

## Контракт № 2983/9

На оказание услуг общественного питания на базе муниципальных общеобразовательных учреждений Красноармейского района Волгограда на учебный период 2018-2019 года

г. Волгоград

«14» сентября 2018 г.

Муниципальное общеобразовательное учреждение "Средняя школа с углубленным изучением отдельных предметов №9 Красноармейского района Волгограда" (МОУ СШ № 9), именуемое в дальнейшем «Заказчик» в лице директора Лысенко Галины Васильевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и индивидуальный предприниматель Абрамова Виктория Анатольевна, именуем в дальнейшем «Исполнитель», в лице Абрамовой Виктории Анатольевны, действующего на основании свидетельства о государственной регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя серии 34 № 003521110 от 18.12.2008г., с другой стороны, в дальнейшем при совместном упоминании, именуемые, как «Стороны», заключили настоящий Контракт о нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Настоящий Контракт заключен на основании протокола рассмотрения единственной заявки (№ 2983.3 СКОУ от 03.09.2018г.) в соответствии с положениями Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» Идентификационный код закупки 183344801808434480100100100015629000.

1.2. К отношениям Сторон по настоящему Контракту применяются нормы Гражданского кодекса РФ, Бюджетного кодекса РФ, Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее - Закон), а также иных федеральных законов, законов Волгоградской области, подзаконных нормативно-правовых актов Российской Федерации и Волгоградской области, муниципальных правовых актов, действующих на момент его заключения.

1.3. В соответствии с настоящим Контрактом Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства по оказанию услуг общественного питания на базе муниципального общеобразовательного учреждения "Средняя школа с углубленным изучением отдельных предметов № 9 Красноармейского района Волгограда" (МОУ СШ № 9) на учебный период 2018-2019 года.

1.4. Срок оказания услуг: с момента заключения контракта, но не ранее 01.09.2018г. по 31.05.2019г.

### 2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена контракта составляет 162400 (сто шестьдесят две тысячи четыреста) рублей, включая налог на добавленную стоимость ( \_\_ %): \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ ) рублей \_\_\_\_\_ копеек (НДС не облагается на основании ст. 346.11, ст. 346.12 Налогового кодекса РФ и \_\_\_\_\_).

Цена контракта сформирована с учетом НДС, налогов, сборов и других обязательных платежей, единой наценки на продукцию предприятий общественного питания в образовательных учреждениях и иных расходов, которые Исполнитель может понести в ходе выполнения Контракта.

Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения контракта.

Сумма, подлежащая уплате заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой 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.

2.2. Денежные средства, предусмотренные к оплате п.п. 2.1. настоящего Контракта, перечисляются на расчетный счет Исполнителя безналичным расчетом, по фактическому количеству расходов на организацию питания на основании выставленных счетов-фактур и актов оказанных услуг без предоплаты путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя **не более чем в течение 15 рабочих дней** с момента подписания обеими сторонами Акта оказанных услуг из средств согласно п. 2.3. настоящего Контракта.

2.3. Источниками финансирования настоящего Контракта являются: средства бюджетного учреждения.

### 3. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМА ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

3.1. Ежедневно не позднее 14 часов Заказчик предоставляет ответственному представителю Исполнителя Заявку на питание на следующий день по форме, согласованной сторонами (Приложение № 2)

3.2. Ежедневно по итогам оказания услуг за день Исполнитель заполняет Абонементную книжку (Приложение № 3). В Корешке талона и Талоне Абонементной книжки указывается фактическое количество питающихся на определенную дату. Корешок талона подписывается Исполнителем (ответственным представителем Исполнителя) и остается у Заказчика. Талон подписывается Заказчиком и остается у Исполнителя. Талон и Корешок талона служат отчетными документами по настоящему контракту. Заказчик ежедневно осуществляет приемку оказанных услуг у Исполнителя.

3.3. Не позднее, чем за 3 дня со дня окончания оказания услуг, на основании ежедневных Талонов, подписанных Заказчиком, Исполнителем составляется Акт оказанных услуг и передается Заказчику в 2-ух экземплярах.

3.4. Акт оказанных услуг должен содержать:

- ссылку на настоящий Контракт, дату подписания акта;
- место оказания услуг;
- наименование, объем и цену оказываемых услуг;
- указание недостатков или отсутствие таковых;
- фамилии и подписи уполномоченных представителей сторон.

3.5. Заказчик в течение 3-х рабочих дней, с даты получения вышеуказанного Акта, обязан направить Исполнителю один экземпляр подписанного акта оказанных услуг по настоящему Контракту или мотивированный отказ.

3.6. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с законодательством РФ.

3.7. Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у заказчика исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения контракта и отдельным этапам исполнения контракта. Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований контракта, не препятствующие приемке оказанной услуги, в заключение могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

## 4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

### 4.1. Заказчик обязан:

4.1.1. Поручить Исполнителю оказание услуг, предусмотренных настоящим контрактом, и может в любое время контролировать ход их оказания.

4.1.2. Сообщить Исполнителю информацию, необходимую для надлежащего выполнения обязательств по настоящему контракту. Осуществлять организационную работу по вопросам питания детей, проведению учета и расчетов за питание. Контролировать организацию питания.

4.1.3. Обеспечить прием надлежащим образом оказанных услуг в порядке, предусмотренном настоящим контрактом.

4.1.4. Обеспечить оплату принятых услуг в порядке, предусмотренном настоящим контрактом.

4.1.5. Передать Исполнителю договоры безвозмездного пользования объектами муниципального недвижимого и движимого имущества, закрепленные за Заказчиком на праве оперативного управления, в целях исполнения и на срок исполнения контракта на оказание услуг общественного питания в соответствии с п. 4.3.4. Решения Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 N 49/1469 "Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда (перечень имущества в приложении №5 к контракту).

4.1.6. Безвозмездно предоставлять Исполнителю электроэнергию, холодную и горячую воду, канализацию, отопление, вывоз отходов в целях исполнения и на срок исполнения контракта на оказание услуг общественного питания в соответствии с п. 4.3.5. Решения Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 N 49/1469 "Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда".

4.1.7. Создавать необходимые условия для организации питания обучающихся.

4.1.8. Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях производственной зоны и

непроизводственных помещений с оплатой за свой счет, в случае если аварийная ситуация не вызвана виновными действиями работников оператора питания.

4.1.9. Оснащать производственную зону и непроизводственные помещения пожарно-охранной сигнализацией, осуществлять охрану в нерабочее время материальных ценностей, расположенных в производственной зоне и непроизводственных помещениях, одновременно с общей охраной здания МОУ.

4.1.10. Обеспечивать температурный режим в помещениях приема пищи в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.1.11. Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия.

4.1.12. Назначить ответственного за оказание услуг общественного питания

Герасимова Ирина Вячеславовна \_\_\_\_\_

4.1.13. Проводить работу по пропаганде гигиенических основ питания, с привлечением медицинского персонала.

4.1.14. Утверждать совместно с Исполнителем режим (график) питания детей. При необходимости изменения утвержденного режима (графика) питания, стороны ставят об этом в известность друг друга не позднее, чем за 2 дня.

4.1.15. До начала оказания услуг направить Исполнителю сведения о режиме работы учреждения, режиме питания (с указанием времени подачи по отдельным приемам пищи).

#### **4.2. Исполнитель обязан:**

4.2.1. Оказывать услуги в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами:

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

-СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

-СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

-СанПиН 2.3.2.2401-08 «Дополнения и изменения № 10 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

-СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

4.2.2. Оказывать услуги по адресу : 400112 г. Волгоград, им. Арсеньева, 32

4.2.3. Оказывать услуги по организации питания детей в соответствии с меню, предложенным Заказчиком (Приложение №1), с указанием наценки предприятия общественного питания (Исполнителя) в первичных бухгалтерских документах, либо в соответствии с разработанными Исполнителем меню при условии соблюдения всех требований и нормативов санитарно-эпидемиологических правил. Меню может изменяться согласно нормативных документов, сборников технических нормативов: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах (Под редакцией В.Т. Лапшиной, Издательство М.: Хлебпродинформ, 2004; Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Под редакцией Могильного М.П., Тутельяна В.А. Издательство "ДеЛи принт" 2011 г.). Исполнитель разрабатывает Меню с соблюдением всех требований и нормативов санитарно-эпидемиологических правил, а Заказчик в течение 10 (Десяти) календарных дней с момента поступления такого предложения, принимает меню путем подписания дополнительного соглашения к контракту.

4.2.4. Обеспечивать соблюдение в меню удовлетворение физиологических потребностей детей основных пищевых веществах и энергии, в суточной потребности витаминов, а также соответствие массы порционных блюд, выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, также в случае ее неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.2.5. Обеспечивать наличие технологической карты на каждое блюдо со ссылкой на рецептуру блюда в соответствии со сборником рецептов.

4.2.6. Оказывать услуги в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации, санитарно - эпидемиологическими требованиями.

4.2.7. Организация питания должна производиться Исполнителем ежедневно по месту оказания услуг. Исполнитель вправе использовать в своей работе полуфабрикаты высокой степени готовности (мясные, рыбные, мытые и/или очищенные овощи).

4.2.8. Использовать (при необходимости) собственные или арендуемые у Заказчика складские помещения для хранения продуктов питания в соответствии с санитарно - гигиеническими требованиями.

4.2.9. Осуществлять доставку продуктов питания собственными силами и за свой счет с использованием специализированного транспорта для перевозки пищевых продуктов с соблюдением требований действующих санитарных норм.

4.2.10. Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.2.11. Нести ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований.

4.2.12. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства.

4.2.13. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

4.2.14. Обеспечивать бесперебойное питание при возникновении кредиторской задолженности по оплате Заказчиком до 20% от цены контракта.

4.2.15. Обеспечивать качество продуктов питания, используемых для оказания услуги по общественному питанию детей, в соответствии с нормами и требованиями системы сертификации ГОСТ Р, ГОСТ, ТУ, СТО.

4.2.16. Использовать для оказания услуг по организации питания продукцию высокой пищевой и биологической ценности, обогащенной витаминами и микронутриентами;

4.2.17. Гарантировать качество и безопасность поставляемых продуктов питания. Подтверждать качество используемых продуктов питания декларациями о соответствии либо документами Единой формы, подтверждающими безопасность продукции (товаров) - свидетельствами о государственной регистрации на товары.

4.2.18. Не допускать наличие на пищеблоке продуктов с истекшими сроками годности и сроками хранения пищевых продуктов, а также продуктов с ненадлежащей маркировкой и (или) ее отсутствия. Не допускать хранение на пищеблоке личных продуктов работников Исполнителя.

4.2.19. Обеспечивать приготовление блюд с соблюдением технологии приготовления, санитарных норм и правил. Непосредственно после приготовления пищи отбирать суточную пробу готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

4.2.20. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробамми маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом Заказчика.

4.2.21. Обеспечивать нахождение готовых для выдачи первых и вторых блюд на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Не допускается подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.

4.2.22. Использовать для оказания услуг общественного питания продукцию высокой пищевой и биологической ценности, обогащенной витаминами и микроэлементами.

4.2.23. Осуществлять входной контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья.

4.2.24. Обеспечивать ежедневный контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании.

4.2.25. Обеспечивать условия хранения и сроки годности пищевых продуктов и продовольственного сырья, установленные предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

4.2.26. Соблюдать правила приемки поступающих полуфабрикатов и сырья, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

4.2.27. Осуществлять производственный контроль и проведение лабораторных исследований и испытаний показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов в соответствии с санитарными правилами.

4.2.28. Проводить систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

- за качеством и безопасностью услуг;

- за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

4.2.29. Не допускать перетаривания готовых блюд и кулинарной продукции.

Обеспечить обязательное наличие на пищеблоке инструкции порядка мытья, сушки и хранения кухонной и столовой посуды в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов.

4.2.30. Соблюдать правила личной гигиены работников, осуществлять контроль за своевременным и обязательным прохождением обслуживающего персонала медицинских осмотров, обеспечивать наличие медицинских книжек:

4.2.30.1. Работники Исполнителя обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головные уборы, личные вещи в гардеробной;

- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бытовые предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

- Слесари, электромонтеры и другие работники Исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, перенося инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

- Постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуг (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки, мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации и не допускать наличия на пищеблоках, складах и иных местах оказания услуг насекомых (вредные членистоногие - тараканы, мухи, рыжие домовые муравьи, комары, крысиные клещи и др.; вредители запасов - жуки, бабочки, сеноеды, клещи и др.) и грызунов (серые и черные крысы, домовые мыши, полевки и др.).

4.2.30.2. Исполнитель обязан не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также катаралами верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний.

4.2.31. Исполнитель несет гражданскую, административную, уголовную ответственность за неправомерный допуск таких лиц к оказанию услуг по приготовлению питания.

4.2.32. Исключить возможность употребления работниками на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, либо наркотических средств и (или) психотропных веществ, а также появление работников Исполнителя на пищеблоке Заказчика в состоянии алкогольного (или) наркотического либо иного токсического опьянения, а также наличие на пищеблоке Заказчика любых

алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и психотропных веществ. Не допускать наличия на пищеблоке упаковок и/или иной тары из-под вышеперечисленных веществ (упаковок из-под наркотических средств и/или психотропных веществ, тары из-под алкоголя и т.п.).

4.2.33. Исполнитель не допускает к оказанию услуг сотрудников, имеющих или имевших судимость, а также подвергавшихся уголовному преследованию по основаниям и в порядке, предусмотренными нормами трудового законодательства Российской Федерации.

4.2.34. Соблюдать иные санитарные правила и нормы, предусмотренные законодательством для организаций, оказывающих данный вид услуг.

4.2.35. Обеспечивать надлежащее санитарное содержание помещений, оборудования и инвентаря соблюдением установленных правил и требований санитарной и пожарной инспекций, технического обслуживания оборудования и инвентаря.

4.2.36. Обеспечить соответствие своей деятельности оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям.

4.2.37. Не допускать наличия насекомых и грызунов на пищеблоке Заказчика.

4.2.38. Своевременно формировать и предоставлять отчетные документы в соответствии с требованиями Контракта.

4.2.39. Обязан проводить мероприятия по повышению качества оказания услуги по организации питания (мероприятия по подготовке к оказанию услуг по организации питания на пищеблоке, по соблюдению санитарных правил и нормативов, по совместной деятельности Исполнителя с администрацией учреждения, по улучшению санитарно-технического состояния пищеблока и иные мероприятия в рамках оказания услуги по организации питания).

4.2.40. Обеспечить на объекте Заказчика экономию электроэнергии, горячей и холодной воды, а также использовать указанные и иные ресурсы исключительно для нужд Заказчика и в целях исполнения Контракта.

4.2.41. Назначить ответственного за оказание услуг общественного питания

### **4.3. Заказчик вправе:**

4.3.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых на себя обязательств в соответствии с настоящим Контрактом.

4.3.2. Предоставить ответственным лицам право в присутствии законного представителя Исполнителя:

- производить контрольное взвешивание блюд;

- проводить проверку переданного в аренду имущества на соответствие требованиям санитарии и гигиены, правилам и условиям хранения продуктов, содержания предоставленных Исполнителю помещений, оборудования, инвентаря и другого имущества.

4.3.3. Предъявлять Исполнителю обоснованные претензии по качеству услуг оказываемых в рамках контракта.

4.3.4. Проверять качество оказываемых услуг, в том числе вкусовое качество блюд, технологию и условия приготовления, качество используемых продуктов (товаров, полуфабрикатов, сырья), срок их реализации, условия хранения не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

4.3.5. Заказчик в течение 3 (трех) календарных дней с момента поступления предложения об изменении меню, принять эти изменения путем подписания дополнительного соглашения к контракту.

### **4.4. Исполнитель вправе:**

4.4.1. Получить оплату надлежащим образом оказанных услуг, согласно настоящему контракту.

4.4.2. Предложить измененное Меню в соответствии с пунктом 9.16 Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.4.4.2599-10.

4.4.3. Производить замену продуктов, согласно взаимозаменяемости продуктов, в соответствии с пунктом 9.17 16 Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.4.4.2599-10, при приготовлении блюд по Меню с последующим уведомлением Заказчика.

## **5. ОБЕСПЕЧЕНИЯ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА.**

5.1. Исполнитель предоставляет обеспечение исполнения Контракта в размере 5% от начальной (максимальной) цены контракта, что составляет 8120 рублей в форме безотзывной банковской гарантии

(безотзывная банковская гарантия, выданная банком, или внесение денежных средств на указанный заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими заказчику). В банковскую гарантию включается 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. Способ обеспечения исполнения контракта определяется Исполнителем самостоятельно.

5.2. В случае, если предложенная Исполнителем цена снижена на двадцать пять и более процентов по отношению к начальной (максимальной) цене контракта, к Исполнителю, с которым заключается контракт, применяются антидемпинговые меры, предусмотренные статьей 37 ФЗ от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Исполнитель предоставляет обеспечение исполнения Контракта в размере превышающем в полтора раза размер обеспечения исполнения Контракта, указанный в конкурсной документации, что составляет 12180 рублей, если в соответствии с вышеуказанной статьей не предоставит информацию, подтверждающую свою добросовестность.

5.3. В случае если по каким-либо причинам обеспечение исполнения Контракта становится недействительным или стало ненадлежащим, Исполнитель обязуется в течение 10 (десяти) банковских дней предоставить Заказчику иное надлежащее обеспечение исполнения Контракта.

5.4. Срок действия банковской гарантии должен превышать срок действия Контракта не менее чем на один месяц. Срок внесения денежных средств, в качестве обеспечения исполнения Контракта, должен устанавливаться с учетом установленного общего срока выполнения работ по Контракту и оканчиваться не ранее даты подписания акта сдачи-приемки выполненных работ (последнего этапа) по Контракту.

5.5. В ходе исполнения Контракта Исполнитель вправе предоставить заказчику обеспечение исполнения Контракта, уменьшенное на размер выполненных обязательств, предусмотренных Контрактом, взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Контракта. При этом может быть изменен способ обеспечения исполнения Контракта.

5.6. Денежные средства возвращаются Исполнителю при условии надлежащего исполнения им своих обязательств по настоящему Контракту в течение 5 (пяти) рабочих дней со дня подписания окончательных документов о приемке. Денежные средства возвращаются на счет, реквизиты которого указаны в контракте.

5.7. В случае если Исполнителем в ходе исполнения контракта были нарушены обязательства, предусмотренные настоящим Контрактом, Заказчик возвращает обеспечение в установленный п. 5. настоящего Контракта срок за вычетом суммы штрафных санкций, предусмотренных настоящим Контрактом.

## 6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему контракту Стороны несут предусмотренную действующим законодательством Российской Федерации ответственность по уплате неустоек (штрафов, пеней).

Определение размера штрафа в виде фиксированной суммы, начисляемого за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом; размера штрафа в виде фиксированной суммы, начисляемого за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом; размера пени, начисляемой за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения указанного обязательства определяется в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. № 1042.

6.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы - \_\_\_\_\_ руб., определяемой в следующем порядке, за исключением случаев, предусмотренных пунктами 6.3 – 6.5. настоящего Контракта):

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

6.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным по результатам определения поставщика (подрядчика, исполнителя) в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее - Федеральный закон), за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы - \_\_\_\_\_ руб., определяемой в следующем порядке:

а) 3 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;

6.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном в соответствии с Постановлением от 30 августа 2017 г. N 1042, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, и устанавливается в виде фиксированной суммы - 16240 руб., определяемой в следующем порядке:

а) 10 процентов начальной (максимальной) цены контракта в случае, если начальная (максимальная) цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

6.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в виде фиксированной суммы - \_\_\_\_\_ руб., определяемой в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

6.6. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

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

6.7. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного 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 поставщиком (подрядчиком, исполнителем).

6.8. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

6.9. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

6.10. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Поставщик (Подрядчик, Исполнитель) вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

6.11. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. При этом размер пени устанавливается в размере 1/300 действующей на день уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

6.12. 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.

## 7. СРОК ДЕЙСТВИЯ НАСТОЯЩЕГО КОНТРАКТА

7.1. Настоящий контракт вступает в силу с момента его подписания сторонами, действует по 31.12.2019 г. и распространяет свое действие на обязательства сторон на период 2018 - 2019г. с момента заключения



контракта по «31» декабря 2019 г., а в части возмещения убытков, выплаты неустойки, исполнения гарантийных обязательств – до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту.

## 8. УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

8.1. Настоящий контракт может быть расторгнут по соглашению сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством в порядке, предусмотренном ч. 8 - 25 статьи 95 Федерального закона № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

8.2. Изменение существенных условий контракта при его исполнении допускается по соглашению Сторон в следующих случаях:

8.2.1. если по предложению заказчика увеличиваются предусмотренные контрактом объем услуг не более чем на десять процентов или уменьшаются предусмотренные контрактом объем оказываемой услуги 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 услуги исходя из установленной в контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены контракта. При уменьшении предусмотренных контрактом объема услуги Стороны контракта обязаны уменьшить цену контракта исходя из цены единицы услуги.

8.3. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

8.3.1. Основания расторжения контракта в связи с односторонним отказом от исполнения контракта по инициативе Заказчика:

8.3.1.1. Оказание услуг ненадлежащего качества, если недостатки не могут быть устранены в приемлемый для Заказчика срок.

8.3.1.2. Неоднократное (от двух и более раз) нарушение сроков и объемов оказания услуг, предусмотренных Контрактом.

8.3.1.3. Исполнитель не приступает к исполнению контракта в срок, установленный Контрактом, либо оказывает услуги таким образом, что в ходе их оказания становится очевидно, что они не будут оказаны в установленный Контрактом срок.

8.3.1.4. Если отступления в оказании услуг от условия Контракта или иные недостатки результата оказанных услуг в установленный заказчиком разумный срок не были устранены либо являются неустраняемыми.

8.3.1.5. В случае, если Заказчиком проведена экспертиза оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанных услуг в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

8.3.1.6. Если в ходе исполнения Контракта установлено, что Исполнитель не соответствует заявленным документацией о закупке требованиям к участникам данной закупки, или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, позволило ему стать победителем по результатам проведения данной закупки.

8.3.1.7. В случае получения заключения или информации в иной форме о несоответствии деятельности Исполнителя, его помещений пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям в соответствии с пунктом 4.2.1. настоящего Контракта.

8.3.1.8. В случае установления Заказчиком факта предоставления Исполнителем недостоверной банковской гарантии.

8.3.2. Основания расторжения Контракта в связи с односторонним отказом от исполнения Контракта по инициативе Исполнителя:

8.3.2.1. Неоднократный (от двух и более раз) необоснованный отказ Заказчика от приемки оказанных услуг. При этом необоснованным отказом считается отказ Заказчика от подписания акта приемки- сдачи услуг в срок, предусмотренный Контрактом, без письменного объяснения причин такого отказа.

8.4. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия указанного решения, размещается в единой информационной системе и направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Выполнение Заказчиком вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в Контракте. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты размещения решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта в единой информационной системе.

8.5. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через пятнадцать дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

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

8.7. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия такого решения, направляется Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в Контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Исполнителем подтверждения о его вручении Заказчику. Выполнение Исполнителем вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления.

8.8. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через пятнадцать дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

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

8.10. При расторжении Контракта в связи с односторонним отказом Стороны Контракта от исполнения Контракта другая Сторона Контракта вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

8.11. Расторжение Контракта по соглашению Сторон совершается в письменной форме и возможно в случае наступления условий, при которых для одной из Сторон или обеих Сторон дальнейшее исполнение обязательств по Контракту невозможно либо возникает нецелесообразность исполнения Контракта.

8.12. В случае расторжения Контракта по соглашению Сторон Исполнитель возвращает Заказчику все денежные средства, перечисленные для исполнения обязательств по настоящему Контракту, а Заказчик оплачивает расходы (издержки) Исполнителя за фактически исполненные обязательства по настоящему Контракту.

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

8.14. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в случаях, предусмотренных частью 15 статьи 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

### 9. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

9.1. Настоящий контракт составлен в двух экземплярах, по одному экземпляру для каждой из сторон. Все экземпляры имеют одинаковую юридическую силу.

9.2. Все споры, связанные с выполнением условий настоящего контракта, разрешаются путём направления письменных претензий одной стороне контракта, другой стороне. Данная претензия должна быть рассмотрена в течение 15 дней со дня её получения. В случае не достижения согласия, либо непоступления в установленный срок ответа на претензию, спор подлежит рассмотрению в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в Арбитражном суде Волгоградской области.

### 10. ПРИЛОЖЕНИЯ К НАСТОЯЩЕМУ КОНТРАКТУ

10.1. Приложение № 1 – МЕНЮ.

10.2. Приложение № 2 – Форма заявки на питание.

10.3. Приложение № 3 – Форма Абонементной книжки.

10.4. Приложение № 4 - расчет объема заказа и цены услуг на оказание услуг общественного питания в муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя школа с углубленным изучением отдельных предметов № 9 Красноармейского района Волгограда» на учебный 2018 - 2019 год.

10.5. Приложение № 5 - Сведения о наличии и отсутствие минимального перечня оборудования производственных помещений в столовой муниципального общеобразовательного учреждения "Средняя школа с углубленным изучением отдельных предметов № 9 Красноармейского района Волгограда" согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

### 11. РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Заказчик:

Исполнитель:

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя школа с углубленным изучением  
отдельных предметов №9 Красноармейского района  
Волгограда»

400112, Россия,

Волгоград, ул.им.Арсеньева,32

ИНН: 3448018084

КПП: 344801001

р/с 40701810900003000001

Департамент по образованию

администрации Волгограда

(МОУ СШ № 9

л/с 20763004270)

в Отделение по Волгоградской области

Южного главного управления

Центрального Банка Российской Федерации

БИК 041806001

Директор МОУ СШ № 9

М. п.  Г. В. Лысенко

« \_\_\_\_\_ 2018г.

Индивидуальный предприниматель  
**Абрамова Виктория Анатольевна**  
Свидетельство серия 34 № 003521110  
от 18.12.2008 года ОГРН 30834593530077  
ИНН 344107813867 ОКПО 0163653186  
р/с -080281000000000156  
в АКБ "Инвестторгбанк" (ПАО)  
к/с 3010181064525000267  
в ГУ Банка России по ЦФО БИК 044525267  
Юридический адрес: 400017, г. Волгоград  
ул. Лодыгина, д. 5, кв. 11



*В.А. Абрамова*

**меню**  
**(Прилагается)**



Форма Абонементной книжки

<p>Абонементная книжка</p> <p>Корешок</p> <p>Дата оказания услуг _____ 20__ г.</p> <p>Заказчик: _____</p> <p>Исполнитель: _____</p> <p>Услуги оказаны полностью, претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг Заказчик (имеет/не имеет - нужно указать)</p> <hr/> <p>Комплект _____ 35 руб. _____</p> <p style="text-align: center;">кол-во                      сумма</p> <p>Комплект _____ 65 руб. _____</p> <p style="text-align: center;">кол-во                      сумма</p> <p>Итого оказано услуг на сумму:</p> <p>_____</p> <p style="text-align: center;">цифрами                      прописью</p> <hr/> <p>Представитель Исполнителя _____</p> <p style="text-align: center;">подпись</p> <p>М.П. (Штамп)</p>	<p>Абонементная книжка</p> <p>Талон</p> <p>Дата оказания услуг _____ 20__ г.</p> <p>Заказчик: _____</p> <p>Исполнитель: _____</p> <p>Услуги оказаны полностью, претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг Заказчик (имеет/не имеет - нужно указать)</p> <hr/> <p>Комплект _____ 35 руб. _____</p> <p style="text-align: center;">кол-во                      сумма</p> <p>Комплект _____ 65 руб. _____</p> <p style="text-align: center;">кол-во                      сумма</p> <p>Итого оказано услуг на сумму:</p> <p>_____</p> <p style="text-align: center;">цифрами                      прописью</p> <hr/> <p>Представитель Заказчика _____</p> <p style="text-align: center;">подпись</p> <p>М.П.</p>
---	---



Исполнитель:

Расчет объема заказа и цены услуг общественного питания на базе муниципального общеобразовательного учреждения "Средняя школа с углубленным изучением отдельных предметов № 9 Красноармейского района Волгограда" на учебный период 2018-2019 года

Наименование услуги	Кол-во детей	кол-во дней пребывания	Количество дето-дней, д/д	Стоимость порции с учетом источника финансирования, руб.	Общая цена, руб.
оказание услуг общественного питания обучающимся в 1-11 классах из малообеспеченных семей или состоящих на учете у фтизиатра					
оказание услуг общественного питания обучающимся в 1-11 классах с ограниченными возможностями и детьми-инвалиды					
ИТОГО					



Исполнитель:

МП \_\_\_\_\_

Сведения о наличие и отсутствие минимального перечня оборудования производственных помещений в столовой общеобразовательного учреждения "Средняя школа с углубленным изучением отдельных предметов № 9 Красноармейского района Волгограда" согласно СанПиН 2.4.5.2409-08



Расчет объема заказа и цены услуг общественного питания на базе Муниципального общеобразовательного учреждения "Средняя школа № 9 с углубленным изучением отдельных предметов Красноармейского района Волгограда" на учебный период 2018-2019 года

Наименование услуги	Кол-во детей	кол-во пребывания	дней	Количество дето-дней, д/д	Стоимость порции с учетом источника финансирования, руб.	Общая цена, руб.
оказание услуг общественного питания обучающихся в 1-11 классах из малообеспеченных семей или состоящих на учете у фтизиатра	29	160		4640	15	162 400,00
					20	
оказание услуг общественного питания обучающихся в 1-11 классах с ограниченными возможностями и дети-инвалиды	0	160		0	65	0
<b>ИТОГО</b>	<b>29</b>					<b>162 400,00</b>



Сведения о наличии и отсутствие минимального перечня оборудования производственных помещений в столовой муниципального общеобразовательного «Средняя школа с углубленным изучением отдельных предметов № 9 Красноармейского района Волгоград» согласно СанПиН 2.4.5.2409-08

		Столовая	
№ п/п	Требования санитарных норм и правил к организации питания учащихся в школах.	МОУ СОШ № 9	
	Площадь, в т.ч.:		
	непроизводственная	156,02	
	производственная	92,20	
	подсобное помещение	56,50	
1	<b>наличие помещений</b>	<b>Столовая-догоотовочная</b>	
	<b>Производственные помещения:</b>	-	
	*производственные столы	-	
	*весы электронные настольные до 10кг	-	
	*машины для нарезки овощей различной формы	-	
	*холодильники среднетемпературные	-	
	*слайсер для нарезки гастрономии	-	
	*ванна производственная 2-х секционная для вторичной обработки овощей и фруктов	-	
	*необходимый кухонный инвентарь с соответствующей маркировкой	-	
	*раковина для мытья рук	-	
	*бактерицидная лампа	-	
	*вентиляционная система (вытяжка)	-	
	*кондиционер	-	
	<b>II</b>	+	
	*котел электрический	-	
	*пароконвектомат (для приготовления вторых блюд и кулинарных изделий промышленного производства)	-	
	*плиты электрические	+	
	*духовой(жарочный) шкаф	+	
	*электрическая сковорода	-	
	*термоауп	-	
	*протирочная машина или блендер	-	
	*мясорубка для готовой продукции	+	
	*электрический кипяtilник	+	
	*шкаф тепловой (для поддержания температуры разогреваемых готовых блюд и кулинарных изделий)	-	
	*холодильник производственный	-	
	*холодильник для хранения суточных проб	-	
	*холодильник низкотемпературный	-	
	*контрольные термометры для холодильного оборудования)	+	
	*производственные столы (не менее двух) для сырой и готовой продукции	+	
	*ванна производственная	+	
	*подставка под пароконвектомат	-	
	*тележка для пароконвектомата	-	
	*весы электронные настольные до 10кг	-	
	*набор необходимого кухонного инвентаря с соответствующей маркировкой	+	
	*раковина для мытья рук	+	

№ п/п		Требования санитарных норм и правил к организации питания учащихся в школах.	Столовая МОУ СОШ № 9
1.1.	наличие помещений		-
	- маслосырный цех с местом для обработки яиц (оснащение)	*мисорубка электрическая	+
		среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов)	+
		*фармацевтика	-
		*холодильноформовочного автомата	-
		*производственные столы не менее 3-х	+
		*ванны производственные для мяса, птицы, рыбы	+
		*емкости для обработки яиц	+
		*необходимый кухонный инвентарь с соответствующей маркировкой	-
		*весы электронные настольные до 10кг	-
		*раковина для мытья рук	-
	наличие помещений		-
	- овощной цех (первичной обработки овощей)	*производственные (столы не менее 2-х)	-
		*картфельочистительная и овощерезательная машина	-
		*холодильник	-
		*раковина для мытья рук	-
	наличие помещений		-
	- овощной цех (вторичной обработки овощей)	*производственные (столы не менее 2-х)	-
		мощные ванны не менее 2-х	-
		универсальный механический привод (или) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук.	-
			-
	наличие помещений		-
	- мучной цех (оснащение)	*производственные (столы не менее 2-х)	+
*тестомерильная машина		+	
*контрольные весы		+	
*пекарский шкаф		+	
*стеллажи		+	
*мочная ванна		-	
*раковина для мытья рук		-	
*просеиватель муки		-	
наличие помещений		-	
помещение для хранения хлеба	*производственный стол	-	
	*хлебобрезательная машина	-	
	*шкафы для хранения хлеба	-	
	*раковина для мытья рук	-	

№ п/п	И И Л	Требования санитарных норм и правил к организации питания учащихся в школах.	Столовая		
			МОУ СОШ № 9		
	И И Л - моечная столовой посуды	* посудомоечная машина панельного или купольного типа	+		
		* ванна производственная 3-х секционная для мытья столовой посуды, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой и пробками	+		
		* ванна производственная 2-х секционная для мытья чашек, бокалов и столовых приборов, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой и пробками	+		
		* металлические сетки с ручками	-		
		* стеллажи для хранения чистой посуды	+		
		* передвижные тележки для посуды	-		
		* транспортер	-		
		* производственный стол	+		
		* касеты для хранения столовых приборов	+		
		* контрольный термометр	-		
		* раковина для мытья рук	-		
		* мерные емкости для дозирования моющих и дезинфицирующих средств	+		
		И И Л - моечная кухонной посуды	* производственный стол	-	
	* ванна производственная 2-х секционная, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой		+		
	* стеллажи для хранения чистой посуды		+		
	* контрольный термометр		-		
	* раковина для мытья рук		-		
	* мерные емкости для дозирования моющих и дезинфицирующих средств		+		
	1.2	И И Л - охлаждаемые камеры, оснащение	<b>Складские помещения:</b>		
			* среднетемпературные холодильники	-	
* низкотемпературные холодильники			+		
* стеллажи			+		
* полтоварники			-		
* контрольные термометры			-		
И И Л - холодильники для сыпучих продуктов.			* стеллажи	+	
			* ледогарма	+	
			* емкости для продукции	-	
			* товарные весы	+	
И И Л помощи для посуды и инвентаря	И И Л - вспомогательные помещения:	* психометры	-		
		* шкаф для посуды и инвентаря	-		
		* стеллажи	-		
		И И Л загрузки навалом	* весы напольные	-	
			* производственный стол	+	
			* полтоварники	-	
			* вешная тары	-	
		И И Л наличие помещений	* двухсекционная моечная ванна	-	
				+	
		1.3	И И Л - бытовое помещение для персонала, оснащение	* душевая	-
* шкаф для раздельного хранения верхней одежды и специальной санитарной одежды	-				
* стулья или скамейки	+				
* зерцало	+				
* унитаз	+				
* раковина для мытья рук	+				

Требования санитарных норм и правил к организации питания учащихся в школах.

№ п/п			
	наличие помещений		
	наличие помещений		
	наличие помещений		
	наличие помещений		
	наличие помещений		
	наличие помещений		
	наличие помещений		
	наличие помещений		
	наличие помещений		
1.4	наличие помещений		
2	наличие помещений	<b>Буфет-раздаточная</b>	
2.1	наличие помещений	<b>Производственные помещения</b> - производственное помещение для порционирования и раздачи блюд и кулинарных изделий, а также для приготовления горячих напитков и проведения отдельных технологических процессов приготовления готовых блюд. *производственные столы не менее 2-х *экстраплита *холодильные шкафы не менее 2-х - моечная кухонной посуды - моечная столовой посуды	
2.2	наличие помещений	<b>Складские помещения:</b> - складовая для сухих продуктов	
2.3	наличие помещений	<b>Вспомогательные помещения:</b> одежды оборудованное двухъярусным шкафом	
2.4	наличие помещений	<b>Технические помещения:</b>  - электро-щитовая - вентиляционная камера	
2.5	наличие помещений	<b>Обеденный зал:</b> - зал для приема пищи - линия раздачи - буфет - стол для сбора грязной посуды - конвейер (при наличии) или универсальные тележки для сбора грязной посуды	

Заказчик *С.В.В.*



*В.В.В.*



**12-ти дневное меню для обеспечения питанием обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ Волгоград малообеспеченных, многодетных семей в обучающихся, состоящих на учете у физнагра**

№ п/п	Наименование блюда	Выход (в гр.)	Шиммельные вещества (гр.)					Энерг. ценность (ккал)	Витамины, мг						Минеральные вещества, мг						Номер по сборнику рецептов
			Б	Ж	У	С	А		Е	Св	Р	Мг	Fe	Ca	P	Мг	Fe				
<b>Вариант 1</b>																					
1	Каша овсяная молочная с изюмом и яблоком	150,5	4,49	8,25	32,71	191,90	0,07	0,70	40,45	0,13	98,45	115,67	27,47	0,60	№175/2011						
2	Яйцо вареное всмятку	шт	5,10	4,00	0,30	63,00	0,02	0,00	0,06	0,00	19,40	66,80	4,40	0,90	№337						
3	Чай с сахаром варенье	200	0,30	0,00	15,20	60,00	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	№685							
4	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	3,32	0,45							
	<b>Итого</b>		<b>11,91</b>	<b>13,25</b>	<b>60,31</b>	<b>379,90</b>	<b>0,14</b>	<b>2,90</b>	<b>40,51</b>	<b>0,38</b>	<b>141,35</b>	<b>215,15</b>	<b>43,59</b>	<b>2,75</b>							
<b>Вариант 2</b>																					
1	Салатик отварной	80	9,00	19,04	1,28	213,09	0,01	0,09	0,00	0,10	6,00	35,00	4,00	0,45	№413						
2	Макарон отварные	150	3,40	5,79	35,46	193,71	0,06	0,03	28,57	0,81	17,14	37,57	8,14	0,81	№516						
3	Чай с сахаром	200	0,30	0,00	15,00	58,00	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	№685							
4	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	3,32	0,45							
	<b>Итого</b>		<b>16,68</b>	<b>25,23</b>	<b>63,84</b>	<b>531,71</b>	<b>0,12</b>	<b>2,20</b>	<b>28,57</b>	<b>1,36</b>	<b>112,61</b>	<b>165,25</b>	<b>31,46</b>	<b>2,51</b>							
<b>Вариант 3</b>																					
1	Каша молочная сгущенная изюмом с маслом	150,5	6,13	9,68	35,80	223,64	0,13	0,70	40,45	0,46	110,45	172,44	52,27	1,28	№302						
2	Фрукты (яблоко или апельсин)	150	0,60	0,60	14,70	70,50	0,05	15,00	0,00	0,30	24,00	16,50	13,50	3,30							
3	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,30	0,00	15,20	60,00	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	№686							
4	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	3,32	0,45							
	<b>Итого</b>		<b>9,05</b>	<b>10,68</b>	<b>77,80</b>	<b>419,14</b>	<b>0,23</b>	<b>17,90</b>	<b>40,45</b>	<b>1,21</b>	<b>157,93</b>	<b>222,62</b>	<b>77,09</b>	<b>5,83</b>							
<b>Вариант 4</b>																					
1	Салатик отварной с лимонном	80/5	9,90	7,70	16,20	147,00	0,42	0,00	0,14	0,71	13,57	100,00	19,00	1,29	№708/11						
2	Каша гречневая с маслом	150	4,50	7,05	26,92	180,00	0,20	0,00	37,50	0,47	24,74	197,20	131,74	4,43	№302						
3	Чай с сахаром варенье	200	0,30	0,00	15,20	60,00	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	№685							
4	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	3,32	0,45							
	<b>Итого</b>		<b>16,72</b>	<b>15,15</b>	<b>70,72</b>	<b>447,00</b>	<b>0,67</b>	<b>2,20</b>	<b>37,64</b>	<b>1,63</b>	<b>61,81</b>	<b>229,88</b>	<b>162,06</b>	<b>6,97</b>							
<b>Вариант 5</b>																					
1	Каша молочная рисовая варенье с маслом	150/5	2,31	6,20	29,49	169,00	0,04	0,71	40,45	0,17	96,45	116,21	26,91	0,44	№302						
2	Сыр творожный	30	3,02	8,02	0,06	85,00	0,06	0,00	0,00	0,17	5,20	40,40	5,00	0,44	№699						
3	Чай с сахаром	200	0,30	0,00	15,20	60,00	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	№685							
4	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	3,32	0,45							
	<b>Итого</b>		<b>12,67</b>	<b>20,57</b>	<b>63,12</b>	<b>457,00</b>	<b>0,15</b>	<b>3,05</b>	<b>92,45</b>	<b>0,81</b>	<b>177,15</b>	<b>249,29</b>	<b>58,23</b>	<b>2,33</b>							
<b>Вариант 6</b>																					
1	Макароны отварные с соусом	10	9,08	7,25	0,13	66,00	0,00	0,00	40,00	0,14	3,32	32,84	0,00	0,02	№96						
2	Яйцо вареное всмятку	150/70	14,20	16,00	41,00	353,00	0,09	0,13	29,00	0,28	99,90	125,30	28,30	1,28	№8/2011						
3	Чай с сахаром варенье	200/15/7	0,30	0,00	15,20	60,00	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	№686							
4	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	3,32	0,45							
	<b>Итого</b>		<b>17,10</b>	<b>23,65</b>	<b>68,43</b>	<b>544,00</b>	<b>0,14</b>	<b>2,33</b>	<b>99,00</b>	<b>0,48</b>	<b>117,50</b>	<b>149,88</b>	<b>39,63</b>	<b>2,55</b>							
1	Салатик отварной с лимонном	10	3,00	3,55	3,20	40,00	0,08	0,00	0,00	0,20	16,00	16,00	0,80	№97							



12-ти дневное меню для обеспечения беспямятным питанием обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ Волгограда малобеспеченных, многодетных семей и обучающихся, состоящих на учете у фтизиатра

№ п/п	Наименование блюда	Выход (в гр.)						Энерг. ценность (ккал)	Витамины, мг						Минеральные вещества, мг						Номер по сборнику рецептов
		Б	Ж	У	В1	С	А		Е	Ca	P	Mg	Fe	Ca	P	Mg	Fe				
2	Каша молочная геркулесовая с маслом	150,5	9,68	35,80	0,13	0,20	40,45	0,46	110,43	173,44	52,27	1,28	36,302								
3	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,00	0,00	40,00	0,11	2,40	3,90	0,00	0,02	36,296								
4	Чай с сахаром каркаде	200	0,30	0,00	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	46,885								
5	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,40	12,10	0,05	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	46,885								
Итого		11,53	19,88	66,43	0,26	2,90	80,45	2,22	201,33	321,12	79,59	3,35									
1	Сосиски отварная	80	9,00	18,04	1,28	0,00	0,00	0,10	6,00	5,00	4,00	0,45	46,885								
2	Пюре из овощей (горох)	150	14,10	6,90	40,40	0,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,00	0,45	46,885								
3	Чай с сахаром	200	0,30	0,00	15,00	0,00	0,00	0,30	18,00	10,00	4,00	0,60	46,885								
4	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,40	12,10	0,05	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	46,885								
Итого		25,32	26,34	68,78	0,06	5,00	0,00	0,75	118,50	137,68	27,32	2,30									
1	Сыр твердый	10	3,00	2,55	3,20	0,08	0,00	1,20	65,00	112,00	16,00	0,80	46,885								
2	Каша молочная рисовая с маслом	150,5	2,33	6,20	29,49	0,04	0,71	40,45	0,17	96,45	116,21	26,91	0,44	46,885							
3	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	0,00	0,00	0,11	2,40	3,90	0,00	0,02	36,296								
4	Чай с сахаром и лимоном	200/157	0,30	0,00	15,20	0,00	2,20	0,00	18,00	8,00	6,00	0,80	46,885								
5	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,40	12,10	0,05	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	46,885								
Итого		7,75	16,40	60,12	0,17	2,91	80,45	1,93	187,35	263,89	34,23	2,51									
1	Котлета куриная	80,5	13,93	13,24	21,89	0,15	0,20	41,57	52,85	46,19	61,82	17,15	2,80	46,885							
2	Макароны отварные	150	5,46	5,79	35,46	0,06	0,00	28,57	0,81	12,14	57,57	8,14	0,81	46,885							
3	Чай с сахаром каркаде	200	0,30	0,00	15,20	0,00	2,20	0,00	18,00	8,00	6,00	0,80	46,885								
4	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,40	12,10	0,05	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	46,885								
Итого		21,71	17,43	84,65	0,26	2,90	70,14	54,11	81,83	122,07	36,61	4,86									
1	Каша молочная геркулесовая с маслом	150,5	4,65	7,30	31,03	0,20	0,00	38,75	0,49	25,57	70,78	1,61	4,58	46,885							
2	Сыр твердый	20	5,40	5,90	6,47	0,01	0,14	52,00	0,10	176,00	100,00	7,00	0,20	46,885							
3	Колбаса п/к	20	3,07	8,02	5,06	0,06	0,00	0,00	0,13	2,20	40,40	5,00	0,44	46,885							
4	Чай с сахаром	200	0,30	0,00	15,00	0,00	2,20	0,00	18,00	8,00	6,00	0,80	46,885								
5	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,40	12,10	0,05	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	46,885								
Итого		14,99	21,62	64,66	0,31	2,34	60,75	1,13	301,27	436,86	167,45	6,47									
1	Запеканка рисовая с творогом и яблоком студенистая	150,20	25,00	22,20	28,48	0,03	0,16	0,05	1,20	37,10	101,10	10,30	0,38	46,885							
2	Чай с сахаром и лимоном	200/157	0,30	0,00	15,20	0,00	2,20	0,00	18,00	8,00	6,00	0,80	46,885								
3	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,40	12,10	0,05	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	46,885								
Итого		27,32	22,60	55,78	0,08	2,36	0,05	1,65	60,60	133,78	21,62	1,63									
	Всего за 12 дней	192,73	232,75	804,64	5,751,10	2,54	48,99	660,46	71,78	1,922,56	2,905,47	798,87	44,06								
	Средний суточный рацион	16,06	19,40	67,05	479,26																
	Соотношение :	1,21	0,83	4,90																	



Составлено с применением программы «Специализированные образовательные учреждения Волгоградской области» (лицензия № 1000555634455 от 2011 г.)

Республика  
Иркутская область  
Муниципальное образование  
«Саяно-Шушенский район»



Цели: целевое питание для обеспечения безопасности населения (детей - инвалидов, беременных женщин, 7-11 лет) МУОУ Волгограда (горячие завтраки и обеды)

№ п/п	Наименование блюда	Выход (в гр.)			Пищевые вещества (гр.)				Энерг. ценность (ккал)	Витамины, мкг					Минеральные вещества, мг					Номер по сборнику рецептов
		Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3	Б	Ж	У	С		А	Е	Ca	P	Mg	Fe					
2	Каша овсяная молочная из овся и овсян Дружба с маслом	150/5			4,49	8,25	22,71	191,90	0,07	0,70	40,45	0,17	68,45	113,87	27,47	0,60	№175/2011			
3	Утро жареное картофель				5,10	4,60	53,00	63,00	0,02	0,60	0,06	0,00	19,40	66,80	4,30	0,50	№6337			
4	Чай с сахаром сахарный	200			0,30	0,00	15,20	60,00	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	0,00	№6883				
5	Хлеб пшеничный	30			2,02	0,40	17,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	21,68	5,72	0,45				
	Итого	11,91	13,25	60,31	370,90	0,14	7,90	40,51	0,58	141,35	215,15	43,59	2,75							
1	Салат отварной, соевый, свежий	60			1,40	0,20	6,60	20,00	0,05	0,20	0,02	0,30	46,00	84,00	28,00	1,30				
2	Суп картофельный с брокколи	200			6,20	5,60	27,30	167,00	0,12	7,60	0,01	0,00	50,20	123,50	37,50	1,50	№6139			
3	Пюре, картофельное с соусом	80			12,10	11,00	1,00	162,50	0,19	28,80	52,41	0,48	25,62	223,29	18,80	4,72	№6459			
4	Творог домашний	150			5,40	0,60	16,00	156,00	2,68	0,30	0,00	0,00	0,90	17,00	72,00	19,00	№6541			
5	Компот из сухофруктов	200			0,60	0,00	11,40	124,00	0,15	3,70	0,00	0,00	10,00	8,00	25,00	7,30	№6639			
6	Хлеб пшеничный	40			2,70	0,70	16,30	87,00	0,05	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60				
7	Хлеб пшеничный	20			1,10	0,20	9,40	41,00	0,04	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60				
	Итого	30,50	27,30	105,00	270,20	22,24	59,54	53,44	10,88	62,72	516,09	189,30	60,22							
	Всего	42,41	60,55	165,31	1.150,10	32,38	42,44	39,05	11,46	891,67	722,04	232,89	62,97							
1	Запеканка																			
1	Каша пшеничная молочная горячая с маслом	150/5			9,30	13,90	48,00	352,00	7,70	1,20	0,07	0,40	118,00	107,00	18,00	0,20	№6202			
2	Хлеб пшеничный	20			2,00	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,37	0,45				
3	Масло сливочное	5			0,00	4,20	38,50	0,00	0,00	0,04	0,00	0,00	2,40	0,01	0,25	0,67	№6085			
4	Чай с сахаром	200			0,30	0,00	15,00	58,00	0,00	2,20	0,00	0,00	87,00	65,00	14,00	0,80	№6085			
	Итого	11,50	18,50	75,20	513,50	7,75	3,40	0,11	0,85	214,90	199,69	37,32	1,47							
1	Обед отварной, соевый, свежий	60			1,40	0,20	6,60	20,00	0,05	0,20	0,02	0,30	46,00	84,00	28,00	1,30				
2	Шницель картофельный с гарниром	200			2,20	8,70	10,50	109,00	0,06	14,13	0,01	0,00	8,80	43,00	19,70	0,74	№6174			
3	Утро жареное картофель	80/5			11,20	10,00	17,00	219,00	0,05	5,77	34,70	17,66	11,97	83,73	18,04	0,67	№6237/2011			
4	Рис отварной	150			3,20	6,80	27,00	165,00	0,20	6,70	0,01	0,20	48,00	100,30	26,00	1,20	№6511			
5	Компот из фруктов на сладком соевом экстракте	200			0,60	0,00	16,60	118,00	0,00	2,80	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60	№6648			
6	Хлеб пшеничный	40			2,70	0,70	16,30	87,00	0,05	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60				
7	Хлеб пшеничный	20			1,10	0,20	9,40	44,00	0,04	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60				
	Итого	21,80	29,20	107,40	770,00	28,41	34,26	34,74	18,90	172,72	348,23	119,94	5,61							
	Всего	33,30	47,70	185,60	1.283,50	32,66	27,65	34,85	19,65	387,62	587,92	157,31	7,68							
1	Запеканка																			
1	Каша молочная геркулесовая горячая с маслом	150/5			6,13	9,68	33,80	225,04	0,15	0,70	40,45	0,46	110,13	173,44	25,77	1,28	№6302			
2	Хлеб пшеничный	30			2,60	0,40	12,10	63,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,37	0,45				
3	Суп картофельный с брокколи	10			2,60	2,60	3,70	40,00	0,08	0,00	0,00	1,20	65,00	112,00	16,00	0,60	№6337			
4	Чай с сахаром	200/157			0,30	0,00	12,25	60,00	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	0,00	0,60	№6883			
	Итого	11,03	17,68	66,35	388,04	0,26	7,90	40,45	2,11	178,92	218,12	79,59	6,00							
1	Суп картофельный с брокколи	60			1,40	0,20	6,60	20,00	0,05	0,20	0,02	0,30	46,00	84,00	28,00	1,30				
2	Суп картофельный с брокколи	200			2,90	5,20	21,00	121,00	0,07	0,00	0,01	0,00	0,10	19,10	17,83	0,70	№6337			
3	Хлеб пшеничный	80			15,68	47,56	8,64	255,00	0,56	0,41	65,17	0,71	63,56	6,83	1,81	0,45	№6337			
4	Компот из фруктов на сладком соевом экстракте	150			14,10	6,90	23,40	253,00	0,00	2,80	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60	№6648			
5	Хлеб пшеничный	300			6,40	0,00	27,40	108,00	0,20	3,80	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60	№6648			





12-ти дневное меню для обеспечения безвредным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей инвалидов возрастной группы 7-11 лет МКОУ Востокград (горячие завтраки в обед)

5	Хлеб пшеничный	40	2,70	0,70	16,30	87,00	0,06	0,03	0,10	0,60	12,02	37,90	7,10	0,50	
7	Хлеб пшеничный	20	1,10	0,20	6,40	44,00	0,04	0,03	0,10	0,60	12,02	37,90	7,10	0,50	
	<b>Итого</b>		38,28	30,66	127,74	899,40	28,23	6,09	63,15	2,51	175,06	281,72	80,96	77,57	
	<b>Вариант 4</b>		49,31	42,31	189,04	1.288,04	28,49	8,99	105,61	4,67	374,39	599,84	160,55	30,30	
	<b>Завтрак</b>														
1	Хлеб пшеничный	150/5	4,65	7,30	71,05	186,00	0,21	0,09	28,75	0,48	75,77	203,78	136,15	4,58	80302
2	Хлеб пшеничный	20	2,00	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	
3	Магги Сливочное	5	0,00	4,20	0,10	38,90	0,00	0,04	0,00	0,00	2,50	8,01	0,05	0,02	2696
4	Чай с сахаром каркаде	200	0,30	0,00	15,20	60,00	0,00	2,20	0,00	0,00	10,00	8,00	6,00	0,80	86687
	<b>Итого</b>		6,95	11,90	38,43	349,50	0,26	2,29	38,79	0,93	51,47	236,47	147,50	5,85	
	<b>Обед</b>														
1	Овощи отварные, соевые, свежие	60	1,00	0,20	6,00	30,00	28,00	0,08	0,02	0,20	46,00	84,00	28,00	1,20	
2	Борщ из свежих овощей с картофелем	200	7,00	5,20	13,10	105,00	99,00	8,29	0,14	0,30	26,00	74,00	10,60	0,30	56110
3	Макаронные с соусом или сметаной	200/10	27,80	23,80	20,00	418,00	0,42	0,09	28,96	0,45	23,26	248,72	38,32	3,26	86285/2011
5	Хлеб пшеничный	300	0,60	0,00	31,40	124,00	0,15	2,70	0,00	9,00	10,00	8,00	25,09	2,30	86639
6	Хлеб пшеничный	40	2,70	0,70	16,30	87,00	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	37,90	7,10	0,60	
	<b>Итого</b>		1,10	0,70	9,10	44,00	0,04	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60	
	<b>Всего</b>		35,60	32,10	106,80	809,00	127,57	10,98	29,12	11,13	130,26	480,02	113,72	8,36	
	<b>Вариант 5</b>		42,55	44,00	165,23	1.158,50	127,65	13,18	87,91	12,06	181,75	716,49	261,22	14,21	
	<b>Завтрак</b>														
1	Хлеб пшеничный	150/3	2,23	6,20	29,14	169,00	0,04	0,71	40,45	0,17	96,45	116,21	26,91	0,44	16302
2	Хлеб пшеничный	30	2,00	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	
3	Сыр твердый	10	2,60	2,60	7,70	40,00	0,08	0,00	0,00	1,20	65,00	112,00	16,00	0,80	8697
4	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	15,00	58,00	0,00	2,10	0,00	0,00	87,50	68,00	14,60	0,80	86685
	<b>Итого</b>		7,13	9,20	59,79	332,00	0,17	2,91	40,45	1,82	255,95	370,89	62,33	2,19	
	<b>Обед</b>														
1	Овощи отварные, соевые, свежие	60	1,00	0,20	6,00	30,00	28,00	0,08	0,02	0,20	46,00	84,00	28,00	1,20	
2	Шницель свиной, капуста с картофелем	200	2,00	4,30	0,30	73,00	2,57	1,11	0,01	0,00	8,80	43,00	19,70	0,74	86173
3	Сметана 20%	80	9,00	19,04	1,40	213,00	0,01	0,00	0,00	0,10	6,00	33,00	4,00	0,45	86413
4	Картофель запеченный или вареный, сметаной с маслом	150	3,20	6,80	22,00	163,00	0,20	0,30	0,01	0,30	48,00	180,80	36,00	1,28	86530
5	Хлеб пшеничный	200	0,60	0,00	3,60	18,00	0,00	2,80	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60	86648
6	Хлеб пшеничный	40	2,70	0,70	16,30	87,00	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60	
	<b>Итого</b>		1,10	0,20	9,10	44,00	0,04	0,00	0,00	0,60	10,00	37,90	7,10	0,60	
	<b>Всего</b>		19,40	31,24	93,10	728,00	30,88	23,69	0,84	1,90	146,80	339,50	103,90	5,29	
	<b>Вариант 6</b>		26,53	40,44	152,89	1.060,00	31,05	26,60	40,45	3,72	407,75	660,39	168,13	7,88	
	<b>Завтрак</b>														
1	Запеченный с соусом или сметаной картофель	150/20	14,70	16,00	41,00	253,00	0,69	0,12	59,00	3,79	99,80	162,20	28,30	1,28	86208/2011
2	Хлеб пшеничный	30	2,00	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	
3	Магги сливочное	10	0,08	7,25	0,11	66,00	0,00	0,00	40,00	0,11	2,40	3,00	0,00	0,02	8696
4	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,50	0,00	15,20	60,00	0,00	3,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	86686
	<b>Итого</b>		17,08	23,65	68,43	544,00	0,14	2,33	99,00	4,35	125,80	197,88	39,67	2,55	
	<b>Обед</b>														
1	Овощи отварные, соевые, свежие	60	1,00	0,20	6,00	30,00	28,00	0,08	0,02	0,20	46,00	84,00	28,00	1,20	
2	Рапсовое масло растительное	200	3,00	4,30	20,10	135,00	0,09	4,10	0,00	0,30	18,00	73,00	13,00	0,40	86137
3	Сметана 20%	80	16,00	10,10	17,90	241,00	0,06	0,00	0,00	0,00	10,80	139,20	30,80	2,78	86455
4	Макаронные отварные	150	5,5	5,8	15,2	195,1	0,36	0,00	38,53	0,81	12,14	31,57	8,14	0,81	86518
5	Хлеб пшеничный	200	0,60	0,00	3,60	18,00	0,00	2,80	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60	86648
6	Хлеб пшеничный	40	2,70	0,70	16,30	87,00	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60	
7	Сыр твердый	20	1,10	0,20	9,10	44,00	0,04	0,00	0,00	0,60	10,00	37,90	7,10	0,60	
	<b>Итого</b>		30,06	23,49	128,16	838,71	28,22	7,58	28,59	2,71	124,94	413,57	88,14	6,41	
	<b>Всего</b>		47,14	45,14	196,99	1.382,71	38,26	9,91	127,59	7,06	256,74	611,45	127,76	8,96	
	<b>Вариант 7</b>														
	<b>Завтрак</b>														
1	Запеченный с соусом или сметаной картофель	150/4	9,12	9,68	33,89	222,61	0,33	0,70	47,43	0,46	110,43	173,44	32,27	1,78	86509



12-ти дневное меню для обеспечения беспроблемным пищеварением и поддержанием оптимального состояния здоровья детей - дошкольного возраста группы 7-11 лет МОУ Востокград  
(горючие закуски и обеды)

2	Хлеб пшеничный	30	2,00	0,40	12,10	65,00	0,65	0,00	0,00	0,15	7,50	24,68	5,32	0,42	
3	Молоко стерилизованное	5	0,00	4,20	0,10	38,40	0,60	0,00	0,04	0,00	2,60	0,01	0,03	0,02	№676
4	Чай с сахаром каркаде	200	0,30	0,00	60,00	0,00	2,20	0,00	0,00	0,00	16,00	3,00	0,00	0,80	№685
	<b>Итого</b>		<b>8,43</b>	<b>14,28</b>	<b>65,20</b>	<b>387,14</b>	<b>0,18</b>	<b>2,90</b>	<b>0,04</b>	<b>0,15</b>	<b>136,23</b>	<b>206,13</b>	<b>63,64</b>	<b>2,55</b>	
1	Омлет отварной, соевый, свежий	60	1,40	0,20	6,60	30,00	28,00	0,08	0,02	0,20	36,00	84,00	28,00	1,20	
2	Суп картофельный с бобовыми	200	6,20	5,60	22,20	167,00	0,12	7,60	0,01	0,00	960,70	173,80	37,30	1,80	№1199
3	Фруктовый салат	30	11,60	9,20	6,80	145,00	0,72	0,40	0,20	0,30	31,27	117,00	26,00	0,71	№1002011
4	Салат овощной с томатом	30	0,50	1,50	2,10	24,00	0,01	0,40	0,10	0,20	8,77	8,81	2,93	0,12	№13322611
5	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,60	7,20	47,50	278,00	0,12	9,00	0,00	0,00	15,90	210,10	140,00	4,80	№6508
6	Каша из пшеницы	200	0,60	0,00	31,40	124,00	0,15	2,70	0,00	0,00	9,00	10,00	8,00	23,00	№6539
7	Хлеб пшеничный	40	2,70	0,70	16,30	87,00	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60	
8	Хлеб пшеничный	20	1,10	0,20	9,40	44,00	0,04	0,60	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60	
	<b>Итого</b>		<b>32,70</b>	<b>25,20</b>	<b>136,60</b>	<b>899,00</b>	<b>29,27</b>	<b>11,18</b>	<b>0,22</b>	<b>10,90</b>	<b>692,69</b>	<b>618,41</b>	<b>271,43</b>	<b>17,13</b>	
	<b>Вариант 8</b>		<b>41,13</b>	<b>39,48</b>	<b>199,80</b>	<b>1 286,14</b>	<b>29,40</b>	<b>14,08</b>	<b>113,26</b>	<b>11,81</b>	<b>828,42</b>	<b>824,54</b>	<b>335,97</b>	<b>14,68</b>	
	<b>Закупка</b>														
1	Каша молочная пшеница с маслом	150,5	5,70	8,50	30,00	211,00	7,20	1,20	0,07	0,40	118,00	107,00	18,00	0,20	№302
2	Сыр твердый	10	2,60	2,60	3,20	40,00	0,08	0,80	0,00	0,30	25,00	74,00	10,00	0,20	№697
3	Хлеб пшеничный	30	2,00	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	
4	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	15,00	58,00	0,60	2,30	0,00	0,00	87,00	68,00	14,00	0,80	№688
	<b>Итого</b>		<b>10,50</b>	<b>11,50</b>	<b>60,30</b>	<b>374,00</b>	<b>7,53</b>	<b>3,40</b>	<b>0,07</b>	<b>2,05</b>	<b>277,50</b>	<b>311,68</b>	<b>55,32</b>	<b>2,25</b>	
Обед															
1	Омлет отварной, говяжье, свежий	60	1,40	0,20	6,60	30,00	0,08	0,00	0,12	0,20	36,00	84,00	28,00	1,20	
2	Борщ из свежей капусты с картофелем	200	2,00	5,20	13,10	106,00	8,20	0,14	0,14	0,30	25,00	74,00	10,00	0,20	№110
3	Лодка из печени с рисом	80,80	13,30	14,80	17,50	237,00	0,13	7,48	31,89	9,48	67,50	203,70	23,00	3,26	№465
4	Рис отварной с овощами	150	6,90	7,20	40,00	153,00	0,64	6,70	0,01	0,20	48,60	109,80	36,00	2,20	№513
5	Воспек, из картофеля на подливке или вилочек, экстратом	200	0,00	0,00	20,00	118,00	0,00	2,80	0,60	0,20	19,00	10,00	4,00	0,60	№648
6	Хлеб пшеничный	40	2,70	0,70	16,30	87,00	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60	
7	Хлеб пшеничный	20	1,10	0,20	9,40	41,00	0,01	0,40	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60	
	<b>Итого</b>		<b>27,40</b>	<b>38,80</b>	<b>133,50</b>	<b>895,00</b>	<b>127,49</b>	<b>75,26</b>	<b>32,06</b>	<b>2,88</b>	<b>375,50</b>	<b>537,80</b>	<b>115,20</b>	<b>7,76</b>	
	<b>Вариант 9</b>		<b>37,00</b>	<b>40,30</b>	<b>193,80</b>	<b>1 269,00</b>	<b>134,62</b>	<b>28,66</b>	<b>32,13</b>	<b>4,63</b>	<b>505,00</b>	<b>849,48</b>	<b>168,52</b>	<b>10,51</b>	
	<b>Закупка</b>														
1	Каша молочная рисовая нежирная с маслом	150,5	2,33	6,20	29,40	169,00	0,04	0,71	0,45	0,17	96,45	116,21	26,91	0,44	№302
2	Хлеб пшеничный	30	2,00	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	
3	Молоко стерилизованное	5	0,00	4,20	0,10	38,50	0,60	0,00	0,04	0,00	2,40	0,01	0,03	0,02	№696
4	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,30	0,00	15,20	60,00	0,60	2,30	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	№688
	<b>Итого</b>		<b>4,63</b>	<b>10,80</b>	<b>56,89</b>	<b>332,50</b>	<b>0,09</b>	<b>2,91</b>	<b>0,49</b>	<b>0,62</b>	<b>122,35</b>	<b>148,90</b>	<b>38,28</b>	<b>1,21</b>	
Обед															
1	Омлет отварной, говяжье, свежий	60	1,40	0,20	6,60	30,00	28,00	0,08	0,02	0,20	36,00	84,00	28,00	1,20	
2	Суп картофельный с макаронами и овощами	200	2,90	2,30	21,00	121,00	0,07	0,00	0,01	0,00	10,10	49,10	17,83	0,79	№110
3	Котлеты рыбные во взду, запеченные с молочным соусом	80	15,68	17,36	8,64	256,00	0,96	0,41	65,12	0,71	63,56	62,82	12,93	23,18	№601
4	Картофельные пюре или картофель отварной с маслом	150	3,20	6,80	32,00	163,00	0,20	6,70	0,01	0,20	48,00	100,80	26,00	1,20	№6520
5	Каша из ячменя	200	0,40	0,00	27,40	106,00	0,00	2,80	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60	№678
6	Хлеб пшеничный	40	2,70	0,70	16,20	87,00	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60	
7	Хлеб пшеничный	20	1,10	0,20	9,40	44,00	0,01	0,80	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60	
	<b>Итого</b>		<b>27,38</b>	<b>30,56</b>	<b>111,34</b>	<b>807,10</b>	<b>28,43</b>	<b>9,99</b>	<b>65,16</b>	<b>2,51</b>	<b>203,66</b>	<b>372,52</b>	<b>112,90</b>	<b>28,17</b>	
	<b>Вариант 10</b>		<b>32,01</b>	<b>41,36</b>	<b>168,23</b>	<b>1 300,90</b>	<b>28,52</b>	<b>12,90</b>	<b>105,65</b>	<b>5,13</b>	<b>328,01</b>	<b>371,42</b>	<b>151,29</b>	<b>29,88</b>	
	<b>Закупка</b>														
1	Каша молочная рисовая нежирная с маслом	150,2	6,70	15,20	30,80	117,00	0,05	0,00	0,03	0,00	22,25	0,62	0,62	0,43	№111
2	Хлеб пшеничный	30	2,00	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	
3	Суп картофельный	10	2,00	7,60	3,20	10,00	0,08	0,00	0,00	0,00	1,20	65,00	112,00	0,00	№697
4	Чай с сахаром и лимоном	200	0,30	0,00	15,20	60,00	0,60	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	№688
	<b>Итого</b>		<b>11,60</b>	<b>18,20</b>	<b>81,50</b>	<b>277,00</b>	<b>0,18</b>	<b>2,20</b>	<b>0,03</b>	<b>1,65</b>	<b>120,75</b>	<b>145,50</b>	<b>145,50</b>	<b>1,65</b>	



12-ти дневное меню для обеспечения беспрерывным лагуарационным питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов образовательной группы 7-11 лет МБОУ "Волков район" (горячее завтраки и обеды)

1	Овсяные хлопья, суховые смеси	60	1,40	0,30	6,60	30,00	28,00	0,08	0,02	0,20	46,00	81,00	28,00	1,30
2	Слив. масло	200	7,50	3,60	18,30	113,00	9,08	6,83	0,01	0,00	44,40	87,40	28,40	1,55
3	Кондитер. или домашн. варенье	80	17,50	0,00	15,00	193,00	0,06	0,86	20,04	0,80	50,20	46,00	34,64	1,34
4	Пюре из яблок (пюре)	150	14,10	8,90	40,40	225,00	0,00	2,80	0,00	0,20	18,00	19,20	5,02	2,60
5	Компот из сухофруктов	200	0,60	5,00	31,40	124,00	0,15	2,70	0,00	0,00	10,00	8,00	27,00	2,20
6	Хлеб пшеничный	40	2,30	0,30	16,30	87,00	0,06	0,00	0,00	0,00	10,00	22,30	7,10	0,60
7	Хлеб пшеничный	20	1,10	0,30	9,40	41,00	0,04	0,00	0,00	0,00	2,90	3,20	1,10	0,60
Итого		34,90	34,90	20,00	137,40	847,00	28,39	13,27	20,67	11,40	188,60	402,00	132,24	8,19
Выход на 11		46,50	38,20	198,70	1 124,00	28,57	15,47	20,70	15,05	309,35	547,50	160,18	10,09	
Выход на 12														
1	Каша гречневая, молочная с маслом	150/5	4,65	7,30	31,05	188,00	0,21	0,00	28,75	0,48	25,57	203,78	136,13	4,58
2	Хлеб пшеничный	20	2,00	0,40	12,10	65,00	0,03	0,06	0,00	0,45	7,30	24,68	5,32	0,45
3	Масло сливочное	5	0,00	4,70	0,40	38,50	0,00	0,00	0,04	0,00	2,40	0,01	0,05	0,02
4	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	15,00	58,00	0,00	2,20	0,00	0,00	82,00	68,00	14,00	0,80
Итого		6,85	11,90	48,23	347,50	0,26	2,20	38,79	0,93	122,47	296,47	155,50	5,85	
Обед														
1	Омлет отварной, соевые смеси	60	1,40	0,20	6,60	30,00	28,00	0,08	0,02	0,20	46,00	84,00	28,00	1,30
2	Слив. масло	200	2,00	4,30	6,90	77,00	2,57	14,11	0,01	0,00	8,80	43,90	19,70	0,74
3	Рис и макароны	200	16,40	45,90	17,40	758,00	0,08	12,95	16,68	0,30	42,05	223,65	44,23	2,19
4	Кефир из концентрата на пшеничной или соевых экстрактах	300	0,00	0,00	30,60	118,00	0,00	2,80	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60
5	Хлеб пшеничный	40	2,70	0,70	16,30	87,00	0,06	0,00	0,00	0,00	10,00	22,90	7,30	0,60
6	Хлеб пшеничный	20	1,30	0,20	9,40	41,00	0,04	0,00	0,00	0,00	2,90	3,20	1,10	0,60
Итого		23,60	20,90	87,20	610,00	28,75	29,92	16,71	1,90	134,85	327,35	110,12	5,93	
Выход на 12		30,15	32,60	145,43	957,40	31,04	32,12	55,50	2,83	257,72	623,82	205,62	11,78	
Выход на 13														
1	Каша вешевая, молочная из риса и пшена/Дружба с маслом	150/5	4,29	8,25	37,71	191,90	0,07	6,70	40,45	0,13	98,45	115,67	27,47	0,60
2	Хлеб пшеничный	30	2,00	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,30	24,68	5,32	0,43
3	Масло сливочное	5	0,00	4,70	0,10	38,50	0,00	0,00	0,04	0,00	2,40	0,01	0,05	0,02
4	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,20	0,00	15,70	69,00	0,00	7,70	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80
Итого		6,79	17,85	60,11	355,40	0,12	2,90	40,49	0,58	124,35	148,36	58,84	1,87	
Обед														
1	Омлет отварной, соевые смеси	60	1,40	0,20	6,60	30,00	28,00	0,08	0,02	0,20	46,00	84,00	28,00	1,30
2	Рис/макароны/Легенд райский	200	2,00	4,30	20,10	135,00	0,00	4,70	0,00	0,20	18,00	77,00	15,80	0,40
3	Колбасы рубленные с белокочерной капустой	80	16,00	10,10	12,90	341,00	0,08	0,00	0,00	0,00	10,80	129,70	30,80	2,10
4	Каша пшеница рассыпчатая	150	9,80	0,00	39,10	244,00	0,20	0,00	20,00	0,20	17,80	158,60	48,80	1,64
5	Компот из фруктов	200	0,40	0,00	27,40	106,00	0,00	2,80	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60
6	Хлеб пшеничный	40	2,70	0,70	16,30	87,00	0,06	0,00	0,00	0,00	10,00	22,90	7,30	0,60
7	Хлеб пшеничный	20	1,10	0,30	9,40	41,00	0,04	0,00	0,00	0,00	2,90	3,20	1,10	0,60
Итого		54,40	15,70	131,80	887,00	28,36	7,58	20,02	2,16	130,60	514,60	128,30	7,24	
Выход на 12 дней		41,19	28,55	191,91	1 742,40	28,48	10,48	60,51	2,68	234,95	662,96	167,64	9,11	
Выход на 13 дней		470,42	481,66	2 149,53	14 341,79	564,17	242,49	880,14	36,70	4 882,55	7 937,65	2 356,13	217,95	
Средний суточный рацион		39,20	40,14	179,13	1 193,15									
Суммирование:		1,02	0,98	4,09										

Данное меню составлено с учетом требований к составлению рациона питания для детей с ограниченными возможностями здоровья (по рекомендациям ВОЗ, изданиям М. Хабисовичева, 2004).



Утверждено: 2011 г.

Утверждено: 2011 г.

Утверждено: 2011 г.

Утверждено: 2011 г.

Утверждено: 2011 г.

Утверждено: 2011 г.

Утверждено: 2011 г.

Утверждено: 2011 г.

Утверждено: 2011 г.





12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным донорским питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов образовательного учреждения 12/18 лет МОУ Волгограда (горячие завтраки и обеды)

№ п/п	Вариант	Выход (в гр.)	Пищевые вещества (гр.)				Энерг. ценность (ккал)	Витамины, мкг						Минеральные вещества, мг						Итого по сборнику рецептов
			Б	Ж	У	Y		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe					
1	Завтрак	200,2	5,04	10,91	41,68	253,80	0,09	0,93	31,20	0,17	130,20	155,98	36,33	0,80	№175/2011					
2	Хлеб пшеничный	20	7,00	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45							
3	Хлеб пшеничный из муки 2 сорта	1 шт	5,10	4,60	0,30	65,00	0,02	0,00	0,00	19,40	66,80	4,80	0,90	№537						
4	Чай с сахаром	200	0,30	0,00	15,20	60,00	0,00	2,20	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	№685						
	Итого	13,34	15,91	69,28	441,80	0,16	3,13	53,56	0,62	173,10	253,46	52,45	2,95							
1	Обед	100	2,40	0,40	11,00	50,00	0,14	0,14	0,34	76,66	140,00	46,66	2,00							
2	Суп жареный с картофелем и капустой	250	7,50	7,00	27,80	208,70	0,15	10,00	0,01	0,00	700,00	46,25	2,50	№139						
3	Пюре, тушеное в соусе	100	17,60	8,80	1,90	159,00	0,31	26,10	69,26	0,60	32,00	279,10	18,50	№439						
4	Рис отварной	180	5,10	9,20	19,30	174,00	4,41	0,36	0,00	1,10	14,40	86,10	88,80	№541						
5	Компот из сухофруктов	200	0,60	0,00	31,40	124,00	0,15	2,70	0,00	9,00	10,00	8,00	23,00	№639						
6	Хлеб пшеничный	40	2,70	0,70	16,50	87,00	0,06	0,00	0,00	10,00	32,90	7,10	0,60							
7	Хлеб пшеничный	20	1,10	0,20	9,40	42,00	0,04	0,00	0,00	10,00	32,90	7,10	0,60							
	Итого	37,00	26,30	118,60	542,70	31,65	49,20	69,31	11,14	879,76	662,30	235,01	72,20							
	Всего	46,34	42,21	188,18	1289,50	51,81	52,43	122,87	11,76	1012,86	915,76	287,46	75,65							
1	Завтрак	200,5	17,70	18,90	64,40	468,40	0,99	1,59	0,08	0,48	157,62	142,08	34,47	0,27	№307					
2	Хлеб пшеничный	20	2,00	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45							
3	Масло сливочное	5	0,00	4,20	0,10	38,50	0,00	0,00	0,01	0,00	0,40	0,01	0,01	№99						
4	Чай с сахаром	200	0,24	0,00	15,90	58,00	0,00	2,20	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	№685						
	Итого	14,40	25,50	91,60	629,90	10,04	3,79	0,12	0,93	254,52	224,37	43,79	1,54							
1	Обед	100	2,40	0,40	11,00	50,00	0,14	0,14	0,34	76,66	140,00	46,66	2,00							
2	Пюре из свежих яблок с вареном рисом	250	7,50	5,00	8,60	91,30	3,38	17,50	0,01	0,00	11,00	51,88	23,00	0,95	№123					
3	Зразы рыбные рубленные	100/5	11,20	16,30	15,20	248,00	0,06	0,74	43,37	21,25	39,90	104,60	27,55	№217/2011						
4	Рис отварной	180	5,10	8,70	27,40	196,00	0,23	8,00	0,01	0,23	57,60	120,90	43,20	1,44	№511					
5	Компот из сухофруктов	200	0,60	0,00	30,60	118,00	0,00	2,80	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	№618						
6	Хлеб пшеничный	40	2,70	0,70	16,50	87,00	0,06	0,00	0,00	9,00	32,90	7,10	0,60							
7	Хлеб пшеничный	20	1,10	0,20	9,40	44,00	0,04	0,00	0,00	10,00	32,90	7,10	0,60							
	Итого	23,80	30,80	114,60	824,30	20,37	29,15	43,43	23,23	373,16	496,24	155,61	7,00							
	Всего	38,20	54,30	206,20	1464,20	60,41	32,94	43,55	24,16	477,68	731,61	193,40	8,54							
1	Завтрак	200,5	8,10	12,80	46,73	295,80	0,17	0,93	53,50	0,61	146,05	279,40	69,13	1,69	№302					
2	Хлеб пшеничный	20	2,00	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,01	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45						
3	Сыр твердый	10	2,60	2,60	3,20	40,00	0,00	0,00	0,00	1,20	65,00	112,00	16,00	0,80	№685					
4	Чай с сахаром	200	0,30	0,00	15,20	60,00	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	№685					
	Итого	13,00	15,80	77,23	460,80	0,19	3,13	53,50	2,36	234,53	274,08	96,45	2,74							
1	Обед	100	2,40	0,40	11,00	50,00	0,14	0,14	0,34	76,66	140,00	46,66	2,00							
2	Суп жареный с картофелем и капустой	250	7,50	7,00	27,80	208,70	0,15	10,00	0,01	0,00	700,00	46,25	2,50	№139						
3	Пюре, тушеное в соусе	100	17,60	8,80	1,90	159,00	0,31	26,10	69,26	0,60	32,00	279,10	18,50	№439						
4	Рис отварной	180	5,10	9,20	19,30	174,00	4,41	0,36	0,00	1,10	14,40	86,10	88,80	№541						
5	Компот из сухофруктов	200	0,60	0,00	31,40	124,00	0,15	2,70	0,00	9,00	10,00	8,00	23,00	№639						
6	Хлеб пшеничный	40	2,70	0,70	16,50	87,00	0,06	0,00	0,00	10,00	32,90	7,10	0,60							
7	Хлеб пшеничный	20	1,10	0,20	9,40	42,00	0,04	0,00	0,00	10,00	32,90	7,10	0,60							
	Итого	37,00	26,30	118,60	542,70	31,65	49,20	69,31	11,14	879,76	662,30	235,01	72,20							
	Всего	46,34	42,21	188,18	1289,50	51,81	52,43	122,87	11,76	1012,86	915,76	287,46	75,65							



12-л дневное меню для обеспечения бесперебойным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 12-18 лет МОУ "Волонград" (горячие завтраки и обеды)

№	Наименование блюда	40	20	2,70	0,70	16,70	87,00	6,06	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,60	10,00	32,40	7,10	0,60
6	Хлеб пшеничный			2,70														
7	Хлеб пшеничный	20		4,40	35,30	141,10	1 072,30	49,87	6,85	81,45	2,87	238,21	507,57	108,32	34,49			
	<b>Итого</b>			44,00	35,30	141,10	1 072,30	49,87	6,85	81,45	2,87	238,21	507,57	108,32	34,49			
	<b>Вырабат 4</b>			57,66	51,10	218,33	1 483,10	47,17	9,98	134,95	5,13	463,96	741,65	204,77	28,23			
	<b>Завтрак</b>																	
1	Каша гречневая молочная вязкая с маслом	2000,5		13,80	14,80	66,50	426,20	0,17	0,00	53,16	40,62	25,52	280,16	187,15	6,66	№202		
2	Хлеб пшеничный	50		2,00	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,43	7,50	24,68	5,32	0,45			
3	Масло сливочное	5		0,00	4,30	0,10	38,50	0,00	0,00	0,00	0,00	2,40	0,01	0,05	0,02	№96		
4	Чай с сахаром горячим	2000		0,30	0,00	15,20	60,00	0,00	2,20	0,00	0,60	16,00	8,00	6,60	0,80	№685		
	<b>Итого</b>			16,16	19,40	95,90	589,70	0,32	2,20	53,20	47,07	61,42	312,85	198,52	7,93			
	<b>Обед</b>																	
1	Овощи отварные, соевые, салат	100		2,40	0,40	11,00	50,00	40,60	0,14	0,00	0,34	76,66	140,00	45,66	2,00			
2	Борщ из свежей капусты с картофелем	250		3,50	6,20	16,30	125,75	10,00	0,18	0,38	22,50	92,50	12,50	12,50	0,38	№110		
3	Макаронные с маслом или растительным	2500/10		34,30	29,80	37,50	498,00	0,15	0,00	26,20	0,44	54,32	310,17	48,15	4,20	№285/2011		
4	Компот из сухофруктов	200		0,60	0,00	31,40	134,00	0,15	2,70	0,00	9,00	10,00	8,00	23,00	2,30	№639		
5	Хлеб пшеничный	40		2,70	0,70	16,20	87,00	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60			
6	Хлеб пшеничный	20		1,10	0,30	9,40	44,00	0,04	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60			
	<b>Итого</b>			43,60	37,30	121,90	953,50	12,84	36,42	11,46	174,48	616,37	144,51	10,08				
	<b>Вырабат 5</b>			59,70	56,70	215,80	1 575,20	171,07	15,04	89,62	58,53	255,90	929,42	343,03	18,01			
	<b>Завтрак</b>																	
1	Каша молочная рисовая вязкая с маслом	2000,5		5,86	10,48	45,93	287,00	0,05	0,04	53,50	0,22	127,56	151,70	35,56	0,58	№302		
2	Хлеб пшеничный	50		2,00	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,43	7,50	24,68	5,32	0,45			
3	Сыр пармезан	10		2,60	2,00	40,00	0,00	0,08	0,00	0,00	1,20	65,00	112,00	16,00	0,80	№97		
4	Чай с сахаром	200		0,20	0,00	15,00	58,00	0,00	2,20	0,00	0,60	16,00	8,00	6,60	0,80	№685		
	<b>Итого</b>			10,66	13,38	76,23	430,00	0,18	3,14	53,50	1,87	207,06	258,38	70,88	2,03			
	<b>Обед</b>																	
1	Суп из сельди, картофеля, капусты	100		7,40	0,40	11,00	50,00	40,60	0,14	0,00	0,34	76,66	140,00	45,66	2,00			
2	Щи из сельди, картофеля и капусты	250		3,40	3,00	8,60	91,50	3,38	17,50	0,00	0,00	11,00	54,88	25,00	0,00	№123		
3	Селедка отварная	100		11,00	21,00	1,60	205,00	0,02	0,00	0,25	0,20	15,00	10,00	2,13	20415			
4	Картофельное пюре или картофель отварной с маслом	180		3,80	8,10	26,50	196,00	0,00	2,80	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60	№470		
5	Кисель из крахмала на молочном или мясном экстракте	200		0,00	0,00	30,60	118,00	0,00	2,80	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60	№5438		
6	Хлеб пшеничный	40		2,70	0,70	16,20	87,00	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60			
7	Хлеб пшеничный	20		1,10	0,30	9,40	44,00	0,04	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60			
	<b>Итого</b>			23,50	39,40	103,80	843,20	50,10	23,24	0,05	2,19	158,66	268,18	103,86	6,16			
	<b>Вырабат 6</b>			34,16	51,98	180,63	1 301,50	50,28	76,38	52,55	4,06	445,72	726,56	174,74	9,09			
	<b>Завтрак</b>																	
1	Пюре из картофеля, соевые, салат	2000,5		19,60	31,33	48,33	470,67	0,09	0,13	59,00	3,79	99,90	102,20	28,70	1,28	№205/2011		
2	Хлеб пшеничный	30		2,00	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,43	7,50	24,68	5,32	0,45			
3	Масло сливочное	10		0,68	7,23	0,13	66,00	0,00	40,00	0,11	2,40	3,60	0,00	0,00	0,02	№96		
4	Чай с сахаром и лимоном	2000,5/7		0,30	0,00	15,20	60,00	0,00	2,20	0,00	0,60	16,00	8,00	6,60	0,80	№686		
	<b>Итого</b>			21,98	28,98	75,76	661,67	0,14	2,35	90,00	4,35	125,80	197,88	39,62	2,55			
	<b>Обед</b>																	
1	Овощи отварные, соевые, салат	100		7,40	0,40	11,00	50,00	40,60	0,14	0,00	0,34	76,66	140,00	45,66	2,00			
2	Рассольник Ленинградский	250		3,70	5,60	25,00	168,70	0,00	5,88	0,00	0,28	27,40	56,25	16,25	0,50	№132		
3	Пюре из картофеля с овощами и сметаной	100		17,00	10,10	16,10	261,00	0,08	0,00	0,00	0,00	13,50	174,00	26,00	2,75			
4	Макаронные отварные	180		6,55	6,95	39,55	274,85	6,07	34,28	0,00	4,97	34,57	45,00	9,77	0,97			
5	Компот из сухофруктов	200		0,40	0,00	27,40	106,00	0,00	2,80	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60	№685		
6	Хлеб пшеничный	40		2,70	0,70	16,20	87,00	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60			
7	Хлеб пшеничный	20		1,10	0,30	9,40	44,00	0,04	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60			
	<b>Итого</b>			33,85	23,05	144,75	951,55	46,85	8,82	54,32	3,69	165,33	531,13	116,88	6,00			
	<b>Вырабат 7</b>			55,85	53,95	220,51	1 613,22	46,99	11,15	133,32	7,44	201,03	729,01	156,50	10,87			
	<b>Завтрак</b>																	
1	Пюре из картофеля, соевые, салат	2000,5		8,10	12,80	46,73	299,80	0,17	0,95	53,80	0,61	146,05	229,40	69,13				



12-4-4. Личное меню для обеспечения беспроблемным доступным питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья детей - инвалидов: подростки группы 12-18 лет МОУ "Восток-Расс" (оригинал, электронная копия)

1	Хлеб пшеничный	30	7,87	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,80	24,68	5,22	0,45	
2	Мастика сливочная	100	0,60	4,30	35,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,40	15,01	0,05	0,00	М290
3	Чай с сахаром черный	200	0,30	0,00	15,20	60,00	0,00	0,00	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	М685
	Итого		10,40	17,40	74,13	450,00	0,22	0,00	0,00	1,06	171,95	242,99	80,50	1,06	
1	Овощи отварные, соевый, свежие	100	2,40	0,30	11,00	29,00	46,60	0,14	0,00	0,34	26,66	140,00	46,66	2,00	
2	Суп картофельный с брокколи	250	7,50	2,60	27,80	208,70	0,15	10,00	0,00	0,00	200,00	155,00	46,25	2,50	М139
3	Фаршкотлеты рыбные	100	11,80	7,90	7,50	14,30	0,00	0,30	23,25	0,30	200,00	147,30	32,50	0,80	М2460/2011
4	С.ов. сырный с помидорами	30	0,50	1,50	2,10	24,00	0,01	0,40	10,14	0,20	8,77	8,81	2,93	0,12	М1333/2011
5	Каша гречневая рассычатая	180	10,30	3,20	30,90	333,00	0,14	0,00	23,90	0,00	19,10	252,10	167,00	5,80	М6508
6	Компот из сухофруктов	200	0,60	0,60	31,40	124,00	0,15	2,70	0,00	9,00	10,00	8,00	23,00	2,30	М6529
7	Хлеб пшеничный	40	2,70	0,70	16,30	87,00	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60	
8	Хлеб пшеничный	20	1,10	0,20	9,40	44,00	0,04	0,00	0,00	0,60	10,00	22,90	7,10	0,60	
	Итого		35,90	20,90	156,40	1 014,50	48,05	13,74	87,34	11,72	873,56	777,01	333,44	14,81	
	Вариант 8		47,30	44,30	2 301,53	1 473,80	48,27	16,87	140,88	12,18	1 042,51	1 059,10	412,94	17,77	
	Итого														
1	Каша молочная пшеночная вареная с яблоком	700,5	7,70	11,10	39,90	280,80	9,50	1,60	0,69	0,80	137,62	132,08	24,42	0,22	М207
2	Суп лапша	10	2,60	2,60	3,20	40,00	0,08	0,00	0,00	1,30	65,00	112,00	16,00	0,80	М27
3	Хлеб пшеничный	30	2,00	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,45	0,00	7,50	24,68	5,32	0,45	
4	Чай с сахаром	200	0,30	0,00	15,00	58,00	0,00	2,20	0,60	0,00	87,00	68,00	14,00	0,80	М685
	Итого		12,30	14,10	70,20	443,80	10,03	3,80	0,09	2,54	317,12	346,76	59,74	2,32	
1	Овощи отварные, соевый, свежие	100	2,40	0,40	11,00	50,00	46,60	0,14	0,00	0,34	26,66	140,00	46,66	2,00	
2	Гарни из свежей капусты с картофелем	250	2,50	6,20	19,30	132,50	17,75	10,00	0,15	0,28	32,50	12,50	0,28	0,50	М510
3	Торт из фруктов	160,80	13,80	14,80	21,60	271,60	0,19	9,15	30,86	0,60	84,74	254,05	38,75	4,70	М4645
4	Рис, отваренный с помидорами	180	3,70	6,80	47,20	379,00	0,04	6,70	0,01	0,20	48,00	100,80	36,00	1,20	М513
5	Мастика из сливочного масла и шоколада или ванили	200	0,60	0,60	30,60	118,00	0,00	2,80	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60	М6518
6	Хлеб пшеничный	40	2,70	0,70	16,30	87,00	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60	
7	Хлеб пшеничный	20	1,10	0,20	9,40	44,00	0,04	0,00	0,00	0,60	10,00	22,90	7,10	0,60	
	Итого		26,20	29,10	133,30	981,50	170,68	28,09	40,09	2,02	279,90	662,16	147,31	10,08	
	Вариант 9		40,70	43,70	213,40	1 423,20	186,21	32,79	49,18	5,46	377,02	1 069,86	201,85	12,40	
	Итого														
1	Борщ капустный (свежий) с мясом	200,5	5,86	10,58	45,95	287,00	0,65	0,94	0,20	0,22	127,56	153,70	35,56	4,58	М207
2	Хлеб пшеничный	30	2,00	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,45	0,00	7,50	24,68	5,32	0,45	
3	Мастика сливочная	5	0,00	4,20	0,10	38,50	0,00	0,00	0,00	0,00	2,40	0,01	0,05	0,02	М296
4	Чай с сахаром и лимоном	200/147	0,50	0,00	15,20	60,00	0,00	2,20	0,60	0,00	16,00	8,00	0,60	0,80	М685
	Итого		8,16	35,18	73,33	450,36	0,10	3,14	0,34	0,67	153,46	186,39	46,97	1,85	
	Овощи отварные, соевый, свежие	100	2,40	0,40	11,00	50,00	46,60	0,14	0,00	0,34	26,66	140,00	46,66	2,00	
2	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	3,80	6,30	26,20	151,20	0,09	0,00	0,00	0,00	12,50	61,25	22,50	0,99	М510
3	Каша пшеночная из муки с яблоком	100	18,00	19,70	10,80	278,00	0,08	0,51	81,40	0,80	79,34	78,57	16,16	28,78	М501
4	Картофельное пюре с картофелем, отварной с мясом	180	3,80	8,10	26,40	196,00	0,00	2,80	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60	М520
5	Компот из яблок	200	0,40	0,40	27,40	196,00	0,00	2,80	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60	М633
6	Хлеб пшеничный	40	2,70	0,70	16,30	87,00	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60	
7	Хлеб пшеничный	20	1,10	0,20	9,40	44,00	0,04	0,00	0,00	0,60	10,00	22,90	7,10	0,60	
	Итого		30,80	34,90	127,40	917,30	66,87	6,25	81,43	2,83	224,61	264,58	107,52	24,97	
	Вариант 10		38,96	50,68	260,23	1 362,80	66,97	9,29	134,99	3,40	378,07	551,97	154,45	26,00	
	Итого														
1	Хлеб пшеничный	200,5	6,20	20,20	40,60	149,10	0,26	0,00	0,04	0,00	42,93	0,82	0,82	0,53	М511
2	Мастика сливочная	30	2,00	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,45	0,00	7,50	24,68	5,32	0,45	
3	Чай с сахаром	10	2,60	2,60	3,20	40,00	0,08	0,00	0,00	1,30	65,00	112,00	16,00	0,80	
4	Хлеб пшеничный	200	0,30	0,00	15,30	60,00	0,00	2,20	0,60	0,00	16,00	8,00	0,60	0,80	
	Итого		13,10	23,20	71,20	314,10	0,34	2,20	0,64	1,63	131,45	145,50	28,14	2,38	



12-ти дневное меню для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов образовательной группы 17-18 лет МБОУ «Высоград»  
(горячие завтраки и обеды)

1	Овсянка (старинная), солёная, сладкая	100	2,40	0,20	11,00	50,00	46,60	0,11	0,04	0,31	76,66	140,30	48,96	2,00	
2	Сухой завтрак	240	3,70	3,70	27,50	141,20	0,10	8,75	0,01	0,00	55,00	110,00	35,00	1,88	№123
3	Каша из пшеницы	160	14,10	1,10	18,80	210,00	0,08	1,08	25,80	1,00	67,80	183,25	43,30	1,68	№224/2011
4	Пюре из картофеля (горячее)	180	17,00	8,50	42,10	206,60	0,00	2,80	0,00	0,24	18,00	9,00	8,00	2,70	№199/2011
5	Котлетки из свинины	200	0,60	0,00	31,40	124,00	0,15	2,76	0,00	0,00	10,00	8,00	23,00	2,30	№630
6	Хлеб пшеничный	40	2,70	0,70	16,30	87,00	0,05	0,60	0,00	0,60	10,00	37,60	7,10	0,60	
7	Хлеб пшеничный	70	1,10	0,20	9,40	44,00	0,04	0,60	0,00	0,60	10,00	37,60	7,10	0,60	
	<b>Итого</b>		<b>41,60</b>	<b>24,10</b>	<b>156,50</b>	<b>982,30</b>	<b>47,03</b>	<b>15,47</b>	<b>25,85</b>	<b>11,78</b>	<b>242,46</b>	<b>516,95</b>	<b>165,56</b>	<b>9,78</b>	
	<b>Выработка II</b>		<b>57,70</b>	<b>47,00</b>	<b>227,90</b>	<b>1796,40</b>	<b>47,22</b>	<b>17,67</b>	<b>25,89</b>	<b>13,43</b>	<b>273,91</b>	<b>667,45</b>	<b>193,70</b>	<b>12,16</b>	
	<b>Завтрак</b>														
1	Каша гречневая молочная вареная с маслом	200/5	13,80	14,80	66,20	425,20	0,27	0,20	53,16	46,67	35,53	280,16	187,15	6,66	№230
2	Хлеб пшеничный	20	2,00	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	
3	Мясной салатик	5	0,00	4,20	0,10	38,50	0,00	0,00	0,04	0,00	2,40	0,01	0,05	0,02	№200
4	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	15,00	58,00	0,00	2,20	0,60	0,00	87,00	68,00	14,00	0,80	№685
	<b>Итого</b>		<b>16,00</b>	<b>19,40</b>	<b>93,70</b>	<b>587,70</b>	<b>0,32</b>	<b>2,20</b>	<b>53,20</b>	<b>47,07</b>	<b>132,47</b>	<b>372,85</b>	<b>206,57</b>	<b>7,95</b>	
1	Омлет (старинный), солёный, сладкий	100	2,40	0,40	11,00	50,00	46,60	0,14	0,04	0,34	76,66	140,00	46,66	2,00	
2	Шницель картофель с картошкой	290	3,50	5,80	8,60	91,30	2,38	17,50	0,01	0,00	11,00	54,88	25,00	0,93	№123
3	Рис с овощами	150	19,00	16,60	21,80	310,00	0,10	16,16	26,85	0,58	52,56	154,56	55,28	2,75	№230/2011
4	Каша из манной крупы с сахаром и ванилином	200	0,20	0,00	30,60	118,00	0,00	2,80	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60	№648
5	Хлеб пшеничный	40	3,70	0,70	16,30	87,00	0,05	0,60	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60	
6	Хлеб пшеничный	20	1,10	0,20	9,40	41,00	0,04	0,60	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60	
	<b>Итого</b>		<b>27,70</b>	<b>22,90</b>	<b>97,70</b>	<b>700,30</b>	<b>46,18</b>	<b>26,60</b>	<b>20,90</b>	<b>2,12</b>	<b>178,27</b>	<b>423,34</b>	<b>145,14</b>	<b>7,46</b>	
	<b>Выработка I2</b>		<b>43,70</b>	<b>41,30</b>	<b>191,40</b>	<b>1288,00</b>	<b>50,50</b>	<b>28,80</b>	<b>74,10</b>	<b>49,19</b>	<b>310,64</b>	<b>798,09</b>	<b>351,66</b>	<b>15,39</b>	
	<b>Завтрак</b>														
1	Каша овсяная молочная в мультиварке с маслом	200/5	5,94	10,91	41,68	253,80	0,09	0,93	53,50	0,17	130,20	133,96	26,32	0,80	№175/2011
2	Хлеб пшеничный	30	2,00	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	
3	Мясной салатик	5	0,00	4,20	0,10	38,50	0,00	0,00	0,04	0,00	2,40	0,01	0,05	0,02	№696
	<b>Итого</b>	<b>200/15/7</b>	<b>8,24</b>	<b>15,51</b>	<b>69,08</b>	<b>417,30</b>	<b>0,14</b>	<b>3,15</b>	<b>53,54</b>	<b>0,62</b>	<b>156,10</b>	<b>186,67</b>	<b>47,70</b>	<b>0,80</b>	№686
	<b>Обед</b>														
1	Омлет (старинный), солёный, сладкий	100	2,40	0,40	11,00	50,00	46,60	0,14	0,04	0,34	76,66	140,00	46,66	2,00	
2	Рисовый суп (старинный)	150	3,70	5,60	25,00	168,70	0,20	5,88	0,00	0,38	32,50	98,25	30,25	0,50	№133
3	Котлетки рубленые с картофельной запеченой	180	17,60	10,10	16,10	261,00	0,28	0,00	0,00	0,00	32,50	174,00	26,00	2,75	№155
4	Каша пшеничная рассыпчатая	180	8,20	0,80	46,90	380,00	0,24	0,60	23,90	0,24	31,40	166,37	58,50	1,96	№508
5	Котлетки из говядины	200	0,40	0,00	27,40	196,00	0,04	2,80	0,00	0,20	18,00	10,00	1,80	0,60	№658
6	Хлеб пшеничный	40	2,70	0,70	16,30	87,00	0,06	0,60	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60	
7	Хлеб пшеничный	20	1,10	0,20	9,40	44,00	0,04	0,60	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60	
	<b>Итого</b>		<b>32,50</b>	<b>17,00</b>	<b>152,10</b>	<b>996,70</b>	<b>47,03</b>	<b>8,82</b>	<b>23,94</b>	<b>2,36</b>	<b>172,06</b>	<b>657,37</b>	<b>165,61</b>	<b>9,01</b>	
	<b>Всего</b>		<b>558,25</b>	<b>452,74</b>	<b>321,18</b>	<b>1414,00</b>	<b>47,16</b>	<b>11,95</b>	<b>77,48</b>	<b>2,98</b>	<b>328,16</b>	<b>839,04</b>	<b>213,31</b>	<b>11,08</b>	
	<b>Средний суточный рацион</b>		<b>46,53</b>	<b>47,46</b>	<b>210,55</b>	<b>1411,40</b>	<b>818,57</b>	<b>275,39</b>	<b>107,28</b>	<b>19,82</b>	<b>3959,26</b>	<b>9475,92</b>	<b>2894,81</b>	<b>265,11</b>	
	<b>Среднепоказатель</b>		<b>102</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	



Данные составлены в соответствии с требованиями к организации питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов образовательных учреждений (Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации») и «Положением о питании обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов образовательной группы 17-18 лет МБОУ «Высоград» (2011 г.)»



Разработчик:  
И.А. Гусева  
И.А. Гусева  
И.А. Гусева  
И.А. Гусева  
И.А. Гусева



**12-ти дневное меню для обеспечения бесplatным питанием обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда малообеспеченных, многодетных семей обучающихся, обучающихся на учете у физнастера**

№ п/п	Наименование блюда	Выход (в гр.)					Пищевые вещества (гр.)					Энерг. ценность (ккал)	Витамины, мг					Минеральные вещества, мг					Номер по сборнику рецептов
		А	Б	В	Ж	У	Б	Ж	У	С	А		Е	Са	Р	Мg	Fe						
1	Вариант 1	200,5	5,94	10,21	41,68	733,80	0,09	0,93	53,50	0,17	170,30	153,98	36,33	0,80	84175/2011								
2	Каша из пшеничной крупы и пшена с маслом	1шт	5,10	4,60	0,30	63,00	0,02	0,00	0,06	0,00	19,40	66,80	4,80	0,90	84337								
3	Чай с сахаром варенье	200	0,20	0,00	13,20	60,00	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	84685								
4	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,00	7,50	24,68	5,32	0,45									
Итого			13,26	15,91	69,28	441,80	0,16	3,13	53,56	0,62	172,10	252,46	52,45	2,95									
Вариант 2																							
1	Салат из овощей	100	11,25	22,80	1,60	206,23	0,01	0,00	0,00	0,10	6,00	35,00	2,00	0,45	84413								
2	Макаронные изделия	180	6,55	6,95	39,55	224,85	0,07	0,00	24,28	0,97	14,57	45,08	9,77	0,97	84216								
3	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	15,00	58,00	0,00	2,20	0,00	0,00	87,00	68,00	14,00	0,80	84685								
4	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45									
Итого			20,02	30,15	68,25	624,10	0,13	2,20	34,28	1,52	115,07	172,76	33,09	2,67									
Вариант 3																							
1	Каша молочная геркулесовая с маслом	200,5	8,10	17,03	46,23	295,80	0,17	0,93	53,50	0,61	146,05	229,40	62,13	1,49	84202								
2	Борщ (салатный или овощной)	150	0,60	0,60	14,70	70,20	0,05	15,00	0,00	0,30	24,00	16,50	13,50	3,30									
3	Чай с сахаром и медом	200/15/7	0,30	0,00	15,20	60,00	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	6,00	6,00	0,80	84686								
4	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45									
Итого			11,02	13,80	88,23	491,30	0,27	18,13	53,50	1,36	193,55	278,58	93,95	6,24									
Вариант 4																							
1	Поздний завтрак с маслом	100,5	12,27	9,50	19,30	175,41	0,22	0,00	0,17	0,88	16,70	123,53	23,47	1,59	84298/11								
2	Каша гречневая вареная	180	5,40	8,50	31,90	216,00	0,24	0,00	45,00	0,56	29,69	238,64	158,09	5,22	84202								
3	Чай с сахаром варенье	200	0,30	0,00	15,20	60,00	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	84685								
4	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45									
Итого			19,95	18,40	78,50	516,41	0,81	2,20	48,17	1,89	69,98	392,85	192,88	8,16									
Вариант 5																							
1	Каша молочная рисовая с маслом	200,5	5,86	10,55	45,93	287,00	0,05	0,94	51,50	0,22	127,56	153,70	35,56	0,38	84202								
2	Каша пшеничная	20	3,02	8,02	0,96	85,00	0,06	0,00	0,00	0,12	5,20	40,40	5,00	0,41	84699								
3	Суп картофельный	15	4,80	3,85	4,80	62,00	0,12	0,00	0,00	1,80	97,50	168,00	23,00	1,20	84697								
4	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	15,00	58,00	0,00	2,20	0,00	0,00	87,00	85,00	14,00	0,80	84685								
5	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45									
Итого			15,60	23,83	77,89	555,00	0,28	3,14	53,50	1,89	371,06	454,78	85,88	3,47									
Вариант 6																							
1	Салат овощной	10	0,08	2,25	0,17	66,00	0,00	0,00	0,00	0,11	2,00	15,00	2,00	0,02	84686								
2	Макаронные изделия	200/20	19,60	19,33	48,33	470,67	0,09	0,15	59,00	3,79	49,00	162,00	28,00	1,28	84686								
3	Чай с сахаром и варенье	200/15/7	0,30	0,00	15,20	60,00	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	84686								
4	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45									
Итого			22,00	26,98	75,76	661,67	0,14	2,35	99,00	0,35	117,00	197,88	39,82	2,55									





12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным питанием обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ Волжская малообеспеченная многодетная семей и обучающихся, состоящих на учете у фельдшера

№ п/п	Наименование блюда	Весовая (в гр.)				Энерг. ценность (ккал)	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг				Итого по сборнику рецептов
		Б	Ж	У	С		А	Е	Са	Р	Мг	Fe			
<b>Вариант 7</b>															
1	Сыр пармезан	3,00	2,55	3,20	0,00	40,00	0,08	0,00	0,00	1,20	65,00	112,00	16,00	0,80	№697
2	Каша молочная геркулесовая с маслом	200,5	12,80	46,73	295,80	295,80	0,17	0,93	53,50	0,61	146,05	229,40	69,13	1,69	
3	Масло сливочное	0,08	7,25	0,13	66,00	66,00	0,00	0,00	40,00	0,11	2,40	3,00	0,00	0,02	
4	Чай с сахаром каркаде	200	0,30	0,00	15,20	60,00	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	
5	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	
	<b>Итого</b>	<b>13,50</b>	<b>23,00</b>	<b>77,36</b>	<b>526,80</b>	<b>526,80</b>	<b>0,30</b>	<b>3,13</b>	<b>93,50</b>	<b>2,37</b>	<b>236,95</b>	<b>377,08</b>	<b>96,45</b>	<b>3,76</b>	
<b>Вариант 8</b>															
1	Сосиски отварная	100	11,25	27,80	1,60	266,25	0,01	0,00	0,00	0,10	6,00	35,00	4,00	0,45	№413
2	Пюре из бобовых (горох)	180	16,90	7,83	47,10	306,00	0,50	2,80	0,00	0,20	18,00	9,90	3,40	0,60	
3	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	15,00	58,00	0,00	2,20	0,00	0,00	87,00	68,00	14,00	0,80	
4	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	
	<b>Итого</b>	<b>50,37</b>	<b>31,03</b>	<b>75,80</b>	<b>695,25</b>	<b>695,25</b>	<b>0,06</b>	<b>5,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,75</b>	<b>118,50</b>	<b>137,58</b>	<b>26,72</b>	<b>2,30</b>	
<b>Вариант 9</b>															
1	Сыр пармезан	10	3,00	2,55	3,20	40,00	0,08	0,00	0,00	1,20	65,00	112,00	16,00	0,80	№97
2	Каша молочная рисовая с маслом	200,5	5,86	10,58	45,93	287,00	0,03	0,94	53,50	0,22	127,56	153,20	35,36	0,58	
3	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,00	0,00	0,00	40,00	0,11	2,40	3,00	0,00	0,02	
4	Чай с сахаром и лимон	200/15/7	2,02	0,40	12,10	60,00	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	
5	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	
	<b>Итого</b>	<b>11,26</b>	<b>20,78</b>	<b>76,56</b>	<b>518,00</b>	<b>518,00</b>	<b>0,18</b>	<b>3,14</b>	<b>93,50</b>	<b>1,98</b>	<b>218,46</b>	<b>301,28</b>	<b>62,88</b>	<b>2,65</b>	
<b>Вариант 10</b>															
1	Котлета куриная	100/5	17,40	13,14	26,50	253,00	0,20	0,90	33,80	68,40	57,38	80,90	22,20	3,62	№498
2	Макаронные отварные	180	6,35	6,95	39,55	224,85	0,07	0,00	34,28	0,97	14,57	45,08	9,77	0,97	
3	Чай с сахаром каркаде	200	0,30	0,00	15,20	60,00	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	
4	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	
	<b>Итого</b>	<b>26,27</b>	<b>19,49</b>	<b>93,35</b>	<b>612,85</b>	<b>612,85</b>	<b>0,32</b>	<b>3,10</b>	<b>68,08</b>	<b>69,82</b>	<b>95,45</b>	<b>151,76</b>	<b>43,39</b>	<b>5,84</b>	
<b>Вариант 11</b>															
1	Каша молочная гречневая с маслом	200/5	6,15	9,63	41,00	236,00	0,30	0,00	51,20	0,63	33,82	269,52	180,64	6,06	№302
2	Сыр пармезан	20	5,10	5,90	6,47	80,00	0,04	0,14	52,00	0,10	176,00	100,00	7,00	0,20	
3	Колбаса п/к	20	3,02	8,03	0,06	85,00	0,06	0,00	0,00	0,12	5,20	40,40	5,00	0,44	
4	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	15,00	58,00	0,00	2,20	0,00	0,00	87,00	68,00	14,00	0,80	
5	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	
	<b>Итого</b>	<b>16,49</b>	<b>23,97</b>	<b>74,63</b>	<b>531,00</b>	<b>531,00</b>	<b>0,41</b>	<b>2,34</b>	<b>103,30</b>	<b>1,30</b>	<b>309,52</b>	<b>507,60</b>	<b>211,36</b>	<b>7,95</b>	
<b>Вариант 12</b>															
1	Запеканка рисовая с творогом и маслом сливочным	200/20	35,33	28,60	36,40	530,67	0,03	0,16	0,05	1,20	37,10	101,10	10,20	0,38	№213
2	Чай с сахаром и лимон	200/15/7	0,30	0,00	15,20	60,00	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	
3	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	
	<b>Итого</b>	<b>35,65</b>	<b>29,00</b>	<b>61,70</b>	<b>655,67</b>	<b>655,67</b>	<b>0,08</b>	<b>2,36</b>	<b>0,05</b>	<b>1,65</b>	<b>60,60</b>	<b>133,78</b>	<b>21,62</b>	<b>1,63</b>	
	<b>Всего за 12 дней</b>	<b>235,49</b>	<b>275,34</b>	<b>919,81</b>	<b>6 832,84</b>	<b>6 832,84</b>	<b>3,09</b>	<b>50,20</b>	<b>697,44</b>	<b>90,20</b>	<b>3 041,71</b>	<b>4 661,36</b>	<b>1 070,78</b>	<b>50,17</b>	
	<b>Средний суточный рацион</b>	<b>19,62</b>	<b>22,95</b>	<b>76,65</b>	<b>569,40</b>	<b>569,40</b>									
	<b>Сопоставление:</b>	<b>1,17</b>	<b>0,86</b>	<b>4,00</b>											



Утверждено: \_\_\_\_\_ (подпись) / Исполнитель: М.А. Касьянова (подпись) / 2014 г.