания, связанные с недостаточностью питания, не связанные с тяжелой патологией и не требующие специальной диеты (белково-энергетическая недостаточность умеренной и легкой степени (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV Е 44)), и задержку развития, обусловленную белково-энергетической недостаточностью (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV Е 45) | 1 | 15 |
| Дети из семей, находящихся в социально опасном положении, находящихся в трудной жизненной ситуации | 1 | 15 |
| Дети из многодетных семей | 1 | 17 |
| Дети из семей участников (ветеранов) боевых действий | 1 | 7 |
| Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: обучающиеся кадетских классов, спортивных классов | 1 | 11 |
| Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды 5-11 классов | 1 | 33 |
| Обучающиеся, один из родителей которых является военнослужащим | 2 | 5 |
| Обучающиеся, один из родителей которых является военнослужащим, погибшим (умершим) в результате участия в специальной военной операции | 2 | 0 |

Примерное десятидневное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание в 2025 году в размере 85 (восьмидесяти пяти) рублей 15 копеек в день (Приложение 1/1 к техническому заданию):

- Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных образовательных организациях, не отнесенные к отдельным категориям (1-4 классы);

Примерное десятидневное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание в 2025 году в размере 85 (восьмидесяти пяти) рублей 15 копеек в день (Приложение 1/2 к техническому заданию):

- Дети из малообеспеченных семей;

- Дети с нарушениями здоровья, имеющие заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: заболевания, связанные с недостаточностью питания, не связанные с тяжелой патологией и не требующие специальной диеты (белково-энергетическая недостаточность умеренной и легкой степени (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV Е 44)), и задержку развития, обусловленную белково-энергетической недостаточностью (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV Е 45)

- Дети из семей, а также семей, находящихся в социально опасном положении, находящихся в трудной жизненной ситуации;

- Дети из многодетных семей;

- Дети из семей участников (ветеранов) боевых действий;

Примерное десятидневное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание в 2025 году в размере 160 (ста шестидесяти) рублей 08 копеек в день (Приложение 1/3 к техническому заданию):

- Отдельные категории обучающихся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных образовательных организациях - дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья.

Примерное десятидневное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание в 2025 году в размере 160 (ста шестидесяти) рублей 08копеек в день (Приложение 1/4 к техническому заданию):

- Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: дети с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды

Примерное десятидневное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание в 2025 году в размере 160 (ста шестидесяти) рублей 08копеек в день (Приложение 1/5 к техническому заданию):

- Обучающиеся, один из родителей которых является военнослужащим;

- Обучающиеся, один из родителей которых является военнослужащим, погибшим (умершим) в результате участия в специальной военной операции;

- Обучающийся, один из родителей которых является иным участником специальной военной операции;

- Обучающийся, один из родителей которых является иным участником специальной военной операции, погибшим (умершим) в результате участия в специальной военной операции.

6) Исполнитель предоставляет 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.

**1.2 Сведения об основных условиях оказания услуг по организации горячего питания воспитанников**

**1) Наименование заказчика:** Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 14 г. Челябинска».

**2) Место оказания услуг:**

г. Челябинск, ул. Социалистическая, 46 1 этаж

**3) Сроки оказания услуг:** с 03.02.2025 г. – 31.12.2025 г.

**4) График оказания услуг:**

Режим работы детского сада: с 07 часов 00 минут по 19 часов 00 минут .

Расписание работы пищеблока, расположенного по адресу: г. Челябинск, ул. Социалистическая, д. 46, для организации питания воспитанников, получающих бюджетные и внебюджетные средства на питание в 2025г.:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| График приема пищи | Продолжительность | Группы |
| Завтрак | с 08 час 00 мин до 09 час 00 мин | Первая младшая группа  Вторая младшая группа  Средняя группа  Старшая группа  Старшая группа  Подготовительная группа |
| Второй завтрак | с 10 час 00 мин до 10 час 20 мин | Первая младшая группа  Вторая младшая группа  Средняя группа  Старшая группа  Старшая группа  Подготовительная группа |
| Обед | с 11 час 05 мин до 12 час 00 мин | Первая младшая группа  Вторая младшая группа  Средняя группа  Старшая группа  Старшая группа  Подготовительная группа |
| Полдник уплотненный | с 15 час 50 мин до 16 час 30 мин | Первая младшая группа  Вторая младшая группа  Средняя группа  Старшая группа  Старшая группа  Подготовительная группа |

**5) Категории и количество воспитанников:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Категории воспитанников, получающих бюджетные средства на питание** | **Количество раз питания в день** | **Количество детей** |
|  |
| Воспитанники, не относящиеся к отдельным категориям | 4 | 50 |  |
| Дети-инвалиды; слабослышащие дети; дети, имеющие диагноз: детский церебральный паралич, задержка психического развития, нарушение интеллекта (умственно отсталые дети) | 4 | 01 |  |
| Дети-сироты; дети, оставшиеся без попечения родителей (опекаемые дети); | 4 | 0 |  |
| Дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а также семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации | 4 | 6 |
| Дети из многодетных семей, | 4 | 14 |
| Дети у которых один из родителей является инвалидом 1-й или 2-й группы | 4 | 1 |
| Дети с ограниченными возможностями здоровья | 4 | 35 |
| Дети из семей участников или ветеранов боевых действий | 4 | 3 |

Примерное двухнедельное меню для воспитанников в возрасте 1,5-3 года, получающих бюджетные средства и внебюджетные средства на питание в 2025 году в размере 133 (сто тридцать три) рубля 00 копеек в день (Приложение 1/6 к техническому заданию):

- Воспитанники дошкольных отделений при школах, не отнесенные к отдельным категориям;

- Дети-сироты; дети, оставшиеся без попечения родителей (опекаемые дети); дети-инвалиды; слабослышащие дети; дети, имеющие диагноз: детский церебральный паралич, задержка психического развития, нарушение интеллекта (умственно отсталые дети);

- Дети из многодетных семей; дети у которых один из родителей является инвалидом I или II группы; дети с ограниченными возможностями здоровья;

- Дети из семей участников боевых действий;

- Дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а также семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации.

Примерное двухнедельное меню для воспитанников в возрасте 3-7 лет, получающих бюджетные средства и внебюджетные средства на питание на 2025 год в размере 133 (сто тридцать три) рубля 00 копеек в день (Приложение 1/7 к техническому заданию):

- Воспитанники дошкольных отделений при школах, не отнесенные к отдельным категориям;

- Дети-сироты; дети, оставшиеся без попечения родителей (опекаемые дети); дети-инвалиды; слабослышащие дети; дети, имеющие диагноз: детский церебральный паралич, задержка психического развития, нарушение интеллекта (умственно отсталые дети);

- Дети из многодетных семей; дети у которых один из родителей является инвалидом I или II группы; дети с ограниченными возможностями здоровья;

- Дети из семей участников боевых действий;

- Дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а также семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации.

6) Исполнитель предоставляет услугу по письменной заявке Заказчика услуг в соответствии с графиком работы пищеблока.

Срок предоставления заявки Исполнителю Заказчиком ежедневно за 1 день до даты оказания услуги (до 15 часов 00 минут текущего дня), в случае уточнения по количеству питающихся в учреждении – до 08 часов 00 минут утра на текущий день.

В заявке указываются: количество питающихся по группам, 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 23 декабря 2021 года N 2425Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия, внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2020 г. N 2467 и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации; на каждую партию пищевых продуктов должны быть документы изготовителя пищевых продуктов, подтверждающие их качество и безопасность, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы, подтверждающие их происхождение, с указанием принадлежности к определенной партии, сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.

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

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

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

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

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

- СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

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

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

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

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

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

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

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

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

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

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

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

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

**3. Требования к ценообразованию**

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

**4. Требования к организации питания:**

В связи с нетиповой постройкой зданий школы Заказчика (ул. Байкальская, д. 34 и ул. Байкальская, д. 36) и невозможностью проведения полного цикла приготовления питания для обучающихся непосредственно в пищеблоках школы, организация питания обучающихся осуществляется следующим образом:

- **первое блюдо, второе блюдо, третье блюдо, выпечка, хлеб готовятся на производственных площадях Исполнителя и доставляются Исполнителем в пищеблоки Заказчика в виде готовой продукции в специализированных термоконтейнерах (**изотермические емкости**).**

1) Обеспечение ежедневного горячего питания обучающихся, получающих бюджетные средства на питание и воспитанников, получающих бюджетные и внебюджетные средства на питание в соответствии с меню (Приложение № 2 к Договору).

2) Согласование с руководителем Учреждения:

- меню горячих завтраков (обедов) на период 14 дней*,* для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет 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.

- в детском саду для групп с 12-часовым пребывания детей организовать 4-х разовое питание (завтрак, второй завтра, обед, полдник уплотненный) ежедневное горячее питание воспитанников в соответствии с *СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»*, в соответствии с меню (Приложение № 2 к Договору). На основании двухнедельного меню составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд с учетом возрастной категории детей.

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

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

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

6) Для доставки продукции, используемой для оказания услуг, на объект Заказчика 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.

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

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

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

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

При производстве продукции, предназначенной для питания детей и подростков, и организации их питания используется ассортимент (номенклатура) пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов приведенный в приложении № 3 к Договору 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 23 декабря 2021 года N 2425Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия, внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2020 г. N 2467 и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации; 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 Е200-Е266 и Е280-Е283), 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 Е-140, Е-160-163, Е160а, Е101). 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 (Е250) 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 и воспитанников, 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.

Приложение № 2

к Договору от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_2025 № \_\_\_\_\_\_

**МЕНЮ**

**Меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание в размере 85,15 руб. (обед)**

Категории:

- Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования, не отнесённые к отдельным категориям.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ рец.** | **Прием пищи, наименование блюда** | **Масса порции, г.** | **Пищевые вещества, г.** | | | **Энергет. ценность (ккал)** |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| **ДЕНЬ 1. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **24,80** | **25,15** | **90,78** | **712,05** |
|  | **ОБЕД** |  | **24,80** | **25,15** | **90,78** | **712,05** |
| 45/17 | Салат из белокочанной капусты | 60 | 0,94 | 3,06 | 5,66 | 55,26 |
| 113/17 | Суп - лапша домашняя с мясом птицы | 205 | 3,09 | 4,61 | 12,54 | 107,36 |
| 291/17 | Плов из филе птицы | 200 | 17,73 | 17,16 | 42,90 | 409,09 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **705** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 2. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **18,04** | **24,09** | **98,11** | **705,25** |
|  | **ОБЕД** |  | **18,04** | **24,09** | **98,11** | **705,25** |
| 52/17 | Салат из свеклы | 60 | 0,84 | 3,06 | 6,83 | 59,75 |
| 101/17 | Суп картофельный с рисовой крупой | 200 | 2,57 | 9,24 | 14,04 | 152,92 |
| ТТК 370 | Голубцы ленивые | 115 | 6,32 | 8,79 | 19,37 | 187,01 |
| 309/17 | Макаронные изделия отварные | 150 | 5,64 | 2,84 | 36,00 | 201,00 |
| 394/16 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 |  | 12,03 | 55,40 |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 49,17 |
| **Итого:** | | **745** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 3. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **25,46** | **24,57** | **96,99** | **736,17** |
|  | **ОБЕД** |  | **25,46** | **24,57** | **96,99** | **736,17** |
| 75/17 | Икра морковная | 60 | 1,21 | 6,20 | 12,33 | 113,00 |
| 82/17 | Борщ с капустой и картофелем со сметаной | 205 | 2,64 | 3,04 | 11,00 | 84,65 |
| 295/17 | Котлеты из мяса птицы | 90 | 11,84 | 10,06 | 16,03 | 208,00 |
| 302/17 | Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 8,77 | 5,19 | 39,63 | 250,00 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 1,00 | 0,08 | 8,00 | 38,52 |
| **Итого:** | | **725** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 4. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **24,78** | **32,83** | **86,86** | **764,79** |
|  | **ОБЕД** |  | **24,78** | **32,83** | **86,86** | **764,79** |
| 71/04 | Винегрет овощной | 60 | 0,88 | 3,11 | 5,64 | 55,80 |
| 99/17 | Суп из овощей со сметаной | 205 | 3,51 | 12,28 | 11,17 | 172,18 |
| 291/17 | Плов из филе птицы | 200 | 17,73 | 17,16 | 42,90 | 409,09 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 35 | 2,66 | 0,28 | 17,15 | 85,72 |
| **Итого:** | | **700** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 5. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **26,82** | **25,12** | **91,81** | **724,89** |
|  | **ОБЕД** |  | **26,82** | **25,12** | **91,81** | **724,89** |
| 62/17 | Салат из моркови с сахаром | 60 | 0,74 | 0,06 | 16,92 | 74,71 |
| 113/17 | Суп - лапша домашняя с мясом птицы | 205 | 3,09 | 4,61 | 12,54 | 107,36 |
| 182/06 | Ежики в соусе | 110 | 5,73 | 16,34 | 10,38 | 215,00 |
| 54/21 | Гороховое пюре | 150 | 16,26 | 4,03 | 33,97 | 247,30 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 1,00 | 0,08 | 8,00 | 38,52 |
| **Итого:** | | **745** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 6. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **23,92** | **35,51** | **88,43** | **792,50** |
|  | **ОБЕД** |  | **23,92** | **35,51** | **88,43** | **792,50** |
| 75/17 | Икра морковная | 60 | 1,21 | 6,20 | 12,33 | 113,00 |
| 103/17 | Суп картофельный с макаронными изделиями | 200 | 3,17 | 3,23 | 16,72 | 113,00 |
| ТТК 218 | Бигус с птицей | 200 | 16,48 | 25,76 | 10,39 | 345,00 |
| 247/06 | Кисель из концентрата плодового или ягодного | 200 | 0,02 |  | 29,31 | 123,16 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **700** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 7. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **19,53** | **30,10** | **83,95** | **705,62** |
|  | **ОБЕД** |  | **19,53** | **30,10** | **83,95** | **705,62** |
| 45/17 | Салат из белокочанной капусты | 60 | 0,94 | 3,06 | 5,66 | 55,26 |
| 35/06 | Свекольник со сметаной | 205 | 2,65 | 6,31 | 12,49 | 120,39 |
| ТТК 203 | Тефтели "Крепыш" в соусе | 100 | 9,63 | 12,61 | 8,51 | 189,68 |
| 265/17 | Пюре картофельное | 150 | 3,26 | 7,80 | 21,99 | 176,30 |
| ТТК 323 | Напиток каркаде с сахаром | 200 | 0,01 |  | 15,62 | 65,65 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **755** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 8. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **23,86** | **38,56** | **92,72** | **837,71** |
|  | **ОБЕД** |  | **23,86** | **38,56** | **92,72** | **837,71** |
| 52/17 | Салат из свеклы | 60 | 0,84 | 3,06 | 6,83 | 59,75 |
| 98/17 | Суп крестьянский с крупой со сметаной | 205 | 3,39 | 22,52 | 13,83 | 275,04 |
| 295/17 | Котлеты из мяса птицы | 90 | 11,84 | 10,06 | 16,03 | 208,00 |
| 309/17 | Макаронные изделия отварные | 150 | 5,64 | 2,84 | 36,00 | 201,00 |
| 394/16 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 |  | 12,03 | 55,40 |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 1,00 | 0,08 | 8,00 | 38,52 |
| **Итого:** | | **725** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **20,00** | **17,35** | **110,64** | **705,24** |
|  | **ОБЕД** |  | **20,00** | **17,35** | **110,64** | **705,24** |
| 62/14 | Салат из моркови с сахаром | 60 | 0,74 | 0,06 | 16,92 | 74,71 |
| 103/17 | Суп картофельный с макаронными изделиями | 200 | 3,17 | 3,23 | 16,72 | 113,00 |
| ТТК 370 | Голубцы ленивые | 115 | 6,32 | 8,79 | 19,37 | 187,01 |
| 302/17 | Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 8,77 | 5,19 | 39,63 | 250,00 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 1,00 | 0,08 | 8,00 | 38,52 |
| **Итого:** | | **745** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **31,39** | **22,91** | **94,69** | **736,82** |
|  | **ОБЕД** |  | **31,39** | **22,91** | **94,69** | **736,82** |
| 54-283/23 | Свекла отварная дольками | 60 | 0,90 | 0,06 | 5,28 | 27,00 |
| 102/17 | Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы | 205 | 5,81 | 11,82 | 15,48 | 196,00 |
| 110/06 | Рыба, запеченная в омлете | 100 | 17,83 | 7,99 | 4,25 | 165,00 |
| 304/17 | Рис отварной | 150 | 3,81 | 2,72 | 40,00 | 208,48 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **755** |  |  |  |  |

Приложеие № 2

к Договору от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_2025 № \_\_\_\_\_\_

**Меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание в размере 85,15 руб. (завтрак)**

Категории:

- Дети из малообеспеченных семей;

- Дети с нарушениями здоровья, имеющие заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: заболевания, связанные с недостаточностью питания, не связанные с тяжелой патологией и не требующие специальной диеты (белково-энергетическая недостаточность умеренной и легкой степени (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV Е 44)), и задержку развития, обусловленную белково-энергетической недостаточностью (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV Е 45);

- Дети из семей, находящихся в социально опасном положении, находящихся в трудной жизненной ситуации;

- Дети из многодетных семей;

- Дети из семей участников боевых действий.

-

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ рец.** | **Прием пищи, наименование блюда** | **Масса порции, г.** | **Пищевые вещества, г.** | | | **Энергет. ценность (ккал)** |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| **ДЕНЬ 1. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **18,11** | **22,48** | **106,67** | **726,65** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **18,11** | **22,48** | **106,67** | **726,65** |
| 15/17 | Сыр (порциями) | 10 | 2,60 | 2,65 | 0,35 | 36,24 |
| 14/17 | Масло сливочное (порциями) | 5 | 0,05 | 3,63 | 0,07 | 33,11 |
| 182/17 | Каша молочная 5 злаков (жидкая) с маслом сливочным | 255 | 8,51 | 13,06 | 36,89 | 308,25 |
|  | Пряник | 40 | 1,92 | 1,12 | 31,08 | 148,68 |
| 414/16 | Кофейный напиток с молоком | 200 | 1,99 | 1,70 | 18,60 | 102,03 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **550** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 2. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **13,70** | **19,48** | **78,30** | **561,83** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **13,70** | **19,48** | **78,30** | **561,83** |
| ТТК 370 | Голубцы ленивые | 115 | 6,32 | 8,79 | 19,37 | 187,01 |
| 312/17 | Пюре картофельное | 200 | 4,34 | 10,37 | 29,25 | 234,48 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **555** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 3. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **20,39** | **6,54** | **96,96** | **551,21** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **20,39** | **6,54** | **96,96** | **551,21** |
| 54-283/23 | Свекла отварная дольками | 100 | 1,50 | 0,06 | 13,80 | 64,28 |
| ТТК 269 | Жаркое "Пикантное" | 200 | 14,09 | 5,98 | 27,56 | 229,00 |
| 394/16 | Компот из плодов или ягод сушенных (изюм) | 200 | 1,00 | 0,10 | 31,00 | 135,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 | 3,80 | 0,40 | 24,60 | 122,93 |
| **Итого:** | | **550** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 4. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **21,93** | **17,56** | **87,30** | **616,86** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **21,93** | **17,56** | **87,30** | **616,86** |
|  | Яблоко | 100 | 0,40 | 0,00 | 9,80 | 42,84 |
| 291/17 | Плов из филе птицы | 200 | 17,73 | 17,16 | 42,90 | 409,09 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 | 3,80 | 0,40 | 24,60 | 122,93 |
| **Итого:** | | **550** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 5. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **17,06** | **16,05** | **90,94** | **598,76** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **17,06** | **16,05** | **90,94** | **598,76** |
| ТТК 298 | "Чикенболлы" в соусе | 105 | 6,14 | 11,91 | 10,92 | 178,84 |
| 309/17 | Макаронные изделия отварные | 200 | 7,50 | 3,78 | 47,88 | 267,33 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 45 | 3,42 | 0,36 | 22,14 | 110,59 |
| **Итого:** | | **550** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 6. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **12,40** | **10,60** | **94,42** | **544,09** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **12,40** | **10,60** | **94,42** | **544,09** |
|  | Яблоко | 100 | 0,40 | 0,00 | 9,80 | 42,84 |
| 182/17 | Каша молочная геркулесовая (жидкая) с маслом сливочным | 203 | 8,20 | 10,20 | 50,02 | 336,32 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 | 3,80 | 0,40 | 24,60 | 122,93 |
| **Итого:** | | **553** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 7. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **22,99** | **15,03** | **108,61** | **688,53** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **22,99** | **15,03** | **108,61** | **688,53** |
| ТТК 243 | Биточки "Чикенфиш" | 100 | 13,11 | 9,00 | 5,41 | 158,79 |
| 304/17 | Рис отварной | 180 | 4,57 | 3,26 | 48,00 | 250,18 |
|  | Печенье | 20 | 1,50 | 2,36 | 14,98 | 91,00 |
| ТТК 323 | Напиток каркаде с сахаром | 200 | 0,01 |  | 15,62 | 65,65 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 | 3,80 | 0,40 | 24,60 | 122,93 |
| **Итого:** | | **550** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 8. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **19,62** | **15,30** | **83,36** | **570,97** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **19,62** | **15,30** | **83,36** | **570,97** |
| ТТК 369 | Митболы "Ориджинал" с красным соусом | 110 | 9,08 | 11,20 | 5,80 | 163,30 |
| 309/17 | Макаронные изделия отварные | 200 | 7,50 | 3,78 | 47,88 | 267,33 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **550** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **35,65** | **14,38** | **83,43** | **629,69** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **35,65** | **14,38** | **83,43** | **629,69** |
|  | Яйцо вареное | 40 | 5,08 | 4,60 | 0,28 | 63,91 |
| 223/17 | Запеканка из творога с джемом | 160 | 25,22 | 9,38 | 36,72 | 344,61 |
|  | Яблоко | 100 | 0,40 | 0,00 | 9,80 | 42,84 |
| 394/16 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 |  | 12,03 | 55,40 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 | 3,80 | 0,40 | 24,60 | 122,93 |
| **Итого:** | | **550** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **26,38** | **13,66** | **87,74** | **603,10** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **26,38** | **13,66** | **87,74** | **603,10** |
| 110/06 | Рыба, запеченная в омлете | 100 | 17,83 | 7,99 | 4,25 | 165,00 |
| 304/17 | Рис отварной | 180 | 4,57 | 3,26 | 48,00 | 250,18 |
| 238/06 | Соус томатный | 20 | 0,18 | 2,01 | 0,89 | 23,00 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 | 3,80 | 0,40 | 24,60 | 122,93 |
| **Итого:** | | **550** |  |  |  |  |

Приложение № 2

к Договору от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_2025 № \_\_\_\_\_\_

**Меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание в размере 160,08 руб. (завтрак, обед)**

Категории:

- Отдельные категории обучающихся по образовательным программам начального общего образования: дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ рец.** | **Прием пищи, наименование блюда** | **Масса порции, г.** | **Пищевые вещества, г.** | | | **Энергет. ценность (ккал)** |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| **ДЕНЬ 1. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **41,21** | **45,02** | **190,07** | **1377,05** |
|  | **ЗАВТРАК** | | **16,41** | **19,87** | **99,29** | **665,00** |
| 15/17 | Сыр (порциями) | 10 | 2,60 | 2,65 | 0,35 | 36,24 |
| 14/17 | Масло сливочное (порциями) | 5 | 0,05 | 3,63 | 0,07 | 33,11 |
| 182/17 | Каша молочная 5 злаков (жидкая) с маслом сливочным | 205 | 6,81 | 10,45 | 29,51 | 246,60 |
|  | Пряник | 40 | 1,92 | 1,12 | 31,08 | 148,68 |
| 414/16 | Кофейный напиток с молоком | 200 | 1,99 | 1,70 | 18,60 | 102,03 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **500** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** | | **24,80** | **25,15** | **90,78** | **712,05** |
| 45/17 | Салат из белокочанной капусты | 60 | 0,94 | 3,06 | 5,66 | 55,26 |
| 113/17 | Суп - лапша домашняя с мясом птицы | 205 | 3,09 | 4,61 | 12,54 | 107,36 |
| 291/17 | Плов из филе птицы | 200 | 17,73 | 17,16 | 42,90 | 409,09 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **705** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 2. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **38,59** | **48,87** | **159,05** | **1270,69** |
|  | **ЗАВТРАК** | | **12,62** | **16,91** | **71,04** | **503,65** |
| ТТК 370 | Голубцы ленивые | 115 | 6,32 | 8,79 | 19,37 | 187,01 |
| 312/17 | Пюре картофельное | 150 | 3,26 | 7,80 | 21,99 | 176,30 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **505** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** | | **25,97** | **31,96** | **88,01** | **767,04** |
| 52/17 | Салат из свеклы | 60 | 0,84 | 3,06 | 6,83 | 59,75 |
| 101/17 | Суп картофельный с рисовой крупой с фрикадельками | 205 | 2,57 | 9,24 | 18,04 | 169,72 |
| 260/17 | Гуляш из птицы (грудка) | 100 | 14,25 | 16,66 | 5,27 | 232,00 |
| 309/17 | Макаронные изделия отварные | 150 | 5,64 | 2,84 | 36,00 | 201,00 |
| 394/16 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 |  | 12,03 | 55,40 |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 49,17 |
| **Итого:** | | **735** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 3. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **44,49** | **31,55** | **181,27** | **1233,86** |
|  | **ЗАВТРАК** | | **19,03** | **6,46** | **83,52** | **489,34** |
| 54-283/23 | Свекла отварная дольками | 60 | 0,90 | 0,06 | 5,28 | 27,00 |
| ТТК 269 | Жаркое "Пикантное" | 200 | 14,09 | 5,98 | 27,56 | 229,00 |
| 394/16 | Компот из плодов или ягод сушенных (изюм) | 200 | 1,00 | 0,10 | 31,00 | 135,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **500** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** | | **25,46** | **25,09** | **97,75** | **744,52** |
| 75/17 | Икра морковная | 60 | 1,21 | 6,20 | 12,33 | 113,00 |
| 82/17 | Борщ с капустой и картофелем со сметаной и фрикадельками | 210 | 2,64 | 3,56 | 11,76 | 93,00 |
| 295/17 | Котлеты из мяса птицы | 90 | 11,84 | 10,06 | 16,03 | 208,00 |
| 302/17 | Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 8,77 | 5,19 | 39,63 | 250,00 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 1,00 | 0,08 | 8,00 | 38,52 |
| **Итого:** | | **730** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 4. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **49,58** | **49,29** | **160,68** | **1330,23** |
|  | **ЗАВТРАК** | | **21,17** | **17,48** | **82,38** | **592,27** |
|  | Яблоко | 100 | 0,40 | 0,00 | 9,80 | 42,84 |
| 291/17 | Плов из филе птицы | 200 | 17,73 | 17,16 | 42,90 | 409,09 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **540** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** | | **28,41** | **31,81** | **78,30** | **737,96** |
| 71/04 | Винегрет овощной | 60 | 0,88 | 3,11 | 5,64 | 55,80 |
| 99/17 | Суп из овощей со сметаной и фрикадельками | 210 | 6,51 | 12,28 | 11,17 | 187,78 |
| ТТК 209 | Азу из мяса птицы по домашнему | 260 | 18,35 | 16,26 | 39,62 | 389,81 |
| 394/16 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 |  | 12,03 | 55,40 |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 49,17 |
| **Итого:** | | **750** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 5. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **43,02** | **40,33** | **191,87** | **1350,32** |
|  | **ЗАВТРАК** | | **15,20** | **15,11** | **79,06** | **532,43** |
| ТТК 298 | "Чикенболлы" в соусе | 105 | 6,14 | 11,91 | 10,92 | 178,84 |
| 309/17 | Макаронные изделия отварные | 150 | 5,64 | 2,84 | 36,00 | 201,00 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 45 | 3,42 | 0,36 | 22,14 | 110,59 |
| **Итого:** | | **500** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** | | **27,82** | **25,22** | **112,81** | **817,89** |
| 62/17 | Салат из моркови с сахаром | 60 | 0,74 | 0,06 | 16,92 | 74,71 |
| 113/17 | Суп - лапша домашняя с мясом птицы | 205 | 3,09 | 4,61 | 12,54 | 107,36 |
| 182/06 | Ежики в соусе | 110 | 5,73 | 16,34 | 10,38 | 215,00 |
| 54/21 | Гороховое пюре | 150 | 16,26 | 4,03 | 33,97 | 247,30 |
| 394/16 | Компот из плодов или ягод сушенных (изюм) | 200 | 1,00 | 0,10 | 31,00 | 135,00 |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 1,00 | 0,08 | 8,00 | 38,52 |
| **Итого:** | | **745** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 6. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **36,35** | **47,66** | **178,22** | **1330,81** |
|  | **ЗАВТРАК** | | **11,64** | **10,52** | **89,50** | **519,50** |
|  | Яблоко | 100 | 0,40 | 0,00 | 9,80 | 42,84 |
| 182/17 | Каша молочная геркулесовая (жидкая) с маслом сливочным | 203 | 8,20 | 10,20 | 50,02 | 336,32 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **543** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** | | **24,71** | **37,14** | **88,72** | **811,31** |
| 75/17 | Икра морковная | 60 | 1,21 | 6,20 | 12,33 | 113,00 |
| 103/17 | Суп картофельный с макаронными изделиями с фрикадельками | 205 | 3,96 | 4,86 | 17,01 | 131,81 |
| ТТК 218 | Бигус с птицей | 200 | 16,48 | 25,76 | 10,39 | 345,00 |
| 247/06 | Кисель из концентрата плодового или ягодного | 200 | 0,02 |  | 29,31 | 123,16 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **705** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 7. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **39,83** | **46,42** | **171,92** | **1328,42** |
|  | **ЗАВТРАК** | | **20,17** | **13,51** | **95,15** | **606,52** |
| ТТК 243 | Биточки "Чикенфиш" | 90 | 11,81 | 8,11 | 4,87 | 143,05 |
| 304/17 | Рис отварной | 150 | 3,81 | 2,72 | 40,00 | 208,48 |
|  | Печенье | 20 | 1,50 | 2,36 | 14,98 | 91,00 |
| 323 | Напиток каркаде с сахаром | 200 | 0,01 |  | 15,62 | 65,65 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **500** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** | | **19,66** | **32,91** | **76,77** | **721,91** |
| 45/17 | Салат из белокочанной капусты | 60 | 0,94 | 3,06 | 5,66 | 55,26 |
| 35/06 | Свекольник со сметаной и фрикадельками | 210 | 4,65 | 6,92 | 12,49 | 134,27 |
| 278/14 | Тефтели мясные с соусом | 110 | 9,15 | 14,97 | 10,60 | 217,68 |
| 312/17 | Пюре картофельное | 150 | 3,26 | 7,80 | 21,99 | 176,30 |
| 346/17 | Напиток апельсиновый | 200 | 0,14 |  | 16,19 | 89,23 |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 49,17 |
| **Итого:** | | **750** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 8. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **43,22** | **53,35** | **150,54** | **1295,73** |
|  | **ЗАВТРАК** | | **17,76** | **14,36** | **71,48** | **504,64** |
| ТТК 369 | Митболы "Ориджинал" с красным соусом | 110 | 9,08 | 11,20 | 5,80 | 163,30 |
| 309/17 | Макаронные изделия отварные | 150 | 5,64 | 2,84 | 36,00 | 201,00 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **500** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** | | **25,46** | **38,99** | **79,06** | **791,09** |
| 52/17 | Салат из свеклы | 60 | 0,84 | 3,06 | 6,83 | 59,75 |
| 98/17 | Суп крестьянский с крупой со сметаной и фрикадельками | 210 | 7,49 | 22,52 | 13,83 | 292,92 |
| 295/17 | Котлеты из мяса птицы | 90 | 11,84 | 10,06 | 16,03 | 208,00 |
| 303/14 | Каша перловая вязкая | 150 | 3,14 | 3,27 | 22,34 | 136,50 |
| 394/16 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 |  | 12,03 | 55,40 |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 1,00 | 0,08 | 8,00 | 38,52 |
| **Итого:** | | **730** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **49,44** | **30,97** | **184,49** | **1261,33** |
|  | **ЗАВТРАК** | | **28,65** | **11,99** | **73,56** | **537,27** |
|  | Яйцо вареное | 40 | 5,08 | 4,60 | 0,28 | 63,91 |
| 223/17 | Запеканка из творога с джемом | 120 | 18,98 | 7,07 | 31,77 | 276,78 |
|  | Яблоко | 100 | 0,40 | 0,00 | 9,80 | 42,84 |
| 394/16 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 |  | 12,03 | 55,40 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **500** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** | | **20,79** | **18,98** | **110,93** | **724,05** |
| 62/17 | Салат из моркови с сахаром | 60 | 0,74 | 0,06 | 16,92 | 74,71 |
| 103/17 | Суп картофельный с макаронными изделиями с фрикадельками | 205 | 3,96 | 4,86 | 17,01 | 131,81 |
| ТТК370 | Голубцы ленивые | 115 | 6,32 | 8,79 | 19,37 | 187,01 |
| 302/17 | Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 8,77 | 5,19 | 39,63 | 250,00 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 1,00 | 0,08 | 8,00 | 38,52 |
| **Итого:** | | **750** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **46,15** | **47,07** | **159,06** | **1287,23** |
|  | **ЗАВТРАК** | | **24,86** | **13,04** | **74,82** | **536,82** |
| 110/06 | Рыба, запеченная в омлете | 100 | 17,83 | 7,99 | 4,25 | 165,00 |
| 304/17 | Рис отварной | 150 | 3,81 | 2,72 | 40,00 | 208,48 |
| 238/06 | Соус томатный | 20 | 0,18 | 2,01 | 0,89 | 23,00 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **510** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** | | **21,29** | **34,03** | **84,24** | **750,41** |
| 54-283/23 | Свекла отварная дольками | 60 | 0,90 | 0,06 | 5,28 | 27,00 |
| 102/17 | Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы | 205 | 5,81 | 11,82 | 15,48 | 196,00 |
| ТТК 298 | "Чикенболлы" в соусе | 105 | 6,14 | 11,91 | 10,92 | 178,84 |
| 143/17 | Рагу из овощей | 150 | 5,77 | 10,08 | 30,69 | 244,00 |
| 394/16 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 |  | 12,03 | 55,40 |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 49,17 |
| **Итого:** | | **740** |  |  |  |  |

Приложение № 2

к Договору от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_2025 № \_\_\_\_\_\_

**Меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание в размере 160,08 руб. (завтрак, обед)**

Категории:

- Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: дети с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ рец.** | **Прием пищи, наименование блюда** | **Масса порции, г.** | **Пищевые вещества, г.** | | | **Энергет. ценность (ккал)** |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| **ДЕНЬ 1. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **45,07** | **52,54** | **209,74** | **1543,63** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **18,11** | **22,48** | **106,67** | **726,65** |
| 15/17 | Сыр (порциями) | 10 | 2,60 | 2,65 | 0,35 | 36,24 |
| 14/17 | Масло сливочное (порциями) | 5 | 0,05 | 3,63 | 0,07 | 33,11 |
| 182/17 | Каша молочная 5 злаков (жидкая) с маслом сливочным | 255 | 8,51 | 13,06 | 36,89 | 308,25 |
|  | Пряник | 40 | 1,92 | 1,12 | 31,08 | 148,68 |
| 414/16 | Кофейный напиток с молоком | 200 | 1,99 | 1,70 | 18,60 | 102,03 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **550** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** |  | **26,95** | **30,06** | **103,07** | **816,98** |
| 45/17 | Салат из белокочанной капусты | 100 | 1,56 | 6,74 | 9,89 | 108,76 |
| 113/17 | Суп - лапша домашняя с мясом птицы | 255 | 3,86 | 5,76 | 15,68 | 134,20 |
| 291/17 | Плов из филе птицы | 200 | 17,73 | 17,16 | 42,90 | 409,09 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 | 3,80 | 0,40 | 24,60 | 122,93 |
| **Итого:** | | **805** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 2. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **45,60** | **49,96** | **220,73** | **1570,71** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **17,30** | **13,09** | **116,46** | **681,25** |
| 182/17 | Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным | 253 | 9,76 | 5,69 | 41,84 | 267,91 |
|  | Печенье | 60 | 4,50 | 7,08 | 44,94 | 273,00 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **553** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** |  | **28,30** | **36,88** | **104,27** | **889,46** |
| 52/17 | Салат из свеклы | 100 | 1,40 | 5,10 | 11,38 | 99,54 |
| 101/17 | Суп картофельный с рисовой крупой с фрикадельками | 255 | 3,21 | 11,55 | 22,55 | 212,15 |
| 260/17 | Гуляш из птицы (грудка) | 100 | 14,25 | 16,66 | 5,27 | 232,00 |
| 309/17 | Макаронные изделия отварные | 180 | 6,77 | 3,41 | 43,20 | 241,20 |
| 394/16 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 |  | 12,03 | 55,40 |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 49,17 |
| **Итого:** | | **855** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 3. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **43,67** | **40,78** | **221,29** | **1480,49** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **13,68** | **8,50** | **101,50** | **560,13** |
|  | Яблоко | 100 | 0,40 | 0,00 | 9,80 | 42,84 |
| 182/17 | Каша молочная пшенная (жидкая) с маслом сливочным | 203 | 8,48 | 8,00 | 36,10 | 259,36 |
| 394/16 | Компот из плодов или ягод сушенных (изюм) | 200 | 1,00 | 0,10 | 31,00 | 135,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 | 3,80 | 0,40 | 24,60 | 122,93 |
| **Итого:** | | **553** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** |  | **29,99** | **32,28** | **119,79** | **920,36** |
| 75/17 | Икра морковная | 100 | 2,02 | 10,35 | 20,59 | 188,71 |
| 82/17 | Борщ с капустой и картофелем со сметаной и фрикадельками | 260 | 3,30 | 4,45 | 14,70 | 116,25 |
| 295/17 | Котлеты из мяса птицы | 100 | 13,14 | 11,17 | 17,79 | 230,88 |
| 302/17 | Каша гречневая рассыпчатая | 180 | 10,52 | 6,23 | 48,71 | 304,00 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 1,00 | 0,08 | 8,00 | 38,52 |
| **Итого:** | | **860** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 4. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **47,52** | **46,39** | **205,70** | **1482,38** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **17,03** | **9,42** | **111,12** | **623,05** |
| 766/04 | Сдоба обыкновенная | 60 | 4,91 | 3,79 | 36,09 | 206,31 |
| 182/17 | Каша молочная ячневая (жидкая) с маслом сливочным | 253 | 9,08 | 5,31 | 45,35 | 276,40 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **553** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** |  | **30,49** | **36,96** | **94,58** | **859,33** |
| 71/04 | Винегрет овощной | 100 | 1,34 | 5,19 | 9,42 | 93,19 |
| 99/17 | Суп из овощей со сметаной и фрикадельками | 260 | 8,14 | 15,35 | 23,68 | 271,76 |
| ТТК 209 | Азу из мяса птицы по домашнему | 260 | 18,35 | 16,26 | 39,62 | 389,81 |
| 394/16 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 |  | 12,03 | 55,40 |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 49,17 |
| **Итого:** | | **840** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 5. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **47,97** | **36,84** | **228,13** | **1491,57** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **15,64** | **9,62** | **94,05** | **547,33** |
|  | Яблоко | 100 | 0,40 | 0,00 | 9,80 | 42,84 |
| 334/04 | Макароны запеченные с сыром | 203 | 11,44 | 9,22 | 49,65 | 339,56 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 | 3,80 | 0,40 | 24,60 | 122,93 |
| **Итого:** | | **553** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** |  | **32,33** | **27,22** | **134,08** | **944,25** |
| 62/17 | Салат из моркови с сахаром | 100 | 1,23 | 0,10 | 28,26 | 124,77 |
| 113/17 | Суп - лапша домашняя с мясом птицы | 255 | 3,86 | 5,76 | 15,68 | 134,20 |
| 182/06 | Ежики в соусе | 110 | 5,73 | 16,34 | 10,38 | 215,00 |
| 54/21 | Гороховое пюре | 180 | 19,51 | 4,84 | 40,76 | 296,76 |
| 394/16 | Компот из плодов или ягод сушенных (изюм) | 200 | 1,00 | 0,10 | 31,00 | 135,00 |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 1,00 | 0,08 | 8,00 | 38,52 |
| **Итого:** | | **865** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 6. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **43,03** | **59,55** | **198,25** | **1550,83** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **12,40** | **10,60** | **94,42** | **544,09** |
|  | Яблоко | 100 | 0,40 | 0,00 | 9,80 | 42,84 |
| 182/17 | Каша молочная геркулесовая (жидкая) с маслом сливочным | 203 | 8,20 | 10,20 | 50,02 | 336,32 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 | 3,80 | 0,40 | 24,60 | 122,93 |
| **Итого:** | | **553** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** |  | **30,63** | **48,95** | **103,83** | **1006,75** |
| 75/17 | Икра морковная | 100 | 2,02 | 10,35 | 20,59 | 188,71 |
| 103/17 | Суп картофельный с макаронными изделиями с фрикадельками | 255 | 4,95 | 6,08 | 21,26 | 165,29 |
| ТТК 218 | Бигус с птицей | 250 | 20,60 | 32,20 | 12,99 | 431,25 |
| 247/06 | Кисель из концентрата плодового или ягодного | 200 | 0,02 |  | 29,31 | 123,16 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **845** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 7. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **41,14** | **49,92** | **230,30** | **1615,19** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **19,17** | **11,39** | **141,01** | **776,03** |
| 182/17 | Каша молочная "Дружба" (жидкая) с маслом сливочным | 203 | 7,16 | 4,66 | 40,52 | 242,96 |
| 766/04 | Сдоба обыкновенная | 100 | 8,20 | 6,33 | 60,27 | 344,50 |
| ТТК 323 | Напиток каркаде с сахаром | 200 | 0,01 |  | 15,62 | 65,65 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 | 3,80 | 0,40 | 24,60 | 122,93 |
| **Итого:** | | **553** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** |  | **21,97** | **38,53** | **89,29** | **839,16** |
| 45/17 | Салат из белокочанной капусты | 100 | 1,56 | 6,74 | 9,89 | 108,76 |
| 35/06 | Свекольник со сметаной и фрикадельками | 260 | 5,81 | 8,65 | 15,61 | 167,84 |
| ТТК 203 | Тефтели "Крепыш" в соусе | 100 | 9,63 | 12,61 | 8,51 | 189,68 |
| 312/17 | Пюре картофельное | 200 | 3,26 | 10,37 | 29,25 | 234,48 |
| 346/17 | Напиток апельсиновый | 200 | 0,19 |  | 16,19 | 89,23 |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 49,17 |
| **Итого:** | | **880** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 8. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **45,37** | **73,21** | **205,22** | **1712,44** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **15,14** | **24,37** | **109,02** | **740,82** |
| 182/17 | Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным | 253 | 9,76 | 5,69 | 41,84 | 267,91 |
|  | Вафли | 60 | 2,34 | 18,36 | 37,50 | 332,57 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **553** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** |  | **30,23** | **48,84** | **96,20** | **971,62** |
| 52/17 | Салат из свеклы | 100 | 1,40 | 5,10 | 11,38 | 99,54 |
| 98/17 | Суп крестьянский с крупой со сметаной и фрикадельками | 260 | 9,36 | 28,15 | 17,29 | 365,28 |
| 295/17 | Котлеты из мяса птицы | 100 | 13,14 | 11,17 | 17,79 | 230,88 |
| 303/14 | Каша перловая вязкая | 200 | 4,18 | 4,35 | 29,71 | 182,00 |
| 394/16 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 |  | 12,03 | 55,40 |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 1,00 | 0,08 | 8,00 | 38,52 |
| **Итого:** | | **880** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **59,68** | **35,66** | **219,03** | **1491,27** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **35,65** | **14,38** | **83,43** | **629,69** |
|  | Яйцо вареное | 40 | 5,08 | 4,60 | 0,28 | 63,91 |
| 223/17 | Запеканка из творога с джемом | 160 | 25,22 | 9,38 | 36,72 | 344,61 |
|  | Яблоко | 100 | 0,40 | 0,00 | 9,80 | 42,84 |
| 394/16 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 |  | 12,03 | 55,40 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 | 3,80 | 0,40 | 24,60 | 122,93 |
| **Итого:** | | **550** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** |  | **24,02** | **21,27** | **135,60** | **861,59** |
| 62/17 | Салат из моркови с сахаром | 100 | 1,23 | 0,10 | 28,26 | 124,77 |
| 103/17 | Суп картофельный с макаронными изделиями с фрикадельками | 255 | 4,95 | 6,08 | 21,26 | 165,29 |
| ТТК 370 | Голубцы ленивые | 115 | 6,32 | 8,79 | 19,37 | 187,01 |
| 302/17 | Каша гречневая рассыпчатая | 180 | 10,52 | 6,23 | 48,71 | 304,00 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 1,00 | 0,08 | 8,00 | 38,52 |
| **Итого:** | | **870** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **50,88** | **52,67** | **190,51** | **1488,59** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **26,38** | **13,66** | **87,74** | **603,10** |
| 110/06 | Рыба, запеченная в омлете | 100 | 17,83 | 7,99 | 4,25 | 165,00 |
| 304/17 | Рис отварной | 180 | 4,57 | 3,26 | 48,00 | 250,18 |
| 238/06 | Соус томатный | 20 | 0,18 | 2,01 | 0,89 | 23,00 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 | 3,80 | 0,40 | 24,60 | 122,93 |
| **Итого:** | | **550** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** |  | **24,50** | **39,00** | **102,77** | **885,49** |
| 54-283/23 | Свекла отварная дольками | 100 | 1,50 | 0,06 | 13,80 | 64,28 |
| 102/17 | Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы | 255 | 7,26 | 14,78 | 19,35 | 245,00 |
| ТТК 298 | "Чикенболлы" в соусе | 105 | 6,14 | 11,91 | 10,92 | 178,84 |
| 143/17 | Рагу из овощей | 180 | 6,92 | 12,10 | 36,83 | 292,80 |
| 394/16 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 |  | 12,03 | 55,40 |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 49,17 |
| **Итого:** | | **860** |  |  |  |  |

Приложение № 2

к Договору от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_2025 № \_\_\_\_\_\_

**Меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание в размере 160,08 руб. (завтрак, обед)**

Категории:

- Обучающиеся, один из родителей которых является военнослужащим;

- Обучающиеся, один из родителей которых является военнослужащим, погибшим (умершим) в результате участия в специальной военной операции;

- Обучающийся, один из родителей которых является иным участником специальной военной операции;

- Обучающийся, один из родителей которых является иным участником специальной военной операции, погибшим (умершим) в результате участия в специальной военной операции.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ рец.** | **Прием пищи, наименование блюда** | **Масса порции, г.** | **Пищевые вещества, г.** | | | **Энергет. ценность (ккал)** |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| **ДЕНЬ 1. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **45,83** | **52,62** | **214,66** | **1568,21** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **18,87** | **22,56** | **111,59** | **751,24** |
| 15/17 | Сыр (порциями) | 10 | 2,60 | 2,65 | 0,35 | 36,24 |
| 14/17 | Масло сливочное (порциями) | 5 | 0,05 | 3,63 | 0,07 | 33,11 |
| 182/17 | Каша молочная 5 злаков (жидкая) с маслом сливочным | 255 | 8,51 | 13,06 | 36,89 | 308,25 |
|  | Пряник | 40 | 1,92 | 1,12 | 31,08 | 148,68 |
| 414/16 | Кофейный напиток с молоком | 200 | 1,99 | 1,70 | 18,60 | 102,03 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 | 3,80 | 0,40 | 24,60 | 122,93 |
| **Итого:** | | **560** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** |  | **26,95** | **30,06** | **103,07** | **816,98** |
| 45/17 | Салат из белокочанной капусты | 100 | 1,56 | 6,74 | 9,89 | 108,76 |
| 113/17 | Суп - лапша домашняя с мясом птицы | 255 | 3,86 | 5,76 | 15,68 | 134,20 |
| 291/17 | Плов из филе птицы | 200 | 17,73 | 17,16 | 42,90 | 409,09 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 | 3,80 | 0,40 | 24,60 | 122,93 |
| **Итого:** | | **805** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 2. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **46,36** | **50,04** | **225,65** | **1595,30** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **18,06** | **13,17** | **121,38** | **705,84** |
| 182/17 | Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным | 253 | 9,76 | 5,69 | 41,84 | 267,91 |
|  | Печенье | 60 | 4,50 | 7,08 | 44,94 | 273,00 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 | 3,80 | 0,40 | 24,60 | 122,93 |
| **Итого:** | | **563** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** |  | **28,30** | **36,88** | **104,27** | **889,46** |
| 52/17 | Салат из свеклы | 100 | 1,40 | 5,10 | 11,38 | 99,54 |
| 101/17 | Суп картофельный с рисовой крупой с фрикадельками | 255 | 3,21 | 11,55 | 22,55 | 212,15 |
| 260/17 | Гуляш из птицы (грудка) | 100 | 14,25 | 16,66 | 5,27 | 232,00 |
| 309/17 | Макаронные изделия отварные | 180 | 6,77 | 3,41 | 43,20 | 241,20 |
| 394/16 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 |  | 12,03 | 55,40 |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 49,17 |
| **Итого:** | | **855** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 3. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **44,43** | **40,86** | **226,21** | **1505,07** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **14,44** | **8,58** | **106,42** | **584,71** |
|  | Яблоко | 100 | 0,40 | 0,00 | 9,80 | 42,84 |
| 182/17 | Каша молочная пшенная (жидкая) с маслом сливочным | 203 | 8,48 | 8,00 | 36,10 | 259,36 |
| 394/16 | Компот из плодов или ягод сушенных (изюм) | 200 | 1,00 | 0,10 | 31,00 | 135,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 60 | 4,56 | 0,48 | 29,52 | 147,51 |
| **Итого:** | | **563** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** |  | **29,99** | **32,28** | **119,79** | **920,36** |
| 75/17 | Икра морковная | 100 | 2,02 | 10,35 | 20,59 | 188,71 |
| 82/17 | Борщ с капустой и картофелем со сметаной и фрикадельками | 260 | 3,30 | 4,45 | 14,70 | 116,25 |
| 295/17 | Котлеты из мяса птицы | 100 | 13,14 | 11,17 | 17,79 | 230,88 |
| 302/17 | Каша гречневая рассыпчатая | 180 | 10,52 | 6,23 | 48,71 | 304,00 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 1,00 | 0,08 | 8,00 | 38,52 |
| **Итого:** | | **860** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 4. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **48,28** | **46,47** | **210,62** | **1506,96** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **17,79** | **9,50** | **116,04** | **647,64** |
| 766/04 | Сдоба обыкновенная | 60 | 4,91 | 3,79 | 36,09 | 206,31 |
| 182/17 | Каша молочная ячневая (жидкая) с маслом сливочным | 253 | 9,08 | 5,31 | 45,35 | 276,40 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 | 3,80 | 0,40 | 24,60 | 122,93 |
| **Итого:** | | **563** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** |  | **30,49** | **36,96** | **94,58** | **859,33** |
| 71/04 | Винегрет овощной | 100 | 1,34 | 5,19 | 9,42 | 93,19 |
| 99/17 | Суп из овощей со сметаной и фрикадельками | 260 | 8,14 | 15,35 | 23,68 | 271,76 |
| ТТК 209 | Азу из мяса птицы по домашнему | 260 | 18,35 | 16,26 | 39,62 | 389,81 |
| 394/16 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 |  | 12,03 | 55,40 |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 49,17 |
| **Итого:** | | **840** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 5. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **48,73** | **36,92** | **233,05** | **1516,16** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **16,40** | **9,70** | **98,97** | **571,91** |
|  | Яблоко | 100 | 0,40 | 0,00 | 9,80 | 42,84 |
| 334/04 | Макароны запеченные с сыром | 203 | 11,44 | 9,22 | 49,65 | 339,56 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 60 | 4,56 | 0,48 | 29,52 | 147,51 |
| **Итого:** | | **563** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** |  | **32,33** | **27,22** | **134,08** | **944,25** |
| 62/17 | Салат из моркови с сахаром | 100 | 1,23 | 0,10 | 28,26 | 124,77 |
| 113/17 | Суп - лапша домашняя с мясом птицы | 255 | 3,86 | 5,76 | 15,68 | 134,20 |
| 182/06 | Ежики в соусе | 110 | 5,73 | 16,34 | 10,38 | 215,00 |
| 54/21 | Гороховое пюре | 180 | 19,51 | 4,84 | 40,76 | 296,76 |
| 394/16 | Компот из плодов или ягод сушенных (изюм) | 200 | 1,00 | 0,10 | 31,00 | 135,00 |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 1,00 | 0,08 | 8,00 | 38,52 |
| **Итого:** | | **865** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 6. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **43,79** | **59,63** | **203,17** | **1575,42** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **13,16** | **10,68** | **99,34** | **568,67** |
|  | Яблоко | 100 | 0,40 | 0,00 | 9,80 | 42,84 |
| 182/17 | Каша молочная геркулесовая (жидкая) с маслом сливочным | 203 | 8,20 | 10,20 | 50,02 | 336,32 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 60 | 4,56 | 0,48 | 29,52 | 147,51 |
| **Итого:** | | **563** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** |  | **30,63** | **48,95** | **103,83** | **1006,75** |
| 75/17 | Икра морковная | 100 | 2,02 | 10,35 | 20,59 | 188,71 |
| 103/17 | Суп картофельный с макаронными изделиями с фрикадельками | 255 | 4,95 | 6,08 | 21,26 | 165,29 |
| ТТК 218 | Бигус с птицей | 250 | 20,60 | 32,20 | 12,99 | 431,25 |
| 247/06 | Кисель из концентрата плодового или ягодного | 200 | 0,02 |  | 29,31 | 123,16 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 98,34 |
| **Итого:** | | **845** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 7. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **41,90** | **50,00** | **235,22** | **1639,77** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **19,93** | **11,47** | **145,93** | **800,62** |
| 182/17 | Каша молочная "Дружба" (жидкая) с маслом сливочным | 203 | 7,16 | 4,66 | 40,52 | 242,96 |
| 766/04 | Сдоба обыкновенная | 100 | 8,20 | 6,33 | 60,27 | 344,50 |
| ТТК 323 | Напиток каркаде с сахаром | 200 | 0,01 |  | 15,62 | 65,65 |
|  | Хлеб пшеничный | 60 | 4,56 | 0,48 | 29,52 | 147,51 |
| **Итого:** | | **563** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** |  | **21,97** | **38,53** | **89,29** | **839,16** |
| 45/17 | Салат из белокочанной капусты | 100 | 1,56 | 6,74 | 9,89 | 108,76 |
| 35/06 | Свекольник со сметаной и фрикадельками | 260 | 5,81 | 8,65 | 15,61 | 167,84 |
| ТТК 203 | Тефтели "Крепыш" в соусе | 100 | 9,63 | 12,61 | 8,51 | 189,68 |
| 312/17 | Пюре картофельное | 200 | 3,26 | 10,37 | 29,25 | 234,48 |
| 346/17 | Напиток апельсиновый | 200 | 0,19 |  | 16,19 | 89,23 |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 49,17 |
| **Итого:** | | **880** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 8. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **46,13** | **73,29** | **210,14** | **1737,03** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **15,90** | **24,45** | **113,94** | **765,41** |
| 182/17 | Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным | 253 | 9,76 | 5,69 | 41,84 | 267,91 |
|  | Вафли | 60 | 2,34 | 18,36 | 37,50 | 332,57 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 | 3,80 | 0,40 | 24,60 | 122,93 |
| **Итого:** | | **563** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** |  | **30,23** | **48,84** | **96,20** | **971,62** |
| 52/17 | Салат из свеклы | 100 | 1,40 | 5,10 | 11,38 | 99,54 |
| 98/17 | Суп крестьянский с крупой со сметаной и фрикадельками | 260 | 9,36 | 28,15 | 17,29 | 365,28 |
| 295/17 | Котлеты из мяса птицы | 100 | 13,14 | 11,17 | 17,79 | 230,88 |
| 303/14 | Каша перловая вязкая | 200 | 4,18 | 4,35 | 29,71 | 182,00 |
| 394/16 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 |  | 12,03 | 55,40 |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 1,00 | 0,08 | 8,00 | 38,52 |
| **Итого:** | | **880** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **60,44** | **35,74** | **223,95** | **1515,86** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **36,41** | **14,46** | **88,35** | **654,27** |
|  | Яйцо вареное | 40 | 5,08 | 4,60 | 0,28 | 63,91 |
| 223/17 | Запеканка из творога с джемом | 160 | 25,22 | 9,38 | 36,72 | 344,61 |
|  | Яблоко | 100 | 0,40 | 0,00 | 9,80 | 42,84 |
| 394/16 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 |  | 12,03 | 55,40 |
|  | Хлеб пшеничный | 60 | 4,56 | 0,48 | 29,52 | 147,51 |
| **Итого:** | | **560** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** |  | **24,02** | **21,27** | **135,60** | **861,59** |
| 62/17 | Салат из моркови с сахаром | 100 | 1,23 | 0,10 | 28,26 | 124,77 |
| 103/17 | Суп картофельный с макаронными изделиями с фрикадельками | 255 | 4,95 | 6,08 | 21,26 | 165,29 |
| ТТК 370 | Голубцы ленивые | 115 | 6,32 | 8,79 | 19,37 | 187,01 |
| 302/17 | Каша гречневая рассыпчатая | 180 | 10,52 | 6,23 | 48,71 | 304,00 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 1,00 | 0,08 | 8,00 | 38,52 |
| **Итого:** | | **870** |  |  |  |  |
| **ДЕНЬ 10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **51,64** | **52,75** | **195,43** | **1513,18** |
|  | **ЗАВТРАК** |  | **27,14** | **13,74** | **92,66** | **627,69** |
| 110/06 | Рыба, запеченная в омлете | 100 | 17,83 | 7,99 | 4,25 | 165,00 |
| 304/17 | Рис отварной | 180 | 4,57 | 3,26 | 48,00 | 250,18 |
| 238/06 | Соус томатный | 20 | 0,18 | 2,01 | 0,89 | 23,00 |
| 411/16 | Чай с сахаром | 200 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 42,00 |
|  | Хлеб пшеничный | 60 | 4,56 | 0,48 | 29,52 | 147,51 |
| **Итого:** | | **560** |  |  |  |  |
|  | **ОБЕД** |  | **24,50** | **39,00** | **102,77** | **885,49** |
| 54-283/23 | Свекла отварная дольками | 100 | 1,50 | 0,06 | 13,80 | 64,28 |
| 102/17 | Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы | 255 | 7,26 | 14,78 | 19,35 | 245,00 |
| ТТК 298 | "Чикенболлы" в соусе | 105 | 6,14 | 11,91 | 10,92 | 178,84 |
| 143/17 | Рагу из овощей | 180 | 6,92 | 12,10 | 36,83 | 292,80 |
| 394/16 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1,15 |  | 12,03 | 55,40 |
|  | Хлеб пшеничный | 20 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 49,17 |
| **Итого:** | | **860** |  |  |  |  |

**Список использованной литературы:**

1. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М. П. Могилльного и В. А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2017.-544с.

2. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений/Составители: Л. С. Коровка, И.И. Добросердова.-Пермь.:Уральский региональный центр питания, 2006.-234с.

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

4. Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/Под ред. В. Т. Лапшиной.-М.:Хлебпродинформ,2004.-640с.

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

6. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях: Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.— 275 с.

Приложение № 2

к Договору от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_2025 № \_\_\_\_\_\_

**Меню для воспитанников от 1,5 до 3 лет, получающих бюджетные и внебюджетные средства**

**на питание в размере 133,00 руб.**

**(завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник)**

Категории:

- Воспитанники дошкольных отделений при школах, не относящиеся к отдельным категориям;

- Дети-сироты; дети, оставшиеся без попечения родителей (опекаемые дети); дети-инвалиды; слабослышащие дети; дети, имеющие диагноз: детский церебральный паралич, задержка психического развития, нарушение интеллекта (умственно отсталые дети);

- Дети из многодетных семей, дети у которых один из родителей является инвалидом 1-й или 2-й группы, дети с ограниченными возможностями здоровья;

- Дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а также семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1 НЕДЕЛЯ** | | | | | | |
| **1 ДЕНЬ** | | | | | | |
| **Наименование блюда** | **Вес блюда** | **№ рецептуры** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** |
| **1-1** |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак:** | | | | | | |
| Масло сливочное | **4** | 6 | 0,05 | 2,46 | 0,07 | 22,62 |
| Сыр | **6** | 15 | 1,56 | 1,60 | 0,21 | 21,39 |
| Каша молочная рисовая с маслом сливочным | **150/2,5** | 182 | 6,99 | 7,82 | 29,19 | 215,11 |
| Молоко заварное | **180** | 320/6 | 5,22 | 5,76 | 20,94 | 156,60 |
| Батон | **25** |  | 1,88 | 0,73 | 12,85 | 65,43 |
| **Всего за завтрак:** | **368** |  | **15,70** | **18,37** | **63,26** | **481,15** |
| **Второй завтрак:** | | | | | | |
| Сок фруктовый | **180** | 418 | 0,75 | **0,00** | 15,15 | 63,60 |
| Кондитерское изделие | **20** |  | 1,50 | **1,96** | 14,88 | 83,16 |
| **Всего во второй завтрак:** | **200** |  | **2,25** | **1,96** | **30,03** | **146,76** |
| **Обед:** | | | | | | |
| Салат из свеклы и моркови | **30** | 19 | 0,79 | 1,50 | 4,65 | 36,00 |
| Рассольник "Ленинградский " со сметаной и фрикадельками мясными | **150/5/15** | 82 | 7,82 | 6,18 | 37,50 | 237,20 |
| Бигус со свининой | **160** | 70 | 11,18 | 37,43 | 8,70 | 416,40 |
| Компот из свежих яблок | **150** | 390 | 0,14 | 0,00 | 9,52 | 74,57 |
| Хлеб ржаной | **36** | 148 | 2,20 | 0,43 | 14,36 | 70,13 |
| **Всего в обед:** | **510** |  | **22,13** | **45,54** | **74,73** | **834,30** |
| **Уплотненный полдник:** | | | | | | |
| Каша гречневая вязкая с масло сливочным | **110/2,5** | 331 | 4,72 | 8,12 | 20,92 | 175,60 |
| Суфле из печени | **70/20** | 360 | 14,70 | 8,04 | 7,78 | 162,28 |
| Пирожок печеный с яблоком | **70** | 437 | 4,63 | 2,11 | 37,69 | 188,66 |
| Напиток кисломолочный | **150** | 251 | 30 | 61,05 | 66,00 | 93,45 |
| Хлеб пшеничный | **20** | 75 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 |
| **Всего в уплотненный полдник:** | **444** |  | **55,57** | **79,48** | **142,23** | **666,87** |
| **Итого за день:** |  |  |  |  |  |  |
| **1 НЕДЕЛЯ** | | | | | | |
| **2 ДЕНЬ** | | | | | | |
| **Наименование блюда** | **Вес блюда** | **№ рецептуры** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** |
| **1-2** |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак:** | | | | | | |
| Сыр | **6** | 7 | 1,56 | 1,59 | 0,21 | 21,39 |
| Масло сливочное | **5** | 124 | 0,05 | 2,46 | 0,07 | 22,62 |
| Каша молочная манная с маслом сливочным | **150/2,5** | 182 | 8,37 | 8,46 | 37,90 | 249,65 |
| Кофейный напиток на молоке | **180** | 183 | 4,66 | 4,70 | 19,06 | 137,40 |
| Батон | **25** |  | 1,88 | 0,73 | 12,85 | 65,43 |
| **Всего за завтрак:** | **370** |  | 16,52 | **17,94** | **70,09** | **16,52** |
| **Второй завтрак:** | | | | | | |
| Напиток кисломолочный | **150** | 251 | 30,00 | 61,05 | 66,00 | 93,45 |
| **Всего во второй завтрак:** | **150** |  | **30,00** | **61,05** | **66,00** | **93,45** |
| **Обед:** | | | | | | |
| Салат из картофеля с зеленым горошком или огурец свежий, порционно (по сезону) | **30** | 26 | 0,59 | 1,58 | 3,36 | 29,89 |
| Суп из овощей со сметаной фрикадельками мясными | **150/5/15** | 99 | 5,75 | 5,12 | 12,72 | 119,90 |
| Биточек куриный | **60** | 360 | 28,01 | 4,75 | 38,59 | 308,00 |
| Рагу овощное | **110** | 148 | 1,90 | 2,06 | 12,32 | 76,67 |
| Компот из смеси сухофруктов, витамин С | **150** | 394 | 0,34 |  | 7,99 | 33,37 |
| Хлеб ржаной | **36** | 148 | 2,20 | 0,43 | 14,36 | 70,13 |
| **Всего в обед:** | **556** |  | **38,79** | **13,94** | **89,34** | **637,96** |
| **Уплотненный полдник:** | | | | | | |
| Запеканка из творога со сгущенным молоком | **120/10** | 251 | 22,452 | 8,136 | 10,08 | 204 |
| Чай с сахаром | **180** | 411 | 0 | 0 | 10,01 | 40,03 |
| Хлеб пшеничный | **20** | 75 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 |
| Фрукты | **120** |  |  |  |  |  |
| Булочка "Дорожная" | **50** | 43 | 3,57 | 4,46 | 29,44 | 172,15 |
| **Всего в уплотненный полдник:** | **530** |  | **0,48** | **0,00** | **11,76** | **48,96** |
| **Итого за день:** |  |  | **37,83** |  |  |  |
| **1 НЕДЕЛЯ** | | | | | | |
| **3 ДЕНЬ** | | | | | | |
| **Наименование блюда** | **Вес блюда** | **№ рецептуры** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** |
| **1-3** |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак:** | | | | | | |
| Масло сливочное | **4** | 6 | 0,05 | 2,46 | 0,07 | 22,62 |
| Сыр | **6** | 7 | 1,56 | 1,59 | 0,21 | 21,39 |
| Омлет натуральный с маслом сливочным | **130/3** | 229 | 13,82 | 19,26 | 2,62 | 239,90 |
| Какао на молоке | **180** | 2 | 4,60 | 4,91 | 14,02 | 118,65 |
| Батон | **25** |  | 1,88 | 0,73 | 12,85 | 65,43 |
| **Всего за завтрак:** | **350** |  | 21,91 | **28,22** | **29,77** | **21,91** |
| **Второй завтрак:** | | | | | | |
| Сок фруктовый | **180** |  | 0,90 | **0,00** | 18,18 | 76,32 |
| Кондитерское изделие | **20** | 609 | 1,50 | **1,96** | 14,88 | 83,16 |
| **Всего во второй завтрак:** | **200** |  | **2,40** | **1,96** | **33,06** | **159,48** |
| **Обед:** | | | | | | |
| Салат из моркови с 01.03 или салат из свежей моркови до 01.03 | **30** | 9 | 0,33 | 2,27 | 3,29 | 34,98 |
| Борщ с капустой и картофелем со сметаной и фрикадельками мясными | **150/5/15** | 63 | 5,76 | 6,02 | 13,78 | 132,33 |
| Котлета рыбная | **70** | 135 | 12,82 | 1,45 | 1,78 | 83,42 |
| Пюре картофельное | **110** | 339 | 2,42 | 3,16 | 16,40 | 102,50 |
| Компот из свежих яблок, витамин С | **150** | 390 | 0,04 | 0,00 | 7,93 | 62,14 |
| Хлеб ржаной | **36** | 148 | 2,20 | 0,43 | 14,36 | 70,13 |
| **Всего в обед:** | **566** |  | **23,57** | **13,33** | **57,54** | **485,50** |
| **Уплотненный полдник:** | | | | | | |
| Голубцы ленивые с мясом | **60/20** | 315 | 7,17 | 5,14 | 5,43 | 96,72 |
| Макароны отварные | **110** | 194 | 4,06 | 2,74 | 26,50 | 146,60 |
| Чай с молоком | **180** | 413 | 3,02 | 2,57 | 14,28 | 92,28 |
| Фрукт | **100** |  | 0,40 | 0,00 | 9,80 | 40,80 |
| Хлеб пшеничный | **25** | 75 | 1,90 | 0,20 | 12,30 | 58,60 |
| **Всего в уплотненный полдник:** | **495** |  | **16,55** | **10,65** | **68,31** | **435,00** |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  |  |  |  |  |
| **1 НЕДЕЛЯ 4 ДЕНЬ** | | | | | | |
| **Наименование блюда** | **Вес блюда** | **№ рецептуры** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** |
| **1-4** |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак:** | | | | | | |
| Масло сливочное | **5** | 6 | 0,05 | 2,46 | 0,07 | 22,62 |
| Пудинг из творога с молоком сгущённым | **120/10** | 249 | 21,89 | 9,36 | 30,90 | 333,10 |
| Кофейный напиток на молоке | **180** | 183 | 4,66 | 4,70 | 19,06 | 137,14 |
| Батон | **25** |  | 1,88 | 0,73 | 12,85 | 65,43 |
| Кондитерское изделие | **20** | 59 | 1,50 | 2,36 | 14,98 | 87,16 |
| **Всего за завтрак:** | **365** |  | **29,98** | **19,61** | **77,86** | **645,45** |
| **Второй завтрак:** | | | | | | |
| Напиток кисломолочный | **150** | 251 | 30,00 | 61,05 | 66,00 | 93,45 |
| **Всего во второй завтрак:** | **150** |  | **30** | **61,05** | **66,00** | **93,45** |
| **Обед:** | | | | | | |
| Винегрет овощной с огурцами или салат с огурцами и помидорами | **30** | 1 | 0,39 | 2,67 | 2,49 | 35,61 |
| Суп лапша "Домашняя" с мясом птицы | **150/10** | 88 | 6,36 | 3,79 | 20,59 | 141,80 |
| Плов из свинины | **150** | 256 | 11,18 | 37,82 | 27,38 | 494,68 |
| Компот из изюма | **180** | 394 | 0,56 | 0,12 | 23,91 | 98,95 |
| Хлеб ржаной | **36** | 148 | 2,20 | 0,43 | 14,36 | 70,13 |
| **Всего в обед:** | **546** |  | **20,69** | **44,83** | **88,73** | **841,17** |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Уплотненный полдник:** | | | | | | |
| Тефтели мясные(без риса) с соусом | **60/30** | 278 | 9,09 | 12,87 | 10,14 | 192,79 |
| Картофель тушёный по-домашнему | **110** | 94 | 7,55 | 4,84 | 59,90 | 313,32 |
| Хлеб пшеничный | **20** | 75 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 |
| Сок фруктовый | **180** | 418 | 0,90 |  | 18,18 | 76,32 |
| Манник | **70** | 285 | 4,80 | 12,76 | 39,50 | 292,30 |
| **Всего в уплотненный полдник:** | **470** |  | **23,86** | **30,63** | **137,56** | **921,61** |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  |  |  |  |  |
| **1 НЕДЕЛЯ** | | | | | | |
| **5 ДЕНЬ** | | | | | | |
| **Наименование блюда** | **Вес блюда** | **№ рецептуры** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** |
| **1-5** |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак:** | | | | | | |
| Масло сливочное | **5** | 6 | 0,05 | 2,46 | 0,07 | 22,62 |
| Суп молочный с макаронными изделиями | **150** | 100 | 3,85 | 3,34 | 15,33 | 106,40 |
| Какао с молоком | **180** | 416 | 6,90 | 5,67 | 17,90 | 150,25 |
| Батон | **25** |  | 1,88 | 0,73 | 12,85 | 65,43 |
| **Всего за завтрак:** | **359** |  | **12,68** | **12,20** | **46,15** | **194,45** |
| **Второй завтрак:** | | | | | | |
| Фрукт | **120** |  | 0,48 | 0,00 | 11,76 | 48,96 |
| **Всего во второй завтрак:** | **120** |  | **0,48** |  | **11,76** | **48,96** |
| **Обед:** | | | | | | |
| Салат из свеклы с яблоками или салат из свежих огурцов с репчатым луком (по сезону) | **30** | 36 | 0,36 | 1,52 | 3,69 | 29,90 |
| Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной с фрикадельками мясными | **150/5/15** | 73 | 5,16 | 4,70 | 15,29 | 124,07 |
| Котлета домашняя | **60** | 64 | 14,02 | 7,70 | 11,65 | 172,65 |
| Рагу овощное | **110** |  |  |  |  |  |
| Компот из сухофруктов Витамин С | **150** | 394 | 0,34 | 0,00 | 7,99 | 33,37 |
| Хлеб ржаной | **36** | 148 | 2,20 | 0,43 | 14,36 | 70,13 |
| **Всего в обед:** | **556** |  | **22,08** | **14,35** | **52,98** | **430,12** |
| **Уплотненный полдник:** | | | | | | |
| Шницель натуральный рыбный | **70** | 135 | 12,85 | 1,45 | 1,78 | 83,42 |
| Рис с овощами | **110** | 135 | 2,67 | 4,21 | 23,25 | 141,58 |
| Молоко заваоное | **180** | 320/6 | 5,22 | 5,76 | 20,94 | 156,50 |
| Пирожок печеный с яблоком | **70** | 437 | 4,63 | 2,11 | 37,69 | 188,26 |
| Хлеб пшеничный | **30** | 75 | 2,28 | 2,24 | 14,76 | 70,32 |
| **Всего в уплотненный полдник:** | **460** |  | **22,43** | **15,77** | **98,42** | **640,08** |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  |  |  |  |  |
| **2 НЕДЕЛЯ** | | | | | | |
| **6 ДЕНЬ** | | | | | | |
| **Наименование блюда** | **Вес блюда** | **№ рецептуры** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** |
| **1-6** |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак:** | | | | | | |
| Масло сливочное | **5** | 6 | 0,05 | 2,46 | 0,07 | 22,62 |
| Сыр | **6** | 7 | 1,56 | 1,59 | 0,21 | 21,39 |
| Омлет натуральный с маслом сливочным | **130/2,5** | 229 | 13,82 | 19,26 | 2,62 | 238,90 |
| Какао на молоке | **180** | 2 | 4,60 | 4,91 | 14,02 | 118,65 |
| Батон | **25** |  | 1,88 | 0,73 | 12,85 | 65,43 |
| **Всего за завтрак:** | **350** |  | **17,31** | **28,95** | **29,77** | **466,99** |
| **Второй завтрак:** | | | | | | |
| Напиток кисломолочный | **150** | 251 | 30,00 | 61,05 | 66,00 | 93,45 |
| Кондитерское изделие | **20** | 59 | 1,50 | 2,36 | 14,98 | 87,16 |
| **Всего во второй завтрак:** | **170** |  | **31,50** | **63,41** | **80,98** | **180,61** |
| **Обед:** | | | | | | |
| Салат из моркови и зелёного горошка | **30** | 11 | 0,07 | 1,53 | 2,04 | 24,47 |
| Суп картофельный с крупой и сайрой | **150** | 63 | 3,93 | 3,89 | 10,46 | 92,53 |
| Ежики мясные в соусе | **60/30** | 182 |  |  |  |  |
| Макароны с овощами | **110** | 218 | 3,30 | 2,30 | 22,04 | 123,30 |
| Компот из изюма | **150** | 394 | 0,56 | 0,12 | 23,91 | 98,95 |
| Хлеб ржаной | **36** | 148 | 2,20 | 0,43 | 14,36 | 70,13 |
| **Всего в обед:** |  |  | **10,06** | **8,27** | **72,81** | **409,38** |
| **Уплотненный полдник:** | | | | | | |
| Печень по-строгановски | **50/50** | 204,00 | 27,9 | 6,25 | 38,5 | 321,6 |
| Пюре картофельное | **120** | 339 | 2,65 | 3,45 | 17,61 | 111,90 |
| Молоко кипяченое | **150** | 419 | 4,80 | 5,33 | 7,83 | 98,60 |
| Хлеб пшеничный | **20** | 75 | 1,14 | 0,12 | 7,38 | 35,16 |
| Фрукт | **110** | 0 | 0,48 | 0,00 | 11,76 | 48,96 |
| **Всего в уплотненный полдник:** | **495** |  | **36,97** | **15,15** | **83,08** | **616,22** |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  |  |  |  |  |
| **2 НЕДЕЛЯ** | | | | | | |
| **7 ДЕНЬ** | | | | | | |
| **Наименование блюда** | **Вес блюда** | **№ рецептуры** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** |
| **1-7** |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак:** | | | | | | |
| Масло сливочное | **5** | 6 | 0,05 | 2,46 | 0,07 | 22,62 |
| Каша молочная пшенная с маслом сливочным | **150/2,5** | 199 | 5,85 | 7,14 | 28,78 | 202,81 |
| Кофейный напиток на молоке | **180** | 183 | 4,66 | 4,70 | 19,06 | 137,14 |
| Батон | **25** |  | 1,88 | 0,73 | 12,58 | 65,63 |
| **Всего за завтрак:** | **363** |  | **12,44** | **15,03** | **60,49** | **428,20** |
| **Второй завтрак:** | | | | | | |
| Кисломолочный продукт | **150** | 251 | 30,00 | 61,05 | 66,00 | 93,45 |
| **Всего во второй завтрак:** |  |  | **30,00** | **61,05** | **66,00** | **93,45** |
| **Обед:** | | | | | | |
| Салат из свеклы с 01.03. или салат из свежей капусты | **30** | 34 | 0,75 | 2,33 | 8,94 | 61,95 |
| Суп "Метелица" | **170/15** | 21 | 5,96 | 7,94 | 10,36 | 136,72 |
| Овощи тущеные | **110** | 336 | 1,10 | 4,13 | 71,78 | 358,60 |
| Котлета домашняя | **60** | 64 | 14,02 | 7,07 | 11,65 | 172,65 |
| Соус молочный | **20** | 221 | 0,55 | 1,11 | 1,63 | 18,67 |
| Кисель плодово-ягодный | **150** | 247 | 0,02 | 0,00 | 29,08 | 171,00 |
| Хлеб ржаной | **36** | 148 | 2,20 | 0,43 | 14,36 | 70,13 |
| **Всего в обед:** | **556** |  | **23,50** | **23,01** | **147,80** | **989,72** |
| **Уплотненный полдник:** | | | | | | |
| Рыба тушеная с овощами | **60/60** | 144 | 12,51 | 1,73 | 4,12 | 82,10 |
| Каша гречневая вязкая | **110/4** | 331 | 3,45 | 5,68 | 15,32 | 126,17 |
| Сок фруктовый | **180** | 418 | 0,90 |  | 18,18 | 76,32 |
| Хлеб пшеничный | **20** | 75 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 |
| Манник | **60** | 285 | 4,80 | 12,76 | 39,50 | 292,30 |
| **Всего в уплотненный полдник:** | **464** |  | **23,18** | **20,33** | **86,96** | **623,77** |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  |  |  |  |  |
| **2 НЕДЕЛЯ** | | | | | | |
| **8 ДЕНЬ** | | | | | | |
| **Наименование блюда** | **Вес блюда** | **№ рецептуры** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** |
| **1-8** |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак:** | | | | | | |
| Масло сливочное | **4** | 6 | 0,05 | 2,40 | 0,07 | 22,60 |
| Сыр | **6** | 7 | 1,56 | 1,59 | 0,21 | 21,39 |
| Запеканка из творога со сгущенным молоком | **120/10** | 251 | 22,45 | 8,14 | 10,08 | 204,00 |
| Чай с молоком | **180** | 413 | 3,02 | 2,57 | 14,28 | 92,28 |
| Батон | **30** |  | 2,16 | 0,86 | 15,36 | 78,40 |
| **Всего за завтрак:** | **350** |  | **29,24** | **15,56** | **40,00** | **418,67** |
| **Второй завтрак:** | | | | | | |
| Напиток кисломолочный | **150** | 251 | 30,00 | 61,05 | 66,00 | 93,45 |
| Кондитерское изделие | **15** | 59 | 1,50 | 2,36 | 14,98 | 87,16 |
| **Всего во второй завтрак:** | **150** |  | **31,50** | **63,41** | **80,98** | **180,61** |
| **Обед:** | | | | | | |
| Икра кабачковая | **40** | 54 | 0,57 | 0 | 2,28 | 11,52 |
| Суп картофельный с макаронными изделиями с фрикадельками мясными | **150/15** | 88 | 7,30 | 4,80 | 21,60 | 163,90 |
| Жаркое из птицы "Петушок" | **150** | 212 | 15,81 | 9,77 | 67,27 | 420,24 |
| Компот из сухофруктов Витамин С | **150** | 394 | 0,34 |  | 7,99 | 33,37 |
| Хлеб ржаной | **36** | 148 | 2,20 | 0,43 | 14,36 | 70,13 |
| **Всего в обед:** | **541** |  | **26,22** | **15,00** | **113,50** | **699,16** |
| **Уплотненный полдник:** | | | | | | |
| Рис с овощами | **110** | 135 | 2,67 | 4,21 | 23,25 | 141,58 |
| Сердце тушеное в соусе | **50/50** |  |  |  |  |  |
| Сок фруктовый | **180** | 418 | 0,90 |  | 18,18 | 76,32 |
| Хлеб пшеничный | **20** | 75 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 |
| Булочка "Осенняя" | **50** | 778 | 3,56 | 3,54 | 27,77 | 157,19 |
| **Всего в уплотненный полдник:** | **460** |  | **8,65** | **7,91** | **79,04** | **421,97** |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  |  |  |  |  |
| **2 НЕДЕЛЯ** | | | | | | |
| **9 ДЕНЬ** | | | | | | |
| **Наименование блюда** | **Вес блюда** | **№ рецептуры** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** |
| **1-9** |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак:** | | | | | | |
| Масло сливочное | **4** | 6 | 0,05 | 2,40 | 0,07 | 22,60 |
| Сыр | **6** | 7 | 1,56 | 1,59 | 0,21 | 21,39 |
| Каша молочная гречневая вязкая с маслом сливочным | **150/2,5** | 331 | 4,72 | 8,12 | 20,92 | 175,60 |
| Какао на молоке | **180** | 2 | 4,60 | 4,91 | 14,02 | 118,65 |
| Батон | **25** |  | 1,88 | 0,73 | 12,85 | 65,43 |
| **Всего за завтрак:** | **365** |  | **8,09** | **17,75** | **48,07** | **403,67** |
| **Второй завтрак:** | | | | | | |
| Напиток кисломолочный | **150** | 251 | 40,00 | **81,40** | 88,00 | 124,60 |
| Кондитерское изделие | **15** | 59 | 1,50 | 2,36 | 14,98 | 87,16 |
| **Всего во второй завтрак:** | **170** |  | **41,50** | **83,76** | **102,98** | **211,76** |
| **Обед:** | | | | | | |
| Салат из картофеля с соленым огурцом или огурец свежий порционно | **30** | 23 | 0,33 | 1,17 | 2,35 | 28,53 |
| Свекольник со сметаной с фрикадельками мясными | **150/5/15** | 35 | 5,67 | 4,71 | 26,28 | 170,16 |
| Птица тушеная с овощами | **150** | 51 | 13,88 | 11,00 | 14,99 | 214,47 |
| Компот из свежих яблок | **150** | 390 | 0,04 |  | 7,93 | 62,14 |
| Хлеб ржаной | **36** | 148 | 2,20 | 0,43 | 14,36 | 70,30 |
| **Всего в обед:** | **536** |  | **22,12** | **17,31** | **65,91** | **545,60** |
| **Уплотненный полдник:** | | | | | | |
| Шницель рыбный натуральный | **70** | 135 | 12,82 | 1,45 | 1,78 | 83,42 |
| Пюре картофельное | **120** | 128 | 2,65 | 3,48 | 17,65 | 112,51 |
| Хлеб пшеничный | **20** | 75 | 1,14 | 0,12 | 7,38 | 35,16 |
| Чай с сахаром и лимоном | **180** | 412 | 0,48 |  | 10,12 | 41,31 |
| Фрукты | **120** |  | 0,48 | 0,00 | 11,76 | 48,96 |
| **Всего в уплотненный полдник:** | **475** |  | **17,57** | **5,05** | **48,69** | **321,36** |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  |  |  |  |  |
| **2 НЕДЕЛЯ** | | | | | | |
| **10 ДЕНЬ** | | | | | | |
| **Наименование блюда** | **Вес блюда** | **№ рецептуры** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** |
| **1-10** |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак:** | | | | | | |
| Яйцо отварное | **20** | 327 | 2,54 | 2,00 | 0,14 | 31,41 |
| Суп молочный с макаронными изделиями | **150** | 100 | 3,85 | 3,34 | 15,33 | 16,40 |
| Чай с сахаром | **180** | 411 |  |  | 10,01 | 40,03 |
| Батон | **25** |  | 1,50 | 0,58 | 10,28 | 52,34 |
| **Всего за завтрак:** | **395** |  | **7,89** | **5,92** | **35,76** | **140,18** |
| **Втрой завтрак:** | | | | | | |
| Напиток кисломолочный | **150** | 251 | 30,00 | 61,05 | 66,00 | 93,40 |
| **Всего во второй завтрак:** |  |  | **30,00** | **61,50** | **66,00** |  |
| **Обед:** | | | | | | |
| Овощи натрульные соленые (огурец консервированный) или помидор свежий порционно | **30** | 70 | 0,48 |  | 1,02 | 6,00 |
| Суп картофельный с бобовыми (горох) | **150** | 87 | 3,72 | 1,26 | 11,98 | 74,20 |
| Биточек куриный | **60** | 360 | 28,01 | 4,75 | 38,59 | 308,00 |
| Капуста тушеная | **110** | 354 | 2,58 | 3,96 | 12,12 | 87,00 |
| Кисель плодово-ягодный | **150** | 247 | 0,02 |  | 24,23 | 96,97 |
| Хлеб ржаной | **36** | 148 | 2,20 | 0,43 | 14,36 | 70,30 |
| **Всего в обед:** | **686** |  | **37,01** | **10,40** | **102,30** | **642,47** |
| **Уплотненный полдник:** | | | | | | |
| Суфле из печени | **70/20** | 360 | 14,70 | 8,04 | 7,78 | 162,28 |
| Картофель тушеный по домашнему | **120** |  |  |  |  |  |
| Молоко кипяченое | **180** | 419 | 5,80 | 6,40 | 9,40 | 118,40 |
| Хлеб пшеничный | **20** | 75 | 1,52 | 0,19 | 9,84 | 46,80 |
| Фрукты | **120** |  | 0,48 |  | 11,76 | 48,96 |
| **Всего в уплотненный полдник:** | **450** |  | **22,50** | **14,63** | **38,78** | **376,44** |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  |  |  |  |  |

Приложение № 2

к Договору от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_2025 № \_\_\_\_\_\_

**Меню для воспитанников от 3 до 7 лет, получающих бюджетные и внебюджетные средства**

**на питание в размере 133,00 руб.**

**(завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник)**

Категории:

- Воспитанники дошкольных отделений при школах, не относящиеся к отдельным категориям;

- Дети-сироты; дети, оставшиеся без попечения родителей (опекаемые дети); дети-инвалиды; слабослышащие дети; дети, имеющие диагноз: детский церебральный паралич, задержка психического развития, нарушение интеллекта (умственно отсталые дети);

- Дети из многодетных семей, дети у которых один из родителей является инвалидом 1-й или 2-й группы, дети с ограниченными возможностями здоровья;

- Дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а также семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1 НЕДЕЛЯ** | | | | | | |
| **1 ДЕНЬ** | | | | | | |
| **Наименование блюда** | **Вес блюда** | **№ рецептуры** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** |
| **1-1** |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак:** | | | | | | |
| Масло сливочное | **5** | 6/16 | 0,07 | 3,08 | 0,09 | 33,93 |
| Сыр | **9** | 7/16 | 2,34 | 2,39 | 0,32 | 24,96 |
| Каша молочная рисовая с маслом сливочным | **180/3** | 182/14 | 5,29 | 6,77 | 33,83 | 217,31 |
| Молоко заварное | **200** | 320/6 | 5,22 | 5,76 | 14,46 | 130,55 |
| Батон | **30** |  | 1,88 | 0,73 | 12,85 | 65,43 |
| **Всего за завтрак:** | **429** |  | **14,80** | **18,73** | **61,55** | **472,18** |
| **Второй завтрак:** | | | | | | |
| Сок фруктовый | **180** | 418/16 | 0,90 |  | 18,18 | 76,32 |
| Кондитерское изделие | **30** |  | 4,86 | **13,56** | 64,53 | 399,60 |
| **Всего во второй завтрак:** | **210** |  | **5,76** | **13,56** | **82,71** | **475,92** |
| **Обед:** | | | | | | |
| Салат из свеклы и моркови | **50** | 19/15 | 0,83 | 3,06 | 4,71 | 49,63 |
| Рассольник "Ленинградский " со сметаной и фрикадельками мясными | **180/5/15** | 82/16 | 6,89 | 6,95 | 24,83 | 189,30 |
| Бигус со свининой | **50/130** | ТТК 70 | 11,66 | 38,14 | 11,72 | 436,84 |
| Компот из свежих яблок | **180** | 3394/16 | 0,35 | 0,08 | 15,86 | 65,49 |
| Хлеб ржаной | **50** |  | 3,05 | 0,60 | 19,95 | 97,40 |
| **Всего в обед:** | **660** |  | **22,78** | **48,83** | **77,07** | **838,66** |
| **Уплотненный полдник:** | | | | | | |
| Каша гречневая вязкая с масло сливочным | **150/3** | 331/16 | 4,72 | 8,12 | 20,92 | 175,61 |
| Суфле из печени | **70/20** | 360 | 28,13 | 4,75 | 38,59 | 308,00 |
| Пирожок печеный с яблоком | **70** |  |  |  |  |  |
| Напиток кисломолочный | **180** |  | 5,80 | 5,00 | 8,00 | 100,20 |
| Хлеб пшеничный | **35** |  | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 |
| **Всего в уплотненный полдник:** | **528** |  | **40,17** | **18,03** | **77,35** | **630,69** |
| **Итого за день:** |  |  | **83,51** | **99,15** | **298,68** | **2417,45** |
| **1 НЕДЕЛЯ** | | | | | | |
| **2 ДЕНЬ** | | | | | | |
| **Наименование блюда** | **Вес блюда** | **№ рецептуры** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** |
| **1-2** |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак:** | | | | | | |
| Сыр | **9** | 7/16 | 2,34 | 2,39 | 0,32 | 32,09 |
| Масло сливочное | **5** |  | 0,07 | 3,08 | 0,01 | 28,28 |
| Каша молочная манная с маслом сливочным | **180/3** | 199/16 | 6,43 | 6,78 | 32,13 | 215,19 |
| Кофейный напиток на молоке | **180** | ТТК 183 | 5,18 | 5,22 | 20,06 | 147,94 |
| Батон | **30** |  | 1,88 | 0,73 | 12,85 | 65,43 |
| **Всего за завтрак:** | **407** |  | **15,90** | **18,20** | **65,37** | **488,93** |
| **Второй завтрак:** | | | | | | |
| Напиток кисломолочный | **180** | 420/16 | 5,22 | 4,50 | 7,56 | 90,18 |
| **Всего во второй завтрак:** | **180** |  | **5,22** | **4,50** | **7,56** | **90,18** |
| **Обед:** | | | | | | |
| Салат из картофеля с зеленым горошком или огурец свежий, порционно (по сезону) | **50** | 26/16 | 0,98 | 2,72 | 5,58 | 50,56 |
| Суп из овощей со сметаной фрикадельками мясными | **170/10/15** | 99/14 | 6,03 | 5,36 | 14,38 | 129,72 |
| Биточек куриный | **70** | 360 | 28,13 | 4,75 | 38,59 | 308,00 |
| Рагу овощное | **130** | 148/16 | 2,50 | 2,44 | 14,65 | 90,62 |
| Компот из смеси сухофруктов, витамин С | **180** | 394/16 | 0,41 |  | 8,00 | 33,65 |
| Хлеб ржаной | **50** |  | 3,05 | 0,60 | 19,95 | 97,40 |
| **Всего в обед:** | **675** |  | **41,10** | **15,87** | **101,15** | **709,95** |
| **Уплотненный полдник:** | | | | | | |
| Запеканка из творога со сгущенным молоком | **150/20** | 251/16 | 24,53 | 10,42 | 26,94 | 299,75 |
| Чай с сахаром | **180** | 411/16 |  |  | 10,01 | 40,04 |
| Хлеб пшеничный | **35** |  | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 |
| Фрукты | **130** |  | 1,5 | 0,50 | 21,00 | 94,50 |
| Булочка "Дорожная" | **50** | 453/16 | 3,68 | 5,23 | 30,17 | 182,48 |
| **Всего в уплотненный полдник:** | **565** |  | **31,23** | **16,31** | **97,96** | **663,65** |
| **Итого за день:** |  |  | **93,45** | **54,88** | **272,04** | **1952,71** |
| **1 НЕДЕЛЯ** | | | | | | |
| **3 ДЕНЬ** | | | | | | |
| **Наименование блюда** | **Вес блюда** | **№ рецептуры** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** |
| **1-3** |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак:** | | | | | | |
| Масло сливочное | **5** | 6/16 | 0,07 | 3,08 | 0,09 | 28,28 |
| Сыр | **10** | 7/16 | 2,34 | 2,39 | 0,32 | 32,09 |
| Омлет натуральный с маслом сливочным | **150/5** | 229/16 | 12,76 | 17,78 | 2,42 | 220,59 |
| Какао на молоке | **200** | ТТК 2 | 6,15 | 6,54 | 18,35 | 156,83 |
| Батон | **30** |  | 1,88 | 0,73 | 12,85 | 65,43 |
| **Всего за завтрак:** | **400** |  | **23,20** | **30,52** | **34,03** | **503,22** |
| **Второй завтрак:** | | | | | | |
| Сок фруктовый | **180** | 418/16 | 0,50 |  | 10,10 | 42,40 |
| Кондитерское изделие | **30** |  | 4,86 | **13,56** | 64,53 | 399,60 |
| **Всего во второй завтрак:** | **210** |  | **5,36** | **13,56** | **74,63** | **442,00** |
| **Обед:** | | | | | | |
| Салат из моркови с 01.03 или салат из свежей моркови до 01.03 | **50** | 9/15 | 0,68 | 4,05 | 6,58 | 65,46 |
| Борщ с капустой и картофелем со сметаной и фрикадельками мясными | **170/10/15** | 63/16 | 6,01 | 6,44 | 15,57 | 144,25 |
| Рыба под овощами | **75/50** | 261/16 | 14,96 | 1,70 | 2,08 | 83,42 |
| Пюре картофельное | **150** | 339/16 | 2,60 | 4,00 | 17,61 | 111,90 |
| Компот из свежих яблок, витамин С | **180** | 390/16 | 0,14 |  | 9,52 | 38,64 |
| Хлеб ржаной | **40** |  | 2,44 | 0,48 | 15,96 | 77,92 |
| **Всего в обед:** | **740** |  | **26,83** | **16,67** | **67,32** | **521,59** |
| **Уплотненный полдник:** | | | | | | |
| Голубцы ленивые с мясом | **75/25** | 315/16 | 8,95 | 6,44 | 6,86 | 121,12 |
| Макароны отварные | **130** | 218/16 | 3,79 | 2,59 | 24,03 | 136,62 |
| Чай с молоком | **180** | 413/16 | 1,45 | 1,60 | 12,36 | 69,64 |
| Фрукт | **130** |  |  |  |  |  |
| Хлеб пшеничный | **35** |  | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 |
| **Всего в уплотненный полдник:** | **575** |  | **15,71** | **10,79** | **53,09** | **374,26** |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  | **71,10** | **71,54** | **229,07** | **1841,07** |
| **1 НЕДЕЛЯ** | | | | | | |
| **4 ДЕНЬ** | | | | | | |
| **Наименование блюда** | **Вес блюда** | **№ рецептуры** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** |
| **1-4** |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак:** | | | | | | |
| Масло сливочное | **5** |  | 0,07 | 3,08 | 0,08 | 28,28 |
| Пудинг из творога с молоком сгущённым | **130/20** | 249/16 | 17,18 | 6,50 | 16,64 | 193,76 |
| Кофейный напиток на молоке | **200** | ТТК 183 | 5,18 | 5,22 | 20,06 | 147,94 |
| Батон | **30** |  | 1,88 | 0,73 | 12,85 | 65,43 |
| Кондитерское изделие | **20** |  | 0,98 | 0,33 | 13,65 | 61,43 |
| **Всего за завтрак:** | **405** |  | **25,29** | **15,86** | **63,28** | **496,84** |
| **Второй завтрак:** | | | | | | |
| Напиток кисломолочный | **180** | 420/16 | 5,80 | 5,00 | 8,00 | 100,20 |
| **Всего во второй завтрак:** | **180** |  | **5,8** | **5** | **8** | **100,2** |
| **Обед:** | | | | | | |
| Винегрет овощной с огурцами или салат с огурцами и помидорами | **50** | 1/06 | 0,81 | 5,49 | 4,99 | 72,56 |
| Суп лапша "Домашняя"с мясом птицы | **200/10** | 88/16 | 2,54 | 1,63 | 18,07 | 97,08 |
| Плов из свинины | **200** | 265/17 | 12,56 | 41,41 | 41,13 | 587,37 |
| Компот из изюма | **180** |  |  |  |  |  |
| Хлеб ржаной | **40** |  | 1,83 | 0,36 | 11,97 | 58,44 |
| **Всего в обед:** | **680** |  | **17,74** | **48,89** | **76,16** | **815,45** |
| **Уплотненный полдник:** | | | | | | |
| Тефтели мясные(без риса) с соусом | **70/30** | 278 | 9,90 | 12,89 | 10,19 | 192,00 |
| Картофель тушёный по-домашнему | **150** | ТТК 94 | 2,18 | 3,77 | 16,40 | 108,30 |
| Хлеб пшеничный | **30** |  | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 |
| Сок фруктовый | **180** | ТТК 88 | 0,90 |  | 18,18 | 76,32 |
| Манник | **70** |  |  |  |  |  |
| **Всего в уплотненный полдник:** | **530** |  | **14,50** | **16,82** | **54,61** | **423,50** |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  | **63,33** | **86,57** | **202,05** | **1835,99** |
| **1 НЕДЕЛЯ** | | | | | | |
| **5 ДЕНЬ** | | | | | | |
| **Наименование блюда** | **Вес блюда** | **№ рецептуры** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** |
| **1-5** |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак:** | | | | | | |
| Масло сливочное | **5** | 6/16 | 0,07 | 3,08 | 0,09 | 28,28 |
| Суп молочный с макаронными изделиями | **200** | 100/16 | 5,12 | 4,44 | 20,43 | 142,18 |
| Какао с молоком | **180** | 416/16 | 6,15 | 6,54 | 18,35 | 156,83 |
| Батон | **30** |  | 1,50 | 0,58 | 10,28 | 52,34 |
| **Всего за завтрак:** | **415** |  | **12,84** | **14,64** | **49,15** | **379,63** |
| **Второй завтрак:** | | | | | | |
| Фрукт | **130** |  | 0,52 |  | 12,74 | 53,04 |
| **Всего во второй завтрак:** | **130** |  | **0,52** | **0,00** | **12,74** | **53,04** |
| **Обед:** | | | | | | |
| Салат из свеклы с яблоками или салат из свежих огурцов с репчатым луком (по сезону) | **50** | 36/16 | 0,74 | 3,05 | 7,43 | 60,02 |
| Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной с фрикадельками мясными | **175/10/15** | 73/16 | 5,89 | 6,05 | 11,09 | 122,47 |
| Котлета домашняя | **70** | 64 | 14,02 | 7,70 | 11,65 | 172,65 |
| Рагу овощное | **150** | 148/16 | 2,5 | 2,44 | 14,56 | 90,62 |
| Компот из сухофруктов Витамин С | **180** | 394/16 | 0,41 |  | 8,00 | 33,65 |
| Хлеб ржаной | **50** |  | 3,05 | 0,60 | 19,95 | 97,40 |
| **Всего в обед:** | **700** |  | **26,61** | **19,84** | **72,68** | **576,81** |
| **Уплотненный полдник:** | | | | | | |
| Шницель рыбный натуральный | **70** | 234 | 9,29 | 3,30 | 11,56 | 113,08 |
| Рис с овощами | **150** | ТТК 135 | 4,03 | 6,35 | 34,90 | 212,66 |
| Молоко заваоное | **200** |  |  |  |  |  |
| Пирожок печеный с яблоком | **70** |  |  |  |  |  |
| Хлеб пшеничный | **30** |  | 1,90 | 0,20 | 12,30 | 58,60 |
| **Всего в уплотненный полдник:** | **520** |  | **15,22** | **9,85** | **58,76** | **384,34** |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  | **55,19** | **44,33** | **193,33** | **1393,82** |
| **2 НЕДЕЛЯ** | | | | | | |
| **6 ДЕНЬ** | | | | | | |
| **Наименование блюда** | **Вес блюда** | **№ рецептуры** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** |
| **1-6** |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак:** | | | | | | |
| Масло сливочное | **5** | 6/16 | 0,07 | 3,08 | 0,09 | 28,28 |
| Сыр | **10** |  |  |  |  |  |
| Омлет натуральный с маслом сливочным | **150/5** | 229/16 | 12,76 | 17,78 | 2,42 | 220,59 |
| Какао на молоке | **200** | ТТК 2 | 6,15 | 6,54 | 18,35 | 156,83 |
| Батон | **30** |  | 1,88 | 0,73 | 12,85 | 65,43 |
| **Всего за завтрак:** | **400** |  | **20,86** | **28,13** | **33,71** | **471,13** |
| **Второй завтрак:** | | | | | | |
| Напиток кисломолочный | **180** | 420/16 | 5,80 | 5,00 | 8,00 | 100,20 |
| Кондитерское изделие | **30** |  | 4,86 | 13,56 | 64,53 | 399,60 |
| **Всего во второй завтрак:** | **210** |  | **10,66** | **18,56** | **72,53** | **499,80** |
| **Обед:** | | | | | | |
| Салат из моркови и зелёного горошка | **50** | 11/15 | 1,22 | 3,09 | 4,09 | 48,95 |
| Суп картофельный с крупой и сайрой | **180** | 63/15 | 5,23 | 5,19 | 13,95 | 123,38 |
| Ежики мясные в соусе | **70/50** | 182 | 9,06 | 12,88 | 11,38 | 197,20 |
| Макароны с овощами | **130** |  |  |  |  |  |
| Компот из изюма | **180** | 394/16 | 0,35 | 0,08 | 15,86 | 65,49 |
| Хлеб ржаной | **40** |  | 2,44 | 0,48 | 15,96 | 77,92 |
| **Всего в обед:** | **690** |  | **18,30** | **21,72** | **61,24** | **512,94** |
| **Уплотненный полдник:** | | | | | | |
| Печень по-строгановски | **50/50** | ТТК 204 | 9,73 | 6,28 | 5,05 | 115,57 |
| Пюре картофельное | **150** | 339/16 | 2,65 | 3,48 | 17,65 | 112,51 |
| Молоко кипяченое | **180** | 240-1/05 | 5,22 | 5,76 | 8,46 | 106,56 |
| Хлеб пшеничный | **30** |  | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,86 |
| Фрукт | **130** |  |  |  |  |  |
| **Всего в уплотненный полдник:** | **545** |  | **19,12** | **15,68** | **41,00** | **381,50** |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  | **68,94** | **84,09** | **208,48** | **1865,37** |
| **2 НЕДЕЛЯ** | | | | | | |
| **7 ДЕНЬ** | | | | | | |
| **Наименование блюда** | **Вес блюда** | **№ рецептуры** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** |
| **1-7** |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак:** | | | | | | |
| Масло сливочное | **5** | 6/16 | 0,07 | 3,08 | 0,09 | 28,28 |
| Каша молочная пшенная с маслом сливочным | **200/3** | 199/16 | 7,60 | 8,24 | 35,93 | 248,24 |
| Кофейный напиток на молоке | **180** | ТТК 183 | 5,18 | 5,22 | 20,06 | 147,94 |
| Батон | **30** |  | 1,88 | 0,73 | 12,85 | 65,43 |
| **Всего за завтрак:** | **419** |  | **14,73** | **17,27** | **68,93** | **489,89** |
| **Второй завтрак:** | | | | | | |
| Кисломолочный продукт | **180** |  |  |  |  |  |
| **Всего во второй завтрак:** | **180** |  | **0,00** | **0,00** | **0,00** | **0,00** |
| **Обед:** | | | | | | |
| Салат из свеклы с 01.03. или салат из свежей капусты | **50** | 34/16 | 0,92 | 4,06 | 4,55 | 58,30 |
| Суп "Метелица" | **170/15** | 4/15 | 5,96 | 7,94 | 10,36 | 136,72 |
| Овощи припущенные | **130** | 204 | 10,84 | 8,59 | 21,44 | 156,90 |
| Котлета домашняя | **70** | 271 | 10,53 | 8,89 | 9,53 | 160,30 |
| Соус молочный | **20** | 368/16 | 0,41 | 1,01 | 1,47 | 16,61 |
| Кисель плодово-ягодный | **180** | 247/06 | 0,02 |  | 25,45 | 101,89 |
| Хлеб ржаной | **50** |  | 3,05 | 0,60 | 19,95 | 97,40 |
| **Всего в обед:** | **695** |  | **31,73** | **31,09** | **92,75** | **728,12** |
| **Уплотненный полдник:** | | | | | | |
| Рыба тушеная с овощами | **75/60** | 261/16 | 13,98 | 1,64 | 2,06 | 78,95 |
| Каша гречневая вязкая | **130** | 331/16 | 4,72 | 8,12 | 20,92 | 175,61 |
| Сок фруктовый | **180** |  |  |  |  |  |
| Хлеб пшеничный | **30** |  | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 |
| Манник | **70** |  |  |  |  |  |
| **Всего в уплотненный полдник:** | **545** |  | **18,70** | **9,76** | **22,98** | **254,56** |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  | **65,16** | **58,12** | **184,66** | **1472,57** |
| **2 НЕДЕЛЯ** | | | | | | |
| **8 ДЕНЬ** | | | | | | |
| **Наименование блюда** | **Вес блюда** | **№ рецептуры** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** |
| **1-8** |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак:** | | | | | | |
| Масло сливочное | **5** | 6/16 | 0,07 | 3,08 | 0,08 | 28,28 |
| Сыр | **10** |  |  |  |  |  |
| Запеканка из творога со сгущенным молоком | **150/20** | 251/16 | 18,71 | 6,88 | 8,40 | 170,20 |
| Чай с молоком | **200** | 413/16 | 1,45 | 1,60 | 12,36 | 69,64 |
| Батон | **35** |  | 1,88 | 0,73 | 12,85 | 65,43 |
| **Всего за завтрак:** | **420** |  | **22,11** | **12,29** | **33,69** | **333,55** |
| **Второй завтрак:** | | | | | | |
| Напиток кисломолочный | **180** | 420/16 | 5,80 | 5,00 | 8,00 | 100,20 |
| Кондитерское изделие | **30** |  |  |  |  |  |
| **Всего во второй завтрак:** | **200** |  | **5,80** | **5,00** | **8,00** | **100,20** |
| **Обед:** | | | | | | |
| Икра кабачковая | **50** | 54/16 | 0,95 | 0 | 3,85 | 19,2 |
| Суп картофельный с макаронными изделиями с фрикадельками мясными | **180/15** | 88/16 | 7,02 | 4,21 | 25,67 | 168,51 |
| Жаркое из птицы "Петушок" | **180** | ТТК 212 | 14,18 | 10,73 | 41,59 | 319,57 |
| Компот из сухофруктов Витамин С | **180** | 394/16 | 0,41 |  | 8,00 | 33,65 |
| Хлеб ржаной | **50** |  | 3,05 | 0,60 | 19,95 | 97,40 |
| **Всего в обед:** | **625** |  | **25,61** | **15,54** | **99,06** | **638,33** |
| **Уплотненный полдник:** | | | | | | |
| Рис с овощами | **150** | 148/16 | 4,32 | 6,37 | 36,42 | 220,07 |
| Сердце тушеное в соусе | **50/50** | 327/16 | 5,08 | 4,60 | 0,28 | 62,84 |
| Сок фруктовый | **180** | ТТК 88 | 0,90 |  | 18,18 | 76,32 |
| Хлеб пшеничный | **30** |  | 1,90 | 0,20 | 12,30 | 58,60 |
| Булочка "Осенняя" | **60** | 465/16 | 4,28 | 4,21 | 33,28 | 188,02 |
| **Всего в уплотненный полдник:** | **520** |  | **11,40** | **10,78** | **100,18** | **543,01** |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  | **64,92** | **43,61** | **240,93** | **1615,09** |
| **2 НЕДЕЛЯ** | | | | | | |
| **9 ДЕНЬ** | | | | | | |
| **Наименование блюда** | **Вес блюда** | **№ рецептуры** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** |
| **1-9** |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак:** | | | | | | |
| Масло сливочное | **5** | 6/16 | 0,07 | 3,08 | 0,08 | 28,28 |
| Сыр | **9** | 7/16 | 2,34 | 2,39 | 0,32 | 32,09 |
| Каша молочная гречневая вязкая с маслом сливочным | **200/5** | 149/96 | 9,31 | 7,84 | 38,38 | 261,33 |
| Какао на молоке | **180** | ТТК 2 | 6,15 | 6,54 | 18,35 | 156,83 |
| Батон | **30** |  | 1,88 | 0,73 | 12,85 | 65,43 |
| **Всего за завтрак:** | **429** |  | **19,75** | **20,58** | **69,98** | **543,96** |
| **Второй завтрак:** | | | | | | |
| Напиток кисломолочный | **180** | 420/16 | 5,80 | **5,00** | 8,00 | 100,20 |
| Кондитерское изделие | **30** |  |  |  |  |  |
| **Всего во второй завтрак:** | **180** |  | **5,80** | **5,00** | **8,00** | **100,20** |
| **Обед:** | | | | | | |
| Салат из картофеля с соленым огурцом или огурец свежий порционно | **50** | 23/16 | 0,91 | 3,15 | 6,30 | 57,08 |
| Свекольник со сметаной с фрикадельками мясными | **180/5/15** | 35/15 | 5,70 | 629,00 | 13,41 | 132,91 |
| Птица тушеная с овощами | **170** | ТТК 51 | 16,42 | 12,51 | 17,07 | 246,64 |
| Компот из свежих яблок | **180** | 390/16 | 0,14 |  | 9,52 | 38,64 |
| Хлеб ржаной | **50** |  | 3,05 | 0,60 | 19,95 | 97,40 |
| **Всего в обед:** | **655** |  | **26,22** | **645,26** | **66,25** | **572,67** |
| **Уплотненный полдник:** | | | | | | |
| Шницель рыбный натуральный | **70** | 234 | 11,54 | 3,95 | 7,09 | 109,95 |
| Пюре картофельное | **150** | 339/16 | 3,28 | 4,46 | 22,01 | 141,31 |
| Хлеб пшеничный | **35** |  | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 46,88 |
| Чай с сахаром и лимоном | **180** | 412/16 | 0,06 | 0,00 | 10,22 | 41,31 |
| Фрукты | **120** |  | 1,50 | 0,50 | 21,00 | 94,50 |
| **Всего в уплотненный полдник:** | **555** |  | **17,90** | **9,07** | **70,16** | **433,95** |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  | **69,67** | **679,91** | **214,39** | **1650,78** |
| **2 неделя** | | | | | | |
| **10 день** | | | | | | |
| **Наименование блюда** | **Вес блюда** | **№ рецептуры** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность** |
| **1-10** |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак:** | | | | | | |
| Яйцо отварное | **20** |  |  |  |  |  |
| Суп молочный с макаронными изделиями | **200** | 100/16 | 5,12 | 4,44 | 20,42 | 142,18 |
| Чай с сахаром | **180** | 411/16 |  |  | 10,01 | 40,04 |
| Батон | **30** |  | 1,88 | 0,73 | 12,85 | 65,43 |
| **Всего за завтрак:** | **450** |  | **7,00** | **5,17** | **43,28** | **247,65** |
| **Втрой завтрак:** | | | | | | |
| Напиток кисломолочный | **180** |  | 5,22 | 4,50 | 7,20 | 90,18 |
| **Всего во второй завтрак:** | **180** |  | **5,22** | **4,50** | **7,20** | **90,18** |
| **Обед:** | | | | | | |
| Овощи натрульные соленые (огурец консервированный) или помидор свежий порционно | **50** | 23/16 | 0,40 |  | 0,85 | 5,00 |
| Суп картофельный с бобовыми (горох) | **180** | 87/16 |  |  |  |  |
| Биточек куриный | **70** | 360 | 28,30 | 4,75 | 38,59 | 308,00 |
| Капуста тушеная | **130** | 354/16 | 3,02 | 4,68 | 12,12 | 102,88 |
| Кисель плодово-ягодный | **180** | 247/06 | 0,02 |  | 25,45 | 101,89 |
| Хлеб ржаной | **40** |  | 2,44 | 0,48 | 15,96 | 77,92 |
| **Всего в обед:** | **650** |  | **34,18** | **9,91** | **92,97** | **595,69** |
| **Уплотненный полдник:** | | | | | | |
| Суфле из печени | **130/20** | 219/17 | 23,67 | 9,76 | 28,44 | 296,23 |
| Картофель тушеный по домашнему | **150** |  |  |  |  |  |
| Молоко кипяченое | **200** | 419/16 | 5,80 | 6,40 | 9,40 | 118,40 |
| Хлеб пшеничный | **35** |  | 2,28 | 0,24 | 14,76 | 70,32 |
| Фрукты | **130** |  | 0,40 |  | 9,80 | 40,80 |
| **Всего в уплотненный полдник:** | **665** |  | **32,15** | **16,40** | **62,40** | **525,75** |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  |  | **78,55** | **35,98** | **205,85** | **1459,27** |

**При составлении меню для воспитанников использовалась литература:**

1. Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2017.-544с.

2. Сборник технолог. нормативов, рецептур блюд и кулинарных изд. для школьных образовател. учрежд., школ-интернатов, детских домов и дет оздоровител. учреждений/Составители Л. С. Коровка, И. И. Добросердова.-Пермь.:Урал регионал центр питания, 2006.-234с.

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

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик:  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Т.А. Корлева/  МП | Исполнитель:  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / /  МП |

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ТТК 209**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Азу из мяса птицы по домашнему

Номер рецептуры: ТТК 209

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Грудка куриная | 86.00 | 72.00 | 8.600 | 7.200 |
| Томат-паста | 7.00 | 7.00 | 0.700 | 0.700 |
| Лук репчатый очищенный нетто | 10.00 | 10.00 | 1.000 | 1.000 |
| Мука | 1.00 | 1.00 | 0.100 | 0.100 |
| Огурцы соленые | 33.00 | 20.00 | 3.300 | 2.000 |
| Картофель очищенный нетто | 160.00 | 160.00 | 16.000 | 16.000 |
| Чеснок | 0.80 | 0.64 | 0.080 | 0.064 |
| Масло растительное | 3.00 | 3.00 | 0.300 | 0.300 |
| Соль йодированная | 0.5 | 0.5 | 0.05 | 0.05 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Выход: | 260 | 26 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 18.35 |  | Са (мг): | 27.32 |
| Жиры (г): | 16.26 | Mg (мг): | 92.48 |
| Углеводы (г): | 39.62 | Fe (мг): | 2.4 |
| Эн. ценность (ккал): | 389.81 | С (мг): | 14.85 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленное филе грудки , нарезанное брусочками по 10-15 грамм, припускают с добавлением горячей воды почти до готовности в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус с добавлением пассерованной муки, в который кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой, пассерованный лук и томатную пасту, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют запеченный картофель нарезанный дольками и тушат 15-20 минут. Готовое блюдо заправляют растертым чесноком, доводят до кипения.

**Требования к оформлению, подаче и реализации**

Отпускают азу вместе с соусом и гарниром. Срок реализации не более 2 часов. Температура подачи не ниже 65º С.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид: мясо птицы** нарезано брусочками, поперек волокон, форма нарезки сохранена. **Консистенция**: овощи мягкие, форма нарезки сохранена. **Цвет**: мяса – светло- серый, картофеля- золотистый. **Вкус и запах:** свойственный продуктам, входящим в состав блюда, в меру соленый.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 218**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бигус с птицей (курицей)

Номер рецептуры: 218

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Грудка куриная | 87.00 | 72.00 | 8.700 | 7.200 |
| Масло растительное | 4.00 | 4.00 | 0.400 | 0.400 |
| Масса тушеной птицы | 0.00 | 50.00 | 0.000 | 5.000 |
| Капуста белокочанная очищенная нетто | 150.00 | 150.00 | 15.000 | 15.000 |
| Масло растительное | 5.00 | 5.00 | 0.500 | 0.500 |
| Морковь очищенная нетто | 3.00 | 3.00 | 0.300 | 0.300 |
| Лук репчатый очищенный нетто | 5.00 | 5.00 | 0.500 | 0.500 |
| Томат-паста | 3.00 | 3.00 | 0.300 | 0.300 |
| Кислота лимонная | 0.14 | 0.14 | 0.014 | 0.014 |
| Мука | 1.00 | 1.00 | 0.100 | 0.100 |
| Сахар-песок | 1.00 | 1.00 | 0.100 | 0.100 |
| Соль йодированная | 0.5 | 0.5 | 0.05 | 0.05 |
| Лавровый лист | 0.02 | 0.02 | 0.002 | 0.002 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Выход: | 200 | 20 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 16.48 |  | Са (мг): | 7.83 |
| Жиры (г): | 25.76 | Mg (мг): | 56.81 |
| Углеводы (г): | 10.39 | Fe (мг): | 0.98 |
| Эн. ценность (ккал): | 345.00 | С (мг): | 1.09 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Мякоть птицы нарезают на мелкие кубики и тушат с добавлением растительного масла. 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. За 15-20 минут до готовности капусты добавляют тушеное мясо птицы и доводят до готовности. За 5 минут до конца тушения заправляют мучной панировкой, сахаром, солью, лавровым листом.

**Требования к оформлению, подаче и реализации**

Срок реализации не более 2 часов. Температура подачи не ниже 65º С.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** кусочки мяса птицы 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.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ТТК 370**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Голубцы ленивые с мясом птицы

Номер рецептуры: ТТК 370

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Капуста белокочанная очищенная нетто | 48.00 | 46.00 | 4.800 | 4.600 |
| Фарш куриный | 31.00 | 31.00 | 3.100 | 3.100 |
| Крупа рисовая | 8.00 | 20.00 | 0.800 | 2.000 |
| Лук репчатый очищенный нетто | 9.00 | 9.00 | 0.900 | 0.900 |
| Соль йодированная | 0.05 | 0.05 | 0,05 | 0,05 |
| Масло растительное | 1.00 | 1.00 | 0.100 | 0.100 |
| масса полуфабриката | 0.00 | 101.50 | 0.000 | 10.100 |
| Масло растительное | 0.50 | 0.50 | 0.050 | 0.050 |
| соус красный основной | 0.00 | 25.00 | 0.000 | 2.500 |
| вода | 0.00 | 30.00 | 0.000 | 3.000 |
| Томат-паста | 2.00 | 2.00 | 0.200 | 0.200 |
| Масло растительное | 0.50 | 0.50 | 0.050 | 0.050 |
| Мука | 1.25 | 1.25 | 0.125 | 0.125 |
| Сахар-песок | 0.37 | 0.37 | 0.037 | 0.037 |
| Морковь очищенная нетто | 2.00 | 2.00 | 0.200 | 0.200 |
| Лук репчатый очищенный нетто | 0.50 | 0.50 | 0.050 | 0.050 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Выход: | 115 | 11.5 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 6.32 |  | Са (мг): | 7.21 |
| Жиры (г): | 8,79 | Mg (мг): | 34.69 |
| Углеводы (г): | 19.37 | Fe (мг): | 0.65 |
| Эн. ценность (ккал): | 187.01 | С (мг): | 0.85 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Рис промывают, варят рассыпчатую рисовую кашу. Бланшированный лук пассеруют с добавлением растительного масла, фарш дефростируют, белокочанную капусту нарезают мелкой рубкой, припускают в кипящей подсолённой воде до полуготовности, выкладывают в дуршлаг, чтобы стекла вода. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, фаршем и капустой. Хорошо вымешивают, формуют овальные колбаски, по 1 шт. на порцию, масса полуфабриката 101,5 г, складывают в противень, добавляют соус и тушат в жарочном шкафу 30 минут при температуре 250º С до готовности.

**Приготовление соуса**

Подготовленные лук, морковь пассеруют с добавлением томатной пасты, добавляют пассерованную муку, разводят водой или бульоном. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

**Требования к оформлению, подаче и реализации**

Срок реализации не менее 2 часов, с момента приготовления, температура подачи не ниже 65º С.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** изделия сохранили овальную форму

**Консистенция:** сочная, мягкая

**Цвет**: на разрезе светло-серый

**Вкус и запах:** мяса и капусты, соуса красного, в меру солёные.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ТТК 269**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Жаркое «Пикантное»

Номер рецептуры: 269

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Сердце говяжье | 79.00 | 67.00 | 7.900 | 6.700 |
| Картофель очищенный нетто | 150.00 | 150.00 | 15.000 | 15.000 |
| Лук репчатый очищенный нетто | 10.00 | 10.00 | 1.000 | 1.000 |
| Морковь очищенная нетто | 7.00 | 7.00 | 0.700 | 0.700 |
| Масло растительное | 3.00 | 3.00 | 0.300 | 0.300 |
| Томат-паста | 4.00 | 4.00 | 0.400 | 0.400 |
| Соль йодированная | 0.50 | 0.50 | 0.05 | 0.05 |
| Масса тушеного мяса | 0.00 | 40.00 | 0.000 | 4.000 |
| Масса готовых овощей | 0.00 | 160.00 | 0.000 | 16.000 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Выход: | 200 | 20 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 14.09 |  | Са (мг): | 22.42 |
| Жиры (г): | 5.98 | Mg (мг): | 48.55 |
| Углеводы (г): | 27.56 | Fe (мг): | 4.12 |
| Эн. ценность (ккал): | 229.00 | С (мг): | 14.03 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленные овощи нарезают: картофель - дольками, морковь и лук шинкуют. Подготовленное сердце отваривают в течение 2 ч и нарезают на куски массой 15-20 г. Овощи пассеруют по отдельности, томат пассеруют с луком и морковью. Нарезанное на куски отварное сердце и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху сердца были овощи, добавляют томатную пасту, соль и воду (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности.

**Требования к оформлению, подаче и реализации**

Срок реализации не более 2 часов. Температура подачи не ниже 65º С.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** куски сердца нарезаны по 15-20 г

**Консистенция:** сердца - мягкое; овощи мягкие, форма нарезки сохранена

**Цвет:** сердца – темно-серый, овощей-темно-красный

**Вкус и запах:** тушеного мяса, в сочетании с ароматом овощей.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 369**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Митболлы «Ориджинал» красным соусом

Номер рецептуры: 369

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Фарш "Новый" | 19.00 | 19.00 | 1.900 | 1.900 |
| Сердце говяжье | 23.00 | 19.00 | 2.300 | 1.900 |
| Вода | 6.00 | 6.00 | 0.600 | 0.600 |
| Лук репчатый очищенный нетто | 9.00 | 9.00 | 0.900 | 0.900 |
| Сыр | 3.50 | 3.30 | 0.350 | 0.330 |
| Яйцо куриное | 1/8 шт. | 5.20 | 13 шт. | 0.520 |
| Соль йодированная | 0.05 | 0.05 | 0.05 | 0.05 |
| Мука | 4.00 | 4.00 | 0.400 | 0.400 |
| Масса полуфабриката | 0.00 | 71.00 | 0.000 | 7.100 |
| Масло растительное | 3.00 | 3.00 | 0.300 | 0.300 |
| Масса готовых митболов | 0.00 | 60.00 | 0.000 | 6.000 |
| Соус красный основной | 0.00 | 50.00 | 0.000 | 5.000 |
| Вода | 0.00 | 50.00 | 0.000 | 5.000 |
| Масло растительное | 1.00 | 1.00 | 0.100 | 0.100 |
| Мука | 0.50 | 0.50 | 0.050 | 0.050 |
| Томат-паста | 2.00 | 2.00 | 0.200 | 0.200 |
| Морковь очищенная нетто | 4.00 | 4.00 | 0.400 | 0.400 |
| Лук репчатый очищенный нетто | 1.00 | 1.00 | 0.100 | 0.100 |
| Сахар-песок | 0.75 | 0.75 | 0.075 | 0.075 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Выход: | 60/50 | 6/5 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 9.08 |  | Са (мг): | 35.49 |
| Жиры (г): | 11.20 | Mg (мг): | 12.95 |
| Углеводы (г): | 5.80 | Fe (мг): | 1.53 |
| Эн. ценность (ккал): | 163.30 | С (мг): | 1 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Фарш дефростируют, яйцо обрабатывают, сыр освобождают от упаковки и трут на терке. Подготовленное сердце говяжье пропускают через мясорубку с луком репчатым, смешивают фарш из сердца с сыром, фаршем "Новым" и яйцом, добавляют воду и соль. Котлетную массу разделывают в виде шариков, панируют в муке, запекают при температуре 180-200 \* С 20-30 минут в жарочном шкафу, заливают соусом и запекают еще 5-10 мин до готовности. Отпускают митболлы с соусом, в котором они тушились, и гарниром.

Приготовление соуса: нарезанный лук, морковь пассеруют с маслом растительным, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование ещё 10-15 минут.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160 ºС, периодически помешивая в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета. Охлажденную до 70-80С 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.

**Требование к оформлению, подаче и реализации**

Отпускают митболлы с соусом, в котором они тушились, и гарниром.. Срок реализации не более 2 часов . Температура подачи не ниже 65º С.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид**: митболлы в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир

**Консистенция**: митболлов -в меру плотная, сочная, однородная

**Цвет**: митболлов-коричневый, соуса-розовый от томата

**Вкус и запах**: тушеного мяса и соуса, умеренно соленый.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 323**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Напиток каркаде с сахаром

Номер рецептуры: ТТК 323

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Каркаде гибискус | 0.80 | 0.80 | 0.080 | 0.080 |
| Вода | 200.00 | 200.00 | 20.000 | 20.000 |
| Сахар-песок | 15.00 | 15.00 | 1.500 | 1.500 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Выход: | 200 | 20 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0.01 |  | Са (мг): | 2.15 |
| Жиры (г): | 0 | Mg (мг): | 0.51 |
| Углеводы (г): | 15.62 | Fe (мг): | 0.02 |
| Эн. ценность (ккал): | 65.65 | С (мг): | 0.12 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В стакан наливают заварку из листьев каркаде и сахара и доливают кипятком.

**Требования к оформлению, подаче и реализации**

Отпускают в стаканах. Температура подачи не ниже 75º С. Срок реализации не более 2 часов.

**Требования к качеству**

**Внешний вид:** жидкость бордово - коричневого цвета, налита в стакан

**Консистенция**: жидкая

**Цвет:** красно - коричневый

**Запах и вкус:** кисло - сладкий, чуть терпкий.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 203**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Тефтели «Крепыш»

Номер рецептуры: 203

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Фарш "Новый" | 20.00 | 20.00 | 2.000 | 2.000 |
| Сердце говяжье | 18.00 | 15.00 | 1.800 | 1.500 |
| Хлеб пшеничный | 8.00 | 8.00 | 0.800 | 0.800 |
| Вода | 8.00 | 8.00 | 0.800 | 0.800 |
| Лук репчатый очищенный | 5.00 | 5.00 | 0.500 | 0.500 |
| Мука | 2.50 | 2.50 | 0.250 | 0.250 |
| Соль йодированная | 0.05 | 0.05 | 0.05 | 0.05 |
| Масса полуфабриката | 0.00 | 58.50 | 0.000 | 5.850 |
| Масло растительное | 2.00 | 2.00 | 0.200 | 0.200 |
| Масса готовых тефтелей | 0.00 | 50.00 | 0.000 | 5.000 |
| Соус красный основной | 0.00 | 50.00 | 0.000 | 5.000 |
| Вода | 0.00 | 50.00 | 0.000 | 5.000 |
| Масло растительное | 1.00 | 1.00 | 0.100 | 0.100 |
| Мука | 1.50 | 1.50 | 0.150 | 0.150 |
| Томат-паста | 2.00 | 2.00 | 0.200 | 0.200 |
| Морковь очищенная | 4.00 | 4.00 | 0.400 | 0.400 |
| Лук репчатый очищенный | 1.00 | 1.00 | 0.100 | 0.100 |
| Сахар-песок | 0.75 | 0.75 | 0.075 | 0.075 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Выход: | 50/50 | 5/5 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 9.63 |  | Са (мг): | 6.08 |
| Жиры (г): | 12.61 | Mg (мг): | 10.24 |
| Углеводы (г): | 8.51 | Fe (мг): | 1.22 |
| Эн. ценность (ккал): | 189.68 | С (мг): | 0.77 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Сердце дефростируют, зачищают, пропускают через мясорубку с добавлением сырого репчатого лука и фарша "Нового", добавляют предварительно замоченный в воде хлеб, солят и разделывают в виде шариков массой 56 г, затем панируют в муке. Изделие выкладывают на противень, смазанный растительным маслом, запекают в духовом шкафу при температуре 250–280 °С 25–30 минут или пароконвектомате: Режим Конвекция + ПАР - 25 минут при температуре 165 \* С - 25 минут, или в пароконвектомате при режиме ПАР температура 100 \* С 20 минут ). Затем тефтели заливают соусом красным основным и доводят до готовности при тех же режимах в течение 15 минут. Готовность блюда определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности, затем проверяют на разрезе по появлению бесцветного сока.

**Характеристика блюда на выходе**:

Внешний вид – изделие сохраняет форму, запанировано тонким слоем, без трещин, покрыто румяной корочкой; консистенция – пышная, на разрезе однородная без трещин. Отпускают тефтели с соусом, в котором они тушились, и гарниром.

Приготовление соуса: нарезанный лук, морковь пассеруют с маслом растительным, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование ещё 10-15 минут.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160 ºС, периодически помешивая в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета. Охлажденную до 70-80С 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.

**Требование к оформлению, подаче и реализации**

Отпускают тефтели с соусом, в котором они тушились, и гарниром. Срок реализации 2 часа с момента приготовления, температура подачи не ниже 65º С

**Органолептические показатели**

**Внешний вид**: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир

**Консистенция**: тефтелей-в меру плотная, сочная, однородная

**Цвет**: тефтелей-коричневый, соуса-розовый от томата

**Вкус и запах**: тушеного мяса и соуса, умеренно соленый.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 243**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Биточки «Чикен – фиш»

Номер рецептуры: 243

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Минтай потрошеный без головы | 53.20 | 40.00 | 5.320 | 4.000 |
| Лук репчатый очищенный | 16.00 | 16.00 | 1.600 | 1.600 |
| Вода | 7.00 | 7.00 | 0.700 | 0.700 |
| Яйцо куриное | 1/10 шт. | 4.00 | 10 шт. | 0.400 |
| Фарш куриный | 35.00 | 35.00 | 3.500 | 3.500 |
| Соль йодированная | 0.10 | 0.10 | 0.010 | 0.010 |
| Мука | 5.00 | 5.00 | 0.500 | 0.500 |
| Масса полуфабриката | 0.00 | 106.00 | 0.000 | 10.600 |
| Масло растительное | 3.00 | 3.00 | 0.300 | 0.300 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Выход: | 90 | 9 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 11.81 |  | Са (мг): | 23.64 |
| Жиры (г): | 8.11 | Mg (мг): | 48.39 |
| Углеводы (г): | 4.87 | Fe (мг): | 0.91 |
| Эн. ценность (ккал): | 143.05 | С (мг): | 0.97 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленное филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с дефростированным фаршем из мяса птицы, добавляют подготовленный измельченный репчатый лук, воду, яйца, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из котлетной массы формуют биточки, панируют в муке, кладут на смазанный маслом противень и запекают до готовности в духовом шкафу при температуре 250–280 С 25–30 минут или пароконвектомате: Режим Конвекция + ПАР - 25 минут при температуре 165 \* С - 25 минут, или в пароконвектомате при режиме ПАР температура 100 \* С 20 минут ).

**Требования к оформлению, подаче и реализации**

При отпуске подают с гарниром. Срок реализации готовых изделий не более 2 часов с момента приготовления, температура подачи не ниже 65º С.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** биточки кругло-приплюснутой формы

**Консистенция:** мягкая, сочная

**Цвет:** на разрезе светло – серый

**Вкус и запах:** умеренно соленый, приятный, рыбный.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 243**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Биточки «Чикен – фиш»

Номер рецептуры: 243

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Минтай потрошеный без головы | 59.10 | 44.50 | 5.910 | 4.450 |
| Лук репчатый очищенный | 18.00 | 18.00 | 1.800 | 1.800 |
| Вода | 7.80 | 7.80 | 0.780 | 0.780 |
| Яйцо куриное | 1/9 шт. | 4.40 | 11 шт. | 0.440 |
| Мука | 6.00 | 6.00 | 0.600 | 0.600 |
| Фарш куриный | 39.00 | 39.00 | 3.900 | 3.900 |
| Масса полуфабриката | 0.00 | 118.00 | 0.000 | 11.800 |
| Масло растительное | 3.30 | 3.30 | 0.330 | 0.330 |
| Соль йодированная | 0.11 | 0.11 | 0.011 | 0.011 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Выход: | 100 | 10 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 13.11 |  | Са (мг): | 26.4 |
| Жиры (г): | 9.00 | Mg (мг): | 53.96 |
| Углеводы (г): | 5.41 | Fe (мг): | 1.02 |
| Эн. ценность (ккал): | 158.79 | С (мг): | 1.09 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленное филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с дефростированным фаршем из мяса птицы, добавляют подготовленный измельченный репчатый лук, воду, яйца, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из котлетной массы формуют биточки, панируют в муке, кладут на смазанный маслом противень и запекают до готовности в духовом шкафу при температуре 250–280 С 25–30 минут или пароконвектомате: Режим Конвекция + ПАР - 25 минут при температуре 165 \* С - 25 минут, или в пароконвектомате при режиме ПАР температура 100 \* С 20 минут ).

**Требования к оформлению, подаче и реализации**

При отпуске подают с гарниром. Срок реализации готовых изделий не более 2 часов с момента приготовления, температура подачи не ниже 65º С.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** биточки кругло-приплюснутой формы

**Консистенция:** мягкая, сочная

**Цвет:** на разрезе светло – серый

**Вкус и запах:** умеренно соленый, приятный, рыбный.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 298**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чикенболлы в соусе

Номер рецептуры: 298

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Фарш куриный | 38.00 | 38.00 | 3.800 | 3.800 |
| Хлеб пшеничный | 8.00 | 8.00 | 0.800 | 0.800 |
| Вода | 11.00 | 11.00 | 1.100 | 1.100 |
| Лук репчатый очищенный нетто | 4.00 | 4.00 | 0.400 | 0.400 |
| Мука | 5.00 | 5.00 | 0.500 | 0.500 |
| Соль йодированная | 0.1 | 0.1 | 0.01 | 0.01 |
| Масса полуфабриката | 0.00 | 65.00 | 0.000 | 6.500 |
| Масло растительное | 1.00 | 1.00 | 0.100 | 0.100 |
| Масса готовых чикенболлов | 0.00 | 55.00 | 0.000 | 5.500 |
| Соус красный основной | 0.00 | 50.00 | 0.000 | 5.000 |
| Вода | 0.00 | 50.00 | 0.000 | 5.000 |
| Масло растительное | 1.00 | 1.00 | 0.100 | 0.100 |
| Мука | 2.50 | 2.50 | 0.250 | 0.250 |
| Томат-паста | 2.00 | 2.00 | 0.200 | 0.200 |
| Морковь очищенная нетто | 4.00 | 4.00 | 0.400 | 0.400 |
| Лук репчатый очищенный нетто | 1.00 | 1.00 | 0.100 | 0.100 |
| Сахар-песок | 0.75 | 0.75 | 0.075 | 0.075 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Выход: | 55/50 | 5.5/5 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 6.14 |  | Са (мг): | 6.53 |
| Жиры (г): | 11,91 | Mg (мг): | 32.21 |
| Углеводы (г): | 10.92 | Fe (мг): | 0.62 |
| Эн. ценность (ккал): | 178.84 | С (мг): | 0.76 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Котлетную массу с добавлением сырого репчатого лука разделывают в виде шариков массой 65 г, затем панируют в муке, запекают, перекладывают в неглубокую посуду, заливают соусом и тушат 5-10 мин до готовности. Отпускают чикенболлы с соусом, в котором они тушились, и гарниром.

Приготовление соуса: нарезанный лук, морковь пассеруют с маслом растительным, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование ещё 10-15 минут.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160 ºС, периодически помешивая в наплитной посуде или на противне в жарочном шкаф слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета. Охлажденную до 70-80С 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. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

**Требование к оформлению, подаче и реализации**

Отпускают чикенболлы с соусом, в котором они тушились, и гарниром. Срок реализации не более 2 часов. Температура подачи не ниже 65º С.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид**: чикенболлы в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир

**Консистенция**: чикенболлов-в меру плотная, сочная, однородная

**Цвет**: чикенболлов-коричневый, соуса-розовый от томата

**Вкус и запах**: тушеного мяса и соуса, умеренно соленый.

Приложение № 3

к Договору от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_2025 № \_\_\_\_\_\_

**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 (среднеягодичная мышца), внутренний (приводящая и полуперепончатая), боковой (четырехглавая), 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 (заостная, предостная мышца), плечевая часть (трехглавая мышца).М.д. жира - не более 20%.  Подлопаточная часть: мышцы (надпозвоночная, вентрально-зубчатая, часть длиннейшей мышцы, расположенные под лопаткой, снятые одним куском с остистых отростков первых трех грудных позвонков и трех ребер.М.д. жира -не более 9,3%.  Котлетное мясо: куски мясной мякоти от шейной части, пашина, межреберное мясо, мякоть с берцовой, лучевой и локтевой костей, обрезки, полученные при зачистке крупнокусковых полуфабрикатов и костей, покромка от говядины второй категории .М.д. жира - не более 20,0%.  Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %) и других пищевых добавок.рН - не более 6,3.  Для замороженной продукции не допускается наличие признаков повторной заморозки. |
| 3. | Полуфабрикаты натуральные замороженные из говядины крупнокусковые для детского (дошкольного и школьного) питания: вырезка, лопаточная часть, подлопаточная часть, тазобедренная часть, со сроком годности не более 6 месяцев |
| 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, (среднеягодичная, 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 (заостная, 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 |
| 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 ней мякотными тканями, с кожей или без кожи. Цвет: бледно-желтый.  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. |
| 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, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, кусковое мясо плеча. со сроком годности не более 6 месяцев |
| 10. | Изделия колбасные вареные для детского (дошкольного и школьного) питания:  колбасы, колбаски (сосиски), сардельки | Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).  Массовая доля поваренной соли - не более 1,8 %. Содержание нитритов свыше 0,003% |
| 11 | Полуфабрикаты мясные рубленные категории А, замороженные: фарш мясной «Говяжий», со сроком хранения не более 2-х месяцев | Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция части ее маркировки», ТР ТС 021/2011 2О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 55365-2012\* Фарш мясной. Технические условия  «Рубленый мясной полуфабрикат» – мясной полуфабрикат, изготовленный из измельченных мясных или измельченных мясных и  Мясной полуфабрикат, изготовленный из бескостного измельченного мяса предназначенный для питания детей с 1,5 лет. М.Д. белка не менее 16 %, М.Д.ж. не более 15 %, м.д. хлорида натрия не более 0,9 %. Однородная мясная масса без костей, хрящей и сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок. Цвет от светло – розового до темно – красного. Запах – характерный для доброкачественного мяса, без постороннего запаха. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов, указанных в [техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»](http://docs.cntd.ru/document/902320560) (ТР ТС 021/2011),использование продуктов убоя с содержанием общего фосфора более 0,2 процента, использование свежей и замороженной крови, доставленной с других производственных объектов. |
| 12 | Полуфабрикаты мясные рубленные категории А, замороженные: фарш «Новый» ,со сроком хранения не более 2-х месяцев | Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция части ее маркировки», ТР ТС 021/2011 2О безопасности пищевой продукции»;  «Мясной полуфабрикат, изготовленный из бескостного измельченного мяса.Однородная мясная масса без костей, хрящей и сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок. Цвет от светло – розового до темно – красного. Запах – характерный для доброкачественного мяса, без постороннего запаха. Массовая доля общего фосфора на более 0,2 %. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов, указанных в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011),использование продовольственного (пищевого) сырья, перечень которого установлен техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). |
| 13 | Полуфабрикаты мясные рубленные категории А, замороженные: «Фарш из мяса птицы кур», со сроком хранения не более 2-х месяцев | Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция части ее маркировки», ТР ТС 021/2011 2 «О безопасности пищевой продукции»,  «фарш» – рубленый полуфабрикат, предназначенный для изготовления формованных полуфабрикатов.  При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов, указанных в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) , использование продуктов убоя с содержанием общего фосфора более 0,2 процента, использование свежей и замороженной крови, доставленной с других производственных объектов. |
| 14 | Печень говяжья  Замороженная  1 категории со сроком хранения не более 6-и месяцев | Печень говяжья замороженная, имеет цвет от темно –красного до  Темно коричневого. Запах характерен для данного продукта.  Печень выпускается в блоках, упаковано в полиэтиленовую пленку и гофрокороб массой не более 20 кг.  Соответствует ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции» |

Продукция рыбной промышленности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование пищевого продукта | Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству |
| 1. | Филе или филе-кусок 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-куски 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 блюд и кулинарных изделий) | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» |
| 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 сорта | ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия»,  ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» \*  По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.  Содержание в 100г продукта: жира-1-8 %, белка-8-13 %, углеводов – 45-55 %. |
| 2. | Хлеб зерновой | ГОСТ 25832-89 «Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия»\*  Хлеб зерновой должен вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, крупки пшеничной дробленой, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, яиц куриных, тмина. Поверхность изделий шероховатая с наличием пшеничной дробленой крупки. Форма – продолговатая с округленными или заостренными концами для подовых изделий, для формовых – соответствующая форме, в которой производилась выпечка. Хлеб должен быть пропеченный, мякиш не влажный на ощупь, несколько крошковатый. Вкус и запах соответствует данному виду изделий, без постороннего привкуса и запаха.  Не допускается использование маргарина и гидрогенизированных жиров. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба в потребительской нарезке.  Содержание в 100 г продукта: жира-1-8 %, белка-8-13 %, углеводов–45-55 %. |
| 3. | Хлеб из смеси муки ржаной и муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами для детского (дошкольного и школьного) питания формовой в нарезке | ГОСТ 31807-2018 «Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия»\*  Поверхность изделий гладкая или шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Мякиш должен быть пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Пористость должна быть развитая, без пустот и уплотнений. Не допускается наличие в мякише комочков и следов непромеса. Цвет: от светло-коричневого до коричневого, без следов подгорелости. Вкус и запах: соответствующие данному виду хлеба, без постороннего привкуса и запаха. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси.  Влажность мякиша – не более 53,0 %. Кислотность – не более 12 град. Пористость мякиша – не менее 46 %.  Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.  Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость. |
| 4. | Хлеб из муки пшеничной первого сорта, обогащенный витаминами и минералами для детского (дошкольного и школьного) питания подовый в нарезке. | ГОСТ 26987-86. «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия» \*  Поверхность изделий гладкая или шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Мякиш должен быть пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен восстанавливать свою первоначальную форму. Цвет: светло-коричневый. Вкус и запах: соответствующие данному виду хлеба, без постороннего привкуса и запаха.  Влажность мякиша – не более 43,0%. Кислотность – не более 3 град. Пористость мякиша – не менее 67%. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси.  Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.  Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость. |
| 5. | Хлеб белый из пшеничной муки высшего или первого сорта в нарезке | ГОСТ 26987-86. «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия», ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия».  По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки.\*  Содержание в 100г продукта: жира – 1-8%, белка – 8-13%, углеводов – 45-55% |

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 более2 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 быстроразвариваюшаяся | 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 текущего года, реализуемый до 1 сентября; поздний – картофель урожая текущего года, реализуемый с 1 сентября | ГОСТ 7176-2017. «Картофель продовольственный. Технические условия»", |
| 2. | Морковь столовая свежая | ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия», ГОСТ 1721-85 «Морковь столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия» \* |
| 3. | Свекла столовая свежая | ГОСТ32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия», ГОСТ 1722-85 «Свекла столовая свежая, заготовляемая 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 стерилизованные (консервированные без уксуса) для детского (дошкольного и школьного) питания | Внешний вид - огурцы целые длиной до 110мм, диаметром не более 50мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений. Цвет - огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов. Консистенция - огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Вкус и запах - слабокислый, умеренно-соленый, запах приятный с ароматом пряностей, без посторонних привкусов и запахов.  Качество заливки заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей.  Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 50%.  Не допускается использование острых (жгучих) специй и приправ (перца, горчицы, хрена и др.).  Соответствие ГОСТ 31713-2012 «Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия»\* |
| 5. | Чернослив целые плоды без косточки высшего сорта | ГОСТ 32896-2014 «Фрукты косточковые сушеные. Технические условия» \*  Плоды необработанные (несульфитированные); обработанные (сернистым ангидридом) допускаются только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов) - на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация. |
| 6. | Абрикосы сушеные без косточки (курага) высшего сорта | ГОСТ 32896-2014 «Фрукты косточковые сушеные. Технические условия»\*  Плоды необработанные (несульфитированные); обработанные (сернистым ангидридом) допускаются только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов) - на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация. |
| 7. | Виноград сушеный высшего сорта видов изюм и кишмиш | ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия» \* |
| 8. | Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные в ассортименте | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»  Кислотность (массовая доля титруемых кислот) не более 1,3 %. |
| 9. | Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания, в том числе обогащенные, в ассортименте | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»  Внешний вид и консистенция соков: однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне тары. Допускается наличие частиц мякоти для соков из 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. |
| 10. | Нектары фруктовые и фруктово-овощные в ассортименте | ГОСТ 32104-2013 «Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия»\*  Кислотность (массовая доля титруемых кислот) не более 1,3 %. |
| 11. | Икра кабачковая | Однородная, равномерно измельченная масса с включениями зелени и пряностей без семян. Консистенция мажущаяся или слегка зернистая, цвет от желтого до светло-коричневого, запах свойственен кабачковой икре. ГОСТ 2654-2017\* «Консервы. Икра овощная. Технические условия» |
| 12. | Консервированный зеленый горошек | Зерна целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета, Запах натуральный свойственный зеленому горошку, без посторонних запахов. Цвет зерен, зеленый, светло-зеленый или оливковый. ГОСТ 34112-2017 «Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия»\*. |
| 13 | Консервированная кукуруза | Зерна целые, правильно срезанные, цвет зерен золотистый или желтый, запах свойственный вареной кукурузе, без посторонних запахов. ГОСТ 34114-2017 Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия |
| 14 | Фасоль красная консервированная | Зерна фасоли одного типа, однородные по величине в заливке или соусе , цвет зерен однородный , свойственный данному типу фасоли, цвет соуса оранжево- красный. ГОСТ Р 54679-2011\* «Консервы из фасоли. Технические условия» |
| 15 | Сухофрукты  (компотная смесь) | Смесь сухофруктов состоит из смеси сушеных фруктов из целых плодов с косточкой или целых приплюснутых плодов с выдавленной косточкой половинки или кружки (боковые срезы полноценные по мякоти) или дольки плодов. Запах свойственен фруктам. ГОСТ 32896-2014\* «Фрукты сушеные. Общие технические условия» |
| 16 | Изюм б/к  (сушеный виноград) | Масса ягод сушеного винограда сыпучая, без комкования. Ягоды без косточек и плодоножек, запах характерен для данного фрукта. Цвет от золотистого до черного. ГОСТ 6882-88\* «Виноград сушеный. Технические условия». |
| 17 | Чернослив б/к | Приплюснутые плоды с выдавленной косточкой , половинки плодов правильной круглой и овальной формы со слегка завернутыми краями. Запах характерен для данного фрукта . Цвет однородный черный с синеватым оттенком глянцевый . Упаковка в полиэтиленовый пакет и в гофрокороб массой не более 10 кг ГОСТ 32896-2014\* «Фрукты сушеные. Общие технические условия» |
| 18 | Абрикос б/к сушеный  (курага) | Приплюснутые плоды с выдавленной косточкой , половинки плодов правильной круглой и овальной формы со слегка завернутыми краями. Запах характерен для данного фрукта . Цвет однородный ярко оранжевый ,типичный для хорошо вызревших абрикосов . Упаковка в полиэтиленовый пакет и в гофрокороб массой не более 10 кг ГОСТ 32896-2014\* «Фрукты сушеные. Общие технические условия». |
| 19 | Шиповник сушеный | Плоды цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек ложные плоды разнообразной формы: от шаровидной, яйцевидной или овальной до сильно вытянутой веретеновидной; длина плодов 0,7-3 см, диаметр - 0,6-1,7 см. На верхушке плода имеется небольшое круглое отверстие или пятиугольная площадка. Плоды состоят из разросшегося цветоложа (гипантия) и заключенных в его полости многочисленных плодиков-орешков. Стенки плодов твердые, хрупкие, наружная поверхность блестящая, реже матовая, более или менее морщинистая. Внутри плоды обильно выстланы длинными, очень жесткими щетинистыми волосками. Орешки мелкие, продолговатые, со слабо выраженными гранями. Цвет от оранжево-красного до буро- красного. ГОСТ 1994-93 «Плоды шиповника. Технические условия» \* |
| 20 | Черная смородина замороженная | Ягода смородины черной одного помологического сорта без плодоножки , не заражена вредителями, цвет однородный свойственный данному виду ягоды.  ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия»\* |
| 21 | Вишня замороженная | Ягода вишни замороженной одного помологического сорта без плодоножки, не заражена вредителями, цвет однородный свойственный данному виду ягоды.  ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия»\* |
| 22 | Клюква замороженная | Ягода клюквы замороженной одного помологического сорта без плодоножки , не заражена вредителями, цвет однородный свойственный данному виду ягоды.  ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия»\* |
| 23 | Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные в ассортименте | Внешний вид и консистенция соков: однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне тары. Допускается наличие частиц мякоти для соков из 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 %.  Соответствие ГОСТ 32103-2013\* «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия.» |
| 24 | Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания, в том числе обогащенные, в ассортименте |
| 25 | Нектары фруктовые и фруктово-овощные в ассортименте |

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, фурцелларане 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 |
| 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 |
| 4. | Пряники | ГОСТ 15810-2014\*  Вкус и запах  Изделия с ярко выраженным сладким вкусом и ароматом, свойственными данному наименованию пряничного изделия, соответствующими вносимым вкусоароматическим добавкам, без посторонних привкуса и запаха  Структура  Изделия с мягкой, связанной структурой, не рассыпающиеся при разламывании  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.  Допускается более темный цвет выступающих рельефов оттиска рисунка или надписи.  Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единице  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  Поверхность  Сухая, без крупных трещин, вздутий, впадин, не подгоревшая, без наплывов. Допускается наличие мелких трещин не более 5% площади поверхности |

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](http://clck.yandex.ru/redir/AiuY0DBWFJ4ePaEse6rgeAjgs2pI3DW99KUdgowt9XtO8xHuNro5yUka1Asi_GPRJx9GfVvxbpw90ApR1wVVx4m4Zn-5d14sRz575X3wEjLzoBxEE9Qojor3UXzYFTg6F5vcXctCgXc?data=UlNrNmk5WktYejR0eWJFYk1Ldmtxai0yZy1FQWJoSl83dmVHZkp5eFdhXzFxemtNUEtnakdlcXZzN0JqYlZweHdnUHZrS2pnM2t1aTVMaFRUTFo3MnRqNnFUR3RqV2JTTDRRQ1V1UHBaSHdPVWJKWV9qNVJBdw&b64e=2&sign=df60ed841a3d294159421c6c6d43c7ba&keyno=0) «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 детского питания (дошкольного и школьного возраста) | ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия»\*  Внешний вид: порошок однородной консистенции. Допускается включения частиц сырья согласно рецептуре и уплотнение массы порошка. Готовый напиток должен представлять собой непрозрачную жидкость с нерастворенным осадком. Цвет: коричневый. Вкус и аромат: приятные, ярко выраженные, свойственные компонентам, входящим в состав продукта. Посторонние привкус и запах не допускаются. Массовая доля влаги в концентрате не более 7%. Массовая доля экстрактивных веществ не менее 25%. При производстве продукта не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ. |
| 7. | Напиток кофейный из цикория (сухой растворимый или концентрат), в том числе обогащенный микронутриентами | ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия»\*  По консистенции концентрат должен представлять собой вязкую концентрированную жидкость без осадка и посторонних частиц. Допускается лёгкая опалесценция. Цвет концентрата темно-коричневый. Вкус и аромат концентрата должен быть горько-кисловатым с ароматом, свойственным данному продукту. Не допускаются присутствие посторонних запахов и привкуса, а также затхлости. Массовая доля растворимых сухих веществ не менее 70%. Растворимость в горячей воде (96-98°С) 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 сушенный | 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 сушенная | Петрушка 1сорт в виде пластинок листьев ,частей листьев, цвет зеленый, запах характерный для петрушки ,без посторонних запахов . ГОСТ 32065-2013\* «Овощи сушеные. Общие технические условия» |

Примечание:

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

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик:  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Т.А. Королева/  МП | Исполнитель:  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / /  МП |

Приложение № 4

к Договору от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_2025 № \_\_\_\_\_\_

**Расчет цены**

**Обоснование начальной (максимальной) цены договора**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | | | | | | | | |
| **Категории обучающихся с 1-го по 11-й классы, получающих бюджетные средства на питание** | | | **Количество раз питания в день** | **Количество детей** | **Количество дней** | **Количество детодней** | **Размер бюджетных средств в день, выделяемых на питание учащихся, рублей** | **Размер бюджетных средств в день, выделяемых на питание учащихся, рублей** | | | **Начальная (максимальная) цена договора, рублей** |  |  |  |  |  |  |  |
| За счет федерального бюджета | За счет областного бюджета | За счет бюджета г. Челябинска |
| **1** | | | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования, не отнесённые к отдельным категориям 1 класс | | | 1 | 43 | 148 | 6 364 | 85,15 | 63,76 | 17,98 | 3,41 | 541 894,60 |
| Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования, не отнесённые к отдельным категориям 2-4 класс | | | 1 | 140 | 153 | 21 420 | 85,15 | 63,76 | 17,98 | 3,41 | 1 823 913,00 |
| Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы начального общего образования: обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды 1 классы | | | 2 | 15 | 148 | 2 220 | 160,08 | 63,76 | 17,98 | 78,34 | 355 377,60 |
| Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы общего образования: обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды 2-4 классы | | | 2 | 41 | 153 | 6 273 | 160,08 | 63,76 | 17,98 | 78,34 | 1 004 181,84 |
| Дети из малообеспеченных семей | | | 1 | 2 | 122 | 244 | 85,15 | 0,00 | 32,43 | 52,72 | 20 776,60 |
| Дети с нарушениями здоровья, имеющие заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: заболевания, связанные с недостаточностью питания, не связанные с тяжелой патологией и не требующие специальной диеты (белково-энергетическая недостаточность умеренной и легкой степени (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV Е 44)), и задержку развития, обусловленную белково-энергетической недостаточностью (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV Е 45) | | | 1 | 15 | 122 | 1 830 | 85,15 | 0,00 | 32,43 | 52,72 | 155 824,50 |
| Дети из семей, находящихся в социально опасном положении, и семей, находящихся в трудной жизненной ситуации | | | 1 | 15 | 122 | 1 830 | 85,15 | 0,00 | 0,00 | 85,15 | 155 824,50 |
| Дети из многодетных семей | | | 1 | 17 | 122 | 2 074 | 85,15 | 0,00 | 0,00 | 85,15 | 176 601,10 |
| Дети из семей участников (ветеранов) боевых действий | | | 1 | 7 | 122 | 854 | 85,15 | 0,00 | 0,00 | 85,15 | 72 718,10 |
| Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: обучающиеся кадетских классов, спортивных классов | | | 1 | 11 | 122 | 1 342 | 30,00 | 0,00 | 0,00 | 30,00 | 40 260,00 |
| Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды 5-11 классов | | | 2 | 39 | 122 | 4 758 | 160,08 | 0,00 | 0,00 | 160,08 | 761 660,64 |
| Обучающиеся, один из родителей которых является мобилизованным военнослужащим | | | 2 | 4 | 165 | 660 | 160,08 | 0,00 | 160,08 | 0,00 | 105 652,80 |
| Обучающиеся, один из родителей которых является иным участником специальной военной операции | | | 2 | 0 | 165 | 0 | 0 | 0,00 | 153,92 | 0,00 | 0,00 |
| **ИТОГО ПО ОБУЧАЮЩИМСЯ:** | | | | | | | |  |  |  | **5 241 098,48** |
|  | | | | | | | |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Категории воспитанников, получающих бюджетные средства на питание** | **Количество раз питания в день** | **Количество детей** | **Количество дней** | **Количество детодней** | **Размер бюджетных средств в день, выделяемых на питание учащихся, рублей** | **Размер бюджетных средств в день, выделяемых на питание учащихся, рубле** | | **Размер внебюджетных средств в день, выделяемых на питание воспитанников, рублей** | **Начальная (максимальная) цены договора, рублей** |
| **За счет областного бюджета** | **За счет бюджета г. Челябинска** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| Воспитанники дошкольных отделений при школах, не относящиеся к отдельным категориям | 4 | 50 | 159 | 7 950 | 133,00 | 0,0 | 27,00 | 106,00 | 1 057 350,00 |
| Дети-инвалиды; слабослышащие дети; дети, имеющие диагноз: детский церебральный паралич, задержка психического развития, нарушение интеллекта (умственно отсталые дети) | 4 | 1 | 159 | 159 | 133,00 | 0,00 | 133,00 | 0,00 | 21 147,00 |
| Дети-сироты; дети, оставшиеся без попечения родителей (опекаемые дети); | 4 | 0 | 159 | 0 | 133,00 | 0,00 | 133,00 | 0,00 | 0,00 |
| Дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а также семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации | 4 | 6 | 159 | 954 | 133,00 | 27,36 | 105,64 | 0,00 | 126 882,00 |
| Дети из многодетных семей, | 4 | 14 | 159 | 2 226 | 133,00 | 0,00 | 80,00 | 53,00 | 296 058,00 |
| Дети у которых один из родителей является инвалидом 1-й или 2-й группы | 4 | 1 | 159 | 159 | 133,00 | 0,00 | 80,00 | 53,00 | 21 147,00 |
| Дети с ограниченными возможностями здоровья | 4 | 35 | 159 | 5 565 | 133,00 | 0,00 | 80,00 | 53,00 | 740 145,00 |
| Дети из семей участников или ветеранов боевых действий | 4 | 3 | 159 | 477 | 133,00 | 0,00 | 48,20 | 84,80 | 63 441,00 |
| **ИТОГО ПО ВОСПИТАННИКАМ:** | | | | | |  |  |  | **2 326 170,00** |
| **ВСЕГО ПО ОБУЧАЮЩИМСЯ И ВОСПИТАННИКАМ:** | | | | | |  |  |  | **7 567 268,48** |

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик:  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Т.А. Королева/  МП | Исполнитель:  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / /  МП |

ПРОЕКТ ДОГОВОРА

безвозмездного пользования (договор ссуды) муниципальным имуществом города Челябинска, закрепленным на праве оперативного управления за Муниципальным автономным общеобразовательным учреждением

«Средняя общеобразовательная школа № 14 г. Челябинска»

г. Челябинск «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 202\_\_г

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 14 г. Челябинска»**, в лице директора Королевой Татьяны Александровны, действующего на основании Устава, далее именуемое Ссудодателем, с одной стороны, и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**,** в лице директора\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем Ссудополучатель, с другой стороны, заключили настоящий Договор о нижеследующем:

**1.Общие положения**

1.1.Ссудодатель передает, а Ссудополучатель принимает в безвозмездное пользование муниципальное имущество города Челябинска:

1) нежилые помещения общей площадью 155,00 кв.м., именуемые далее Объект (приложение № 1 план-схема), расположенные по адресам:

- 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, 34 – пищеблок, столовая на втором этаже (площадь пищеблока 17,00 кв.м., площадь столовой – 39,8 кв.м, помещение по техническому паспорту № 3, 4);

- 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, 36 – пищеблок, столовая на втором этаже (площадь пищеблока 16,1 кв.м., площадь стооловой 37,4 кв. м, помещение по техническому паспорту № 4, 5);

- 454017, г. Челябинск, ул. Социалистическая, 46 – пищеблок и склад на первом этаже (площадь пищеблока – 37,2 кв.м., площадь склада – 7,5 кв.м., помещения по техническому паспорту №№ 18,19);

2) движимое имущество, указанное в приложении № 2 к настоящему Договору.

1.2. Имущество, указанное в п.1.1. настоящего договора является муниципальной собственностью и передано МАОУ «СОШ № 14 г Челябинска» по договору о закреплении муниципального имущества на праве оперативного управления от 14.01.1999 года № УНО-41/411-295.

1.3. Имущество, указанное в п.1.1 настоящего Договора передается Ссудополучателю 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 муниципальными унитарными предприятиями и муниципальными учреждениями города Челябинска» для организации горячего питания обучающихся, воспитанников и работников.

1.4. Период использования имущества – постоянное*.*

1.5. Настоящий Договор считается заключенным с 03.02.2025г. по 31.12.20245г.

**2. Права сторон**

2.1. Ссудодатель имеет право:

2.1.1. Осуществлять проверки сохранности и использования по целевому назначению имущества, переданного по настоящему Договору Ссудополучателю, в любое время без предварительного уведомления последнего.

2.1.2. Распоряжаться переданным Ссудополучателю имуществом в порядке и пределах, определенных действующим законодательством.

2.1.3. Досрочно расторгнуть Договор по основаниям и в порядке, предусмотренными законом и настоящим Договором.

2.2. Ссудополучатель имеет право:

2.2.1. Пользоваться переданным ему имуществом в соответствии с условиями настоящего Договора и нормами действующего законодательства.

2.2.2. Досрочно расторгнуть Договор по основаниям и в порядке, предусмотренными законом и настоящим Договором.

**3.Обязанности сторон**

3.1 Ссудодатель обязан:

3.1.1. Передать Ссудополучателю имущество, не обремененное правами третьих лиц, и все необходимые документы на него, в соответствии с условиями настоящего Договора в безвозмездное пользование по акту приёма-передачи в течение 10 дней после подписания настоящего Договора (приложение № 3).

3.1.2. В случае прекращения Договора на любых законных основаниях, в течение десяти дней после прекращения действия Договора принять имущество от Ссудополучателя по акту приёма - передачи.

3.1.3. Доводить до сведения Ссудополучателя через средства массовой информации изменения своего наименования, места нахождения и реквизитов.

3.1.4. Оплату расходов на содержание и коммунальные услуги в отношении недвижимого имущества, осуществляет Ссудодатель, если иное не предусмотрено Договором.

3.2. Ссудополучатель обязан:

3.2.1. Принять от Ссудодателя имущество в соответствии с условиями настоящего Договора в безвозмездное пользование по акту приёма-передачи в течение 10 дней после подписания настоящего Договора.

3.2.2. Использовать переданное имущество исключительно по прямому назначению в соответствии с условиями настоящего Договора.

3.2.3. Не производить перепланировок, переоборудования, капитального ремонта и других неотделимых улучшений Объекта без письменного согласования с Комитетом по управлению имуществом и земельным отношениям г. Челябинска (далее Комитет) и Ссудодателем.

3.2.4. Обеспечить сохранность и эксплуатацию в соответствии с установленными техническими требованиями инженерных сетей, оборудования, коммуникаций, расположенных в Объекте.

3.2.5. Соблюдать технические, санитарные, пожарные и иные нормы при использовании Объекта.

3.2.6. Осуществлять контроль за рабочим состоянием переданного ему движимого имущества (приложение № 2) и нести расходы на текущий и капитальный ремонт в случае выхода его из строя.

**Под текущим ремонтом понимается** ремонт, выполняемый для обеспечения поддержания работоспособности оборудования и состоящий в замене или ремонте отдельных узлов и деталей оборудования.

Перечень основных работ, выполняемых при текущем ремонте: проведение операций периодического технического обслуживания; замена деталей и узлов; ремонт футеровок и противокоррозионных покрытий, окраска; замена набивок сальников и прокладок, ревизия арматуры; проверка на точность; ревизия электрооборудования, нагревательных элементов; дозаправка фреоном, устранение мелких утечек, замена фильтра.

**Под капитальным ремонтом понимается** ремонт, выполняемый для восстановления исправности и полного или близкого к полному восстановлению ресурса оборудования с заменой или восстановлением любых его частей, включая базовые.

Перечень основных работ, выполняемых при капитальном ремонте: замена или восстановление всех изношенных деталей и узлов; двигатели; редукторы; насосы; компрессора; полная или частичная замена изоляции, футеровки, противокоррозионной защиты; выверка и центровка машины; послеремонтные испытания; а также совокупность ремонтов составляющих более 40% стоимости оборудования.

3.2.7. Принимать меры по ликвидации ситуаций, ставящих под угрозу сохранность имущества, его экологическое и санитарное состояние.

3.2.8. Освободить Объект в связи с аварийным состоянием конструкций здания (или его части), его ликвидацией по градостроительным соображениям в сроки, определенные предписанием Ссудодателя, а в случае аварий, чрезвычайных ситуаций или стихийных бедствий - в течение 8-10часов по требованию штаба ГО и ЧС.

3.2.9. Немедленно извещать Ссудодателя о всяком повреждении, аварии или ином событии, нанесшем (или грозящем нанести) Объекту ущерб, и своевременно принимать все возможные меры по предотвращению угрозы дальнейшего разрушения или повреждения Объекта.

3.2.10. Не передавать имущество третьим лицам без письменного разрешения Комитета.

3.2.11. Обеспечивать представителям Комитета по первому их требованию беспрепятственный доступ к имуществу для его осмотра и проверки соблюдения условий настоящего Договора, а также представителям штабов ГО и ЧС района и города по предварительному согласованию.

3.2.12. В случае прекращения настоящего Договора на любых законных основаниях, включая истечение его срока, в течение двух дней после прекращения действия Договора передать имущество Ссудодателю по акту приёма-передачи. При этом Ссудополучатель обязан вернуть имущество в том состоянии, в котором он его получил, с учетом естественного износа, со всеми произведенными улучшениями.

3.2.13. При намерении отказаться от Договора и вернуть переданное ему имущество письменно сообщить об этом намерении Ссудодателю не позднее, чем за два месяца до расторжения Договора.

3.2.14. При своей реорганизации, изменении наименования, места нахождения, реквизитов, а также лишении лицензии на право деятельности, для ведения которой было передано имущество, в десятидневный срок письменно сообщить Ссудодателю о произошедших изменениях.

**4.Ответственность сторон**

1. В случае нанесения ущерба переданному по настоящему Договору имуществу по своей вине Ссудополучатель возмещает Ссудодателю сумму нанесенного ущерба, определенного по соглашению сторон, либо устраняет его своими силами и за свой счет.
2. Ссудополучатель выплачивает Ссудодателю штраф в размере 10 минимальных размеров оплаты труда, установленных на момент платы действующим законодательством, в случаях установления комиссией, создаваемой Комитетом, ненадлежащего исполнения или неисполнения Ссудополучателем обязанностей, предусмотренных п. 3.2 настоящего Договора. Выплата штрафа не освобождает Ссудополучателя от обязанности привести переданное ему имущество в первоначальный вид по требованию Ссудодателя и Комитета в установленный последним срок.

**5.Особые условия**

5.1. Предоставление в безвозмездное пользование Объекта не влечет за собой право Ссудополучателя использовать по своему усмотрению отнесенную к данному Объекту прилегающую территорию.

5.2. Неотделимые улучшения, в том числе капитальный ремонт Объекта, проводятся Ссудополучателем только с письменного разрешения Комитета.

5.3. Все отделимые и неотделимые улучшения переданного Ссудополучателю имущества поступают в собственность Комитета и по окончании настоящего Договора Ссудополучателю не возмещаются.

5.4. Ссудодатель передает Ссудополучателю имущество в том состоянии, в котором оно находится на день передачи. Это состояние Ссудополучателю известно.

**6. Изменение, расторжение, прекращение действия договора**

1. Каждая из сторон вправе в любое время отказаться от настоящего Договора в случае, если он заключен на неопределенный срок, известив в письменной форме об этом другую сторону за два месяца.
2. Договор, заключенный на определенный срок, прекращает свое действие по окончании его срока, а также в любой другой срок по соглашению сторон, а также по волеизъявлению одной из сторон в порядке и по основаниям, предусмотренным действующим гражданским законодательством.
3. Договор может быть также досрочно расторгнут в случаях, когда Ссудополучатель:
4. Использует имущество не по указанному в Договоре назначению.
5. Систематически (два раза и более) без уважительных причин нарушает сроки возмещения ущерба либо устранение ущерба собственными силами, и (или) внесения штрафов по истечении трех месяцев после установленного Договором срока платежа. Расторжение Договора не освобождает Ссудополучателя от необходимости возмещения ущерба и уплаты штрафов.
6. Умышленно или по неосторожности ухудшает состояние имущества.

6.3.4. Не использует либо передает имущество или его часть по любым видам договоров и сделок иным лицам без письменного согласия Комитета, что признано актом соответствующей комиссии.

1. Не выполняет особые условия, предусмотренные разделом 5 настоящего Договора.

6.4. Расторжение Договора по основаниям, предусмотренным п. 6.3 настоящего Договора, осуществляется на основании совместного решения Комитета и Ссудодателя и письменного уведомления Ссудополучателя о досрочном расторжении Договора.

Договор считается расторгнутым по истечении одного месяца со дня отсылки Ссудодателем уведомления Ссудополучателю.

6.5 Договор может быть, также досрочно расторгнут в случае, когда Ссудополучатель принимает решение и письменно уведомляет Комитет и Ссудодателя о расторжения Договора. Договор в данном случае считается расторгнутым по истечении одного месяца со дня получения Ссудодателем уведомления при условии подписания сторонами акта приёма-передачи имущества.

6.6. Вносимые в Договор изменения и дополнения рассматриваются сторонами и оформляются дополнительными соглашениями.

**7.** **Прочие условия**

7.1. Вопросы, не урегулированные Договором, регулируются действующим гражданским законодательством РФ.

7.2. Споры, возникающие при исполнении Договора, рассматриваются судом, арбитражным судом в соответствии с их компетенцией.

7.3. Договор составлен в трех экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу и хранящихся в Комитете, у Ссудодателя и у Ссудополучателя.

**8. Реквизиты сторон**

|  |  |
| --- | --- |
| Ссудодатель:  **МАОУ «СОШ № 14 г. Челябинска»**  454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, 34  ОГРН 1027402818024  ИНН 7450011816 КПП 746001001  л/с 3047306014А БАНК УФК по Челябинской области г. Челябинска  л/с 3147304036А в Комитете финансов  г. Челябинска  БИК 047501779 р/с 40703810390254000007, 40703810690254000008 ПАО Челябинвестбанк»  к/счет 40101810400000000779  Тел: 722-54-15(бухгалтерия)  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т. А. Королева  МП | Ссудополучатель:  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  МП |

СОГЛАСОВАНО

|  |  |
| --- | --- |
| Председатель Комитета  по делам образования  города Челябинска\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В. Портье |  |

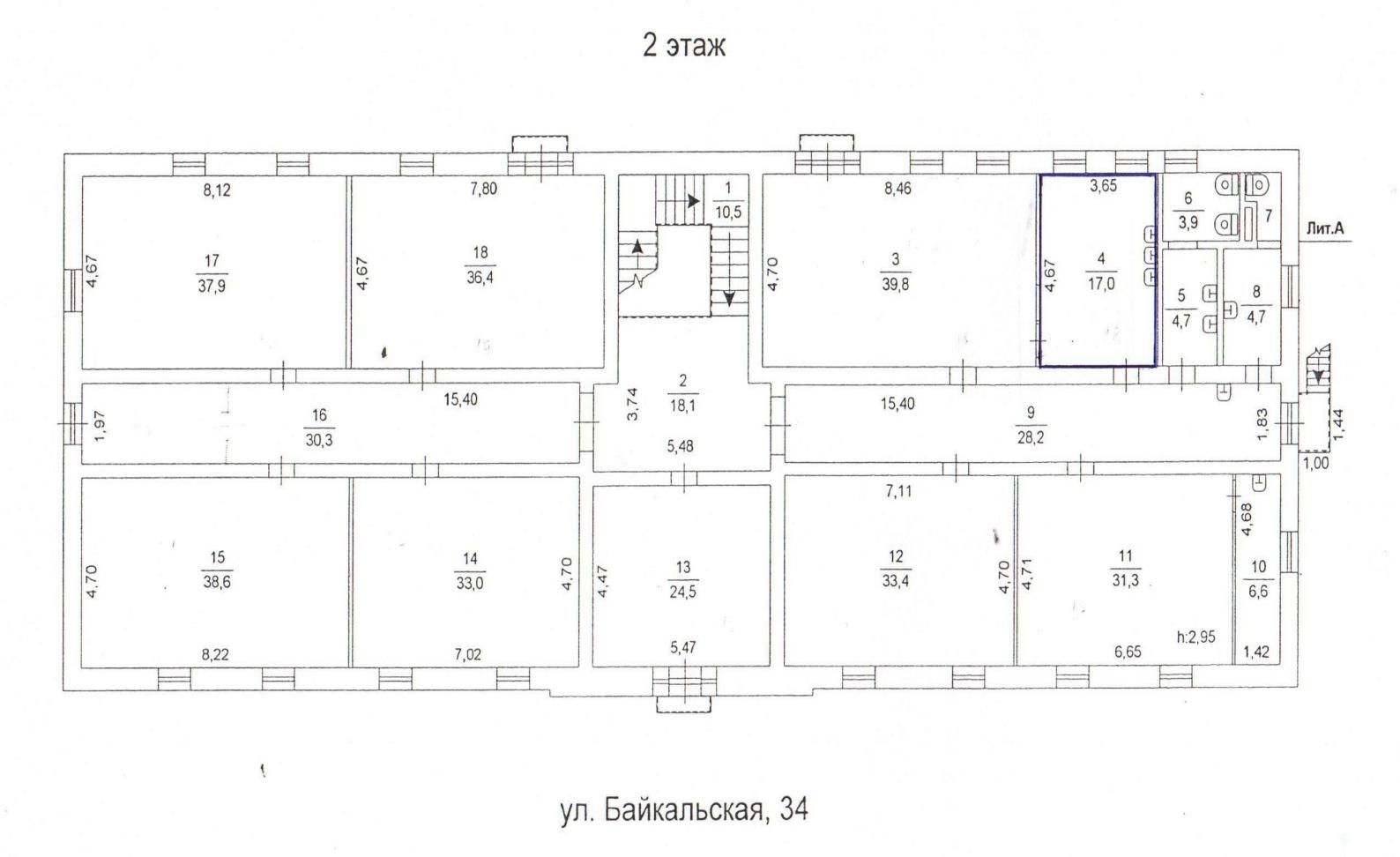
Приложение № 1 к договору ссуды № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202\_\_\_г.

(план-схема)

**План-схема расположения нежилого помещения, переданного в безвозмездное пользование Ссудополучателю, на плане второго этажа здания Ссудодателя**

**по адресу: 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, д. 34**



|  |  |
| --- | --- |
| ССУДОДАТЕЛЬ:  **МАОУ «СОШ № 14 г. Челябинска»**  454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, д. 34  Тел. 8 (351) 722-54-15  ИНН/КПП 7450011816/746001001  л/сч. № 3147304036А  в Комитете финансов г. Челябинска  БИК 047501001  р/с 40703810390254000007;  40703810690254000008 в ПАО  «Челябинвестбанк» г. Челябинска  БИК 047501779  к/с 30101810400000000779  Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.А. Королева  МП | ССУДОПОЛУЧАТЕЛЬ:  Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  МП |

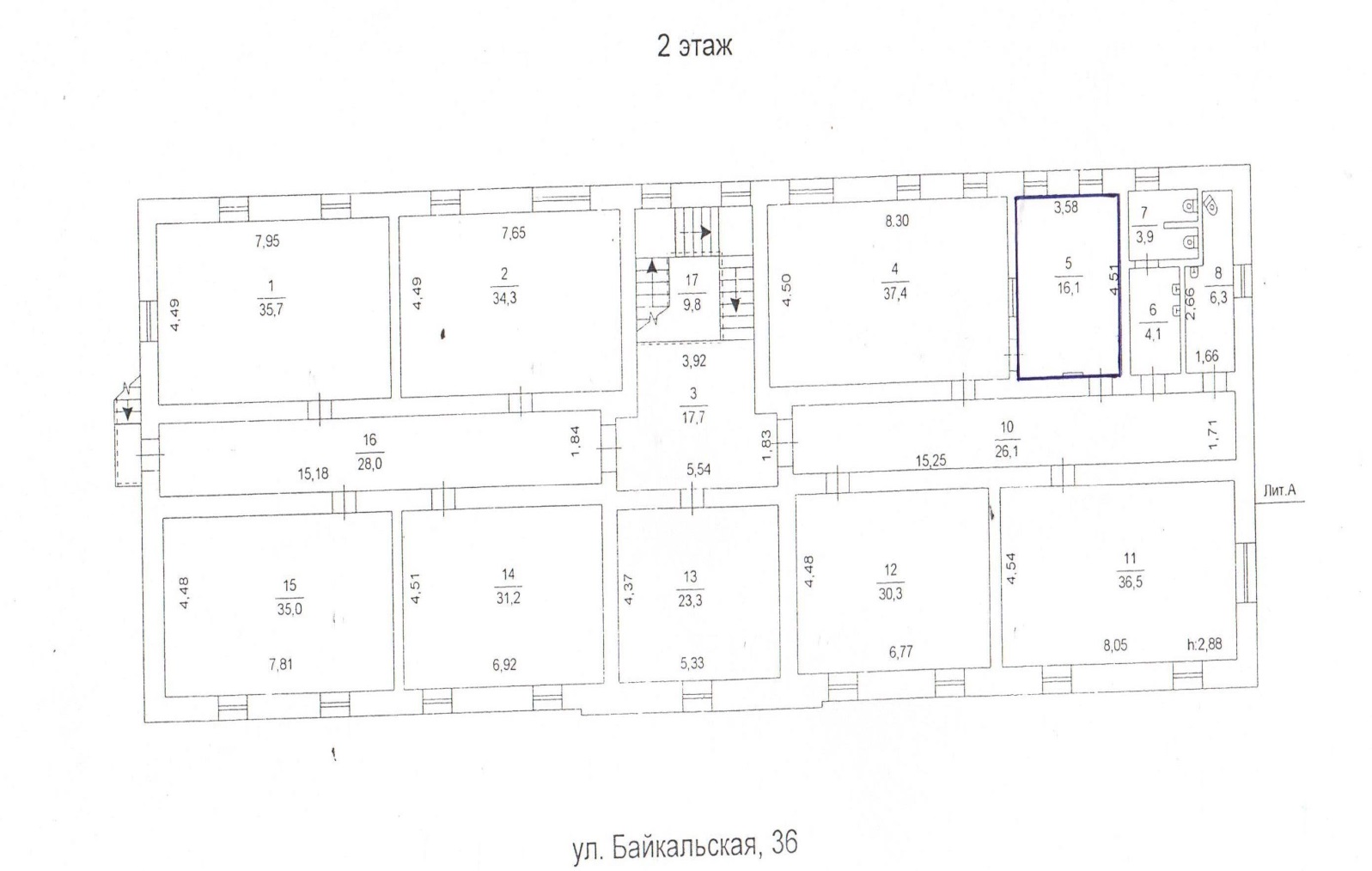
Приложение № 1 к договору ссуды № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

от «\_\_\_\_\_» февраля 202\_\_\_г.

(план-схема)

**План-схема расположения нежилого помещения, переданного в безвозмездное пользование Ссудополучателю, на плане второго этажа здания Ссудодателя**

**по адресу: 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, д. 36**



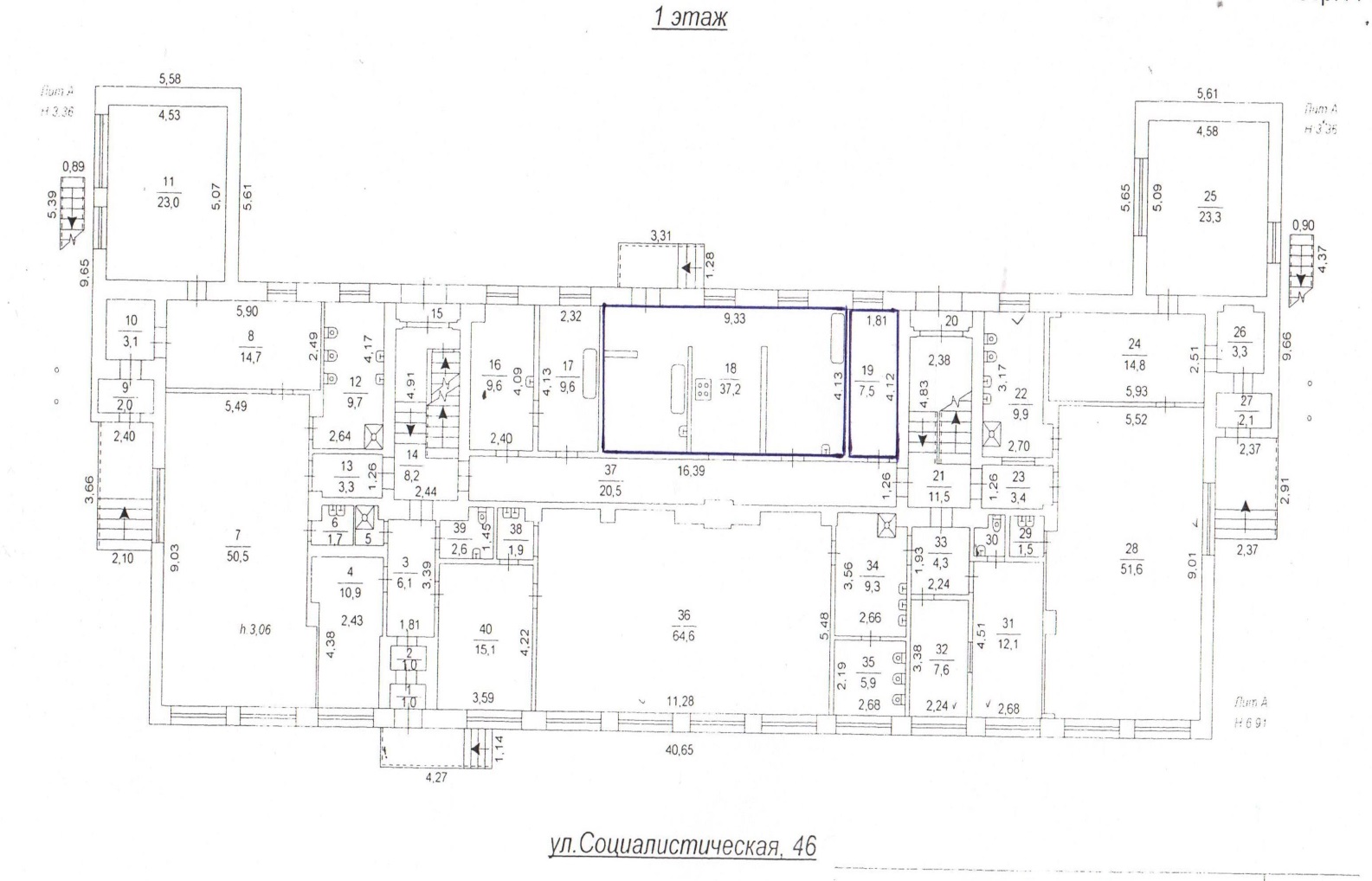
|  |  |
| --- | --- |
| ССУДОДАТЕЛЬ:  **МАОУ «СОШ № 14 г. Челябинска»**  454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, д. 34  Тел. 8 (351) 722-54-15  ИНН/КПП 7450011816/746001001  л/сч. № 3147304036А  в Комитете финансов г. Челябинска  БИК 047501001  р/с 40703810390254000007;  40703810690254000008 в ПАО  «Челябинвестбанк» г. Челябинска  БИК 047501779  к/с 30101810400000000779  Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.А. Королева  МП | ССУДОПОЛУЧАТЕЛЬ:  Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  МП |

Приложение № 1 к договору ссуды № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2025 г.

(план-схема)

**План-схема расположения нежилых помещений, переданных в безвозмездное пользование Ссудополучателю, на плане первого этажа здания Ссудодателя**

**по адресу: 454017, г. Челябинск, ул. Социалистическая, д.**

|  |  |
| --- | --- |
| ССУДОДАТЕЛЬ:  **МАОУ «СОШ № 14 г. Челябинска»**  454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, д. 34  Тел. 8 (351) 722-54-15  ИНН/КПП 7450011816/746001001  л/сч. № 3147304036А  в Комитете финансов г. Челябинска  БИК 047501001  р/с 40703810390254000007;  40703810690254000008 в ПАО  «Челябинвестбанк» г. Челябинска  БИК 047501779  к/с 30101810400000000779  Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.А. Королева  МП | ССУДОПОЛУЧАТЕЛЬ:  Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  МП |

Приложение № 2 к договору ссуды № \_\_\_\_\_\_\_

от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2025 г.

**Перечень передаваемого движимого имущества (оборудования и инвентаря), находящегося на территории Ссудодателя**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Перечень основных  средств, передаваемых в безвозмездное пользование | Кол-во, шт. | Инвентарный номер | Балансовая стоимость (руб.) | Месторасположение основного средства (адрес) |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| Мармит вторых блюд | 1 | 00001380704 | 32074,00 | Байкальская, 34 |
| Плита "ПЭ-0,54-СП" | 1 | 000100630890 | 26000,00 | Байкальская, 34 |
| Стеллаж для тарелок | 1 | 000100630782 | 23723,00 |  |
| Стол оцинкованный | 1 | 101.06.2-529 | 4710,00 | Байкальская, 34 |
| Стеллаж 1000\*400\*1600 4 полки | 1 | 101.06.1-275 | 13000,00 | Байкальская, 34 |
| Стол оцинкованный 1000\*500\*860 | 1 | 101.06.2-529 | 4710,00 | Байкальская, 34 |
| Стол разделлчный 1000\*500\*860 | 1 | 101.06.1-277 | 4116,00 | Байкальская, 34 |
| Стол разделочный 900\*500\*860 | 1 | 101.06.1-279 | 4149,00 | Байкальская, 34 |
| Холодильник бытовой "Атланта" | 1 | 000100631021 | 5000,00 | Байкальская, 34 |
| Шкаф | 1 | 101.06.2-507 | 8800,00 | Байкальская, 34 |
| Обеденный стол | 1 | 101.06.1.1-120 | 3616,25 | Байкальская, 34 |
| Обеденный стол | 1 | 101.06.1.1-121 | 3616,25 | Байкальская, 34 |
| Обеденный стол | 1 | 101.06.1.1-122 | 3616,25 | Байкальская, 34 |
| Обеденный стол | 1 | 101.06.1.1-123 | 3616,25 | Байкальская, 34 |
| Обеденный стол | 1 | 101.06.1.1-124 | 3616,25 | Байкальская, 34 |
| Обеденный стол | 1 | 101.06.1.1-125 | 3616,25 | Байкальская, 34 |
| Обеденный стол | 1 | 101.06.1.1-126 | 3616,25 | Байкальская, 34 |
| Обеденный стол | 1 | 101.06.1.1-127 | 3616,25 | Байкальская, 34 |
| Обеденный стол | 1 | 101.06.1-248 | 4400,00 | Байкальская, 34 |
| Обеденный стол | 1 | 101.36.4-820 | 2945,00 | Байкальская, 34 |
| Обеденный стол | 1 | 101.06.1-249 | 4400,00 | Байкальская, 34 |
| Табурет мягкий | 12 | 101.06.1-256 | 6000,00 | Байкальская, 34 |
| Табурет | 42 | 101.06.2.3-128 | 21449,82 | Байкальская, 34 |
| Облучатель-рециркулятор медицинский «СН-211-130-М/1» | 1 | 101.34.4-238 | 19000,00 | Байкальская, 34 |
| Облучатель-рециркулятор | 1 | б/н | 3900,00 | Байкальская, 34 |
| Весы МТ-30 МДА Красная армия | 1 | б/н | 3900,00 | Байкальская, 34 |
| Стол производственный 1500\*700\*860 | 1 | б/н | 3200,00 | Байкальская, 34 |
| Полка для тарелок | 2 | 000100630783 | 26000,00 | Байкальская, 36 |
| Ванна моечная | 1 | 101.06.2.3-0001 | 18500,00 | Байкальская, 36 |
| Стеллаж | 1 | 101.06.1-276 | 13000,00 | Байкальская, 36 |
| Плита электрическая 2-х комфорочная | 1 | 00001380705 | 19983,00 | Байкальская, 36 |
| Стол разделочно -производственный | 1 | 000100630780 | 8900,00 | Байкальская, 36 |
| Стол разделочно -производственный | 1 | 000100630781 | 8900,00 | Байкальская, 36 |
| Стол разделочный 900\*500\*450 | 1 | 101.06.1-280 | 4149,00 | Байкальская, 36 |
| Стол разделочный 1000\*750\*700 | 1 | 101.36.4-820 | 2945,00 | Байкальская, 36 |
| Холодильник "Свияга" | 1 | 000001380703 | 8719,00 | Байкальская, 36 |
| Шкаф | 1 | 101.06.2-506 | 8800,00 | Байкальская, 36 |
| Шкаф для одежды | 1 | 101.06.4-630 | 5320,00 | Байкальская, 36 |
| Шкаф малый | 1 | 101.06.4-637 | 1750,00 | Байкальская, 36 |
| Обеденный стол | 1 | 101.06.1-244 | 4400,00 | Байкальская, 36 |
| Обеденный стол | 1 | 101.06.1-245 | 4400,00 | Байкальская, 36 |
| Обеденный стол | 1 | 101.06.1-246 | 4400,00 | Байкальская, 36 |
| Обеденный стол | 1 | 101.06.1-247 | 4400,00 | Байкальская, 36 |
| Обеденный стол | 1 | 101.06.1-250 | 4400,00 | Байкальская, 36 |
| Обеденный стол | 1 | 101.06.1-251 | 4400,00 | Байкальская, 36 |
| Обеденный стол | 1 | 101.06.1-252 | 4400,00 | Байкальская, 36 |
| Обеденный стол | 1 | 101.06.1-253 | 4400,00 | Байкальская, 36 |
| Обеденный стол | 1 | 101.06.1-254 | 4400,00 | Байкальская, 36 |
| Табурет мягкий | 44 | 101.06.1-256 | 22000,00 | Байкальская, 36 |
| Табурет | 10 | 101.06.2.3-128 | 5107,10 | Байкальская, 36 |
| Облучатель-рециркулятор медицинский «СН-211-130-М/1» | 1 | 101.34.4-237 | 19000,00 | Байкальская, 36 |
| Облучатель-рециркулятор | 1 |  |  | Байкальская, 36 |
| Весы МТ-30 МДА Красная армия | 1 | б/н | 3900,00 | Байкальская, 36 |
| Весы настольные | 1 | 000100630887 | 5700,00 | Социалистическая, 46 |
| Весы товарные | 1 | 000100630886 | 6525,00 | Социалистическая, 46 |
| Картофелечистка | 1 | 000100630891 | 17500,00 | Социалистическая, 46 |
| Котел пищеварочный | 1 | 000100630898 | 58500,00 | Социалистическая, 46 |
| Плита электрическая с духовым шкафом | 1 | 00001380728 | 48000,00 | Социалистическая, 46 |
| Подставка под кипятильник | 1 | 0001006301141 | 4200,00 | Социалистическая, 46 |
| Стеллаж на 4 полки | 1 | 0001006301061 | 11844,23 | Социалистическая, 46 |
| Стеллаж на 4 полки | 1 | 0001006301064 | 11844,23 | Социалистическая, 46 |
| Стеллаж на 4 полки | 1 | 0001006301065 | 11844,23 | Социалистическая, 46 |
| Стеллаж на 4 полки | 1 | 0001006301066 | 11844,23 | Социалистическая, 46 |
| Стол производственный | 1 | 0001006301056 | 6668,71 | Социалистическая, 46 |
| Стол производственный | 1 | 0001006301057 | 6668,71 | Социалистическая, 46 |
| Стол производственный | 1 | 0001006301058 | 7138,32 | Социалистическая, 46 |
| Стол производственный | 1 | 0001006301059 | 7138,32 | Социалистическая, 46 |
| Стол производственный | 1 | 0001006301060 | 3869,82 | Социалистическая, 46 |
| Универсальная кухонная машина | 1 | 000100630892 | 58760,00 | Социалистическая, 46 |
| Холодильник бытовой однокамерный | 1 | 000100630881 | 11650,00 | Социалистическая, 46 |
| Холодильник бытовой двухкамерный | 1 | 000100630882 | 19500,00 | Социалистическая, 46 |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 1 | 000100630894 | 31000,00 | Социалистическая, 46 |
| Шкаф холодильный низкотемпературный | 1 | 000100630895 | 36900,00 | Социалистическая, 46 |
| Шкаф жарочный | 1 | 000100630897 | 29600,00 | Социалистическая, 46 |
| Электрокипятильник с подставкой | 1 | 000100630889 | 7500,00 | Социалистическая, 46 |
| Весы Невские ВСП-15,2-4 К | 1 | б/н | 3900,00 | Социалистическая, 46 |
| Шкаф холодильный СМ15-S | 1 | б/н | 39800,00 | Социалистическая, 46 |

Ссудодатель Ссудополучатель

Директор Директор

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.А. Королева \_\_\_\_\_\_\_\_\_

МП МП

Приложение № 3 к договору ссуды № \_\_\_\_\_\_

от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2025 г.

**АКТ**

**приема-передачи имущества,**

**закрепленного на праве оперативного управления за Муниципальным автономным общеобразовательным учреждением «Средняя общеобразовательная школа № 14 г. Челябинска»**

г. Челябинск «\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2025г

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 14 г. Челябинска»**, в лице директора Королевой Татьяны Александровны, действующего на основании Устава, далее именуемое Ссудодателем, с одной стороны, и

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,** в лице директора \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ действующего на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем Ссудополучатель, с другой стороны, составили настоящий акт о том, что Ссудодатель передал, а ссудополучатель принял следующее муниципальное имущество для организации горячего питания обучающихся и воспитанников муниципального автономного учреждения (ссудодателя):

1) нежилые помещения общей площадью 155,00 кв.м., именуемые далее Объект (приложение № 1 план-схема), расположенные по адресам:

- 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, 34 – пищеблок, столовая на втором этаже (площадь пищеблока 17,00 кв.м., площадь столовой – 39,8 кв.м, помещение по техническому паспорту № 3, 4);

- 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, 36 – пищеблок, столовая на втором этаже (площадь пищеблока 16,1 кв.м., площадь стооловой 37,4 кв. м, помещение по техническому паспорту № 4, 5);

- 454017, г. Челябинск, ул. Социалистическая, 46 – пищеблок и склад на первом этаже (площадь пищеблока – 37,2 кв.м., площадь склада – 7,5 кв.м., помещения по техническому паспорту №№ 18,19);

Помещения передаются в том состоянии, в котором они находятся на день передачи, пригодном для использования в целях Ссудополучателя. Это состояние известно Ссудополучателю.

1. Движимое имущество, указанное в Приложении № 2 к настоящему договору ссуды. Движимое имущество передается в том состоянии, в котором оно находится на день передачи, пригодном для использования в целях Ссудополучателя. Это состояние известно Ссудополучателю.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| |  |  | | --- | --- | | ССУДОДАТЕЛЬ:  **МАОУ «СОШ № 14 г. Челябинска»**  454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, д. 34  Тел. 8 (351) 722-54-15  ИНН/КПП 7450011816/746001001  л/сч. № 3147304036А  в Комитете финансов г. Челябинска  БИК 047501001  р/с 40703810390254000007;  40703810690254000008 в ПАО  «Челябинвестбанк» г. Челябинска  БИК 047501779  к/с 30101810400000000779  Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.А. Королева  МП | ССУДОПОЛУЧАТЕЛЬ:  Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  МП | |  |

**РАЗДЕЛ IV - ОБРАЗЦЫ ФОРМ ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ**

**УЧАСТНИКОМ ЗАКУПКИ**

**ФОРМА 1 – ПИСЬМО О ПОДАЧЕ ЗАЯВКИ НА УЧАСТИЕ В ЭЛЕКТРОННОМ АУКЦИОНЕ**

***Бланк Участника***

№\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ года

**Уважаемые господа**!

Изучив документацию о проведении аукциона в электронной форме извещение №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, опубликованное в единой информационной системе ([www.zakupki.gov.ru](http://www.zakupki.gov.ru)), и принимая установленные условия аукциона в электронной форме, в том числе все условия договора, включенного в документацию о проведении аукциона в электронной форме, участник закупки, сведения о котором указаны в таблице № 1 настоящей заявки аукциона в электронной форме предлагает заключить договор на условиях и в соответствии с настоящей заявкой на участие в аукционе в электронной форме.

Таблица №1

|  |  |
| --- | --- |
| ***Требования, предъявляемые к наличию в заявке сведений об участнике закупки*** | ***Сведения об участнике закупки*** |
| Наименование (фирменное наименование (при наличии) |  |
| Сведения об организационно-правовой форме |  |
| Почтовый адрес (для юридического лица) |  |
| Фамилия, имя, отчество (при наличии) (для физического лица) |  |
| Паспортные данные (для физического лица) |  |
| Сведения о месте жительства (для физического лица) |  |
| Номер контактного телефона (при наличии) |  |

Настоящей заявкой декларируем о соответствии участника закупки \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(наименование участника закупки)*

следующим требованиям:

1) непроведение ликвидации участника закупки – юридического лица и отсутствие решения арбитражного суда о признании участника закупки – юридического лица или индивидуального предпринимателя несостоятельным (банкротом) и об открытии конкурсного производства;

2) неприостановление деятельности участника закупки в порядке, установленном Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях;

3) отсутствие у участника закупки задолженности по начисленным налогам, сборам и иным обязательным платежам в бюджеты любого уровня или государственные внебюджетные фонды за прошедший календарный год, размер которой превышает двадцать пять процентов балансовой стоимости активов участника закупки по данным бухгалтерской отчетности за последний завершенный отчетный период;

4) обладание участником закупки исключительными правами на результаты интеллектуальной деятельности (или правом использования указанных результатов с возможностью предоставления такого права третьим лицам), если в связи с исполнением договора Заказчик приобретает исключительные права на результаты интеллектуальной деятельности (или получает право использования указанных результатов), за исключением случаев заключения договора на создание произведений литературы или искусства (за исключением программ для электронно-вычислительных машин, баз данных), исполнения, а также заключения договоров на финансирование проката или показа национального фильма;

5) отсутствие у участника закупки (физического лица либо у руководителя), членов коллегиального исполнительного органа, лица, исполняющего функции единоличного исполнительного органа, или главного бухгалтера юридического лица (участника закупки) судимости за преступления в сфере экономики и (или) преступления, предусмотренные статьями 289, 290, 291, 291.1 Уголовного кодекса Российской Федерации (за исключением лиц, у которых такая судимость погашена или снята), а также отсутствие применения в отношении указанных физических лиц наказания в виде лишения права занимать определённые должности или заниматься определенной деятельностью, которые связаны с поставкой товара, выполнением работы, оказанием услуги, являющихся объектом осуществляемой закупки, и административного наказания в виде дисквалификации;

6) участник закупки – юридическое лицо, которое в течение двух лет до момента подачи заявки на участие в закупке не было привлечено к административной ответственности за совершение административного правонарушения, предусмотренного статьей 19.28 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях;

7) участник закупки не является иностранным агентом.

8) отсутствие сведений об участниках закупки в реестре недобросовестных поставщиков, предусмотренном статьей 5 Федерального закона, и (или) в реестре недобросовестных поставщиков, предусмотренном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

7. В случае победы нашей заявки берем на себя обязательства подписать договор (с учётом всех Приложений) с заказчиком в соответствии с требованиями документации о проведении аукциона в электронной форме в течение срока, указанного в документации о проведении аукциона в электронной форме.

8. В случае если наши предложения будут лучшими после предложений победителя в проведении аукциона в электронной форме, а победитель будет признан уклонившимся от заключения договора с заказчиком, то мы обязуемся подписать договор (с учётом всех Приложений), в соответствии с требованиями документации о проведении аукциона в электронной форме в течение срока, указанного в документации о проведении аукциона в электронной форме. Настоящая Заявка на участие в электронном аукционе дополняется следующими документами, включая неотъемлемые приложения:

| Приложение № 1 | Технико-коммерческое предложение (Форма 2) | на \_\_ листах; |
| --- | --- | --- |
| Приложение № 2 | Анкета участника (Форма 3) | на \_\_ листах; |
| Копии учредительных документов:  1.  2.  3.и т.д. | | |
| Копия решения об одобрении или совершении крупной сделки | | |

Руководитель Организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(ФИО)

ЭЦП

**ФОРМА 2- ТЕХНИКО-КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ**

Приложение №1

к письму о подаче заявки №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ПРЕДЛОЖЕНИЕ О ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ХАРАКТЕРИСТИКАХ**

**(ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВАХ) И КАЧЕСТВЕННЫХ**

**ХАРАКТЕРИСТИКАХ ТОВАРА**

***Наименование участника закупки (ОГРН, ИНН)*** сообщает, что готов поставить Товар со следующими функциональными и качественными характеристиками, указанными в нижеприведенной таблице:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование товара, модель | Предложение участника закупки о функциональных характеристиках (потребительских свойствах) и качественных характеристиках товара, и иные предложения об условиях исполнения договора | Наименование страны происхождения поставляемых товаров |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |
| … |  |  |  |

выражаем согласие исполнить условия договора на условиях заказчика, предусмотренных извещением и документацией об электронном аукционе.

Руководитель Организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(ФИО)

ЭЦП

**Инструкции по подготовке формы:**

1. Участником указываются наименование и характеристики услуги в полном объеме в соответствии с документацией о проведении электронного аукциона (техническим заданием – раздел II) - без изменения установленных значений

2. Участник закупки приводит номер и дату письма о подаче заявки на участие в закупке, приложением к которой является данное технико-коммерческое предложение.

**ФОРМА 3 - АНКЕТА УЧАСТНИКА ЗАКУПКИ**

Приложение №2

к письму о подаче заявки №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование** | **Сведения об Участнике** |
| 1 | Организационно-правовая форма и наименование фирмы Участника, дата регистрации |  |
| 2 | Юридический адрес |  |
| 3 | Почтовый адрес |  |
| 4 | Фактический адрес |  |
| 5 | Должность, Ф.И.О., избранного (назначенного) на должность единоличного исполнительного органа юридического лица, либо иного лица, имеющего право без доверенности действовать от имени данного юридического лица |  |
| 6 | Телефоны Участника (с указанием кода города) |  |
| 7 | Адрес электронной почты Участника, web-сайт |  |
| 8 | ИНН/КПП /ОГРН/ОКПО Участника |  |
| 9 | Банковские реквизиты (наименование и адрес банка, номер расчетного счета Участника в банке, телефоны банка, прочие банковские реквизиты) |  |
| 10 | Свидетельство о внесении записи в Единый государственный реестр юридических лиц (дата, номер, кем выдано) |  |
| 11 | Фамилия, Имя и Отчество ответственного лица Участника с указанием должности и контактного телефона |  |
| 12 | Необходимость одобрения заключения сделки уполномоченными органами управления Участника/Заказчика (Требуется/ Не требуется) |  |

Приложение: 1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (указать наименование документа), на \_\_\_ листах, в экз.

2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (указать наименование документа), на \_\_\_ листах, в экз.

И т.д. в соответствии с требованиями с п.2. Информационной карты электронного аукциона, являющиеся неотъемлемыми приложениями данной формы.

Руководитель Организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(ФИО)

ЭЦП

**Инструкции по подготовке формы:**

1.Участник электронного аукциона приводит номер и дату письма о подаче Заявки на участие в электронном аукционе, приложением к которому является данная анкета.

2. Участник указывает свое фирменное наименование (в т. ч. организационно-правовую форму) и свой адрес.

3. Участники должны заполнить приведенную выше таблицу по всем позициям. В случае отсутствия каких-либо данных указать слово «нет».

4. В графе 9 «Банковские реквизиты…» указываются реквизиты, которые будут использованы при заключении Договора.

5. Участникам необходимо предоставить в качестве приложений к настоящей форме документы, в соответствии с требованием п. 2. Информационной карты электронного аукциона.