

# **МУНИЦИПАЛЬНЫЙ КОНТРАКТ № 555** **на организацию питания обучающихся**

г. Хабаровск

\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 67 имени Героя Российской Федерации В.Н. Шатова**, именуемый в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Мешковой Эльвиры Юрьевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **индивидуальный предприниматель Заварзина Ольга Анатольевна**, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», действующий на основании свидетельства, с другой стороны, совместно именуемые в дальнейшем «Стороны», на основании протокола от 30.12.2020г. № 0122300006120001474, заключили настоящий муниципальный контракт (далее – контракт) о нижеследующем.

## **1. Предмет контракта**

1.1. Организация питания обучающихся (далее – услуги).

1.2. Услуги должны быть оказаны в соответствии с контрактной спецификацией (приложение № 1), требованиями к оказанию услуг (приложение № 2), рекомендуемым перспективным меню (приложение №3), являющимися неотъемлемыми частями контракта.

1.3. Идентификационный код закупки: 203272304437027230100100120035629244.

## **2. Цена контракта и порядок расчетов**

2.1. Цена контракта составляет 3 897 375 (три миллиона восемьсот девяносто семь тысяч триста семьдесят пять) рублей 00 копеек, НДС не облагается.

2.2. В цену контракта включено:

- стоимость набора продуктов питания;
- расходы на приготовление пищи и транспортные расходы;
- все затраты Исполнителя, прямо либо косвенно связанные с исполнением обязательств по настоящему контракту;
- все налоги и сборы, и другие обязательные платежи.

2.3. Цена контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения контракта, за исключением случаев, указанных в п. 9.3 настоящего контракта.

2.4. Источник финансирования: бюджет городского округа «Город Хабаровск» на 2021 год, краевая субсидия.

2.5. Заказчик производит оплату за фактически оказанные услуги путем перечисления денежных средств на р/с Исполнителя в течение 15 (пятнадцати) рабочих дней с момента подписания Сторонами акта приемки оказанных услуг и получения счета и/или счета-фактуры.

2.6. При оплате оказанных услуг сумма, подлежащая уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, подлежит уменьшению на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и

иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

2.7. В случае ненадлежащего исполнения или неисполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, Заказчик вправе удержать неустойку (пеню, штраф) путем выплаты Исполнителю суммы по контракту, уменьшенной на сумму неустойки (штрафа, пени), при условии перечисления в установленном порядке неустойки (пени, штрафа) в доход бюджета городского округа «Город Хабаровск» с указанием Исполнителя, за которого осуществляется перечисление неустойки (штрафа, пени) в соответствии с условиями настоящего контракта.

### **3. Обеспечение исполнения контракта и порядок возврата обеспечения<sup>1</sup>**

3.1. Исполнение обязательств по настоящему контракту обеспечивается в размере 19 486,88 рублей по выбору Исполнителя в виде безотзывной банковской гарантии, выданной банком, или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику.

3.2. В случае если Исполнитель в качестве способа обеспечения исполнения обязательств по контракту выбрал внесение денежных средств, обеспечение исполнения контракта подлежит возврату по результатам исполнения Исполнителем в полном объеме условий контракта.

Денежные средства, внесенные на счет Заказчика в качестве обеспечения исполнения контракта, возвращаются Исполнителю по реквизитам, указанным в настоящем контракте.

Срок возврата денежных средств, внесённых на счёт Заказчика в качестве обеспечения контракта, не должен превышать 15 (пятнадцать) дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом. Сроком исполнения Исполнителем обязательств по контракту считается дата подписания Заказчиком акта приемки оказанных услуг.

В случае неисполнения Исполнителем в полном объеме обязательств, предусмотренных контрактом, денежные средства, внесенные на счет Заказчика в качестве обеспечения исполнения контракта, Заказчик не возвращает.

В случае ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, и неуплаты неустойки (пени, штрафов) по требованию Заказчика, денежные средства, внесенные на счет Заказчика в качестве обеспечения исполнения контракта, Заказчик вправе вернуть за вычетом суммы неустойки (пени, штрафа).

3.3. Банковская гарантия должна отвечать требованиям, установленным действующим законодательством Российской Федерации, в том числе в банковскую гарантию должно быть включено условие о праве Заказчика на беспорочное списание денежных средств со счета гаранта, если гарантом в срок не более чем пять рабочих дней не исполнено требование Заказчика об уплате денежной суммы по банковской гарантии, направленное до окончания срока действия банковской гарантии. Срок действия банковской гарантии определяется Исполнителем самостоятельно, но должен превышать предусмотренный контрактом срок исполнения обязательств не менее чем

---

<sup>1</sup> В случае, установленном ч. 8.1. ст. 96 Федерального закона 44-ФЗ, пункт 3.1. раздела 3 контракта излагается в следующей редакции «В соответствии с ч. 8.1. ст. 96 Федерального закона 44-ФЗ Поставщик освобождается от предоставления обеспечения исполнения контракта», пункт 3.2. не применяются.

на один месяц, в том числе в случае изменения в соответствии со ст.95 Федерального закона № 44-ФЗ.

3.4. В ходе исполнения контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения контракта новое обеспечение исполнения контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 ст. 96 Федерального закона № 44-ФЗ.

Уменьшение размера обеспечения исполнения контракта производится пропорционально стоимости исполненных обязательств, приемка и оплата которых осуществлены в порядке и сроки, которые предусмотрены контрактом.

В случае, если обеспечение исполнения контракта осуществляется путем предоставления банковской гарантии, требование Заказчика об уплате денежных сумм по этой гарантии может быть предъявлено в размере не более размера обеспечения исполнения контракта, рассчитанного Заказчиком на основании информации об исполнении контракта, размещенной в соответствующем реестре контрактов (предусмотренной статьей 103 Федерального закона № 44-ФЗ).

В случае, если обеспечение исполнения контракта осуществляется путем внесения денежных средств на счет, указанный Заказчиком, по заявлению Исполнителя ему возвращаются Заказчиком в срок, установленный п. 3.2. контракта, денежные средства в сумме, на которую уменьшен размер обеспечения исполнения контракта, рассчитанный Заказчиком на основании информации об исполнении контракта, размещенной в соответствующем реестре контрактов.

3.5. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего банковскую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель предоставляет Заказчику новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона № 44-ФЗ.

За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим пунктом контракта, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в п.7.2. контракта.

3.6. Уменьшение размера обеспечения исполнения контракта, предусмотренное п. 3.4. контракта, осуществляется при условии отсутствия неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ.

#### **4. Место и срок оказания услуг**

4.1. Срок оказания услуг: с 11.01.2021 по 31.05.2021 год.

4.2. Место оказания услуг - г. Хабаровск, ул. Автобусная, 10-а.

#### **5. Права и обязанности Сторон**

##### **5.1. Исполнитель обязан:**

5.1.1. Принять по акту во временное пользование технологическое и холодильное оборудование.

5.1.2. Оказывать услуги в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, указанных в требованиях к оказанию услуг.

5.1.3. Осуществлять хранение продуктов питания в помещениях, соответствующих требованиям санитарных норм и правил, указанных в требованиях к оказанию услуг.

5.1.4. Обеспечивать школьную столовую работниками, в соответствии с нормами СанПин 2.4.5.2409-08.

5.1.5. Обеспечивать наличие необходимой технической и нормативной документации (технологические и технико-технологические карты, калькуляционные карточки, санитарные правила и др.), столовой посуды в соответствии с установленными нормами, санитарной спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств в необходимых количествах, а также осуществлять производственно-технологический контроль.

5.1.6. Для школьно-базовых столовых:

5.1.6.1. На основании рекомендованного перспективного меню, разработать в соответствии с нормами СанПин 2.4.4.2599-10 и представить Заказчику перспективное 12-ти дневное меню, согласованное в установленном порядке.

5.1.6.2. Организовать ежедневное изготовление и доставку сырых полуфабрикатов (мясо, рыба, птица, овощи) в вакуумной упаковке, в соответствии с согласованным Управлением Роспотребнадзора по Хабаровскому краю перспективным меню, в столовые – доготовочные школ, закрепленными за школьно-базовыми столовыми.

5.1.6.3. Организовать ежедневное приготовление и доставку готовых завтраков, в буфеты - раздаточные школ, закрепленных за школьно-базовыми столовыми.

5.1.7. Для столовых – доготовочных:

5.1.7.1. Обеспечить приготовление блюд из сырых полуфабрикатов, поставляемых из школьно-базовой столовой, которая закреплена за столовой – доготовочной, в соответствии с перспективным меню, согласованным Управлением Роспотребнадзора по Хабаровскому краю.

5.1.8. Для буфетов – раздаточных:

5.1.8.1. Организовать питание школьников в режиме буфета – раздаточной с реализацией готовых блюд, приготовленных в школьно-базовой столовой, которая закреплена за буфетом – раздаточной, в соответствии с перспективным меню, согласованным Управлением Роспотребнадзора по Хабаровскому краю.

5.1.9. Организовать питание школьников в соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", требованиями Сан Пин 2.4.5.2409-08, а также с утвержденными стоимостными нормами.

5.1.10. Обеспечить столовую посудой, инвентарем, спецодеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения столовых.

5.1.11. С учетом перспективного меню составлять ежедневное меню и вывешивать его на видном месте.

5.1.12. Обеспечить сохранность, регламентное обслуживание и текущий ремонт оборудования, мебели, переданных Заказчиком. Содержать помещение пищеблока в надлежащем порядке с соблюдением установленных норм, правил и требований санитарной, технической и противопожарной безопасности.

5.1.13. Своевременно производить сбор и вывоз пищевых отходов. Не допускать их накапливания.

5.1.14. Обеспечить входной контроль закупаемых товаров, операционный контроль в процессе их обработки и контроль за качеством продукции.

5.1.15. Осуществлять сверку расчетов с Заказчиком по питанию учащихся в разрезе источников финансирования и оформлять их актами сверок.

#### **5.2. Исполнитель вправе:**

5.2.1. Запрашивать и получать от Заказчика информацию, необходимую для выполнения контракта.

5.2.2. Требовать от Заказчика своевременной приемки и оплаты оказанных услуг.

#### **5.3. Заказчик обязан:**

5.3.1. Своевременно производить оплату за оказанные услуги в сроки и в размере, установленные муниципальным контрактом.

5.3.2. Предоставлять Исполнителю помещение для организации питания. Помещение должно быть оснащено отоплением, освещением, холодной и горячей водой.

5.3.3. Передать по акту во временное пользование Исполнителю технологическое и холодильное оборудование, установить контейнер для сбора пищевых отходов.

5.3.4. Назначить бракеражную комиссию, в компетенцию которой входит контроль за качеством, количеством и стоимостью блюд, реализуемых в столовой.

5.3.5. Ежемесячно до 03 числа месяца, следующего за отчетным, проводить финансовую сверку с Исполнителем и оформлять ее актом сверки расчетов за оказанные услуги.

5.3.6. До подписания акта оказанных услуг провести экспертизу оказанных услуг собственными силами или с привлечением экспертов (экспертных организаций).

5.3.7. Осуществлять контроль за исполнением поставщиком (подрядчиком, исполнителем) условий контракта.

#### **5.4. Заказчик вправе:**

5.4.1. Проверять ход и качество оказываемых услуг.

5.4.2. При исполнении контракта по согласованию с Исполнителем изменять объем предусмотренных контрактом услуг не более чем на 10 процентов с соответствующим изменением цены, установленной контрактом, не более чем на 10 процентов.

5.4.3. Направлять Исполнителю запросы о ходе исполнения настоящего контракта с целью контроля оказываемых услуг.

### **6. Порядок оказания и приемки услуг**

6.1. В течение 3 (трех) рабочих дней после окончания каждой смены (один день оказания услуг) Исполнитель совместно с Заказчиком осуществляет сверку фактически оказанных услуг по количественным и стоимостным показателям, оформленную промежуточным актом сверки.

6.2. Ежемесячно до 03 числа месяца, следующего за отчетным, Исполнитель предоставляет Заказчику акт сдачи-приемки оказанных услуг.

6.3. Приемка оказанных услуг производится путем подписания Сторонами акта сдачи-приемки оказанных услуг по итогам отчетного месяца.

6.4. Заказчик, в течение 3 (трех) рабочих дней, с даты поступления акта сдачи-приемки оказанных услуг, обязан подписать его, либо дать мотивированный отказ от подписания.

6.5. В случае некачественного предоставления услуг Исполнителем составляется акт, в котором указываются дата и объем не оказанной или некачественно

оказанной услуги. Акт составляется в 2-х экземплярах, подписывается Исполнителем и Заказчиком, экземпляры подписанного акта остаются у Исполнителя и Заказчика.

## **7. Ответственность Сторон**

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязанностей по настоящему контракту Стороны несут ответственность в соответствии с настоящим контрактом и действующим законодательством Российской Федерации.

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

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

7.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены контракта, но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

7.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) 1000 рублей.

7.5. В случае просрочки исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнителем вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

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

7.6. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается 1000 рублей.

7.7. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

7.8. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

7.9. Требования оформляются в письменной форме и направляются Стороне по контракту, которой допущены нарушения его условий. В требовании перечисляются допущенные при исполнении контракта нарушения со ссылкой на соответствующие положения контракта или его приложений, отражается стоимостная оценка ответственности (неустойки), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

7.10. Срок рассмотрения писем, уведомлений или требований не может превышать 5 календарных дней с момента их получения. Переписка Сторон может осуществляться в виде письма или телеграммы, а в случаях направления телекса, факса, иного электронного сообщения с последующим предоставлением оригинала документа.

7.11. Стороны обязаны оплатить установленные неустойки (пени), штрафы и возместить нанесенные их действиями убытки в течение 10 дней с момента получения требования с представлением соответствующего подтверждения (копии платежного поручения).

7.12. Уплата неустоек (пени) и штрафов не освобождает Стороны от исполнения обязательств по контракту, равно как исполнение обязательств по контракту не освобождает от уплаты неустоек (пени), штрафов.

7.13. Все споры, возникающие между Сторонами по настоящему контракту или в связи с ним, разрешаются путем переговоров между ними. В случае невозможности разрешения споров путем переговоров они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Хабаровского края.

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

## **8. Обстоятельства непреодолимой силы**

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему контракту, если они докажут, что это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, а именно: пожар, наводнение, землетрясение, военные действия, при условии, что данные обстоятельства непосредственно повлияли на выполнение условий по настоящему контракту.

8.2. Сторона, для которой возникла невозможность исполнения обязательств по настоящему контракту вследствие обстоятельств непреодолимой силы, не позднее 3-х дней с момента их наступления в письменной форме извещает другую Сторону с приложением документов, удостоверяющих факт наступления указанных обстоятельств.

## **9. Расторжение и изменение контракта**

9.1. Расторжение контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом Стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством.

9.2. Заказчик вправе потребовать расторжения контракта в случаях:

- нарушения Исполнителем сроков оказания услуг более чем на 3 (три) дня;
- срыва сроков устранения недостатков, более чем на 2 (два) дня;

- проведения ликвидации предприятия Исполнителя или принятия Арбитражным судом решения о признании исполнителя банкротом и об открытии конкурсного производства;

- приостановления деятельности Исполнителя в порядке, предусмотренном Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях.

9.3. Изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению Сторон в следующих случаях:

а) цена настоящего контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных контрактом объема услуг, качества оказываемых услуг и иных условий исполнения контракта;

б) если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный контрактом объем услуг, не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный контрактом объем услуг, не более чем на десять процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены контракта пропорционально дополнительному объему услуг, исходя из установленной в контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены контракта. При уменьшении предусмотренного контрактом объема услуг, Стороны контракта обязаны уменьшить цену контракта исходя из цены единицы услуги;

9.4. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в случае, если в ходе исполнения контракта установлено, что Исполнитель не соответствует установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки или представил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

## **10. Прочие условия**

10.1. Стороны обязаны сообщать друг другу об изменении организационно-правовой формы, своих почтовых адресов, банковских реквизитов, номеров телефонов и телефаксов в двухдневный срок, если таковые изменения будут произведены.

10.2. Настоящий контракт вступает в силу с даты подписания и действует до исполнения Сторонами всех взаимных обязательств.

10.3. Вопросы, не урегулированные настоящим контрактом, регулируются действующим законодательством Российской Федерации.

## **11. Приложение**

11.1. Неотъемлемой частью контракта является:

- приложение № 1 – контрактная спецификация 1 экз. на 1 л.;
- приложение № 2 – требования к оказанию услуг по организации питания;
- приложение № 3 – рекомендуемое перспективное меню.

## **12. Юридические адреса и банковские реквизиты Сторон**

**ИСПОЛНИТЕЛЬ**  
**ИП Заварзина О.А.**  
680023, г. Хабаровск, ул.  
Краснореченская, д. 187, кв. 248  
ИНН 272311493313 КПП -

**ЗАКАЗЧИК**  
**МБОУ СОШ № 67**  
680041, г. Хабаровск, ул. Автобусная, 10-а  
Телефоны: +7(4212) 53-05-58  
ИНН 2723044370 КПП 272301001

Ф-Л ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ПАО  
БАНКА «ФК ОТКРЫТИЕ» Г.  
ХАБАРОВСК  
БИК 040813704  
Р/сч 40802810808010023956  
Кор/сч 30101810908130000704

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

М.П.

УФК по Хабаровскому краю (МБОУ СОШ №  
67 ЛС 20226Э15390)  
Казн. Счет: 03234643087010002200  
ЕКС: 40102810845370000014  
ОТДЕЛЕНИЕ ХАБАРОВСК БАНКА  
РОССИИ//УФК по Хабаровскому краю  
г. Хабаровск  
БИК 010813050

Директор

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

М.П.

Приложение № 1  
к муниципальному контракту № 555  
от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### КОНТРАКТНАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

Наименование учреждения	п/п	Категория учащихся	Смена	Вид питания	Количество детей, чел.	Количество дней		Стоимость питания, руб.	
						Количество дней питания, шт.	дето/дни	Стоимость одного дня, руб.	Всего, руб.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
МБОУ СОШ № 67	1	Организация питания обучающихся, <b>1-4 классы</b>	1	завтрак	260	95	24 700	63,00	3 897 375,00
			2	обед	84		7 980	120,00	
	2	Организация питания обучающихся из малоимущих и многодетных семей, <b>5-11 классы</b>	-	завтрак	140		13 300	63,00	
	3	Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, <b>1 - 4 классы</b>	1	завтрак	2		190	63,00	
				обед	2		190	120,00	
			2	завтрак	1		95	63,00	
				обед	1		95	120,00	
	4	Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, <b>5 – 11 классы</b>	1	завтрак	1		95	63,00	
				обед	1		95	120,00	
			2	обед	1		95	120,00	
				полдник	1		95	63,00	
	5	Организация питания обучающихся из малоимущих	-	обед	15		1 425	120,00	

	семей и семей, находящиеся в социально-опасном положении и трудной жизненной ситуации, посещающих группу продленного дня, <b>5-11 классы</b>					
6	Организация питания обучающихся из малоимущих семей и семей, находящиеся в социально-опасном положении и трудной жизненной ситуации, посещающих группу продленного дня, <b>1-4 классы</b>	1	обед	20	1 900	120,00
		2	полдник	10	950	63,00

**ЗАКАЗЧИК:**

**МБОУ СОШ № 67**

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

МП

**ИСПОЛНИТЕЛЬ:**

**ИП Заварзина О.А.**

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

МП

### **Требования к оказанию услуг по организации питания обучающихся**

1. Для учащихся школ необходимо организовать полноценное питание с учетом физиологических потребностей растущего детского организма, учитывая суточную потребность детей в белках (включая белки животного происхождения), жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах и энергетической ценности, которые определяются нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных возрастных групп учащихся.

Для обеспечения физиологических потребностей учащихся в пищевых веществах и энергии необходимо соблюдать нормы питания по наборам продуктов.

2. Рацион питания должен обеспечивать соотношение белков, жиров, углеводов.

3. Следует включать в рацион питания витаминизированные продукты, как сочетая их использование в один и тот же день, так и чередуя разные продукты в разные дни.

4. Требования к устройству, содержанию помещений пищеблока, оборудованию, инвентарю, посуде и таре должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания.

5. При технологических процессах приготовления блюд и работе оборудования должна быть исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

6. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохранение от загрязнения.

7. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны быть свежими, соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража продукции.

8. Не допускается хранение скоропортящихся продуктов с нарушением температурного режима.

9. В холодильных камерах должны строго соблюдаться правила товарного соседства. Сырые и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших учреждениях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов, допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах). Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил.

10. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и массовых отравлений среди детей и подростков в учреждении не допускается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- продовольственное сырье и пищевые продукты с истекшими сроками реализации, признаками порчи и загрязнения;

-мясо и субпродукты сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;

-мясо 2-3 категории;

- мясо водоплавающей птицы (утки, гуси);

- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;

- непотрошеную птицу;

- кровяные и ливерные колбасы;

- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

- утиные и гусиные яйца;

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные консервы, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;

- подмоченные продукты в мягкой таре (мука, крупа, сахар и другие продукты);

- крупу, муку, сухофрукты и др. продукты, зараженные амбарными вредителями, а также загрязненные механическими примесями;

- овощи, фрукты, ягоды с наличием плесени и признаками гнили;

- грибы;

- закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты;

- продукцию домашнего изготовления (консервированные грибы, мясные, молочные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению);

- газированные напитки, напитки на основе синтетических ароматизаторов.

11. В питании детей:

а) не используются:

- остатки пищи от предыдущего приема, а также пища, приготовленная накануне;

- фляжное, бочковое, непастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);

- фляжный творог, сметана, зеленый горошек в натуральном виде без тепловой обработки (кипячения);

- рыба без термической обработки (строганина, вобла и др.);

- прокисшее молоко "самоквас";

- напитки, морсы и пр. собственного приготовления, квас;

- изделия из мясной обрести, отходы колбасных цехов, свиные баки, диафрагмы, кровь, мозги, рулеты из мякоти голов;

- консервированные продукты домашнего приготовления;

- консервированные продукты в томатном соусе;

- порошки неизвестного состава в качестве разрыхлителей теста; сухие концентраты для приготовления гарниров;

б) не включаются: острые соусы, горчица, хрен, перец, уксус, натуральный кофе, соки и напитки в виде сухих концентратов, майонез;

в) не рекомендуются: продукты, содержащие пищевые добавки (ароматизаторы, красители искусственного происхождения, жевательная резинка).

12. При оказании услуг Исполнитель обязуется соблюдать Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)".

**Требования к качеству услуг, к их техническим и функциональным и эксплуатационным характеристикам**

1. Все предлагаемые блюда должны соответствовать действующим на момент предоставления услуг питания нормативным документам (СанПиН, СП, ГОСТ и др.) в том числе указанных в настоящем разделе.

2. При составлении меню должны использоваться продукты перечня продовольственных товаров и сырья с учетом специфики и особенностей организации питания школьников образовательных учреждений.

3. На каждый день оказания услуг питания исполнитель обязан представлять ежедневное меню, составленное по установленной форме и содержащее в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания (постановление Правительства Российской Федерации от 16.08.1997 № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»)

4. Хранение пищевых продуктов, как в помещениях и сооружениях Исполнителя, так и в кладовых пищеблока должно обеспечивать сохранение качества и безопасность для питающегося учащегося и осуществляться в соответствии с требованиями СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» иных нормативных и нормативно-технических документов, указанным в требованиях.

5. Приготовление каждого блюда и кулинарного изделия осуществляется на основании технологической карты, составленной в соответствии с ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».

6. Исполнитель гарантирует, что качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией:

- Федеральный Закон РФ «О защите прав потребителей» от 09.01.1996 № 2 –ФЗ;
- Федеральный Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ;
- «Правила оказания услуг общественного питания», утвержденные Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 (с изменениями на 10 мая 2007 года);
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СП 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.07.2002 № 26 «О введении программ производственного контроля»;
- СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 1293-03 «Санитарные правила по применению пищевых добавок»;
- СП 3.1.1. 3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя». Общие требования»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»;
- методические рекомендации ТМР 2.4.5.001-03 «Организация питания учащихся образовательных учреждений Хабаровского края».

**ЗАКАЗЧИК:**

**МБОУ СОШ № 67**

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

МП

**ИСПОЛНИТЕЛЬ:**

**ИП Заварзина О.А.**

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

МП

Перспективное (рекомендуемое) меню горячих завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 лет и 11- 18 лет

1-й день

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность. ккал.	
		7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18
Завтрак/ полдник	День первый.										
	Каша вязкая на молоке из овсяных хлопьев с маслом	200	200	6.36	6.36	11.4	11.4	49.59	49.59	281.8	281.8
	Сыр порциями	15	15	2.5	2.5	2.4	2.4	-	-	32	32
	Яйцо вареное	1шт	1шт	7,14	7,14	6,4	6,4	04	04	88	88
	Кофейный напиток на молоке	200	200	4	4	2,7	2,7	28,3	28,3	152	152
	Хлеб пшеничный йодированный	30	30	2	2	06	06	27	27	121.2	121.2
	Итого	-	-	22	22	23.5	27.43	99.23	99.23	675	675
Обед	Салат из свежей белокочанной капусты или квашеной капусты с растительным маслом.	80	80	06	06	4.62	4.62	3	3	27	27
	Суп с макаронными изделиями с птицей	200/15	250/20	7.5	10.2	6.7	9.8	18.5	29.1	126	167
	Жаркое по-домашнему	160	200	20.6	25	20.98	20.98	53.5	61.7	462	564
	Компот из смеси сухофруктов	200	200	01	01	-	-	37	37	87	87
	Хлеб пшеничный йодированный	50	50	28	2,8	08	08	37.8	37,8	140.2	140,2
	Итого	-	-	31.6	39.05	33.1	38.4	149.8	168.6	842	985.2

Перспективное (рекомендуемое) меню горячих завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 лет и 11- 18 лет

2- й день

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность, ккал.	
		7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18
Завтрак/ полдник	День второй.										
	Омлет натуральный с маслом	130/5	150/5	12.4	14.69	18.56	22.0	7.56	8.96	363.96	431.36
	Йогурт	200	200	4.65	4.65	2.5	2.5	30.61	30.61	92	92
	Чай с сахаром	200	200	02	02	--	--	16	16	65	65
	Хлеб пшеничный йодированный	30	30	2	2.	06	06	27	27	121.2	121.2
	Итого	-	-	19.25	21.54	21.66	25.1	81.17	82.57	642.16	709.56
Обед	Овощи натуральные свежие или соленые, /огурец порциями/	25	25	02	02			08	08	7	7
	Борщ « Сибирский» со сметаной	200/5	250/5	5.7	6.5	6.58	8.2	19.89	22.6	86.05	111.6
	Рыба тушеная с овощами	120	130	10.92	11.83	5.76	6.24	5.76	6.24	118.8	128.7
	Пюре картофельное с маслом	170/5	180/5	3.26	4	9.9	11.88	26.25	31.5	180	216
	Компот из кураги	200	200	01	01	--	--	21.6	21.6	96	96
	Хлеб. .пшеничный йодированный	50	50	2.8	2.8	08	08	37.8	37.8	140.2	140.2
	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	40	2.2	3.3	04	05	9.1	12.2	90	144
	Итого	-	-	25.18	28.73	23.44	27.62	121.2	132.74	718.05	843.5

Перспективное (рекомендуемое) меню горячих завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 лет и 11- 18 лет

3-й день

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность. ккал.	
		7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18
Завтрак/ полдник	День третий										
	Сосиска отварная или колбаса отварная	50	50	5.55	5.55	11.95	11.95	08	0.8	133	133
	Гречка отварная	150	180	2.75	5.4	3.45	4.6	40.73	54.3	181.5	242
	Соус томатный с овощами.	25	25	06	06	1.2	1.2	1.18	1.18	17.5	17.5
	Сыр порциями	25	25	3	3	2,4	2,4	02	02	36	36
	Какао с молоком	200	200	4,5	4,5	5	5	32.5	32.5	190	190
	Хлеб пшеничный йодированный	30	30	2	2	06	06	27	27	121,2	121.2
	Итого	-	-	18.4	21.17	24.6	25.75	102.41	115.98	679.2	739.7
Обед	Овощи натуральные свежие /помидор/	40	40	03	03	0.05	0.05	1.15	1.15	6.5	6.5
	Суп картофельный с сайрой.	200/20	250/20	5,7	6.13	7,3	8.7	10.4	18	136.65	186.82
	Тефтели мясные в молочном соусе	80/30	80/40	6.66	7.82	8.77	9.54	5.9	6.3	117	131.4
	Пюре гороховое	170	180	10.24	11.66	8.9	10.05	17.56	23.55	224.7	234.08
	Компот из изюма	200	200	036	036	-	-	35	35	107	107
	Хлеб пшеничный йодированный	50	50	2.8	2.8	08	08	37.8	37.8	140.2	140.2
	Хлеб ржаной (ржано- пшеничный)	30	40	2.2	3.3	04	05	9.1	12.2	90	144
		Итого	-	-	28.26	32.37	26.22	29.64	117	134	822

Перспективное (рекомендуемое) меню горячих завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 лет и 11- 18 лет

4-й день

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность, ккал.	
		7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18
Завтрак/ полдник	День четвертый										
	Биточки мясные	75	80	15.33	18.97	10.83	11.16	15.89	18.1	166.3	187.05
	Макаронные изделия отварные с маслом	150/5	180/5	5.58	7.56	13.56	18.37	29.61	40.12	221.65	300.3
	Чай с сахаром	200	200	02	02	-	-	16	16	65	65
	Хлеб пшеничный йодированный	30	30	2	2	06	06	27	27	121,2	121.2
	Итого	-	-	23.11	28.73	24.99	30.13	88.5	112.02	574.15	673.55
Обед	Салат из соленых огурцов с растительным маслом или свежих огурцов с растительным маслом	80	100	072	09	4.26	5.3	3.78	4.7	52.8	66
	Борщ с картофелем, капустой со сметаной	200/10	250/10	5,6	7	5,6	7	10.48	13.29	118	149.66
	Мясо отварное для первого блюда	6	6	072	072	012	012	-	-	3.9	3.9
	Плов из птицы	180	200	14.28	16.6	16.82	18.28	20.88	30.75	274.3	302.44
	Напиток из плодов шиповника	200	200	068	068	-	-	35.26	35.26	143.8	143.8
	Хлеб пшеничный йодированный	50	50	2.8	2,8	08	08	37.8	37,8	140,2	140,2
	Хлеб ржаной ( ржано- пшеничный)	30	40	2,2	3,3	04	05	9,1	12,2	90	144
	Итого		-	27	32	28	32	117.3	134	823	950

Перспективное (рекомендуемое) меню горячих завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 лет и 11- 18 лет

5-й день

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность.ккал.	
		7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18
Завтрак/ полдник	День пятый										
	Запеканка из творога с морковью	120	130	24.7	26.76	26.7	28.93	36.05	39.05	377	408
	Молоко сгущенное	10	10	014	014	-	-	30,5	30,5	95,15	95.15
	Чай с сахаром	200	200	02	02	-	-	16	16	65	65
	Печенье	25	25	1.7	1.7	1.02	1.02	18.0	18.0	98	98
	Итого	-	-	26.74	28.8	27.72	29.95	100.55	103.55	635.15	666.15
Обед	Салат из морской капусты или «Винегрет»	90	100	09	1.1	4.2	5.2	2,52	3.15	54	67
	Суп - лапша домашняя с птицей	200/15	250/20	2.08	2.8	4.44	5.8	10.72	13.9	102	120
	Шницель мясной	80	80	16.35	17	11.55	12	16.95	17.05	177.4	187.4
	Овощи тушеные	170	180	3,58	4,3	4,77	5.72	36,48	43.78	146.25	175.5
	Компот из смеси с./фруктов.	200	200	0,6	0,6	-	-	31.4	31.4	124	124
	Хлеб пшеничный йодированный	50	50	2.8	2,8	08	08	37.8	37,8	140,2	140,2
	Хлеб ржаной ( ржано- пшеничный)	30	40	2,2	3,3	04	05	9,1	12,2	90	144
	Итого	-	-	28.51	31.9	26.16	30.02	144.97	159.28	833.85	958

Перспективное (рекомендуемое) меню горячих завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 лет и 11- 18 лет

6-й день

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность. ккал.	
		7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18
Завтрак/ полдник	День шестой										
	Вареники с картофелем отварные с маслом сливочным из полуфабриката промышленного производства	170/10	180/10	14.9	17.5	16.75	20.09	41	52.75	386.8	477.1
	Сыр порциями	15	15	2.5	2.5	2.4	2.4	-	-	32	32
	Чай с сахаром	200	200	02	02	-	-	16	16	48	48
	Хлеб пшеничный йодированный	30	30	2	2	06	06	27	27	121,2	121,2
	Итого	-	-	22.5	22.5	19.75	23	84	95.75	588	678.3
Обед	Овощи натуральные свежие – помидор /порциями/	30	30	018	018	003	003	069	069	3.9	3.9
	Суп картофельный рисовый	200	250	3.1	4.18	3.9	4.93	12	15.1	135	142.5
	Мясо отварное для первого блюда	6	6	072	072	012	012	-	-	3.9	3.9
	Птица «Золотистая»	100	130	14.51	16.35	23.75	25.52	2.5	3.35	136.2	163.6
	Картофель отварной	160	180	2,81	3,1	-	-	22.2	29.6	169	212
	Напиток из плодов шиповника	200	200	0,68	0,68	-	-	35.26	35.26	143.8	143.8
	Хлеб пшеничный йодированный	50	50	2.8	2,8	08	08	37.8	37,8	140,2	140,2
	Хлеб ржаной ( ржано- пшеничный)	30	40	2,2	3,3	04	05	9,1	12,2	90	144
	Итого	-	-	27	31.3	28	32	119	134	822	950

Перспективное (рекомендуемое) меню горячих завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 лет и 11- 18 лет

7-й день

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность. ккал.	
		7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18
Завтрак/ полдник	День седьмой										
	Сосиска отварная или колбаса отварная	50	50	5.55	5.55	11.95	11.95	08	08	133	133
	Гречка отварная	150	180	2.75	5.4	3.45	4.6	40.73	54.3	181.5	242
	Соус томатный с овощами	25	25	06	06	1.2	1.2	1.18	1.18	17.5	17.5
	Сыр порциями	25	25	3	3	2.4	2.4	02	02	36	36
	Какао с молоком	200	200	4.5	4.5	5.0	5.0	32.5	32.5	190	190
	Хлеб пшеничный йодированный	30	30	2	2.8	06	08	27	27	121.2	121.2
	Итого	-	-	18.4	21.17	24.6	25.75	102.4	115.98	679.2	739.7
Обед	Салат из белокочанной капусты или из квашеной капусты /с растительным маслом/	80	100	06	075	4.62	5.7	3	3.75	27	33.75
	Суп картофельный с бобовыми	200	250	4.06	4.46	4.28	4.71	19.08	21	163.75	180.1
	Мясо отварное для первого блюда	6.0	6.5	072	078	012	013	-	-	3.9	4.2
	Птица тушеная в сметанном соусе	130	130	13.83	13.83	19.87	19.87	078	078	217.6	217.6
	Макаронные изделия отварные	150	180	5.4	6.48	4.85	5.82	15.85	27.07	179.4	190.4
	Компот из смеси сухофруктов	200	200	06	06	-	-	31.4	31.4	124	124
	Хлеб пшеничный йодированный	50	50	2.8	2.8	08	08	37.8	37.8	140.3	140.3
	Хлеб ржаной ( ржано- пшеничный)	30	40	2.2	3.3	04	05	9.1	12.2	90	144
	Итого	-	-	30.2	33	34.94	37.53	117	134	945.96	1034.6

Перспективное (рекомендуемое) меню горячих завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 лет и 11- 18 лет

8-й день

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность. ккал.	
		7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18
Завтрак/ полдник	День восьмой										
	Котлета «Домашняя»	80	80	12.16	12,16	10,3	10.3	6.32	6.32	222.4	222,4
	Рис отварной	150	180	7.5	9.01	5.46	6.55	40,65	54,2	160	192
	Соус сметанный	25	25	06	06	1.2	1.2	1.18	1.18	17.5	17.5
	Чай с сахаром	200	200	02	02	-	-	16	16	65	65
	Хлеб пшеничный йодированный	40	40	2.6	2.6	06	06	32	32	135	135
	Итого	-	-	21.06	24.57	17.56	18.65	96.15	109.7	600.1	662.9
Обед	Овощи натуральные свежие или соленые/огурец порциями/	35	35	028	028	-	-	1.12	1.12	9.8	9.8
	Борщ с картофелем, капустой со сметаной	200/10	250/10	4.2	5.8	5,4	6.8	10.48	13.29	111.49	143.15
	Мясо отварное для первого блюда	10	10	1.2	1.2	02	02	-	-	6.51	6.51
	Пельмени мясные отварные с маслом	180/10	200/15	18.6	20.8	21.05	28.46	27.57	40.09	358	399
	Компот из изюма	200	200	036	036	-	-	35	35	107	107
	Хлеб пшеничный йодированный	50	50	2.8	2,8	08	08	37.8	37,8	140,2	140,2
	Хлеб ржаной (ржано- пшеничный)	30	40	2,2	3,3	04	05	9,1	12,2	90	144
		Итого	-	-	29.46	34.54	27.85	36.76	120	139.23	823

Перспективное (рекомендуемое) меню горячих завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 лет и 11- 18 лет

9-й день

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность	
		7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18
Завтрак/ полдник	День девятый										
	Омлет натуральный с маслом	130/5	150/5	12.4	12.4	18.56	18.56	7.56	7.56	363.96	363.96
	Йогурт	200	200	4.65	4.65	2.5	2.5	30.61	30.61	92	92
	Чай с сахаром	200	200	02	02	--	--	16	16	65	65
	Хлеб пшеничный йодированный	30	30	2	2.	06	06	27	27	121.2	121.2
	Итого			19.25	21.54	21.66	25.1	81.17	82.57	642.16	709.56
Обед	Овощи натуральные свежие /помидор порциями/	40	40	024	024	0.04	0.04	0.92	0.92	5.2	5.2
	Суп картофельный с гречневой крупой	200	250	3.1	4.18	3.9	4.93	9.24	15.08	104.69	142.51
	Мясо отварное для первого блюда	10	12	1.2	1.44	02	024	--	-	6.51	7.81
	Котлета рубленая из птицы	80	90	6.58	7.9	7.65	9.18	7.25	11.7	108.5	132.4
	Пюре гороховое с маслом	170/10	180/10	10.24	11.66	14.56	17.29	17.56	21.04	224.7	234.08
	Напиток из плодов шиповника	200	200	068	0.68	-	-	35.26	35.26	143.8	143.8
	Хлеб пшеничный йодированный	50	50	2.8	2.8	08	08	378	37.8	140.2	140.2
	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	40	2.2	3.3	04	05	9.1	12.2	90	144
	Итого	-	-	27	32.2	27.36	32.95	117.1	134	823	950

Перспективное (рекомендуемое) меню горячих завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 лет и 11- 18 лет

10-й день

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность. ккал.	
		7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18
Завтрак/ полдник	День десятый										
	Запеканка из творога с морковью	120	130	24.7	26.76	26.7	28.93	36.05	39.05	377	408
	Повидло или джем	20	20	014	014	-	--	25	25	96	96
	Чай с сахаром	200	200	02	02	-	-	16	16	68	68
	Печенье	25	25	1.7	1.7	1.02	1.02	18	18	98	98
	Итого	-	-	26.74	28.8	27.72	29.95	95.05	98.05	639	670
Обед											
	Салат из свежей белокочанной капусты или из квашеной капусты с растительным маслом	80	100	06	075	4.62	5.7	3	3.75	27	33.75
	Рассольник со сметаной	200/ 5	250/5	5.7	7.91	12.4	15.4	15	21.75	145.5	169.9
	Мясо отварное для первого блюда	6	6	1.2	1.2	02	02	-	-	6.51	6.51
	Тефтели рыбные в сметанном соусе	75/1 5	75/25	11.7	12.7	9.9	9.9	7.13	8.41	158.8	169.7
	Картофель отварной	150	180	2.7	3.24	--	-	24.2	28.64	159	198
	Компот из кураги	200	200	01	01	-	-	21,6	21,6	96	96
	Хлеб пшеничный йодированный	50	50	2.8	2,8	08	08	37.8	37,8	140,2	140,2
	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	40	2,2	3,3	04	05	9,1	12,2	90	144
	Итого	-	-	27	32	28.1	32.5	117.8	134	823	958

Примерное меню горячих завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 лет и 11- 18 лет

11-й день

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность.ккал.	
		7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18
Завтрак/ полдник	День одиннадцатый										
	Фрикадельки мясные в соусе	75/25	75/25	13.9	13.9	16.22	16.22	4.8	4.8	196.4	196.4
	Макаронные изделия отварные	150	180	5.4	6.48	06	07	28.85	34.38	189.4	215.28
	Чай с сахаром с лимоном	200/5	200/5	02	02	-	-	16	16	68	68
	Хлеб пшеничный йодированный	30	40	2	2,6	06	08	27	32	121,2	135
	Итого	-	-	19.5	21.18	17.42	17.72	76.65	87.18	575	678
Обед	Овощи натуральные свежие или соленые/огурец порциями/	40	40	024	024	0.04	0.04	0.92	0.92	5.2	5.2
	Суп картофельный с сайрой	200/15	250/15	4.7	5.96	6.3	7.7	10.4	18	121.7	146.8
	Чахохбили	120	130	13.96	16.37	17.02	18.83	5.7	6.84	180.7	201.1
	Рис отварной	160	180	2.5	2.83	3.64	4.13	29.68	31.84	166.5	188.7
	Компот из смеси сухофруктов	200	200	06	06	-	-	31.4	31.4	124	124
	Хлеб пшеничный йодированный	50	50	2.8	2,8	08	08	37.8	37,8	140,2	140,2
	Хлеб ржаной (ржано- пшеничный)	30	40	2,2	3,3	04	05	9,1	12,2	90	144
	Итого	-	-	27	32	28.2	32	125.	139	828	950

Перспективное (рекомендуемое) меню горячих завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 лет и 11- 18 лет

12-й день

	Наименование блюда	Масса порции		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность, ккал.	
		7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18	7-11	11-18
	День двенадцатый										
Завтрак/ полдник	Каша вязкая молочная из пшеничной крупы	200/5	250/5	3.1	5.81	5.6	8.4	24.0	26.9	185	229.8
	Сыр порциями	15	15	2.5	2.5	2,4	2,4	02	02	32	32
	Яйцо вареное	1шт	1шт	7,14	7,14	6,4	6,4	04	04	88	88
	Кофейный напиток с молоком	200	200	4.5	4.5	5	5	32.5	32.5	190	190
	Хлеб пшеничный йодированный	40	50	2.6	2,8	06	08	32	37.8	135	140.2
	Итого	-	-	19.75	23	20	23	84.1	97.8	620.2	680
Обед	Овощи свежие натуральные – помидор /порциями/	25	30	024	03	003	004	07	08	4	4.8
	Суп картофельный с бобовыми	200	250	4.06	4.46	4.28	4.71	14.08	18.2	149.45	180.1
	Мясо отварное для первого блюда	5	5	06	06	01	01	-	-	3.25	3.25
	Голубцы ленивые	75/25	95/25	14.28	16.17	12.69	14.31	3.12	4.3	163.3	169.5
	Картофельное пюре с маслом	150/5	180/5	3.26	4	9.9	11.88	23	31.5	170	216
	Компот из изюма	200	200	036	036	-	-	35	35	107	107
	Хлеб пшеничный йодированный	40	40	2.6	2,6	06	06	32	32	135	135
	Хлеб ржаной (ржано - пшеничный)	30	40	2,2	3,3	04	05	9,1	12,2	90	144
	Итого	-	-	27.6	31.73	28.0	32	117	134	822	959.65