

КОНТРАКТ № 130/1192/Д/1
НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА БАЗЕ МУНИЦИПАЛЬНЫХ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ ВОРОШИЛОВСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА
В УЧЕБНЫЙ ПЕРИОД 2026 ГОДА

г. Волгоград

«30» декабря 2025г.

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 130 Ворошиловского района Волгограда» (МОУ СШ № 130), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Черненко Ольги Николаевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «ВивоМаркет», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Тюриной Ксении Владимировны, 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. 5 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).

Идентификационный код закупки: 253344503055934450100100070000000000

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 по оказанию услуг по организации питания обучающихся на базе муниципального образовательного учреждения «Средняя школа № 130 Ворошиловского района Волгограда» (далее – МОУ СШ №130) в учебный период 2026 года.

1.3.1. В зависимости от режима (смены) обучения:

- дети 7-11 лет, обучающиеся в 1 смену по образовательным программам начального общего образования, обеспечиваются завтраками;

- дети 7-11 лет, обучающиеся во 2 смену по образовательным программам начального общего образования, обеспечиваются обедами;

- дети 7-11 лет с ограниченными возможностями здоровья (далее – дети с ОВЗ), дети-инвалиды, обучающиеся в 1 смену по адаптированным образовательным программам начального общего образования, обеспечиваются завтраками и полдниками;

- дети 7-11 лет с ОВЗ, дети-инвалиды, обучающиеся во 2 смену по адаптированным образовательным программам начального общего образования, обеспечиваются обедами и полдниками;

- дети 12-18 лет льготных категорий, определенных частью 2 статьи 46 Социального кодекса Волгоградской области от 31.12.2015 № 246-ОД, обучающиеся в 1 смену по образовательным программам основного общего или среднего общего образования, обеспечиваются завтраками;

- дети 12-18 лет льготных категорий, определенных частью 2 статьи 46 Социального кодекса Волгоградской области от 31.12.2015 № 246-ОД, обучающиеся во 2 смену по образовательным программам основного общего или среднего общего образования, обеспечиваются обедами;

- дети 12-18 лет с ОВЗ, дети-инвалиды обучающиеся в 1 смену по адаптированным образовательным программам основного общего или среднего общего образования, обеспечиваются завтраками и полдниками;

- дети 12-18 лет с ОВЗ, дети-инвалиды, обучающиеся во 2 смену по адаптированным образовательным программам основного общего или среднего общего образования, обеспечиваются обедами и полдниками.

1.4. Срок оказания услуг: с **12.01.2026 по 31.01.2026** согласно графику оказания услуг (Приложение № 6).

1.5. Место оказания услуг: по адресу в соответствии с графиком оказания услуг (Приложение № 6).

1.6. Изменение предмета Контракта не допускается.

2. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

2.1. Ежедневно Заказчик предоставляет Исполнителю (ответственному представителю Исполнителя) Заявку на питание на следующий день по форме, согласованной Сторонами (Приложение № 2).

2.2. Ежедневно по итогам оказания услуг за день Исполнитель заполняет Абонементную книжку (Приложение № 3). В Корешке талона и Талоне Абонементной книжки указывается фактическое количество обучающихся, получивших питание на определенную дату. Корешок талона подписывается Исполнителем (ответственным представителем Исполнителя) и остается у Заказчика. Талон подписывается Заказчиком и остается у Исполнителя.

2.3. На основании ежедневных Талонов, подписанных Заказчиком, в течение 10 рабочих дней месяца, следующего за отчетным, Исполнитель в течение 10 рабочих дней месяца, следующего за отчетным, составляет Акт оказанных услуг (далее – Акт) и передает Заказчику в 2-х экземплярах.

2.4. Акт должен содержать:

- ссылку на настоящий Контракт, дату составления Акта;

- место оказания услуг;

- наименования, объем и стоимость оказываемых услуг;

- указание недостатков или отсутствие таковых;

- фамилии и подписи уполномоченных представителей Сторон.

2.5. Заказчик в течение 3-х рабочих дней после получения вышеуказанного Акта обязан направить Исполнителю один экземпляр подписанного Акта или письменный мотивированный отказ от подписания такого Акта и перечень выявленных недостатков услуг с требованием об устранении недостатков в течение 2-х дней со дня получения Акта.

2.6. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных Контрактом в части их соответствия условиям Контракта, Заказчик вправе проводить 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 Российской Федерации.

2.7. 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 заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

2.8. При наличии технической возможности Стороны, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи» (далее – Федеральный закон № 63-ФЗ), используют электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

3. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

3.1. Цена Контракта обосновывается в Приложении № 4 к Контракту и составляет **283 105 (двести восемьдесят три тысячи сто пять) рублей 80 копеек** (НДС не облагается на основании п. 5 ч. 2 ст. 149 Налогового кодекса Российской Федерации).

3.2. Цена Контракта является твердой, не может изменяться в ходе исполнения Контракта, за исключением случаев, предусмотренных Контрактом и (или) законодательством Российской Федерации. По согласованию Сторон в ходе исполнения Контракта допускается снижение цены Контракта без изменения предусмотренного Контрактом объема услуг, качества оказываемых услуг и иных условий Контракта.

3.3. В 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.

3.4. Сумма неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с пунктами 5.8-5.11 настоящего Контракта, удерживается Заказчиком из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

3.5. Оплата по Контракту производится в следующем порядке:

3.5.1. Оплата осуществляется в рублях Российской Федерации.

3.5.2. Денежные средства, предусмотренные к оплате п. 3.1. настоящего Контракта, перечисляются на расчетный счет Исполнителя безналичным расчетом, по фактическому количеству расходов на организацию питания на основании Актов без авансового платежа. Расчет за оказанные услуги (часть услуг) осуществляется в течение 10 рабочих дней со дня подписания Заказчиком Акта.

3.6. **Источник финансирования: средства бюджетного учреждения (КВР 244).**

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. Сообщать 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. Предоставить Исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения (объектами муниципального недвижимого и движимого имущества Волгограда, закрепленными за Заказчиком на праве оперативного управления) в целях исполнения и на срок исполнения Контракта в соответствии с решением Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 № 49/1469 «Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда» безвозмездно.

4.1.6. В целях исполнения Контракта безвозмездно обеспечить Исполнителя электроэнергией, холодным и горячим водоснабжением, водоотведением, газоснабжением, отоплением, организовать вывоз отходов.

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 Исполнителя.

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 Заказчика.

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

4.1.11. Назначить ответственного для взаимодействия с Исполнителем.

4.1.12. Проводить работу по пропаганде гигиенических основ питания обучающихся.

4.1.13. Утверждать совместно с Исполнителем режим (график) питания обучающихся. При необходимости изменения утвержденного режима (графика) питания, Сторона ставит об этом в известность другую Сторону не позднее, чем за 2 дня.

4.1.14. 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).

4.1.15. При наличии технической возможности, руководствуясь Федеральным законом № 63-ФЗ, использовать электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

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

4.2. Исполнитель обязан:

4.2.1. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, в учебный период (далее - услуги) в установленные Заказчиком сроки и в установленных Заказчиком объемах.

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

4.2.3. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов:

- 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» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- 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»;

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

4.2.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями Заказчика и по согласованию с Заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания (далее – Меню).

4.2.4.1. Меню разрабатывать на основании примерного меню основного (организованного) питания, приведенного в Приложении № 1 к Контракту.

4.2.4.2. В процессе исполнения Контракта Меню может изменяться. В таком случае Исполнитель разрабатывает и по согласованию с Заказчиком утверждает измененное Меню.

4.2.5. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями Заказчика и по согласованию с Заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.

4.2.6. Утверждать по согласованию с Заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (далее – Лечебное меню), при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

4.2.6.1. Лечебное меню должно соответствовать представленным родителями (законными представителями) обучающегося утвержденному лечащим врачом набору продуктов в соответствии с заболеванием обучающегося.

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

4.2.8. Обеспечивать технологию приготовления пищи в соответствии с санитарными нормами и правилами, а в случае нарушения такой технологии, санитарных норм и правил или в случае неготовности пищи, блюдо допускать к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.2.9. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

4.2.10. Изготавливать продукцию общественного питания согласно технологическим документам, разработанным и утвержденным руководителем (уполномоченным им лицом) организации общественного питания и/или согласно карточек-раскладок, предоставленных Заказчиком, и/или согласно сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, сборников мучных, кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.

4.2.11. Производить приготовление пищи на производственных площадях МОУ и производственных площадях Исполнителя и в дни согласно Заявкам на питание по форме Приложения № 2 к Контракту. Исполнитель обязуется предоставить Заказчику допуск для проверки всех помещений согласно пункту 4.3.2 Контракта.

4.2.12. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

4.2.13. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

4.2.14. 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.

4.2.15. Нести ответственность за состояние транспорта, работу водителя-экспедитора и соблюдение им санитарно-эпидемиологических требований.

4.2.16. Обеспечивать качество продуктов питания, используемых для оказания услуг, в соответствии с нормами и требованиями системы сертификации ГОСТ, ТУ, СТО, гарантировать качество и безопасность поставляемых продуктов питания.

4.2.17. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее – пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). В случае необходимости, по требованию Заказчика предоставить в течение 5 рабочих дней все необходимые документы согласно действующему законодательству Российской Федерации.

4.2.18. Не допускать использование на пищеблоке продуктов с истекшими сроками годности и сроками хранения пищевых продуктов, а также продуктов с ненадлежащей маркировкой и (или) без маркировки.

4.2.19. Не допускать хранение на пищеблоке личных продуктов работников Исполнителя.

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

4.2.21. Обеспечивать контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании.

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

4.2.23. 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.

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

4.2.25. Соблюдать правила личной гигиены работников, осуществлять контроль за своевременным и обязательным прохождением обслуживающего персонала медицинских осмотров, обеспечивать наличие медицинских книжек согласно действующему законодательству. По требованию Заказчика предоставить перечень работников Исполнителя, допущенных к оказанию услуг по настоящему Контракту, с указанием сроков пройденного периодического медицинского осмотра.

4.2.26. Работники Исполнителя обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- соблюдать правила посещения санитарной комнаты;
- 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;
- соблюдать прочие требования, предусмотренные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.2.27. 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 катаром 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 ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей, согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

4.2.29. 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.).

4.2.30. Не допускать к оказанию услуг сотрудников, имеющих или имевших судимость, а также подвергавшихся уголовному преследованию по основаниям и в порядке, предусмотренными нормами трудового законодательства Российской Федерации.

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

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

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

4.2.34. 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.

4.2.35. Организовать дополнительное питание обучающихся через буфеты в условиях свободного выбора в соответствии с ассортиментным перечнем дополнительного питания.

4.2.36. При наличии технической возможности, руководствуясь Федеральным законом № 63-ФЗ, использовать электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

4.2.37. Возвратить сумму излишне полученных денежных средств в случае установления контролирующими органами фактов оплаты Заказчиком услуг сверх фактически оказанного объема услуг, использования при оказании услуг материалов, не предусмотренных сметами к Контракту, изменения способа оказания услуг при отсутствии соответствующих согласований с Заказчиком.

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;
- проверять помещения согласно пункту 4.2.11 Контракта на наличие и соответствие требованиям санитарии и гигиены, правилам и условиям хранения продуктов, в том числе на соответствие содержания предоставленных Исполнителем помещений, оборудования, инвентаря и другого имущества правилам.

4.3.3. Предъявлять Исполнителю обоснованные претензии по качеству услуг, оказываемых в рамках исполнения Контракта.

4.3.4. Проверять качество оказываемых услуг, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

4.3.6. Осуществлять проверку производственных площадей Исполнителя и/или его поставщиков по изготовлению полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности на предмет соблюдения действующих санитарно-эпидемиологических правил и норм. Заказчик имеет право без предупреждения Исполнителя осуществлять проверки по следующим основаниям:

- 1) перед заключением Контракта;
- 2) в случае смены Исполнителем собственных и/или арендованных производственных помещений, а также в случае смены Исполнителем поставщика полуфабрикатов (в случае отсутствия у Исполнителя производственных помещений для изготовления полуфабрикатов, указанных в настоящем Контракте);
- 3) в случае поступления жалобы на качество сырья от учащихся, родителей и иных заинтересованных третьих лиц;
- 4) раз в полгода независимо от отсутствия жалоб или смены Исполнителем поставщика полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности.

Все затраты по доставке проверяющих лиц от Заказчика несет Исполнитель.

По результатам такой проверки составляется акт Заказчика.

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 Российской Федерации.
- 4.4.3. Производить замену продуктов, согласно взаимозаменяемости продуктов в соответствии с требованиями Приложения № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласно действующему законодательству Российской Федерации 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.
- 4.4.5. Использовать в своей работе полуфабрикаты и/или полуфабрикаты высокой степени готовности в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

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

5.2. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафов, пеней), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

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

5.4. 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).

5.5. Пени начисляются 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 дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от неуплаченной в срок суммы.

5.6. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом.

5.7. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в соответствии с 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 – Постановление № 1042) в сумме 1 000,00 (одна тысяча) рублей.

5.8. 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).

5.9. Пени начисляются 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 1/300 действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Исполнителем.

5.10. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом.

5.11. Размер штрафа по каждому факту неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, устанавливается в соответствии с Постановлением № 1042 в сумме 10% цены Контракта (этапа).

5.12. Сумма неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с пунктами 5.8-5.11 настоящего Контракта, удерживается Заказчиком из суммы, подлежащей оплате Исполнителю в соответствии с пунктом 3.4 Контракта.

5.13. Уплата неустойки не освобождает Стороны от выполнения принятых ими обязательств по настоящему Контракту в период его действия.

5.14. Неустойки (штрафы, пени), начисленные Исполнителю, могут быть списаны Заказчиком в порядке и случаях, установленных Правилами списания сумм неустоек (штрафов, пеней), начисленных поставщику (подрядчику, исполнителю), но не списанных заказчиком в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязательств, предусмотренных контрактом, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 04.07.2018 № 783 «О списании начисленных поставщику (подрядчику, исполнителю), но не списанных заказчиком сумм неустоек (штрафов, пеней) в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязательств, предусмотренных контрактом».

6. СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНТРАКТА

6.1. Настоящий Контракт вступает в силу с момента его подписания Сторонами, действует по 31.12.2026, а в части возмещения убытков, выплаты неустоек – до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту.

7. УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

7.1. 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 статьей 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

7.2. Изменение существенных условий Контракта при его исполнении допускается по соглашению Сторон в следующих случаях:

- при снижении цены Контракта без изменения предусмотренных Контрактом объема услуги, качества оказываемой услуги и иных условий Контракта;

- если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем услуг не более чем на 10 процентов или уменьшается предусмотренный 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 предусмотренного Контрактом объема услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги;

- в случае уменьшения получателю бюджетных средств, предоставляющему субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидий, указанных в пункте 1 статьи 78.1 Бюджетного кодекса Российской Федерации, допускается изменение размера и (или) сроков оплаты и (или) объема товаров, работ, услуг.

7.3. 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.

7.3.1. Основания расторжения Контракта в связи с односторонним отказом от исполнения Контракта по инициативе Заказчика:

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

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

7.3.1.3. 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.

7.3.1.4. 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.

7.3.1.5. 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.

7.3.1.6. Неисполнения Исполнителем подпункта 4.2.11 Контракта.

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

7.3.2.1. 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.

7.4. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта не позднее чем в течение 3 рабочих дней с даты принятия указанного решения направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в Контракте, 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.

7.5. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу, и Контракт считается расторгнутым через 10 дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

7.6. 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.

7.7. 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, 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.

7.8. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через 10 дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

7.9. 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.

7.10. 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.

7.11. 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.

7.12. 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.

7.13. 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.

7.14. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случаях, предусмотренных частью 15 статьи 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

8.1. Настоящий Контракт заключен в 2 (двух) экземплярах, по одному экземпляру для каждой из Сторон.

8.2. 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 недостижения согласия, либо неполучения в установленный срок ответа на претензию, спор подлежит рассмотрению в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в Арбитражном суде Волгоградской области.

9. ПРИЛОЖЕНИЯ К НАСТОЯЩЕМУ КОНТРАКТУ

9.1. Приложение № 1 – Примерное меню основного (организованного) питания.

9.2. Приложение № 2 – Форма заявки на питание.

9.3. Приложение № 3 – Форма Абонементной книжки.

9.4. Приложение № 4 – Расчет объема заказа и цены услуг по организации питания обучающихся на базе МОУ СШ № 130 в учебный период 2026 года.

9.5. Приложение № 5 – Сведения о наличии и отсутствии минимального перечня оборудования производственных помещений в столовой МОУ СШ № 130 согласно СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

9.6. Приложение № 6 – График оказания услуг.

10. РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Заказчик:

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 130 Ворошиловского района Волгограда» (МОУ СШ № 130)

Юридический адрес: 400074, Россия, г. Волгоград, ул. Рабоче-Крестьянская, 38

Почтовый адрес: 400074, Россия, г. Волгоград, ул. Рабоче-Крестьянская, 38

ИНН 3445030559

КПП 344501001

ОГРН 1023403851844

ОКПО 10551669

ДЕПАРТАМЕНТ ФИНАНСОВ АДМИНИСТРАЦИИ

ВОЛГОГРАДА (МОУ СШ № 130)

л/с 20763003020; 21763003020

Телефон: 93-09-87

E-mail: school130@volgadmin.ru

Казначейский счет № 03234643187010002900

Банковский счет № 40102810445370000021

Наименование банка: ОКЦ № 4 ЮГУ Банка России/УФК по Волгоградской области г. Волгоград

БИК ТОФК: 011806101

Исполнитель:

Общество с ограниченной ответственностью «ВивоМаркет» (ООО «ВивоМаркет»)

Юридический адрес: 400059, г. Волгоград,

ул. им. Никитина, д. 2, литер Е, помещение №37

Почтовый адрес: 400059, г. Волгоград,

ул. им. Никитина, д. 2, литер Е, помещение №37

Телефон (факс) 8(906) 172-17-55

ИНН 3461061226

КПП 346101001

Наименование учреждения банка:

ВОЛГОГРАДСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ №8621 ПАО СБЕРБАНК

р/с 40702810511000042435

к/с 30101810100000000647

БИК 041806647

ОГРН 1163443082813

ОКПО 05895065

Директор



/Черненко О.Н./

М.П.

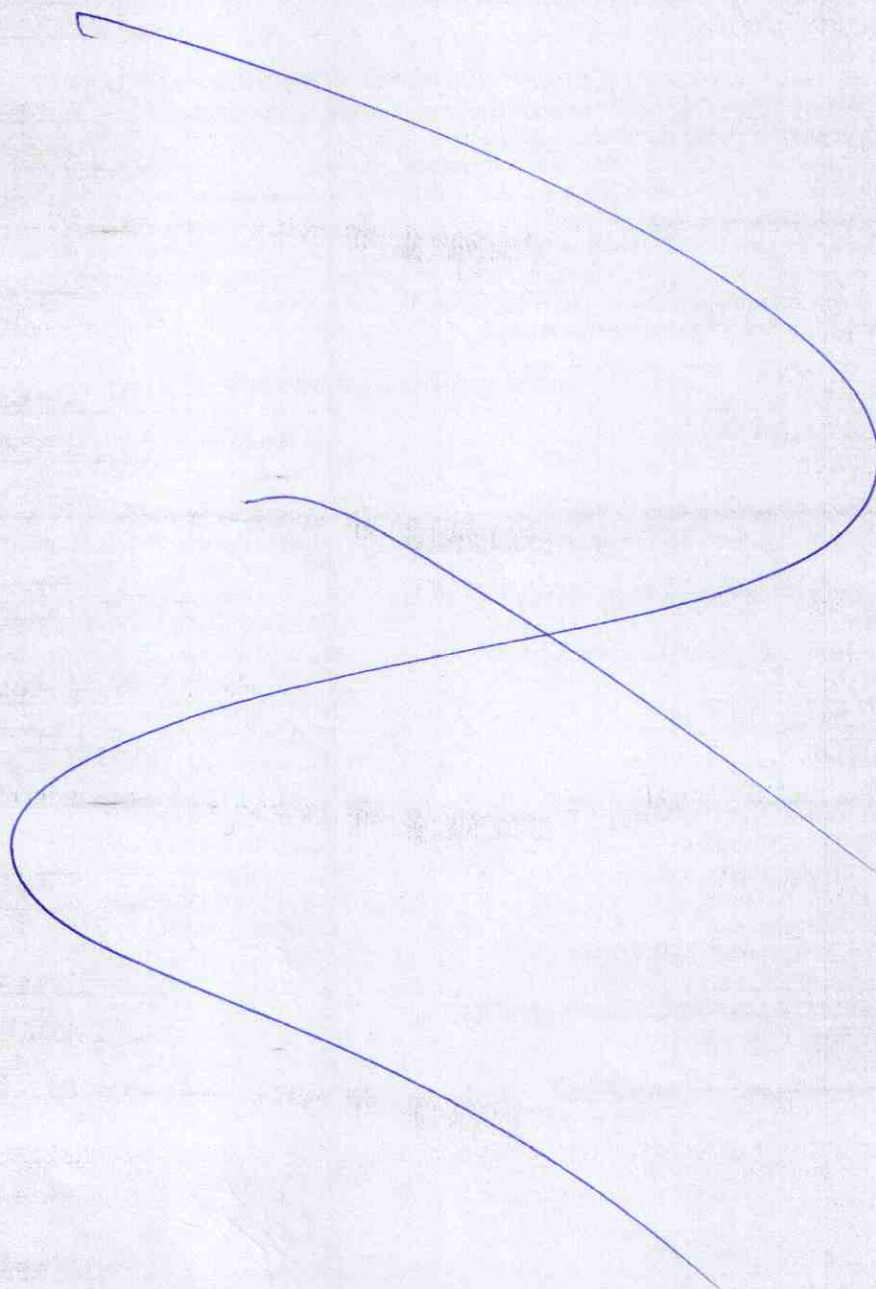
Директор



/Тюрина К.В./

М.П.

Примерное меню основного (организованного) питания
(прилагается отдельным файлом)



Форма заявки на питание _____
(дата)

Исполнитель: _____

Заказчик: МОУ СШ № 130

Номер и литера класса	Смена (в случае если все обучаю- щиеся не помеща- ются в столовой одновре- менно)	1-4 классы		5-11 классы	
		оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей- инвалидов	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся льготных категорий, определенных частью 2 статьи 46 Социального кодекса Волгоградской области от 31.12.2015 № 246-ОД	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей- инвалидов
Итого:					

Заявку принял представитель Исполнителя:

(должность)

(подпись) (расшифровка подписи)
М.П.

Заявку составил представитель Заказчика:

(должность)

(подпись) (расшифровка подписи)
М.П.

Заказчик:

М.П. /Черненко О.Н./

Исполнитель:

М.П. /Тюрина К.В./

Форма Абонементной книжки

Абонементная книжка Корешок талона	Абонементная книжка Талон
Дата оказания услуг «___»_____2026г.	Дата оказания услуг «___»_____2026г.
Заказчик: _____	Заказчик: _____
Исполнитель: _____	Исполнитель: _____
Услуги выполнены полностью, претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг Заказчик не имеет, в том числе:	Услуги выполнены полностью, претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг Заказчик не имеет, в том числе:
Комплект _____ руб. _____ кол-во цена сумма	Комплект _____ руб. _____ кол-во цена сумма
Комплект _____ руб. _____ кол-во цена сумма	Комплект _____ руб. _____ кол-во цена сумма
Комплект _____ руб. _____ кол-во цена сумма	Комплект _____ руб. _____ кол-во цена сумма
Комплект _____ руб. _____ кол-во цена сумма	Комплект _____ руб. _____ кол-во цена сумма
Комплект _____ руб. _____ кол-во цена сумма	Комплект _____ руб. _____ кол-во цена сумма
Итого оказано услуг на сумму: _____ цифрами прописью _____ _____	Итого оказано услуг на сумму: _____ цифрами прописью _____ _____
Представитель Исполнителя _____ подпись	Представитель Заказчика _____ подпись
М.П. (Штамп)	М.П.

Заказчик:

М.П.

/ Черненко О.Н./

Исполнитель:

М.П.

/ Тюрина К.В./

Расчет объема заказа и цены услуг по организации питания обучающихся на базе МОУ СШ № 130
в учебный период 2026 года

Наименование услуги	Код по ОКПД2	Стоимость услуги в день (руб.)	Количество дето-дней	Объем услуги (руб.)
оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование (1-4 классы)	56.29.20.120	135,14	1 245	168 249,30
оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся льготных категорий, определенных частью 2 статьи 46 Социального кодекса Волгоградской области от 31.12.2015 № 246-ОД, получающих основное общее и среднее общее образование (5-11 классы)	56.29.20.120	135,14	735	99 327,90
Итого по обучающимся, для которых организуется бесплатное горячее питание	x	135,14	1 980	267 577,20
оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, получающих начальное общее образование (1-4 классы)	56.29.20.120	172,54	15	2 588,10
оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, получающих основное общее и среднее общее образование (5-11 классы)	56.29.20.120	172,54	75	12 940,50
Итого по обучающимся, для которых организуется бесплатное двухразовое горячее питание	x	172,54	90	15 528,60
ВСЕГО				283 105,80

Заказчик:

М.П.

/ Черненко О.Н. /

Исполнитель:

М.П.

/ Тюрина К.В. /

Сведения о наличии и отсутствии минимального перечня оборудования производственных помещений в столовой
МОУ СШ № 130 согласно СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности
и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

№ п/п	наличие помещения	Требования санитарных норм и правил к организации питания учащихся в школах.	МОУ СШ № 130
		Площадь, в т.ч.:	95,80
		непроизводственная	76,60
		производственная	12,10
		подсобное помещение	7,10
1	наличие помещения	<u>Столовая-догоотовочная</u>	
1.1.		Производственные помещения:	
	- договорочный цех (холодный), оснащение:	*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	-
	наличие помещения		-
	- договорочный цех (горячий), оснащение:	*котел электрический	-
		*пароконвектомат (для приготовления вторых блюд и кулинарных изделий промышленного производства)	-
		*плиты электрические	-
		*духовой(жарочный) шкаф	-
		* электрическая сковорода	-
		*термошуп	-
		*протирачная машина или блендер	-

		*мясорубка для готовой продукции	-
		*электрический кипятильник	-
		*шкаф тепловой (для поддержания температуры разогретых 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	-
	наличие помещения		-
	мясорубный цех с местом для обработки яиц, оснащение:	*мясорубка электрическая	-
		среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы(в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов)	-
		*фаршемешалка	-
		*котлетоформовочного 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 помещения		-
	овощной цех (первичной обработки овощей). Оснащение:	*производственные (столы не менее 2-х)	-
		*картофеле -очистительная и овощерезательная машина	-

		*холодильник	-
		*раковина для мытья рук	-
	наличие помещения		-
-овощной цех (вторичной обработки овощей). Оснащение:		*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 хлеба		*производственный стол	-
		*хлебобрезательная машина	-
		*шкафы для хранения хлеба	-
		*раковина для мытья рук	-
	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	-
		*передвижные тележки для посуды	-
		*транспортёр	-
		*производственный стол	-
		*кассеты для хранения столовых приборов	-
		*контрольный термометр	-
		*раковина для мытья рук	-
		*мерные емкости для дозирования моющих и дезинфицирующих средств	-
	наличие помещения		-
	- 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.		Складские помещения:	
	наличие помещения		-
	- охлаждаемые камеры, оснащение	*среднетемпературные холодильники	-
		*низкотемпературные холодильники	-
		*стеллажи	-
		*подтоварники	-
		*контрольные термометры	-
	наличие помещения		-
	- кладовая для сыпучих продуктов, оснащение	*стеллажи	-
		*подтоварники	-
		*емкости для продукции	-
		*товарные весы	-
		*психрометры	-
1.3.	наличие помещения	Вспомогательные помещения:	
	я для посуды и инвентаря.	*шкаф для посуды и инвентаря	-

	*стеллажи	-
наличие помещения		-
загрузочная, оснащение:	*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, оснащение:	*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.	наличие помещения		-
	обеденный 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	<u>Буфет-раздаточная</u>	+
2.1.		Производственные помещения	+
		- 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	Складские помещения:	-
		- кладовая для сухих продуктов	-
2.3.	наличие помещения	Вспомогательные помещения:	+
		- выделенное место для хранения личной и санитарной одежды оборудованное двустворчатым 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:



/ Черненко О.Н. /

М.П.

Исполнитель:



/ Тюрина К.В. /

М.П.

График оказания услуг

Наименование МОУ	Место оказания услуг	Срок оказания услуг	Вид услуг
МОУ СШ № 130	Российская Федерация, обл Волгоградская, г.о. город-герой Волгоград, г Волгоград, ул Рабоче- Крестьянская, д. 38	с 12.01.2026 по 31.01.2026	организация бесплатного горячего питания обучающихся на базе МОУ в учебный период 2026 года

Заказчик:

М.П.



/ Черненко О.Н. /

Исполнитель:

М.П.



/ Тюрина К.В. /

МЕНЮ

Примерное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 лет
МОУ г.Волгограда

1 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак						
КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА ДРУЖБА С МАСЛОМ	200					Сборник рецептов или ТТК
БЛИНЧИКИ С МОЛОКОМ ЦЕЛЬНЫМ СГУЩЕННЫМ С САХАРОМ	90					Сборник рецептов или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ	200					Сборник рецептов или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	40					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	530	15,93	16,38	83,16	543,48	

2 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	2. Вариант Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак						
КОТЛЕТА ДОМАШНЯЯ	90					Сборник рецептов или ТТК
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	160					Сборник рецептов или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200					Сборник рецептов или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	50					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	500	19,75	16,80	74,58	529,03	

3 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	100					Сборник рецептов или ТТК
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	150					Сборник рецептов или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200					Сборник рецептов или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	50					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	500	17,64	15,23	67,41	477,73	

4 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак						
КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ	200					Сборник рецептур или ТТК
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	180					Сборник рецептур или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ	200					Сборник рецептур или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	50					Сборник рецептур или ТТК
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	20					Сборник рецептур или ТТК
Итого за прием пищи:	650	15.15	16.30	85.73	554.49	

5 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	100					Сборник рецептур или ТТК
ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С ФИЛЕ КУРИНЫМ	150					Сборник рецептур или ТТК
ЯИЧНОЕ БЛЮДО (яйцо вареное, омлет,	60					Сборник рецептур или

драчена, скрэмбл и т.д.)						ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200					Сборник рецептур или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	40					Сборник рецептур или ТТК
Итого за прием пищи:	550	20,06	19,97	64,13	516,95	

6 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	100					Сборник рецептур или ТТК
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	150					Сборник рецептур или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200					Сборник рецептур или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	50					Сборник рецептур или ТТК
Итого за прием пищи:	500	17,91	15,23	67,26	478,21	

7 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак						
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	90					Сборник рецептур или ТТК
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150					Сборник рецептур или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ	200					Сборник рецептур или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	60					Сборник рецептур или ТТК
Итого за прием пищи:	500	20,08	16,47	75,08	528,81	

8 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак						
ТВОРОЖНОЕ БЛЮДО (запеканка, каша молочная, вареники и т.д.)	200					Сборник рецептур или ТТК
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	35/10/5					Сборник рецептур или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200					Сборник рецептур или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	50					Сборник рецептур или ТТК
Итого за прием пищи:	500	15,95	15,09	81,51	527,05	

9 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	60					Сборник рецептур или ТТК
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	180					Сборник рецептур или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200					Сборник рецептур или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	60					Сборник рецептур или ТТК
Итого за прием пищи:	500	14,90	15,43	87,06	549,85	

10 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак						
РЫБНОЕ БЛЮДО (котлета рыбная, рыбная поджарка, суфле из рыбы и т.д.)	90					Сборник рецептур или ТТК
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150					Сборник рецептур или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ	200					Сборник рецептур или ТТК
СОК/НЕКТАР В АССОРТИМЕНТЕ	200					Сборник рецептур или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	20					Сборник рецептур или

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	20					ТТК
Итого за прием пищи:	680	20,07	16,20	86,81	572,55	Сборник рецептур или ТТК

11 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак						
КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА ДРУЖБА С МАСЛОМ	200					Сборник рецептур или ТТК
БЛИНЧИКИ С МОЛОКОМ ЦЕЛЬНЫМ СГУЩЕННЫМ С САХАРОМ	90					Сборник рецептур или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200					Сборник рецептур или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	40					Сборник рецептур или ТТК
Итого за прием пищи:	530	15,98	16,39	83,31	545,13	

12 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	100					Сборник рецептов или ТТК
ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	200					Сборник рецептов или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200					Сборник рецептов или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	40					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	540	19,60	18,39	83,71	579,16	

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	б	ж	уг	ккал
Итого за период	213,02	197,88	939,75	6 402,44
Среднее значение за период	17,75	16,49	78,31	533,54
Соотношение пищевых веществ	1	1	4	

Примерное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ г.Волгограда

1 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Обед						
СВЕКЛА С МАСЛОМ	60					Сборник рецептур или ТТК
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ)	200					Сборник рецептур или ТТК
КОТЛЕТА ДОМАШНЯЯ	90					Сборник рецептур или ТТК
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150					Сборник рецептур или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200					Сборник рецептур или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	70					Сборник рецептур или ТТК
Итого за прием пищи:	770	26,85	28,69	98,59	761,07	

2 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Обед						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	60					Сборник рецептур или ТТК
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	200					Сборник рецептур или ТТК
ЖАРКОЕ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	150					Сборник рецептур или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ	200					Сборник рецептур или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	120					Сборник рецептур или ТТК

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	20					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	750	24,79	23,29	101,95	719,09	

3 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Обед						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	60					Сборник рецептов или ТТК
СУП С КРУПОЙ (рисовая)	200					Сборник рецептов или ТТК
ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С ФИЛЕ КУРИНЫМ	150					Сборник рецептов или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200					Сборник рецептов или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	120					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	730	22,48	26,72	97,85	723,92	

4 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Обед						
СВЕКЛА С МАСЛОМ	60					Сборник рецептов или ТТК
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200					Сборник рецептов или ТТК
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	90					Сборник рецептов или ТТК
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150					Сборник рецептов или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200					Сборник рецептов или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	90					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	790	24.95	25.39	101.82	736.86	

5 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Обед						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	60					Сборник рецептов или ТТК
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	200					Сборник рецептов или ТТК
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	150					Сборник рецептов или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ	200					Сборник рецептов или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	100					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	710	23,31	23,72	100,59	709,86	

6 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Обед						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	60					Сборник рецептов или ТТК
СУП С КРУПОЙ (рисовая)	200					Сборник рецептов или ТТК
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И КУРИЦЕЙ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	150					Сборник рецептов или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200					Сборник рецептов или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	100					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	710	22,42	27,75	106,59	768,83	

7 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Обед						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	60					Сборник рецептов или ТТК

БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200					Сборник рецептов или ТТК
РЫБНОЕ БЛЮДО (котлета рыбная, рыбная поджарка, суфле из рыбы и т.д.)	90					Сборник рецептов или ТТК
КАША РИСОВАЯ С ОВОЩАМИ	150					Сборник рецептов или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200					Сборник рецептов или ТТК
СОК/НЕКТАР В АССОРТИМЕНТЕ	200					Сборник рецептов или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	70					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	970	22,09	23,27	121,53	787,04	

8 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Обед						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	60					Сборник рецептур или ТТК
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200					Сборник рецептур или ТТК
ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С ФИЛЕ КУРИНЫМ	150					Сборник рецептур или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ	200					Сборник рецептур или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	100					Сборник рецептур или ТТК
Итого за прием пищи:	710	22,88	26,74	95,74	716,26	

9 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Обед						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	60					Сборник рецептов или ТТК
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ)	200					Сборник рецептов или ТТК
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	150					Сборник рецептов или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200					Сборник рецептов или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	90					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	700	25,62	23,93	96,94	708,42	

10 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Обед						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	60					Сборник рецептов или ТТК
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	200					Сборник рецептов или ТТК
ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	200					Сборник рецептов или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200					Сборник рецептов или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	50					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	710	22,15	26,42	99,68	726,13	

11 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Обед						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	60					Сборник рецептов или ТТК
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200					Сборник рецептов или ТТК
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И КУРИЦЕЙ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	150					Сборник рецептов или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ	180					Сборник рецептов или ТТК

ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	100					Сборник рецептов или ТТК
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	20					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	710	23,26	26,63	114,88	795,90	

12 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Обед						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	60					Сборник рецептов или ТТК
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200					Сборник рецептов или ТТК
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	150					Сборник рецептов или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200					Сборник рецептов или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	120					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	730	24,20	23,29	98,70	704,49	

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	б	ж	уг	ккал
Итого за период	284,87	298,76	1 232,57	8 790,12
Среднее значение за период	23,74	24,90	102,71	732,51
Соотношение пищевых веществ	1	1	4	

Примерное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 12-18 лет
МОУ г.Волгограда

1 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Обед						
СВЕКЛА С МАСЛОМ	100					Сборник рецептов или ТТК
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ)	250					Сборник рецептов или ТТК
КОТЛЕТА ДОМАШНЯЯ	100					Сборник рецептов или ТТК
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180					Сборник рецептов или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200					Сборник рецептов или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	70					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	900	31,66	33,13	113,73	880,72	

2 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Обед						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	100					Сборник рецептур или ТТК
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	250					Сборник рецептур или ТТК
ЖАРКОЕ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	200					Сборник рецептур или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ	200					Сборник рецептур или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	120					Сборник рецептур или ТТК
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	20					Сборник рецептур или ТТК
Итого за прием пищи:	890	30,51	28,74	111,62	828,44	

3 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Обед						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	100					Сборник рецептов или ТТК
СУП С КРУПОЙ (рисовая)	250					Сборник рецептов или

					ТТК
ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С ФИЛЕ КУРИНЫМ	200				Сборник рецептур или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200				Сборник рецептур или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	120				Сборник рецептур или ТТК
Итого за прием пищи:	870	26,32	33,32	108,79	842,44

4 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Обед						
СВЕКЛА С МАСЛОМ	100					Сборник рецептур или ТТК
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250					Сборник рецептур или ТТК
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	100					Сборник рецептур или ТТК
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180					Сборник рецептур или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200					Сборник рецептур или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	80					Сборник рецептур или ТТК
Итого за прием пищи:	910	27,20	33,65	110,49	854,72	

5 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Обед						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	100					Сборник рецептур или ТТК
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	250					Сборник рецептур или ТТК
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200					Сборник рецептур или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ	200					Сборник рецептур или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	100					Сборник рецептур или ТТК
Итого за прием пищи:	850	29,59	30,63	116,38	860,39	

6 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Обед						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	100					Сборник рецептур или ТТК
СУП С КРУПОЙ (рисовая)	250					Сборник рецептур или ТТК
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И КУРИЦЕЙ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	200					Сборник рецептур или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200					Сборник рецептур или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	100					Сборник рецептур или ТТК
Итого за прием пищи:	850	27,04	32,67	123,66	898,61	

7 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Обед						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	100					Сборник рецептур или ТТК
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250					Сборник рецептур или ТТК
РЫБНОЕ БЛЮДО (котлета рыбная, рыбная поджарка, суфле из рыбы и т.д.)	100					Сборник рецептур или ТТК
КАША РИСОВАЯ С ОВОЩАМИ	180					Сборник рецептур или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200					Сборник рецептур или ТТК
СОК/НЕКТАР В АССОРТИМЕНТЕ	200					Сборник рецептур или

						ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	90					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	1120	26,16	28,41	140,37	922,78	

8 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Обед						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	100					Сборник рецептов или ТТК
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250					Сборник рецептов или ТТК
ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С ФИЛЕ КУРИНЫМ	200					Сборник рецептов или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ	200					Сборник рецептов или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	120					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	870	26.44	33.61	118.36	883.05	

9 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Обед						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	100					Сборник рецептов или ТТК
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ)	250					Сборник рецептов или ТТК
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200					Сборник рецептов или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200					Сборник рецептов или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	100					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	850	32,40	29,95	114,96	860,59	

10 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Обед						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	100					Сборник рецептов или ТТК
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	250					Сборник рецептов или ТТК
ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	250					Сборник рецептов или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200					Сборник рецептов или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	50					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	850	28,01	33,00	118,96	885,97	

11 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Обед						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	100					Сборник рецептов или ТТК
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250					Сборник рецептов или ТТК
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И КУРИЦЕЙ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	200					Сборник рецептов или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ	200					Сборник рецептов или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	110					Сборник рецептов или ТТК
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	20					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	880	28,46	30,49	138,20	942,12	

12 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Обед						

ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	100					Сборник рецептов или ТТК
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250					Сборник рецептов или ТТК
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200					Сборник рецептов или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200					Сборник рецептов или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	120					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	870	26,66	29,76	112,32	825,78	

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	б	ж	уг	ккал
Итого за период	339,96	365,56	1 423,87	10 366,91
Среднее значение за период	28,33	30,46	118,66	863,91
Соотношение пищевых веществ	1	1	4	

Примерное 12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным питанием (полдники) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 7-11 лет МОУ Волгограда

1 Вариант

Г. Вариант						
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Полдник						
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (пирожок печёный с картофелем, сладкая булочка, пирожок печеный с вишней, плюшка московская и т.д.)	100					Сборник рецептур или ТТК
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА	200					Сборник рецептур или ТТК
Итого за прием пищи:	300	7,94	10,09	84,62	458,41	

2 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Полдник						
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (пирожок печёный с картофелем, сладкая булочка, пирожок печеный с вишней, плюшка московская и т.д.)	100					Сборник рецептур или ТТК
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	200					Сборник рецептур или ТТК
Итого за прием пищи:	300	9,41	6,80	73,20	391,10	

3 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Полдник						
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (пирожок печёный с картофелем, сладкая булочка, пирожок печеный с вишней, плюшка московская и т.д.)	100					Сборник рецептур или ТТК
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (яблок)	200					Сборник рецептур или ТТК
Итого за прием пищи:	300	6,66	6,60	89,48	445,36	

4 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Полдник						
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (пирожок печёный с картофелем, сладкая булочка, пирожок печеный с вишней, плюшка московская и т.д.)	100					Сборник рецептур или ТТК
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА	200					Сборник рецептур или ТТК
Итого за прием пищи:	300	7,94	10,09	84,60	458,41	

5 Вариант

Прием пищи, наименование блюда		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Полдник							
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ		100					Сборник рецептов или

(пирожок печёный с картофелем, сладкая булочка, пирожок печеный с вишней, плюшка московская и т.д.)					ТТК
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	200				Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	300	9,41	6,80	73,20	391,10

6 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Полдник						
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (пирожок печёный с картофелем, сладкая булочка, пирожок печеный с вишней, плюшка московская и т.д.)	100					Сборник рецептов или ТТК
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (яблок)	200					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	300	6,66	6,60	89,48	445,36	

7 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Полдник						
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (пирожок печёный с картофелем, сладкая булочка, пирожок печеный с вишней, плюшка московская и т.д.)	100					Сборник рецептов или ТТК
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА	200					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	300	7,94	10,09	84,62	458,41	

8 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Полдник						
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (пирожок печёный с картофелем, сладкая булочка, пирожок печеный с вишней, плюшка московская и т.д.)	100					Сборник рецептов или ТТК
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	200					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	300	7,61	5,60	74,70	380,20	

9 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Полдник						
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (пирожок печёный с картофелем, сладкая булочка, пирожок печеный с вишней, плюшка московская и т.д.)	100					Сборник рецептов или ТТК
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	200					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	300	10,14	11,39	82,30	471,61	

10 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Полдник						
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (пирожок псчѐный с картофелем, сладкая булочка, пирожок печеный с вишней, плюшка московская и т.д.)	100					Сборник рецептов или ТТК
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА	200					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	300	6,56	6,40	90,18	442,96	

11 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Полдник						
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (пирожок печёный с картофелем, сладкая булочка, пирожок печеный с вишней, плюшка московская и т.д.)	100					Сборник рецептов или ТТК
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	200					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	300	7,61	5,60	74,70	380,20	

12 Вариант						
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Полдник						
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (пирожок печёный с картофелем, сладкая булочка, пирожок печеный с вишней, плюшка московская и т.д.)	100					Сборник рецептов или ТТК
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	200					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	300	10,14	11,39	82,30	471,61	

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	б	ж	уг	ккал
Итого за период	98,02	97,45	983,38	5 194,73
Среднее значение за период	8,17	8,12	81,95	432,89
Соотношение пищевых веществ	1	1	4	

Примерное 12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным питанием (полдники) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда

1 Вариант

Г. Вариант						
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Полдник						
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (пирожок печёный с картофелем, сладкая булочка, пирожок печеный с вишней, плюшка московская и т.д.)	150					Сборник рецептур или ТТК
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА	200					Сборник рецептур или ТТК
Итого за прием пищи:	350	10,56	14,45	109,07	606,10	

2 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Полдник						
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (пирожок печёный с картофелем, сладкая булочка, пирожок печеный с вишней, плюшка московская и т.д.)	150					Сборник рецептур или ТТК
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	200					Сборник рецептур или ТТК
Итого за прием пищи:	350	12.76	9.37	95.63	517.30	

3 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Полдник						
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (пирожок печёный с картофелем, сладкая булочка, пирожок печеный с вишней, плюшка московская и т.д.)	150					Сборник рецептур или ТТК
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (яблок)	200					Сборник рецептур или ТТК
Итого за прием пищи:	350	8,99	8,69	113,45	569,60	

4 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Полдник						
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (пирожок печёный с картофелем, сладкая булочка, пирожок печеный с вишней, плюшка московская и т.д.)	150				620,06	Сборник рецептур или ТТК
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА	200					Сборник рецептур или ТТК
Итого за прием пищи:	350	10,93	14,79	111,42	620,06	

5 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Полдник						
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ	150					Сборник рецептов или

(пирожок печёный с картофелем, сладкая булочка, пирожок печеный с вишней, плюшка московская и т.д.)					ТТК
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	200				Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	350	12,76	9,37	95,63	517,30

6 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Полдник						
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (пирожок печёный с картофелем, сладкая булочка, пирожок печеный с вишней, плюшка московская и т.д.)	150					Сборник рецептов или ТТК
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (яблок)	200					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	350	8,99	8,69	113,45	569,60	

7 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Полдник						
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (пирожок печёный с картофелем, сладкая булочка, пирожок печеный с вишней, плюшка московская и т.д.)	150					Сборник рецептов или ТТК
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА	200					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	350	10,56	14,45	109,07	606,10	

8 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Полдник						
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (пирожок печёный с картофелем, сладкая булочка, пирожок печеный с вишней, плюшка московская и т.д.)	150					Сборник рецептов или ТТК
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	200					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	350	10,96	8,17	97,13	506,40	

9 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Полдник						
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (пирожок печёный с картофелем, сладкая булочка, пирожок печеный с вишней, плюшка московская и т.д.)	150					Сборник рецептов или ТТК
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	200					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	350	13,13	16,09	109,12	633,26	

10 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Полдник						
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (пирожок печёный с картофелем, сладкая булочка, пирожок печеный с вишней, плюшка московская и т.д.)	150					Сборник рецептур или ТТК
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА	200					Сборник рецептур или ТТК
Итого за прием пищи:	350	8,89	8,49	114,15	567,20	

11 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Полдник						
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (пирожок печёный с картофелем, сладкая булочка, пирожок печеный с вишней, плюшка московская и т.д.)	150					Сборник рецептов или ТТК
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	200					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	350	10,96	8,17	97,13	506,40	

12 Вариант						
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Полдник						
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (пирожок печёный с картофелем, сладкая булочка, пирожок печеный с вишней, плюшка московская и т.д.)	150					Сборник рецептур или ТТК
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	200					Сборник рецептур или ТТК
Итого за прием пищи:	350	13,13	16,09	109,12	633,26	

**ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ
МЕНЮ**

Итого	б	ж	уг	ккал
Итого за период	132,62	136,82	1 274,37	6 852,58
Среднее значение за период	11,05	11,40	106,20	571,05
Соотношение пищевых веществ	1	1	4	

**Примерное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 12-18 лет
МОУ г.Волгограда**

1 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак						
КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА ДРУЖБА С МАСЛОМ	250					Сборник рецептур или ТТК
БЛИНЧИКИ С МОЛОКОМ ЦЕЛЬНЫМ СГУЩЕННЫМ С САХАРОМ	90					Сборник рецептур или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ	200					Сборник рецептур или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	40					Сборник рецептур или ТТК
Итого за прием пищи:	580	17,20	18,35	94,53	611,77	

2 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак						
КОТЛЕТА ДОМАШНЯЯ	100					Сборник рецептур или ТТК
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200					Сборник рецептур или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200					Сборник рецептур или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	50					Сборник рецептур или ТТК
Итого за прием пищи:	550	22,88	18,04	85,97	598,27	

3 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	100					Сборник рецептур или ТТК
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200					Сборник рецептур или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200					Сборник рецептур или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	50					Сборник рецептур или ТТК
Итого за прием пищи:	550	21,96	20,13	76,95	577,27	

4 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак						
КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ	250					Сборник рецептур или ТТК

ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	180				Сборник рецептов или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ	200				Сборник рецептов или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	50				Сборник рецептов или ТТК
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	20				Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	700	17,49	19,18	98,76	641,89

5 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	100					Сборник рецептов или ТТК
ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С ФИЛЕ КУРИНЫМ	200					Сборник рецептов или ТТК
ЯИЧНОЕ БЛЮДО (яйцо вареное, омлет, драчена, скрэмбл и т.д.)	60					Сборник рецептов или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200					Сборник рецептов или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	50					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	610	23.22	21.80	76.41	595.23	

6 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	100					Сборник рецептов или ТТК
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200					Сборник рецептов или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200					Сборник рецептов или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	50					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	550	22.23	20.13	76.80	577.75	

7 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак						
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	100					Сборник рецептов или ТТК
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180					Сборник рецептов или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ	200					Сборник рецептов или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	70					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	550	23,02	21,23	86,75	630,18	

8 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак						
ТВОРОЖНОЕ БЛЮДО (запеканка, каша молочная, вареники и т.д.)	250					Сборник рецептур или ТТК
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	35/10/5					Сборник рецептур или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200					Сборник рецептур или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	50					Сборник рецептур или ТТК
Итого за прием пищи:	550	17,66	18,05	89,09	590,85	

9 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	100					Сборник рецептов или ТТК
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	200					Сборник рецептов или ТТК

10 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		

11 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		

12 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ

Итого	б	ж	уг	ккал
Итого за период	248,82	235,49	1 064,94	7 382,40
Среднее значение за период	20,74	19,62	88,75	615,20
Соотношение пищевых веществ	1	1	4	

Исполнитель

Директор ООО «Виво Маркет»

Тюрина К.В.