

МУНИЦИПАЛЬНЫЙ КОНТРАКТ 2/22  
на оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальных  
образовательных организациях Среднеахтубинского муниципального района Волгоградской  
области, реализующих программы дошкольного образования

Среднеахтубинский район

«10» января 2022 г.

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Дельфиненок» р.п. Средняя Ахтуба Среднеахтубинского района Волгоградской области, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице заведующего Пущиной Натальи Сергеевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Венера», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Погосовой Аллы Викторовны, действующего на основании Устава, с другой стороны, в дальнейшем при совместном упоминании, именуемые как «Стороны», заключили настоящий контракт (далее – Контракт) о нижеследующем:

## 1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Настоящий Контракт заключен на основании п.25 ч.1 ст. 93 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Федеральный закон № 44-ФЗ), протокола рассмотрения единственной заявки на участие в совместном конкурсе с ограниченным участием в электронной форме от 21.12.2021 № 6990.1 СКОУ в соответствии с положениями Федерального закона № 44-ФЗ.

Идентификационный код закупки: 21 3 3428082148 342801001 0003 001 5629 244.

1.2. К отношениям Сторон по настоящему Контракту применяются нормы Гражданского кодекса Российской Федерации, Бюджетного кодекса Российской Федерации, Федерального закона № 44-ФЗ, 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 на оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад «Дельфиненок» р.п. Средняя Ахтуба, согласно прилагаемому Меню (Приложение № 1).

1.4. Срок оказания услуг: с даты заключения контракта, но не ранее 10.01.2022г. по 30.06.2022 года, согласно графику оказания услуг (Приложение № 6).

1.5. Изменение предмета контракта не допускается.

## 2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена Контракта является твердой, не может изменяться в ходе исполнения Контракта, за исключением случаев, установленных Контрактом и (или) предусмотренных законодательством Российской Федерации. Цена Контракта 2034368 (два миллиона тридцать четыре тысячи триста шестьдесят восемь) рублей 00 копеек, НДС не облагается в случае, на основании главы 21 ст. 149 п. 5 НК РФ.

2.2. 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.

2.3. В общую цену Контракта включены все расходы Исполнителя, необходимые для осуществления им своих обязательств по Контракту в полном объеме и надлежащего качества, в том числе все подлежащие к уплате налоги, сборы и другие обязательные платежи и иные расходы, связанные с оказанием услуг.

2.5. Оплата по Контракту производится в следующем порядке:

2.5.1. Оплата осуществляется в рублях Российской Федерации.

2.5.2. Денежные средства, предусмотренные к оплате п. 2.1. настоящего Контракта, перечисляются на расчетный счет Исполнителя безналичным расчетом, по фактическому объему услуг по организации питания на основании выставленных счетов и актов оказанных услуг не более чем в течение 30 дней со дня подписания Заказчиком Акта оказанных услуг.

2.6. Источником финансирования является бюджет Среднеахтубинского муниципального района.

### 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.

3.3. Не позднее 10-го числа месяца, следующего за отчетным на основании ежедневных Талонов, подписанных Заказчиком, Исполнителем составляется Акт оказанных услуг и передается Заказчику в 2-х 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 письменный мотивированный отказ от подписания такого Акта, перечень выявленных недостатков услуг с устранением недостатков в течение 2 дней со дня получения такого акта.

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.

3.8. При наличии технической возможности стороны, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи», используют электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

#### 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 исполнителям контрактов в безвозмездное пользование объекты муниципального недвижимого и движимого имущества, закрепленные за Заказчиком на праве оперативного управления, в целях исполнения и на срок исполнения контракта в соответствии

---

4.1.6. Безвозмездно обеспечить Исполнителя электроэнергией, холодным и горячим водоснабжением, водоотведением, газоснабжением, отоплением, организовать вывоз отходов в целях исполнения и на срок исполнения контракта.

4.1.7. Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях производственной зоны и непромышленных помещений с оплатой за свой счет в случае, если аварийная ситуация не вызвана виновными действиями работников Исполнителя.

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

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

4.1.10. Назначить ответственного для взаимодействия с Исполнителем: завхоза-Токареву Ирину Викторовну.

4.1.11. 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.

4.1.12. До начала оказания услуг направить Исполнителю сведения о режиме работы МОУ, режиме питания (с указанием времени подачи по отдельным приемам пищи), а также ежегодный график работы МОУ с указанием праздничных и выходных дней. Незамедлительно (не менее чем за сутки) оповещать Исполнителя о введении в МОУ карантина.

4.1.13. При наличии технической возможности у Исполнителя проводить электронные расчеты за питание и формировать необходимую отчетность, связанную с выполнением Контракта через автоматизированную информационно-расчетную систему учета операций, установленную Исполнителем (с момента установки Исполнителем).

4.1.14. При наличии технической возможности Заказчик, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи», использует электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

4.2. Исполнитель обязан:

4.2.1. Оказать услуги по организации питания на базе МОУ 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»;

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

-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 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

4.2.2. Оказывать услуги по адресу согласно Приложению № 6 к настоящему Контракту,

4.2.3. Оказывать услуги по организации питания в соответствии с Меню, указанным в приложении № 1 к настоящему Контракту.

Меню может изменяться с согласия обеих сторон путем подписания дополнительного соглашения к контракту.

4.2.4. Назначить ответственного за оказание услуг по организации питания в МОУ.

4.2.5. Обеспечивать технологию приготовления пищи, а в случае нарушения такой технологии или в случае неготовности пищи, блюдо допускать к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.2.6. Обеспечивать наличие технологической карты на каждое блюдо в соответствии с утвержденным Меню.

4.2.7. Приготовление пищи производится Исполнителем ежедневно на пищеблоке.

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

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

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

4.2.12. Гарантировать качество и безопасность поставляемых продуктов питания. В случае требования, предоставить в течение 5 (пяти) рабочих дней все необходимые документы согласно действующего законодательства.

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

4.2.14. Обеспечивать приготовление блюд с соблюдением технологии приготовления, санитарных норм и правил.

4.2.15. Осуществлять входной контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с требованиями СанПиН.

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

4.2.17. Соблюдать правила приемки поступающего сырья, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

4.2.18. 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.

4.2.19. Не допускать перетаривания готовых блюд и кулинарной продукции.

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

4.2.21. Соблюдать правила личной гигиены работников, осуществлять контроль за своевременным и обязательным прохождением обслуживающего персонала медицинских осмотров, обеспечивать наличие медицинских книжек согласно действующему законодательству.

4.2.22. 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 бьющиеся 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.).

4.2.23. 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 с катарами 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. Ежедневно перед началом работы проводить осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

4.2.24. Нести гражданскую, административную, уголовную ответственность за неправомерный допуск таких лиц к оказанию услуг по приготовлению питания.

4.2.25. 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 и (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 (упаковки из-под наркотических средств и/или психотропных веществ, тары из-под алкоголя и т.п.).

4.2.26. Обеспечивать надлежащее санитарное содержание помещений, оборудования и инвентаря с соблюдением установленных правил и требований санитарной и пожарной инспекций.

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

4.2.28. 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.

4.2.29. При наличии технической возможности Исполнитель, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи», использовать электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

#### 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, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

#### 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 действующим законодательством.

4.4.3. Производить замену продуктов, согласно взаимозаменяемости продуктов согласно действующему законодательству при приготовлении блюд по Меню с последующим уведомлением Заказчика.

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

## 5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА

5.1. Исполнение Контракта может обеспечиваться предоставлением банковской гарантии, выданной банком и соответствующей требованиям статьи 45 Федерального закона №44-ФЗ, или внесением денежных средств на указанный заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику. Способ обеспечения исполнения Контракта, срок действия банковской гарантии определяются в соответствии с требованиями Федерального закона №44-ФЗ участником закупки, с которым заключается Контракт, самостоятельно. При этом срок действия банковской гарантии должен превышать предусмотренный Контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой банковской гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Федерального закона №44-ФЗ.

5.2. Размер обеспечения исполнения контракта составляет 5% от цены, по которой заключается настоящий Контракт, что составляет 101718,40 рублей.

5.3. Если участником закупки, с которым заключается контракт, предложена цена контракта, которая на 25 и более процентов ниже начальной (максимальной) цены Контракта, Контракт заключается только после предоставления таким участником обеспечения исполнения Контракта в размере, превышающем в полтора раза размер обеспечения исполнения Контракта, указанный в п. 5.2. настоящего Контракта, что составляет 152577,60 рублей или информации, подтверждающей добросовестность такого участника в соответствии с частью 3 статьи 37 Федерального закона №44-ФЗ, с одновременным предоставлением таким участником обеспечения исполнения Контракта в размере обеспечения исполнения Контракта, указанном в п. 5.2. настоящего Контракта.

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

5.5. В банковскую гарантию включается условие о праве Заказчика на беспорочное списание денежных средств со счета гаранта, если гарантом в срок не более чем 5 рабочих дней не исполнено требование Заказчика об уплате денежной суммы по банковской гарантии, направленное до окончания срока действия банковской гарантии.

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

5.7. Возврат Заказчиком Исполнителю денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения Контракта, в том числе части этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения Контракта в соответствии с частями 7, 7.1 и 7.2 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ. При этом срок возврата Заказчиком Исполнителю таких денежных средств не должен превышать 15 дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом.

5.8. В случае если Исполнитель в ходе исполнения Контракта были нарушены обязательства, предусмотренные настоящим Контрактом, Заказчик возвращает обеспечение

в установленный п. 5.6. настоящего Контракта срок за вычетом суммы штрафных санкций, предусмотренных настоящим Контрактом.

5.9. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего банковскую гарантию в качестве обеспечения исполнения Контракта, лицензии на осуществление банковских операций предоставить новое обеспечение исполнения Контракта не позднее 1 месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона №44-ФЗ. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим пунктом, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с частью 7 статьи 34 Федерального закона №44-ФЗ.

5.10. В случае предоставления нового обеспечения исполнения Контракта в соответствии с частью 30 статьи 34, пунктом 9 части 1 статьи 95, частью 7 статьи 96 Федерального закона №44-ФЗ возврат банковской гарантии Заказчиком гаранту, предоставившему указанную банковскую гарантию, не осуществляется, взыскание по ней не производится.

5.11. Положения настоящего Контракта об обеспечении исполнения Контракта, включая положения о предоставлении такого обеспечения с учетом положений статьи 37 Федерального закона № 44-ФЗ, об обеспечении гарантийных обязательств не применяются в случаях указанных в части 8 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ.

## 6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему контракту Стороны несут предусмотренную действующим законодательством Российской Федерации ответственность.

Определение размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения Заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств Заказчиком, Исполнителем) производится в соответствии с Правилами определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем)), утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем)), о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063» (далее – Правила).

6.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в 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;

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



6.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным по результатам определения Исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона № 44-ФЗ, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены Контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

6.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом № 44-ФЗ), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном Правилами, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

а) в случае, если цена Контракта не превышает начальную (максимальную) цену Контракта:

10 процентов начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

б) в случае, если цена Контракта превышает начальную (максимальную) цену Контракта:

10 процентов цены Контракта, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов цены Контракта, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент цены Контракта, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

6.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в следующем порядке:

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

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

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

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

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

6.7. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

6.8. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

6.9. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня

устанавливается Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

6.10. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

6.11. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта (отдельного этапа исполнения Контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения Контракта) и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

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 31.12.2022, а в части возмещения убытков, выплаты неустойки – 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 частями 8 - 25 статьи 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

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 10 процентов или уменьшаются предусмотренные Контрактом объем оказываемой услуги не более чем на 10 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 10 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. До принятия такого решения Заказчик вправе провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций.

Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в случае нарушения Исполнителем в рамках оказания услуг действующих санитарно-эпидемиологических правил и норм в соответствии с условиями настоящего Контракта, в том числе при выявлении Заказчиком в ходе проведения проверки, указанной в п.п. 4.3.5 настоящего Контракта, несоответствий с действующими санитарно-эпидемиологическими

правилами и нормами производственных площадей Исполнителя и/или его Поставщиков по изготовлению полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности.

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 заявленной 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 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 3 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 30 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 15 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 15 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 № 44-ФЗ.

## 9. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

9.1. Настоящий Контракт заключен в электронной форме в порядке, предусмотренном статьей 83.2 Федерального Закона № 44-ФЗ. Дополнительно Стороны



вправе оформить настоящий Контракт в письменном виде в 2 (двух) экземплярах, по одному экземпляру для каждой из Сторон.

9.2. Все споры, связанные с выполнением условий настоящего Контракта, разрешаются путем направления письменных претензий одной стороной Контракта другой Стороне. Данная претензия должна быть рассмотрена в течение 30 дней со дня ее получения. В случае не достижения согласия, либо неполучения 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 по организации питания воспитанников в МДОУ ДС Дельфиненок р.п. Средняя Ахтуба.
- 10.5. Приложение № 5 – Сведения о наличии и отсутствии минимального перечня оборудования производственных помещений в столовой МДОУ ДС Дельфиненок р.п. Средняя Ахтуба согласно СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".
- 10.6. Приложение № 6 – График оказания услуг.

## 11. РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Заказчик:	Исполнитель:
<p>Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Дельфиненок» р.п. Средняя Ахтуба Среднеахтубинского район Волгоградской области (МДОУ ДС Дельфиненок р.п.Средняя Ахтуба) Адрес: 404143, Волгоградская область, Среднеахтубинский район, р.п. Средняя Ахтуба, улица Гагарина, 114. тел./факс 8 (84479) 5-19-45 ИНН:3428082148 КПП: 342801001 л/сч 1328К001301 ОТДЕЛЕНИЕ ВОЛГОГРАД БАНКА РОССИИ//УФК по Волгоградской области, г.Волгоград <b>Расчетный счет</b> 03231643186510002900 <b>Кор/сч</b> 40102810445370000021 <b>БИК</b> 011806101</p> <p>Заведующий</p> <p> /Пущина Н.С./ М.П.</p>	<p>Общество с ограниченной ответственностью «Венера»</p> <p>Адрес для почтовой корреспонденции: 400117, г. Волгоград, Бульвар 30-летия Победы, дом 39 Б, офис 19 ИНН/КПП 3445079459/344301001 ОГРН 1063460024022 р/сч 40702810201000013284 Банк Южный филиал ПАО «Промсвязьбанк» г. Волгоград Кор. счет 30101810100000000715 БИК 041806715 Телефон 8(8442) 48-31-53 E-mail: Venera-volg@mail.ru</p> <p>Директор</p> <p> /Погосова А.В./ М.П.</p>

Приложение № 1  
к Контракту № 2/22  
от 10.01.2022 г.

**МЕНЮ**  
(Прилагается)

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием детей раннего возраста 1-3 лет, 10,5-ти часовой режим функционирования

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г			
<b>Завтрак</b>						
КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ (ГЕРКУЛЕСОВАЯ) №168	130	4,9	5,2	21,9	158,2	168
ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0,2	0,0	10,0	41,7	393
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) №6	5	0,0	3,6	0,0	37,4	6
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46,0	ТТК №6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>352</b>	<b>6,6</b>	<b>8,9</b>	<b>41,6</b>	<b>283,3</b>	
<b>II Завтрак</b>						
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	150	0,1	0,1	17,4	71,8	372
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>150</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>17,4</b>	<b>71,8</b>	
<b>Обед</b>						
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, свекла отварная)	30	0,5	0,1	2,7	12,9	ТТК № 1,2,3,4,5
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ №135	150	1,1	2,3	6,6	53,8	135
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (ЗВАРИАНТ) №287	50	6,6	7,8	6,1	123,6	287
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ №205	110	4,2	3,5	26,3	157,0	205
КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	150	0,0	0,0	11,6	46,5	376
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10,0	47,4	ТТК №6
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	ТТК №7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>530</b>	<b>15,2</b>	<b>14,0</b>	<b>71,8</b>	<b>482,0</b>	
<b>Полдник</b>						
ПЕЧЕНЬЕ	30	2,4	3,0	23,1	184,2	
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	170	2,6	2,0	14,5	87,6	395
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>200</b>	<b>5,0</b>	<b>5,0</b>	<b>37,6</b>	<b>271,8</b>	
<b>Всего за день:</b>		<b>26,9</b>	<b>28,0</b>	<b>168,4</b>	<b>1 108,9</b>	

**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием детей раннего возраста 1-3 лет, 10,5-ти часовой режим функционирования**

2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ №174	130	3,5	6,4	26,7	183,8	174	2011
СЫР (ПОРЦИЙМИ) №7	5	1,2	1,5	0,0	17,7	7	2011
ЧАЙ С САХАРОМ №392	190/10	0,1	0,0	9,8	39,4	392	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46,0	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>355</b>	<b>6,3</b>	<b>8,0</b>	<b>46,2</b>	<b>286,9</b>		
<b>II Завтрак</b>							
СОК ФРУКТОВЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	73,5	399	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>180</b>	<b>0,9</b>	<b>0,2</b>	<b>17,7</b>	<b>73,5</b>		
<b>Обед</b>							
ЩОРЕ ИЗ МОРКОВИ ИЛИ СВЕКЛЫ (свекла) №324	30	0,5	1,1	3,2	25,8	324	2011
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ №67	150	1,2	3,0	5,4	53,7	67	2011
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ №256	50	6,6	5,0	3,0	89,3	256	2011
КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ №302	110	4,8	3,1	28,0	162,1	302	2011
КИСЕЛЬ ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА №381	150	0,2	0,1	20,6	84,0	381	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10,0	47,4	ТТК №6	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>530</b>	<b>16,1</b>	<b>12,6</b>	<b>78,7</b>	<b>503,1</b>		
<b>Полдник</b>							
БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ №2	20/5/10	5,6	1,6	10,5	117,4	2	2011
КОМПОТ ИЗ СУПЕННЫХ ФРУКТОВ (ИЗЮМ) №376	170	0,4	0,1	24,0	99,1	376	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>205</b>	<b>6,0</b>	<b>1,7</b>	<b>34,5</b>	<b>216,5</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>29,3</b>	<b>22,5</b>	<b>177,1</b>	<b>1 080,0</b>		



10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием детей раннего возраста 1-3 лет, 10,5-ти часовой режим функционирования

3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА ДРУЖБА С МАСЛОМ №175	130	3,5	4,3	23,1	148,5	175	2011
СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	5	1,2	1,5	0,0	17,7	7	2011
ЧАЙ С МОЛОКОМ №394	200	2,9	2,5	15,7	97,5	394	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	1,1	0,1	7,3	34,4	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>8,7</b>	<b>8,4</b>	<b>46,1</b>	<b>293,1</b>		
<b>II Завтрак</b>							
СОК ФРУКТОВЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	73,5	399	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>180</b>	<b>0,9</b>	<b>0,2</b>	<b>17,7</b>	<b>73,5</b>		
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, свекла отварная)	30	0,5	0,1	2,7	12,9	ТТК № 1,2,3,4,5	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПЮЙ (перловой) №80	150	1,3	1,7	10,1	60,9	80	2011
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ №289	130	10,8	13,8	11,7	214,0	289	2011
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	150	0,1	0,1	17,4	71,7	372	2004
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71,0	ТТК №6	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,0	0,3	12,7	61,2	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>520</b>	<b>17,0</b>	<b>16,2</b>	<b>69,7</b>	<b>491,7</b>		
<b>Полдник</b>							
ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	37,5	4,3	3,7	16,0	114,1	458	2011
КАКАО С МОЛОКОМ №397	170	3,3	2,8	15,7	105,9	397	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>207,5</b>	<b>7,6</b>	<b>6,5</b>	<b>31,7</b>	<b>220,0</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>34,2</b>	<b>31,3</b>	<b>165,2</b>	<b>1 078,3</b>		

**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием детей раннего возраста 1-3 лет, 10,5-ти часовой режим функционирования**

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) №6	5	0,0	3,6	0,0	37,4	6	2011
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ (МАННАЯ) №185	150	4,4	2,1	23,2	129,7	185	2011
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	180	2,8	2,2	15,4	92,8	395	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	1,1	0,1	7,3	34,4	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>8,3</b>	<b>8,0</b>	<b>45,9</b>	<b>293,3</b>		
<b>II Завтрак</b>							
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	150	0,1	0,1	17,4	71,8	372	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>150</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>17,4</b>	<b>71,8</b>		
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, свегла отварная)	30	0,5	0,1	2,7	12,9	ТТК № 1,2,3,4,5	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ №77	150	1,6	1,8	11,6	67,9	77	2011
ПЛОД ИЗ ПТИЦЫ №304	150	17,7	19,5	25,3	353,7	304	2011
КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	150	0,0	0,0	11,6	46,5	376	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	ТТК №6	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>540</b>	<b>24,2</b>	<b>21,8</b>	<b>79,8</b>	<b>616,5</b>		
<b>Полдник</b>							
БУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ №470	40	2,9	5,9	23,3	138,3	470	2011
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА №398	160	0,6	0,2	16,2	78,5	398	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>200</b>	<b>3,5</b>	<b>6,1</b>	<b>39,5</b>	<b>216,8</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>36,1</b>	<b>36,0</b>	<b>182,6</b>	<b>1 198,4</b>		

**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием детей раннего возраста 1-3 лет, 10,5-ти часовой режим функционирования**

**5 день**

Прим пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ №93	150	4,3	3,8	14,8	112,6	93	2011
БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ №2	30/5/15	2,3	3,7	24,2	143,8	2	2011
ЧАЙ С САХАРОМ №392	150/8	0,0	0,0	7,9	31,4	392	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>358</b>	<b>6,6</b>	<b>7,5</b>	<b>46,9</b>	<b>287,8</b>		
<b>II Завтрак</b>							
СОК ФРУКТОВЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	73,5	399	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>180</b>	<b>0,9</b>	<b>0,2</b>	<b>17,7</b>	<b>73,5</b>		
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, свекла отварная)	30	0,5	0,1	2,7	12,9	ТТК № 1,2,3,4,5	
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ №57	150	1,2	2,9	7,5	61,8	57	2011
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ №302	130	10,7	9,8	13,3	188,0	302	2011
КИСЕЛЬ ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА №381	150	0,2	0,1	20,6	84,0	381	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	ТТК №6	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>520</b>	<b>17,0</b>	<b>13,3</b>	<b>72,7</b>	<b>482,2</b>		
<b>Полдник</b>							
СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	5	1,1	1,5	0,0	17,7	7	2011
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) №6	5	0,0	3,7	0,1	37,4	6	2011
ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	160/10/5	0,2	0,0	8,9	37,1	393	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,6	0,2	15,1	71,0	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>215</b>	<b>3,9</b>	<b>5,4</b>	<b>24,1</b>	<b>163,2</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>28,4</b>	<b>26,4</b>	<b>161,4</b>	<b>1 006,7</b>		

**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием детей раннего возраста 1-3 лет, 10,5-ти часовой режим функционирования**

6 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА ДРУЖБА С МАСЛОМ №175	130	3,5	4,3	23,1	148,5	175	2011
СЫР (ТОРЦИЯМИ) №7	5	1,2	1,5	0,0	17,7	7	2011
ЧАЙ С МОЛОКОМ №394	200	2,9	2,5	15,7	97,5	394	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	1,1	0,1	7,3	34,4	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>8,7</b>	<b>8,4</b>	<b>46,1</b>	<b>292,3</b>		
<b>II Завтрак</b>							
СОК ФРУКТОВЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	73,5	399	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>180</b>	<b>0,9</b>	<b>0,2</b>	<b>17,7</b>	<b>73,5</b>		
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, свекла отварная)	30	0,5	0,1	2,7	12,9	ТТК № 1,2,3,4,5	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ №85	150/15	1,5	2,3	8,8	60,7	85	2011
ФРИКАДЕЛКИ ИЗ ПТИЦЫ №308	50	8,9	0,7	4,4	60,0	308	2011
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ №165	110	6,2	4,0	27,9	175,9	165	2011
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	150	0,1	0,1	17,4	71,7	372	2004
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10,0	47,4	ТТК №6	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>525</b>	<b>20,0</b>	<b>7,5</b>	<b>79,7</b>	<b>469,4</b>		
<b>Полдник</b>							
ПЕЧЕНЬЕ	30	2,4	3,0	23,1	184,2		
КАКАО С МОЛОКОМ №397	170	3,7	3,1	15,7	105,9	397	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>200</b>	<b>6,1</b>	<b>6,1</b>	<b>38,8</b>	<b>290,1</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>35,7</b>	<b>22,2</b>	<b>182,3</b>	<b>1 125,3</b>		

**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием детей раннего возраста 1-3 лет, 10,5-ти часовой режим функционирования**

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ (МАННАЯ) №185	150	4,4	2,1	23,2	129,7	185	2011
ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	150/8/5	0,1	0,0	8,1	33,2	393	2011
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) №6	5	0,0	3,6	0,0	37,4	6	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>358</b>	<b>7,5</b>	<b>5,9</b>	<b>50,8</b>	<b>292,2</b>		
<b>II Завтрак</b>							
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	150	0,1	0,1	17,4	71,8	372	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>150</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>17,4</b>	<b>71,8</b>		
<b>Обед</b>							
ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ ИЛИ СВЕКЛЫ (свекла) №324	30	0,5	1,1	3,2	25,8	324	2011
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ №67	150	1,2	3,0	5,4	53,7	67	2011
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ №305	50	8,2	8,3	8,2	141,2	305	2011
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ №205	110	4,2	3,5	26,3	157,0	205	2011
КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	180	0,0	0,0	14,0	55,8	376	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	ТТК №6	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>580</b>	<b>18,5</b>	<b>16,3</b>	<b>85,7</b>	<b>569,0</b>		
<b>Полдник</b>							
БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ №2	20/5/10	5,6	1,6	10,5	117,4	2	2011
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	170	2,6	2,1	14,5	87,6	395	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>205</b>	<b>8,2</b>	<b>3,7</b>	<b>25,0</b>	<b>205,0</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>34,3</b>	<b>26,0</b>	<b>178,9</b>	<b>1 138,0</b>		

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием детей раннего возраста 1-3 лет, 10,5-ти часовой режим функционирования

8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
КАША вязкая молочная (ТЕРКУЛЕСОВАЯ) №168	130	4,9	5,2	21,9	158,2	168	2011
СЫР (ПОРЦИЙМИ) №7	5	1,2	1,5	0,0	17,7	7	2011
ЧАЙ С САХАРОМ №392	190/10	0,1	0,0	9,8	39,4	392	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	68,9	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>365</b>	<b>8,4</b>	<b>6,9</b>	<b>46,3</b>	<b>284,2</b>		
<b>II Завтрак</b>							
СОК ФРУКТОВЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	73,5	399	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>180</b>	<b>0,9</b>	<b>0,2</b>	<b>17,7</b>	<b>73,5</b>		
<b>Обед</b>							
ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ (МОРКОВНАЯ) №54	50	1,1	2,4	5,7	50,8	54	2011
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ №77	150	1,6	1,8	11,6	67,9	77	2011
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ №302	150	12,5	11,5	15,1	216,6	302	2011
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА №383	150	0,1	0,0	21,1	84,8	383	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10,0	47,4	ТТК №6	
ХЛЕБ РУЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>540</b>	<b>18,1</b>	<b>16,0</b>	<b>72,0</b>	<b>508,3</b>		
<b>Полдник</b>							
БУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ №470	40	2,9	5,9	23,2	138,3	470	2011
КОМПОТ ИЗ СУШЕННЫХ ФРУКТОВ (ИЗЮМ) №376	170	0,4	0,1	24,0	99,1	376	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>210</b>	<b>3,3</b>	<b>6,0</b>	<b>47,2</b>	<b>237,4</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>30,7</b>	<b>29,1</b>	<b>183,2</b>	<b>1 103,4</b>		

обеспечения горячим питанием детей раннего возраста 1-3 лет, 10,5-ти часовой режим функционирования

9 день

наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
РИСА И ПШЕНА ДРУЖБА С	130	3,5	4,3	22,8	147,4	175	2011
	5	1,2	1,5	0,0	17,7	7	2011
	200	2,9	2,5	15,7	97,5	394	2011
	15	1,1	0,1	7,3	34,4	ТТК №6	
	<b>350</b>	<b>8,7</b>	<b>8,4</b>	<b>45,8</b>	<b>294,0</b>		
<b>II Завтрак</b>							
	180	0,9	0,2	17,7	73,5	399	2011
	<b>180</b>	<b>0,9</b>	<b>0,2</b>	<b>17,7</b>	<b>73,5</b>		
<b>Обед</b>							
Омлет свежий, капуста квашеная,	30	0,5	0,1	2,7	12,9	ТТК № 1,2,3,4,5	
ЛМИ №85	150/15	1,5	2,3	8,8	60,7	85	2011
	130	10,8	13,8	11,7	214,0	289	2011
ИКА №398	150	0,5	0,2	15,1	73,6	398	2011
	20	1,5	0,1	10,0	47,4	ТТК №6	
	20	1,3	0,2	8,5	40,8	ТТК №7	
	<b>515</b>	<b>16,1</b>	<b>16,7</b>	<b>56,8</b>	<b>449,4</b>		
<b>Полдник</b>							
	37,5	4,3	3,7	16,0	114,1	458	2011
	170	3,3	2,8	15,7	105,9	397	2011
	<b>207,5</b>	<b>7,6</b>	<b>6,5</b>	<b>31,7</b>	<b>220,0</b>		
		<b>33,3</b>	<b>31,8</b>	<b>152,0</b>	<b>1 036,9</b>		

**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием детей раннего возраста 1-3 лет, 10,5-ти часовой режим функционирования**

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ №93	140	4,0	3,6	13,8	104,8	93	2011
БУТЕРБРОД С СЫРОМ №3	20/5/5	2,7	5,2	9,7	101,1	3	2011
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	180	2,8	2,2	15,4	92,8	395	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>9,5</b>	<b>11,0</b>	<b>38,9</b>	<b>293,7</b>		
<b>II Завтрак</b>							
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	150	0,1	0,1	17,4	71,8	372	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>150</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>17,4</b>	<b>71,8</b>		
<b>Обед</b>							
ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ (МОРКОВНАЯ) №54	30	0,7	1,5	3,4	30,4	54	2011
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ №57	150	1,2	2,9	7,5	61,8	57	2011
КОТЛЕТЫ ИЛИ ВИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ №255	50	6,9	2,7	4,8	74,1	255	2011
КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ №302	110	4,8	3,1	28,0	162,1	302	2011
КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ПЛОДОВ №376	150	0,0	0,0	11,6	46,5	376	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10,0	47,4	ТТК №6	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>530</b>	<b>16,4</b>	<b>10,5</b>	<b>73,8</b>	<b>463,1</b>		
<b>Полдник</b>							
СЫР (ТОРЦИЯМИ) №7	5	1,1	1,5	0,0	17,7	7	2011
МАСЛО (ТОРЦИЯМИ) №6	5	0,0	3,7	0,1	37,4	6	2011
ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	160/10/5	0,2	0,0	8,9	37,1	393	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,6	0,2	15,1	71,0	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>215</b>	<b>3,9</b>	<b>5,4</b>	<b>24,1</b>	<b>163,2</b>		



**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием детей раннего возраста 1-3 лет, 10,5-ти часовой режим функционирования**

<b>Всего за день:</b>	<b>29,9</b>	<b>27,0</b>	<b>154,2</b>	<b>991,8</b>
-----------------------	-------------	-------------	--------------	--------------

**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием детей раннего возраста 1-3 лет, 10,5-ти часовой режим функционирования**

**ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ**

<b>Итого</b>	<b>б</b>	<b>ж</b>	<b>уг</b>	<b>ккал</b>
<b>Итого за период</b>	<b>262,6</b>	<b>229,8</b>	<b>1 359,8</b>	<b>8 678,4</b>
<b>Среднее значение за период</b>	<b>26,3</b>	<b>23,0</b>	<b>136,0</b>	<b>867,9</b>

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Делта принт, 2011. - 584с.

Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапиной. - М.: Хлебпродлинформ, 2004. - 640с.

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: Делта принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием детей дошкольного возраста 3-7 лет, 10,5-ти часовой режим функционирования

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ (ГЕРКУЛЕСОВАЯ) №168	160	6,0	6,5	27,1	195,9	168	2011
ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0,2	0,0	10,0	41,7	393	2011
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) №6	5	0,0	3,6	0,0	37,4	6	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>402</b>	<b>9,2</b>	<b>10,3</b>	<b>56,6</b>	<b>366,9</b>		
<b>II Завтрак</b>							
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	180	0,1	0,1	20,9	86,0	372	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>180</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>20,9</b>	<b>86,0</b>		
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, свекла отварная)	50	0,8	0,2	4,5	21,5	ТТК № 1,2,3,4,5	
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ №135	200	1,5	3,0	8,8	71,7	135	2004
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (2 ВАРИАНТ) №287	70	9,3	10,9	8,5	173,0	287	2011
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ №205	130	4,9	4,1	31,1	185,5	205	2011
КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	200	0,0	0,0	15,5	61,9	376	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	ТТК №6	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17,0	81,6	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>730</b>	<b>22,2</b>	<b>18,8</b>	<b>105,5</b>	<b>689,9</b>		
<b>Полдник</b>							
ПЕЧЕНЬЕ	50	4,0	5,0	38,5	307,0		
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	200	3,1	2,4	17,0	102,5	395	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>250</b>	<b>7,1</b>	<b>7,4</b>	<b>55,5</b>	<b>409,5</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>38,6</b>	<b>36,6</b>	<b>238,5</b>	<b>1 552,3</b>		

**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием детей дошкольного возраста 3-7 лет, 10,5-ти часовой режим функционирования**

2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ №174	160	4,4	7,7	33,0	227,6	174	2011
СЫР (ТОРЦИЯМИ) №7	5	1,2	1,5	0,0	17,7	7	2011
ЧАЙ С САХАРОМ №392	190/10	0,1	0,0	9,8	39,4	392	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,6	0,2	17,1	80,4	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>400</b>	<b>8,3</b>	<b>9,4</b>	<b>59,9</b>	<b>365,1</b>		
<b>II Завтрак</b>							
СОК ФРУКТОВЫЙ №399	200	1,0	0,2	19,6	85,5	399	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>200</b>	<b>1,0</b>	<b>0,2</b>	<b>19,6</b>	<b>85,5</b>		
<b>Обед</b>							
ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ ИЛИ СВЕКЛЫ (свекла) №324	50	0,8	1,8	5,3	43,1	324	2011
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ №67	180	1,3	3,6	6,4	64,5	67	2011
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ №256	70	9,2	7,0	4,2	125,0	256	2011
КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ №302	130	5,6	3,7	33,1	191,9	302	2011
КИСЕЛЬ ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА №381	200	0,2	0,1	27,5	112,0	381	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	ТТК №6	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>690</b>	<b>21,5</b>	<b>16,5</b>	<b>105,1</b>	<b>672,0</b>		
<b>Полдник</b>							
БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ №2	40/10/20	11,2	3,1	21,0	187,0	2	2011
КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ (ИЗЮМ) №376	180	0,5	0,5	25,5	104,8	376	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>250</b>	<b>11,7</b>	<b>3,6</b>	<b>46,5</b>	<b>291,8</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>42,5</b>	<b>29,7</b>	<b>231,1</b>	<b>1 414,4</b>		

**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием детей дошкольного возраста 3-7 лет, 10,5-ти часовой режим функционирования**

3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ репеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г			
<b>Завтрак</b>						
КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА ДРУЖБА С МАСЛОМ №175	160	4,3	5,0	28,0	178,5	2011
СЫР (ПОРЦИЙМИ) №7	5	1,2	1,5	0,0	17,7	2011
ЧАЙ С МОЛОКОМ №394	200	2,9	2,5	15,7	97,5	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,6	0,2	17,1	80,4	ТТК №6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>400</b>	<b>11,0</b>	<b>9,2</b>	<b>60,8</b>	<b>374,1</b>	
<b>II Завтрак</b>						
СОК ФРУКТОВЫЙ №399	200	1,0	0,2	19,6	85,5	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>200</b>	<b>1,0</b>	<b>0,2</b>	<b>19,6</b>	<b>85,5</b>	
<b>Обед</b>						
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, свекла отварная)	50	0,8	0,2	4,5	21,5	ТТК № 1,2,3,4,5
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПКОЙ (перловой) №80	180	1,8	2,0	12,2	74,3	80
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ №289	200	16,2	21,0	18,2	327,1	289
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	200	0,1	0,1	23,2	95,6	372
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	ТТК №6
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	ТТК №7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>690</b>	<b>23,3</b>	<b>23,7</b>	<b>86,7</b>	<b>654,0</b>	
<b>Полдник</b>						
КАКАО С МОЛОКОМ №397	180	3,5	3,0	17,6	100,1	397
ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	75	8,5	7,3	31,9	228,1	458
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>255</b>	<b>12,0</b>	<b>10,3</b>	<b>49,5</b>	<b>328,2</b>	
<b>Всего за день:</b>		<b>47,3</b>	<b>43,4</b>	<b>216,6</b>	<b>1 441,8</b>	

**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием детей дошкольного возраста 3-7 лет, 10,5-ти часовой режим функционирования**

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ (МАННАЯ) №185	160	4,9	2,2	25,1	139,7	185	2011
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	200	3,1	2,4	17,0	102,5	395	2011
МАСЛО (ТОРЦИЯМИД) №6	5	0,0	3,6	0,0	37,4	6	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>405</b>	<b>11,0</b>	<b>8,4</b>	<b>61,6</b>	<b>371,5</b>		
<b>II Завтрак</b>							
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛЮДОВ №372	180	0,1	0,1	20,9	86,0	372	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>180</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>20,9</b>	<b>86,0</b>		
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, свекла отварная)	50	0,8	0,2	4,5	21,5	ТТК № 1,2,3,4,5	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ №77	200	1,9	2,3	15,6	90,6	77	2011
ПЛОД ИЗ ПТИЦЫ №304	180	21,2	23,4	30,4	424,4	304	2011
КОМПОТ ИЗ СУШЕННЫХ ФРУКТОВ №376	200	0,0	0,0	15,5	112,0	376	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	ТТК №6	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,0	0,3	12,7	61,2	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>700</b>	<b>29,0</b>	<b>26,4</b>	<b>98,8</b>	<b>754,3</b>		
<b>Полдник</b>							
БУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ №470	50	3,6	7,4	28,1	197,0	351	2011
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА №398	200	0,7	0,3	20,2	98,1	398	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>250</b>	<b>4,3</b>	<b>7,7</b>	<b>48,3</b>	<b>295,1</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>44,4</b>	<b>42,6</b>	<b>229,6</b>	<b>1 506,9</b>		

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием детей дошкольного возраста 3-7 лет, 10,5-ти часовой режим функционирования

5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ №93	200/2	5,8	5,1	19,7	149,9	93	2011
БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ №2	30/8/20	2,3	5,8	27,5	178,4	2	2011
ЧАЙ С САХАРОМ №392	190/10	0,1	0,0	9,8	39,4	392	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>460</b>	<b>8,2</b>	<b>10,9</b>	<b>57,0</b>	<b>367,7</b>		
<b>II Завтрак</b>							
СОК ФРУКТОВЫЙ №399	200	1,0	0,2	19,6	85,5	399	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>200</b>	<b>1,0</b>	<b>0,2</b>	<b>19,6</b>	<b>85,5</b>		
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, свекла отварная)	50	0,8	0,2	4,5	21,5	ТТК № 1,2,3,4,5	2011
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ №57	180	1,4	3,6	8,8	74,3	57	2011
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ №302	150	12,3	11,4	15,2	216,9	302	2011
КИСЕЛЬ ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА №381	200	0,2	0,1	27,5	112,0	381	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	ТТК №6	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17,0	81,6	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>660</b>	<b>20,4</b>	<b>15,9</b>	<b>93,1</b>	<b>601,1</b>		
<b>Полдник</b>							
СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	10	2,2	2,9	0,0	35,3	7	2011
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) №6	10	0,1	7,3	0,1	74,8	6	2011
ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0,2	0,0	10,0	41,7	393	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>257</b>	<b>5,6</b>	<b>10,4</b>	<b>30,2</b>	<b>246,5</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>35,2</b>	<b>37,4</b>	<b>199,9</b>	<b>1 300,8</b>		

**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием детей дошкольного возраста 3-7 лет, 10,5-ти часовой режим функционирования**

6 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
КАША ВЯЗАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА ДРУЖБА С МАСЛОМ №175	160	4,3	5,0	28,0	178,5	175	2011
СЫР (ТОРЦИЯМИ) №7	5	1,2	1,5	0,0	17,7	7	2011
ЧАЙ С МОЛОКОМ №394	200	3,0	2,5	15,6	97,3	394	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,6	0,2	17,1	80,4	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>400</b>	<b>11,1</b>	<b>9,2</b>	<b>60,7</b>	<b>373,9</b>		
<b>II Завтрак</b>							
СОК ФРУКТОВЫЙ №399	200	1,0	0,2	19,6	85,5	399	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>200</b>	<b>1,0</b>	<b>0,2</b>	<b>19,6</b>	<b>85,5</b>		
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, свекла отварная)	50	0,8	0,2	4,5	21,5	ТТК № 1,2,3,4,5	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ №85	200/20	1,8	3,1	11,7	82,7	85	2011
ФРИКАДЕЛКИ ИЗ ПТИЦЫ №308	70	12,5	1,0	6,2	84,0	308	2011
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ №165	130	7,3	4,8	33,0	208,3	165	2011
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	200	0,1	0,1	23,2	95,6	372	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	ТТК №6	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>730</b>	<b>26,9</b>	<b>9,6</b>	<b>107,2</b>	<b>627,6</b>		
<b>Полдник</b>							
ПЕЧЕНЬЕ	50	4,0	5,0	38,5	307,0		
КАКАО С МОЛОКОМ №397	200	3,9	3,3	16,6	112,1	397	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>250</b>	<b>7,9</b>	<b>8,3</b>	<b>55,1</b>	<b>419,1</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>46,9</b>	<b>27,3</b>	<b>242,6</b>	<b>1 506,1</b>		



**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием детей дошкольного возраста 3-7 лет, 10,5-ти часовой режим функционирования**

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ (МАННАЯ) №185	200	6,1	2,9	31,0	173,8	185	2011
ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0,2	0,0	10,0	41,7	393	2011
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) №6	8	0,0	5,8	0,1	59,8	6	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>445</b>	<b>9,3</b>	<b>8,9</b>	<b>60,6</b>	<b>367,2</b>		
<b>II Завтрак</b>							
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	180	0,1	0,1	20,9	86,0	372	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>180</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>20,9</b>	<b>86,0</b>		
<b>Обед</b>							
ПОРЕ ИЗ МОРКОВИ ИЛИ СВЕКЛЫ (свекла) №324	50	0,8	1,8	5,3	42,8	324	2011
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ №67	200	1,5	4,0	7,2	71,6	67	2011
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ №305	70	11,5	11,6	11,5	197,7	305	2011
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ №205	130	4,9	4,1	31,1	185,5	205	2011
КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	200	0,0	0,0	15,5	61,9	376	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,3	25,1	118,4	ТТК №6	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17,0	81,6	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>745</b>	<b>25,1</b>	<b>22,2</b>	<b>112,7</b>	<b>759,5</b>		
<b>Полдник</b>							
БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ №2	40/10/20	11,3	3,1	21,0	187,0	2	2011
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	180	2,8	2,2	15,3	92,3	395	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>250</b>	<b>14,1</b>	<b>5,3</b>	<b>36,3</b>	<b>279,3</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>48,6</b>	<b>36,5</b>	<b>230,5</b>	<b>1 492,0</b>		

**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием детей дошкольного возраста 3-7 лет, 10,5-ти часовой режим функционирования**

8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ (ТЕРКУЛЕСОВАЯ) №168	170	6,4	7,0	28,9	208,8	168	2011
СЫР (ПОРЦИЙМИ) №7	5	1,2	1,5	0,0	17,7	7	2011
ЧАЙ С САХАРОМ №392	190/10	0,1	0,0	9,8	39,4	392	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>415</b>	<b>10,7</b>	<b>8,7</b>	<b>58,2</b>	<b>357,8</b>		
<b>II Завтрак</b>							
СОК ФРУКТОВЫЙ №399	200	1,0	0,2	19,6	85,5	399	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>200</b>	<b>1,0</b>	<b>0,2</b>	<b>19,6</b>	<b>85,5</b>		
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, свекла отварная)	50	0,8	0,2	4,5	21,5	ТТК № 1,2,3,4,5	
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ №135	180	1,4	2,7	7,9	64,5	135	2004
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ №302	180	14,8	13,7	18,3	260,3	302	2011
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА №383	180	0,1	0,0	25,5	101,7	383	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	ТТК №6	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17,0	81,6	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>670</b>	<b>22,8</b>	<b>17,2</b>	<b>93,3</b>	<b>624,3</b>		
<b>Полдник</b>							
БУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ №470	50	3,6	7,4	28,1	197,0	351	2011
КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ (ИЗЮМ) №376	200	0,5	0,5	28,3	116,4	376	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>250</b>	<b>4,1</b>	<b>7,9</b>	<b>56,4</b>	<b>313,4</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>38,6</b>	<b>34,0</b>	<b>227,5</b>	<b>1 381,0</b>		

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием детей дошкольного возраста 3-7 лет, 10,5-ти часовой режим функционирования

9 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА ДРУЖБА С МАСЛОМ №175	170	4,6	5,3	29,6	189,0	175	2011
БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ №2	20/5/5	1,5	3,6	12,9	95,2	2	2011
ЧАЙ С МОЛОКОМ №394	200	2,9	2,5	15,7	97,5	394	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>400</b>	<b>9,0</b>	<b>11,4</b>	<b>58,2</b>	<b>377,1</b>		
<b>II Завтрак</b>							
СОК ФРУКТОВЫЙ №399	200	1,0	0,2	19,6	85,5	399	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>200</b>	<b>1,0</b>	<b>0,2</b>	<b>19,6</b>	<b>85,5</b>		
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, свекла отварная)	50	0,8	0,2	4,5	21,5	ТТК № 1,2,3,4,5	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ №85	200/20	1,8	3,1	11,7	82,7	85	2011
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ №289	180	14,6	18,9	16,4	294,4	289	2011
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА №398	200	0,7	0,3	20,1	98,1	398	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10,0	47,4	ТТК №6	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>650</b>	<b>23,1</b>	<b>23,4</b>	<b>70,1</b>	<b>598,0</b>		
<b>Полдник</b>							
ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	75	8,5	7,3	31,9	228,1	458	2011
КАКАО С МОЛОКОМ №397	180	3,5	3,0	17,6	100,1	397	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>255</b>	<b>12,0</b>	<b>10,3</b>	<b>49,5</b>	<b>328,2</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>45,1</b>	<b>45,3</b>	<b>197,4</b>	<b>1 388,8</b>		

**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием детей дошкольного возраста 3-7 лет, 10,5-ти часовой режим функционирования**

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ №93	180/2	5,2	4,6	17,7	134,6	93	2011
БУТЕРБРОД С СЫРОМ №3	30/5/10	4,4	6,7	14,6	141,6	3	2011
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	180	2,8	2,2	15,2	92,1	395	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>407</b>	<b>12,4</b>	<b>13,5</b>	<b>47,5</b>	<b>368,3</b>		
<b>II Завтрак</b>							
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	180	0,1	0,1	20,9	86,0	372	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>180</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>20,9</b>	<b>86,0</b>		
<b>Обед</b>							
ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ (МОРКОВНАЯ) №54	50	1,1	2,4	5,7	50,4	54	2011
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ №57	180	1,4	3,6	8,8	74,3	57	2011
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ №255	70	9,5	4,0	6,7	103,9	255	2011
КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ №302	130	5,6	3,7	33,2	191,7	302	2011
КОМПОТ ИЗ СУШЕННЫХ ФРУКТОВ №376	180	0,0	0,0	15,5	61,9	376	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	ТТК №6	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>670</b>	<b>22,0</b>	<b>14,1</b>	<b>98,5</b>	<b>617,7</b>		
<b>Полдник</b>							
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) №6	5	0,0	3,7	0,0	37,4	6	2011
СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	10	2,2	2,9	0,0	35,3	7	2011
ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0,2	0,0	10,0	41,7	393	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>252</b>	<b>5,4</b>	<b>6,8</b>	<b>29,5</b>	<b>206,3</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>39,9</b>	<b>34,5</b>	<b>196,4</b>	<b>1 278,3</b>		

## 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием детей дошкольного возраста 3-7 лет, 10,5-ти часовой режим функционирования

### ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

	б	ж	уг	ккал
Итого				
Итого за период	427,1	367,3	2 210,1	14 262,4
Среднее значение за период	42,7	36,7	221,0	1426,2

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2011. - 584с.

Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.



Форма заявки

Заявка на "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2022 г.

Номер (наименование) группы	Дети в возрасте до 3 лет в учреждении с пребыванием		Дети в возрасте от 3 до 7 лет в учреждении с пребыванием	
	10,5 часов		10,5 часов	
<b>Итого:</b>				

Заказчик:

ЭЦП / Н.С.Пушина /

М.П.

Исполнитель:

ЭЦП /Погосова А.В./

М.П.

Форма Абонементной книжки

<p>Абонементная книжка</p> <p>Корешок</p> <p>Дата оказания услуг "___" _____ 20__ г.</p> <p>Заказчик: _____</p> <p>Исполнитель: _____ Услуги оказаны полностью, претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг Заказчик (имеет/не имеет - нужное указать)</p> <p>Комплект _____ руб. _____ кол-во сумма</p> <p>Комплект _____ руб. _____ кол-во сумма</p> <p>Итого оказано услуг на сумму: _____ цифрами _____ прописью</p> <p>Представитель Исполнителя _____ 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: _____ Услуги оказаны полностью, претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг Заказчик (имеет/не имеет - нужное указать)</p> <p>Комплект _____ руб. _____ кол-во сумма</p> <p>Комплект _____ руб. _____ кол-во сумма</p> <p>Итого оказано услуг на сумму: _____ цифрами _____ прописью</p> <p>Представитель Заказчика _____ подпись</p> <p>М.П.</p>
---	---

Заказчик: \_\_\_\_\_ / Н.С.Пущина /  
М.П.

Исполнитель: \_\_\_\_\_ /Погосова А.В./  
М.П.



**Расчет объема заказа и цены услуг на оказание услуг по организации питания воспитанников  
в МДОУ ДС Дельфиненок р.п. Средняя Ахтуба**

Наименование категории	Общее кол-во дето-дней	Стоимость питания в день на одного воспитанника, (руб.)	Цена услуги, (рублей)
1	2	3	6
Дети возраста до 3-х лет (ясли), 10,5 ч.	2761	114,00	314754,00
Дети возраста 3 -7 лет, 10,5 ч.	14573	118,00	1719614,00
<b>ИТОГО:</b>			<b>2034368,00</b>

Заказчик: \_\_\_\_\_ / Н.С.Пущина /  
М.П.

Исполнитель: \_\_\_\_\_ /Погосова А.В./  
М.П.

**Сведения о наличии и отсутствии минимального перечня оборудования производственных помещений в столовой образовательного учреждения согласно СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"**

в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад «Дельфиненок» р.п. Средняя Ахтуба (МДОУ ДС Дельфиненок р.п. Средняя Ахтуба)

№ п/п		Требования санитарных норм и правил к организации питания учащихся в школах.	_____
		<b>Площадь, в т.ч.:</b>	
		непроизводственная	
		производственная	33,2
		подсобное помещение	23,6
<b>1</b>	<b>наличие помещения</b>	<b><u>Столовая-догоготовочная</u></b>	
<b>1.1.</b>	<b>догоготовочный цех (холодный), оснащение:</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>наличие помещения</b>		
	<b>догоготовочный цех (горячий),</b>	*котел электрический	не имеется
*пароконвектомат (для приготовления вторых блюд и кулинарных изделий промышленного производства)		не имеется	
*плиты электрические		имеются	

	* духовой(жарочный) шкаф	не имеется
	* электрическая сковорода	имеется
	*термошуп	не имеется
	*протирочная машина или блендер	не имеется
	*мясорубка для готовой продукции	не имеется
	*электрический кипяtilьник	имеется
	*шкаф тепловой (для поддержания температуры разогретых готовых блюд и кулинарных изделий)	не имеется
	*холодильник производственный	имеется
	*холодильник для хранения суточных проб	имеется
	*холодильник низкотемпературный	не имеется
	*контрольные термометры для холодильного оборудования)	имеются
	*производственные столы (не менее двух) для сырой и готовой продукции	имеются
	*ванна производственная	не имеется
	*подставка под пароконвектомат	не имеется
	*тележка для пароконвектомата	не имеется
	*весы электронные настольные до 10кг	не имеются
	*набор необходимого кухонного инвентаря с соответствующей маркировкой	имеется
	*раковина для мытья рук	имеется
<b>наличие помещения</b>		
<b>- мясорыбный цех с местом для обработки яиц, оснащение:</b>	*мясорубка электрическая	имеется
	среднетемпературные и,при необходимости,низкотемпературные холодильные шкафы(в количестве,обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов)	не имеются
	*фаршемешалка	не имеется
	*котлетоформовочного автомата	не имеется
	*производственные столы не менее 3-х	имеются
	*ванны производственные для мяса, птицы, рыбы	имеется
	*емкости для обработки яиц	имеется
	*необходимый кухонный инвентарь с соответствующей маркировкой	имеется
	*весы электронные настольные до 10кг	не имеются
	*раковина для мытья рук	имеются
<b>наличие помещения</b>		

первичной обработки овощей).	*производственные (столы не менее 2-х)	имеются
	*картофелеочистительная и овощерезательная машина	имеются
	*холодильник	не имеется
	*раковина для мытья рук	имеется
наличие помещения		
вторичной обработки овощей).	*производственные (столы не менее 2-х)	
	моечные ванны не менее 2-х	
	универсальный механический привод или(и) овощерезательная машина,холодильник ,раковина для мытья рук.	
наличие помещения		
-мучной цех оснащение:	*производственные (столы не менее 2-х)	
	*тестомесильная машина	
	*контрольные весы	
	*пекарский шкаф	
	*стеллажи	
	*моечная ванна	
	*раковина для мытья рук	
	*просеиватель муки	
наличие помещения		
помещение для нарезки	*производственный стол	имеется
	*хлеборезательная машина	не имеется
	*шкафы для хранения хлеба	имеется
	*раковина для мытья рук	имеется
наличие помещения		
- 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		
		*перевдвижные тележки для посуды		
		*транспортер		
		*производственный стол		
		*кассеты для хранения столовых приборов		
		*контрольный термометр		
		*раковина для мытья рук		
		*мерные емкости для дозирования моющих и дезинфицирующих средств		
	<b>наличие помещения</b>			
- моечная кухонной посуды		*производственный стол	имеется	
		*ванна производственная 2-х секционная, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой	имеется	
		*стеллажи для хранения чистой посуды	имеется	
		*контрольный термометр	не имеется	
		*раковина для мытья рук	имеется	
		*мерные емкости для дозирования моющих и дезинфицирующих средств	не имеются	
1.2.		<b>Складские помещения:</b>		
	<b>наличие помещения</b>			
	- охлаждаемые камеры, оснащение		*среднетемпературные холодильники	
			*низкотемпературные холодильники	
			*стеллажи	
			*подтоварники	
			*контрольные термометры	
	<b>наличие помещения</b>			
	- кладовая для сыпучих продуктов,		*стеллажи	имеются
			*подтоварники	не имеются
		*емкости для продукции	имеются	
		*товарные весы	имеются	
		*психрометры	не имеются	

1.3.

наличие помещения	Вспомогательные помещения:	
посуды и инвентаря.	*шкаф для посуды и инвентаря	
	*стеллажи	
наличие помещения		
загрузочная, оснащена	*весы напольные	
	*производственный стол	
	*подтоварники	
наличие помещения	-моечная тары	
	*двухсекционная моечная ванна	
наличие помещения		
бытовые помещения для персонала, оснащение:	*душевая	
	*шкаф для раздельного хранения верхней одежды и специальной санитарной одежды	
	*стулья или скамейки	
	*зеркало	
	*унитаз	
	*раковина для мытья рук	
наличие помещения		
- кабинет заведующего производством,	*офисная мебель	
	*оргтехника	
	*укомплектованная аптечка для оказания первой медицинской помощи	
наличие помещения		

	технические помещения:	- помещение или место для хранения уборочного инвентаря. (Хранение уборочного инвентаря в производственных и складских помещениях не допускается!)	
		-помещение или место для хранения моющих и дезинфицирующих средств	
		- вентиляционная камера	
		- электро-щитовая	
		-место для хранения отходов	
1.4.	е по ме обеден ный зал:	- зал для приема пищи	
	- линия раздачи, оснащение:	*мармит для первых, вторых, третьих блюд	
		*холодильная витрина или охлаждаемый прилавок	
		*весы электронные настольные до 10кг	
		*стол производственный	
	- буфет		
	- конвейер (при наличии) или универсальные тележки и стол для сбора грязной посуды		
2	наличие помещения	<b><u>Буфет-раздаточная</u></b>	
2.1.	наличие помещения	<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	
		*электроплита	
		*холодильные шкафы не менее 2-х	
		- моечная столовой и кухонной посуды	
2.2.	наличие помещения	<b>Складские помещения:</b>	
		- кладовая для сухих продуктов	
2.3.	наличие помещения	<b>Вспомогательные помещения:</b>	

		- выделенное место для хранения личной и санитарной одежды оборудованное двусторчатым шкафом	
2.4.	наличие помещения	Технические помещения:	
		- электро-щитовая	
		-вентиляционная камера	
2.5.	наличие помещения	Обеденный зал:	
		- зал для приема пищи	
		- линия раздачи	
		- буфет	
		- конвейер (при наличии) или универсальные тележки и стол для сбора грязной посуды	

Заказчик: \_\_\_\_\_ /Н.С.Пуцина /  
 М.П.

Исполнитель: \_\_\_\_\_ /Погосова А.В./  
 М.П.



Приложение № 6  
к Контракту № 2/22  
от 10.01.2022 г.

### График оказания услуг

Наименование организации	Место оказания услуг	Срок оказания услуг	Вид услуг
МДОУ ДС Дельфиненок Средняя Ахтуба	р.п. Средняя Ахтуба, ул.Гагарина, 114	01.01.2022-30.06.2022	оказание услуг по организации питания воспитанников в МДОУ ДС Дельфиненок р.п. Средняя Ахтуба

Заказчик: Э/З/П /Н.С.Пущина/  
М.П.

Исполнитель: Э/З/П /Погосова А.В./  
М.П.



### Карточка электронного контракта

#### Процедура заключения электронного контракта № 03292000622210069900010

##### Основание заключения контракта

Номер извещения (приглашения)	0329200062221006990
Способ определения поставщика (подрядчика, исполнителя)	Конкурс с ограниченным участием в электронной форме
Идентификационный код закупки	213342808214834280100100030015629244
Реквизиты итогового протокола	Протокол подведения итогов конкурса с ограниченным участием в электронной форме от 21.12.2021 №ППИ1

##### Информация о заказчике

Наименование заказчика	МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД "ДЕЛЬФИНОК" Р.П. СРЕДНЯЯ АХТУБА СРЕДНЕАХТУБИНСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
Адрес	Российская Федерация, 404143, Волгоградская обл, Среднеахтубинский р-н, Средняя Ахтуба рп, УЛИЦА ГАГАРИНА, 114
ИНН	3428082148
КПП	342801001

##### Информация о поставщике

Вид	Юридическое лицо
Полное наименование поставщика	ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ВЕНЕРА"
ИНН	3445079459
КПП	344301001

##### Информация о контракте

Предмет контракта	Оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальных образовательных организациях Среднеахтубинского муниципального района Волгоградской области, реализующих программы дошкольного образования
Цена контракта	2034368.00
Валюта контракта	Российский рубль
Номер контракта	2/22
<b>Перечень прикрепленных документов</b>	<p>1 МДОУ ДС Дельфиненок р.п.Средняя Ахтуба_проект контракта...doc (МДОУ ДС Дельфиненок р.п.Средняя Ахтуба_проект контракта...doc - 342016)</p> <p>2 Меню Ахтуб 1-3 лет 10,5ч.xlsx (Меню Ахтуб 1-3 лет 10,5ч.xlsx -</p>



28106)

3 Меню Ахтуб 3-7 лет 10,5ч.xlsx (Меню Ахтуб 3-7 лет 10,5ч.xlsx - 28084)

4 Дельфиненок\_Расчет объема заказа на 2022год.xlsx  
(Дельфиненок\_Расчет объема заказа на 2022год.xlsx - 14770)



### Заключение контрактов по результатам электронных процедур

#### Параметры поиска

Номер контракта	Введите номер или часть номера контракта, номер процедуры заключения контракта
Наименование поставщика	Введите ИНН, наименование поставщика или часть наименования поставщика
Номер извещения (приглашения)	Введите № извещения 4-х символов для осуществления поиска
Способ определения поставщика	Выберите один или несколько способов определения поставщика
Дата размещения проекта контракта	с [ ] по [ ]
Дата заключения контракта	с [ ] по [ ]
Цена контракта	Минимальная цена [ ] Максимальная цена [ ]
Этап	Подготовка проекта контракта; Подписание поставщиком; Подписание заказчиком; Контракт заключен
<input type="checkbox"/> Получен протокол разногласий	

Вывести параметры поиска

Подготовка проекта контракта (0) Подписание поставщиком (0) Подписание заказчиком (0) Контракт заключен (2)

Выгрузить запись в Excel

**2 034 368,00**  
Российский рубль

**№ 03292000622210069900010**  
Контракт: № 2/22 от 27.12.2021  
Поставщик: ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ВЕНЕРА"  
ИКС: 213342808214834280100100030015629244  
Реализованы электронной процедурой: Контракт с ограниченным участием в электронной форме №032920006222100018990  
Дата размещения: 27.12.2021  
Обновил: 10.01.2022

Журнал событий





Подписанный победителем проект контракта

Размещено на ЭП  
Получено в ЕИС  
Действующая редакция

28.12.2021 13:44 (МСК)  
28.12.2021 13:44 (МСК)

МДОУ ДС Дельфиненок р.п.Средняя Ахтуба\_проект контракта...doc

Меню Ахтуб 1-3 лет 10,5ч.xlsx

Меню Ахтуб 3-7 лет 10,5ч.xlsx

Дельфиненок\_Расчет объема заказа на 2022год.xlsx

Проект контракта, подписанный победителем

Отмена процедуры заключения контракта

Информация отсутствует

Подписанный контракт

Размещено

10.01.2022 10:18 (МСК)

МДОУ ДС Дельфиненок р.п.Средняя Ахтуба\_проект контракта...doc

Меню Ахтуб 1-3 лет 10,5ч.xlsx

Меню Ахтуб 3-7 лет 10,5ч.xlsx

Дельфиненок\_Расчет объема заказа на 2022год.xlsx

Контракт № 2/22 от 10.01.2022

Закрыть

